

Pressemitteilung  
VIVANI BIOSCHOKOLADE

## Erste Demeter-Schokoladen von VIVANI Biodynamische „Bean-to-Bar“-Sorten aus eigenem Demeter-Projekt

**[Bochum, September 2023]** Der älteste deutsche Anbauverband gilt zugleich als der strengste: Demeter. Seit 1924 steht das orangene Pionier-Label für eine lebendige Kreislaufwirtschaft mit strikten Kriterien und engmaschigen Kontrollen im Sinne einer gesunden, biodynamischen Landwirtschaft. Ab September werden drei neue VIVANI Schokoladen – darunter eine echte Innovation – erstmalig das Demeter-Siegel tragen. Die Marke des Herstellers EcoFinia untermauert hierdurch ihr Standing als eine der konsequentesten Bio-Schokoladen im deutschen Handel.

*„Wir befinden uns seit jeher in einem Prozess und ruhen uns nicht auf dem aus, was wir bereits erreicht haben. Nach der Umstellung unserer Verpackung auf ökologischere Materialien und unserem eigenen Direktkakaoprojekt in der Dominikanischen Republik sind die ersten Demeter-Tafeln in unserem Sortiment ein weiterer wichtiger Schritt, dem eigenen Anspruch als ökologische Vertrauensmarke gerecht zu werden,“* erklärt Gerrit Wiezoreck, Geschäftsführer der in Bochum ansässigen EcoFinia GmbH. *„Wir sind damit die erste hochqualitative Demeter-Schokolade im deutschen Handel unter 3 Euro. Damit machen wir den Demeter-Standard einer breiteren Masse zugänglich,“* so Wiezoreck weiter. Demeter-Vorstand Johannes Kamps-Bender sieht für beide Seiten klare Vorteile in der Zusammenarbeit: *„Wir freuen uns, dass sich die starke und international erfolgreiche Bio-Marke VIVANI entschlossen hat, durch die Partnerschaft mit Demeter neue Wege in Richtung einer bestmöglichen Nachhaltigkeit zu gehen. Die Kakaofarmen in der Heimat des VIVANI-Kakaos werden von den biodynamischen Methoden profitieren, was Mensch und Umwelt in der Dominikanischen Republik zugutekommen wird.“*



### Kakao von drei partnerschaftlichen Kakaofincas

Um das Demeter-Siegel zu erhalten, hat die EcoFinia mit ihrem Partner in der Dominikanischen Republik 3 Kakaofincas auf die hohen Demeter-Ansprüche umgestellt. Die Demeter-Richtlinien verstehen den Hof als lebendigen Organismus, der aus sich heraus lebensfähig ist. Mit ökologischen Düngungsmethoden und eigens hergestellten Präparaten – u.a. aus Mist, Pflanzen und Mineralien – wird nach der Idee einer intakten natürlichen Kreislaufwirtschaft eine hohe Bodenfruchtbarkeit sichergestellt. Für diese Ziele wurde auf den Fincas eine biologische Nutztierhaltung (Kühe, Hühner, Gänse etc.) integriert und eine ganzheitliche Kreislaufkompostierung – von beispielsweise Totholz, Blättern, Humus und Tierdung – etabliert.



Auch die neuen Demeter-Schokoladen werden – wie die übrigen VIVANI Produkte – weiterhin ebenfalls nach EU-Bio-Richtlinien zertifiziert. Die doppelte Zertifizierung garantiert damit einen höchstmöglichen Öko-Standard. Der Demeter-Kakao ist selbstverständlich zu 100 % rückverfolgbar. Für die Herstellung der Schokoladen wird er nach dem „Bean-to-Bar“ Prinzip verarbeitet, d.h. der gesamte Prozess der Schokoladenherstellung unter einem Dach. Ein besonderes Qualitätskriterium unter Schokoladenliebhabern.

Um die Sorten vom übrigen Sortiment zu unterscheiden, wurde auch mit anderen Verpackungsmaterialien gearbeitet. Anstelle der üblichen Pappschachtel sind die Schokoladen in feines Papier gewickelt. Die anthroposophisch inspirierten Motive stammen wie gewohnt von VIVANI Stammkünstlerin Annette Wessel.

## Die Sorten im Überblick:

»**Dunkle Milch**« | 90 g | UVP 2,99 €  
**Santo Domingo Edelkakao | Demeter | Bean-to-Bar**

Die ungewöhnliche Komposition „Dunkle Milch“ ist eine echte **Produktinnovation**. Mit einem hohen Kakaogehalt von 70 % ist diese Milkschokolade eine interessante Geschmackserfahrung für Bitter-Fans und Milch-Begeisterte zugleich. Zartcremig, mit einem – für Milkschokoladenverhältnisse – äußerst geringem Zuckergehalt.

»**Edel Bitter 80% Cacao**« | 90 g | UVP 2,99 €  
**Santo Domingo Edelkakao | vegan | Demeter | Bean-to-Bar**

Kräftige Kakaonote trifft dezente Süße. Diese Edel Bitter Schokolade mit 80 % dominikanischem Kakao ist ein Highlight für alle Liebhaber\*innen von dunklen, puren Schokoladen mit unverwechselbaren Kakaoaromen.

»**Edel Bitter Blutorange**« | 90 g | UVP 2,99 €  
**100 % Santo Domingo Edelkakao | vegan | Demeter | Bean-to-Bar**

Puristischer Kakaogenuss mit Zutaten ausschließlich aus der Kakaobohne: Kakaomasse, -butter und -pulver - ganz ohne zugesetzten Zucker und daher bestens für die zuckerfreie Ernährung geeignet. Ein kleiner Tropfen ätherisches Blutorangeöl bringt neben den kräftigen Edelkakaoaromen eine feine fruchtige Note ins Spiel.



PRESSEMATERIAL-DOWNLOAD: <https://vivani.de/presse/> (© EcoFinia GmbH, VIVANI)

### Presse-Kontakt

EcoFinia-Pressestelle: Alexander Kuhlmann  
Universitätsstr. 60 | 44789 Bochum  
Tel.: 0234-544493-54 | Fax: 0234-544493-61  
Email: kuhlmann@ecofinia.de

### Websites

<https://vivani.de>  
[www.bioschokolade.de](http://www.bioschokolade.de) (Webshop)  
[facebook.com/Vivani.finestchocolate](https://facebook.com/Vivani.finestchocolate)  
[www.instagram.com/vivani\\_chocolate/](https://www.instagram.com/vivani_chocolate/)