

Pressemitteilung  
VIVANI BIOSCHOKOLADE

## VIVANI startet erstes eigenes Kakaoprojekt Gourmetsalz-Schokoladen erweitern Feinkost-Sortiment

**[Herford, Februar 2021] Um die Situation in den Ursprüngen des Kakaos nachhaltig zu verbessern, lanciert der VIVANI-Hersteller EcoFinia derzeit ein eigenes "Direct Trade"-Projekt für besonders nachhaltig und fair erzeugten Kakao in der Dominikanischen Republik. Der Projekt-Kakao wird zukünftig auch in den beiden neuen Gourmetsalz-Schokoladen Verwendung finden, die aktuell im Rahmen des BIOFACH eSPECIALS erstmalig vorgestellt werden.**

*„Der für unsere Marken VIVANI und iChoc verwendete Bio-Kakao stammt seit Jahren zum überwiegenden Teil aus der Dominikanischen Republik. Dort ist der Bio-Kakaoanbau sehr weit entwickelt und die Qualität der Kakaobohnen ist hervorragend.“* Erklärt VIVANI-Gründer und EcoFinia Geschäftsführer Andreas Meyer seine Beweggründe zur Auswahl des Standortes. Für das Vorhaben hat er sich mit seinem Produktionspartner – der Herforder Schokoladenfabrik Weinrich – und der dominikanischen Stiftung FUPAROCA, Inc. zusammengeschlossen, um gemeinsam die Lebensgrundlage von (zunächst) 150 kakaoproduzierenden Familien in den östlichen Regionen der Dominikanischen Republik zu verbessern. Im Oktober 2020 ist das Projekt offiziell gestartet und als Langzeitprojekt angedacht. Der „Direct Trade“ Kakao aus diesem besonderen Projekt wird dann sukzessive in die Produktionen aller VIVANI Schokoladen einfließen.

### Lückenlose Transparenz und verbesserte Lebensbedingungen

Neben einer lückenlosen Rückverfolgbarkeit des Kakaos bis zu den Farmen sind weitere Ziele des **„Sustainable Organic Cocoa Projects“** (so der offizielle Projektname) die Steigerung der Ernteerträge und der Biodiversität auf den Farmen, der Zugang zu Trinkwasser sowie die Zahlung von zusätzlichen Prämien. Gezielte Schulungen sollen die Farmer\*innen in den besonderen Ansprüchen des ökologischen Anbaus und der „Good Agricultural Practices“ stärken. Hierdurch können sie ihr Einkommen und ihre Lebenssituationen langfristig verbessern. Ein weiteres Ziel ist, die nachfolgende Generation für den Anbau von hochwertigem Bio-Kakao zu begeistern. *„Nur wenn sich mit Kakaoanbau gutes Geld verdienen lässt, werden die Kinder der Bauernfamilien in der Arbeit eine Zukunftsperspektive sehen. Andernfalls werden sie eines Tages auf der Suche nach Arbeit in die größeren Städte umsiedeln“*, so Andreas Meyer.



EcoFinia und Weinrich Mitarbeiter\*innen bei einem der zahlreichen Besuche der FUPAROCA Bauernfamilien. © EcoFinia GmbH

Auch FUPAROCA-Sprecher José Camilo erhofft sich viel von der Zusammenarbeit. *„Eine direkte Beziehung zwischen den Kakaoproduzent\*innen, die der FUPAROCA angeschlossen sind, und Schokoladenunternehmen wie Weinrich und EcoFinia ist von größter Bedeutung. Diese Art von Initiative festigt die Verpflichtung aller, bewusst und verantwortungsvoll zu produzieren und zu einer Versorgung mit hochwertigem und nachhaltigem Kakao beizutragen. Sie ermöglicht eine bessere, direktere Kommunikation, Transparenz und Überwachung.“* FUPAROCA wurde im Jahr 2001 als Non-Profit-Organisation gegründet, mit dem Ziel, den ökologischen Anbau und die Agroforstwirtschaft zu fördern und zur Verbesserung der Lebensstandards der FUPAROCA angeschlossenen Kakaoerzeuger\*innen beizutragen.

**Erste Informationen zum Projektstart finden sich auf der VIVANI Webseite unter <https://vivani.de/vivani-kakaoprojekt-startet/>**

## VIVANI Neuheiten schmecken nach Meer

Mit den beiden neuen veganen Schokoladensorten „Bitter Mallorca Salz“ und „Bitter Caramel Mallorca Salz“ nimmt VIVANI mit auf eine kulinarische Reise zu den Balearen, genauer gesagt an den wunderschönen Naturstrand Playa d'Es Trenc. Von dort stammt das Gourmetsalz **Flor de Sal**, das den beiden Neuheiten ihren unverwechselbaren Charakter verleiht. Das Meersalz, das noch traditionell in den Becken der Meerwassersalinen gewonnen wird und dort zu wunderschönen Blüten kristallisiert, ist durch seinen besonderen Geschmack eine beliebte Spezialität der Balearen.

Wie bei VIVANI üblich stammen alle Zutaten aus 100 % kontrolliertem Bio-Anbau; die Schokoladen sind ökologisch und plastikfrei verpackt. Beide Sorten werden im Rahmen des diesjährigen BIOFACH eSPECIALS erstmals einer breiten Öffentlichkeit präsentiert und sind ab März für je 2.49 € / 80 g im Biohandel zu bekommen.

### »Feine Bitter Mallorca Flor de Sal« 75 % Cacao Panama | vegan | Kokosblütenzucker

Feine Bitter Schokolade mit 75 % Kakaoanteil und knusprigen Meersalz-Kristallen. Natürlich gesüßt mit Kokosblütenzucker.

### »Feine Bitter Caramel Mallorca Flor de Sal« 62 % Cacao Santo Domingo | vegan

Karamell, Salz und Schokolade – das verspricht komplexe Genussmomente. Das spannende Gegenspiel von salzigen und süßen Noten kommt in dieser aromatischen Bitterschokolade mit 62 % Bio-Kakao aus der Dominikanischen Republik besonders gut zur Geltung. Hier treffen knusprige Caramel Crisps auf handgeschöpfte Salzblüten.



Cocoa

### Mehr als „nur“ Bio

Der gesamte Kakao, den die EcoFinia GmbH für die Herstellung ihrer VIVANI und iChoc Schokoladen verwendet, wird fortan nach zusätzlichen Nachhaltigkeits-Standards zertifiziert. Das „Rainforest Alliance“-Siegel (RAC) garantiert den Kakaofamer\*innen zusätzliche soziale Sicherheiten und erweitert das eigene Engagement für fairere Bedingungen in den Ursprüngen des Kakaos. Ausführliche Hintergründe finden sich unter <https://vivani.de/unsereverantwortung/fairepreise/>

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

#### Presse-Kontakt

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

#### Websites

[www.vivani.de](http://www.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/)