

# VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



Pressemitteilung

VIVANI BIOSCHOKOLADE

## 25 Jahre VIVANI Schokoladenkunst

**Biomarke feiert Jubiläum mit vielen Neuprodukten und Überraschungen**

**[Bochum, Dezember 2024]** Am Anfang war die Idee, Bio mit ästhetischen Designs ein moderneres Image zu geben. Heute sind die künstlerischen Verpackungen das Aushängeschild der Bochumer Schokoladenmarke VIVANI, die 2025 ihr 25-jähriges Bestehen feiert – mit einer großen Kampagne und einer Vielzahl an Jubiläumserzeugnissen. Auch in der Unternehmensführung gibt es Grund zur Freude. Im Jubiläumsgeschäftsjahr wird Firmennachfolger Noel Meyer die Geschäftsführung von seinem Vater Andreas Meyer übernehmen, der dem Unternehmen fortan als Gesellschafter und Berater zur Seite stehen wird.

25  
Jahre

### Drei neue Tafelschokoladen

LIMITIERT

**Jubiläumstafel »Espresso Pistacchio Dark 75%«** | 80 g | UVP 3,99 €

Feine Bitter Schokolade mit 75% mildem Panama Cacao und Kokosblütenzucker, handbestreut mit gesalzenen Pistazienstückchen und Espressopulver. Limitierte Jubiläumserdition. Nur im Jubiläumsgeschäftsjahr und ausschließlich im deutschen Fachhandel erhältlich.

INNOVATIV

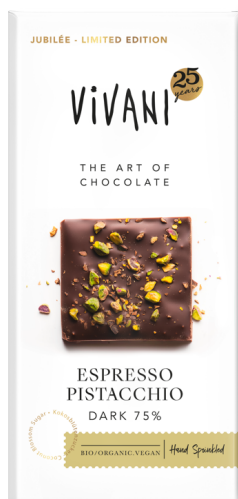
**»Whole Cocoa Fruit«** (vegan, ohne zugesetzten Zucker) | 80 g | UVP 3,69 €

Eine Schokolade mit Zutaten rein aus der Kakaofrucht, ganz ohne zugesetzten Zucker. Charaktervoll herb und doch fruchtig-süß, dank getrockneter Flakes aus dem getrockneten Fruchtfleisch der Kakaofrucht (Pulpe), das zumeist als Abfallprodukt entsorgt wird. Mit dieser Sorte reagiert VIVANI auf die weiterhin hohe Nachfrage nach zuckerfreien Schokoladenprodukten.

DEMETER

**»Espresso Milch 38% Cacao«** | 80 g | UVP 3,69 €

Zarte demeter Vollmilchschokolade, handbestreut mit fein darauf abgestimmtem, charaktervollen Espressopulver. Mit Kakao aus eigenem biodynamischen VIVANI Anbauprojekt in der Dominikanischen Republik.



## Zwei neue Schokoriegel

TRENDY

»**Pistacchio**« (Dubai-Style) | 40 g | UVP 1,69 €

Feine Pistazien-Crème und zart-knusprige Gebäckstückchen umhüllt von feiner Vollmilchschokolade. Durch dem Dubai-Trend haben Pistazien deutlich an Beliebtheit gewonnen. Dieser Riegel nimmt das Thema genussvoll auf, ohne Bestehendes zu kopieren.

ERFRISCHEND

»**Lemon Cheesecake**« | 40 g | UVP 1,39 €

Vollmilchschokolade gefüllt mit einer zitronig-fruchtigen Joghurt-Crème, die geschmacklich an köstlichen Cheesecake erinnert. Nach dem „Crème Brûlée“-Riegel erweitert „Lemon Cheesecake“ die Linie an VIVANI Dessert-Schokoriegeln.



## Kleine feine Genussmomente - Choco Dragées

GENUSSVOLL

»**Choco Dragées**« in dreierlei Variation | 75 g | UVP je 3,95 €

### Choco Dragées Cranberry

Fruchtige (gezuckerte) Cranberries, umhüllt von 65% feiner Zartbitter Schokolade.

### Choco Dragées Cashew

Geröstete Cashewkerne, umhüllt von 74% feiner Zartbitter Schokolade.

### Choco Dragées Espresso

Frisch geröstete Perlbohnen (Peaberries), umhüllt von 91% feiner Zartbitter Schokolade. Perlbohnen sind besonders seltene Kaffeebohnen. Sie wachsen einzeln in der Kaffeekirsche und entwickeln so ein besonders intensives Aroma. Die Perlbohnen stammen aus Mexiko, sind handgepflückt und handverlesen und werden in einem speziellen Röstverfahren veredelt.



## Noel Meyer übernimmt Geschäftsführung

Im Jahr 1999 reift in Andreas Meyer, einem gelernten Bäckergehilfen und diplomierten Ernährungswissenschaftler aus dem westfälischen Sauerland, die Idee einer Genussmarke für den Biohandel, die geschmacklich und optisch etwas Neuartiges bieten soll. Genuss für alle Sinne, so die Vision. Zuvor hatte er bereits für verschiedene renommierte Bio- und Fair-Handelsunternehmen gearbeitet und durch die Gründung der EcoFinia GmbH den Schritt in die Selbstständigkeit gewagt. VIVANI war geboren.

In dem Herforder Traditionshaus Weinrich – einer familiengeführten Schokoladenfabrik mit langer Tradition – fand er die perfekte Produktionsstätte. Und in Cord Budde jr., dem Geschäftsführer des Werks, einen fortschrittlich denkenden Partner, der sich früh vom Sinn der ökologischen Herstellung begeistern ließ.

Auf der BioFach 2000 wurde das damals noch sehr schmale VIVANI Sortiment erstmals einer breiten Öffentlichkeit vorgestellt und verzeichnete im Bio- und Reformhandel schnelle Erfolge.

Ein Vierteljahrhundert später tritt nun Noel Meyer in die Fußstapfen seines Vaters und übernimmt ab Januar 2025 die operative Geschäftsführung, in einer Doppelspitze mit Gerrit Wiezoreck, der bereits seit 2021 mit Andreas Meyer das Unternehmen leitet. Andreas Meyer bleibt der EcoFinia GmbH allerdings als kreativer Kopf und Branchenkenner in einer Beraterrolle erhalten.



Abb. Andreas Meyer (l.) und Sohn Noel zeigen die VIVANI Schokoladenkunst

PRESSEMATRIAL-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: alexander.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/)