

„Schokolade“ ohne Kakao? Was hinter Choviva steckt

„Schokolade“ ohne Kakao? Was auf den ersten Blick widersprüchlich klingt, liegt inzwischen tatsächlich in deutschen Supermarktregalen. Hinter Produkten mit Choviva steckt eine Alternative, die aussieht wie Schokolade – aber aus Sonnenblumenkernen hergestellt wird. Wir beantworten wichtige Fragen dazu.



© istock.com/Pablo Vivaracho Hernandez

DAS WICHTIGSTE IN KÜRZE

1. Choviva ist eine kakaofreie Schokoladenalternative, die seit einiger Zeit beispielsweise als Zutat in Müslis und Keksen verwendet wird. Es gibt sie auch als Tafel oder Riegel zu kaufen.

2. Choviva bietet keine eigenen Produkte an, sondern liefert die Schokoladenalternative an andere Hersteller. Diese bringen damit neue Produkte auf den Markt oder ersetzen die früher in bestehenden Produkten enthaltene Schokolade durch Choviva.
3. Produkte mit Choviva dürfen nicht als Schokolade verkauft werden, da diese nach dem Lebensmittelrecht Kakao enthalten muss.

Stand: 01.04.2026

Im Süßwarenregal im Supermarkt gibt es nicht nur Schokolade in vielen Varianten, sondern auch Produkte, die schokoladig wirken, aber keinen Kakao enthalten, sondern Choviva. Einige Hersteller, die auch klassische kakaohaltige Produkte anbieten, setzen mittlerweile auf diese Schokoladenalternative, darunter zum Beispiel Nestlé, Griesson - DeBeukelaer, Kölln, Jokolade oder Rewe mit seinen Eigenmarken.

Rein rechtlich ist Choviva keine Schokolade. Denn damit ein Produkt als Schokolade bezeichnet werden darf, muss es die Vorgaben der Kakaoverordnung erfüllen. Diese gibt vor, dass Schokolade ein *„Erzeugnis aus Kakaoverzeugnissen und Zuckerarten, das (...) mindestens 35 Prozent Gesamtkakaotrockenmasse, davon mindestens 18 Prozent Kakaobutter und mindestens 14 Prozent fettfreie Kakaotrockenmasse, enthält“* ist. Für weiße Schokolade, Vollmilchschokolade und weitere kakaohaltige Erzeugnisse gelten zusätzliche besondere Regelungen.

Was ist Choviva?

Choviva ist der Markenname des Start ups *Planet A Foods* für eine kakaofreie Schokoladenalternative. Statt Kakao werden meist Sonnenblumenkerne verwendet, die – wie Kakaobohnen in der Schokoladenherstellung – fermentiert und geröstet werden.

Nach Angaben des Herstellers stammen die Sonnenblumenkerne aus Europa, beispielsweise aus Bulgarien. Damit ist der Transportweg für diesen Rohstoff deutlich kürzer als für Kakao, der vielfach aus Afrika, aus Südamerika oder auch aus Asien importiert wird.

Choviva gibt es in verschiedenen Varianten, ähnlich wie bei Schokolade: als dunkle, weiße, Vollmilch- und vegane Alternative.

Warum gibt es eine Alternative zu Schokolade?

Kakao ist für viele Menschen ein selbstverständlicher Bestandteil von Süßwaren. Dabei geraten mögliche Probleme in der Lieferkette leicht aus dem Blick. Dazu zählen unter anderem soziale Missstände wie Kinderarbeit. Hinzu kommen klimabedingte Ernteaufschläge, die in den vergangenen Jahren zu starken Preisanstiegen bei Rohkakao geführt haben. Mit Blick auf die Klimakrise könnten solche Ernteaufschläge künftig häufiger auftreten, mit den entsprechenden starken Preisschwankungen. Es ist also kaum verwunderlich, dass Unternehmen nach Alternativen zum Kakao suchen.

Auf der Website von Choviva heißt es, dass die Zutat im Vergleich zu dunkler Schokolade über 90 Prozent weniger CO₂ verursache und gegenüber Milkschokolade über 80 Prozent weniger.



Aus „Schoko Tatzen“ mit echter Schokolade (links) werden „Süße Tatzen“ mit der Schokoalternative Choviva (rechts)

© Verbraucherzentrale Hamburg

GUT ZU WISSEN

Schon im vergangenen Jahr haben wir nach dem starken Anstieg der Rohkakaopreise Süßwaren gefunden, bei denen echter Schokoladenüberzug durch eine kakaohaltige

Fettglasur ersetzt wurde. Dabei kommen statt Kakaobutter andere pflanzliche Fette wie Palmfett, Sheafett oder Illipebutter zum Einsatz. Das Ergebnis sind Schokoladen-Imitate. Hersteller sparen auf diese Weise an wertvollen Zutaten, ohne dass Verbraucherinnen und Verbraucher dies auf den ersten Blick unbedingt erkennen (→ Skimpflation). Wichtig ist die Unterscheidung: Choviva ist eine kakaofreie Alternative auf Basis von Sonnenblumenkernen.

Woran erkenne ich Produkte mit Choviva?

Laut Hersteller tragen Produkte mit Choviva in der Regel ein Choviva-Logo auf der Vorderseite. Es besteht aus dem Schriftzug „Choviva“ in einem Kreis. Je nach Verpackung ist dieses Logo mal auffälliger, mal weniger auffällig.

Teilweise findet sich zusätzlich ein Hinweis wie „*Schokoladenalternative auf Sonnenblumenbasis*“ oder „*mit einer kakaofreien Schokoladenalternative*“ auf der Schauseite. Manche Produkte werben auch mit dem Begriff „*kakaofrei*“. In anderen Fällen stehen diese Informationen eher unauffällig auf der Verpackung oder nur im Kleingedruckten auf der Rückseite. **Wie gut können Sie den Hinweis auf den beispielhaften Produkten erkennen?**





© Verbraucherzentrale Hamburg



© Verbraucherzentrale Hamburg



© Verbraucherzentrale Hamburg



© Verbraucherzentrale Hamburg

Optisch ist Choviva von Schokolade kaum zu unterscheiden. Da die Zutat in ähnlichen Produkten verwendet wird, sehen auch die Verpackungsabbildungen meist aus wie bei klassischen Produkten mit Schokolade. Viele Verbraucherinnen und Verbraucher werden daher wohl denken, dass es sich um Produkte mit herkömmlicher Schokolade handelt.

Kennzeichnung verbessern: Aus unserer Sicht sollte die Kennzeichnung noch verbraucherfreundlicher werden. Zwar gibt es in vielen Fällen Hinweise auf die Schokoladenalternative, doch diese sind leicht zu übersehen. Besser wäre ein einheitliches Zeichen bzw. Logo, das deutlich auf der Schauseite einer Packung steht und eindeutig erklärt, dass es sich um eine Schokoladenalternative handelt. So könnten sich die Produkte mit Choviva auch von Schokoimitaten abheben, die Kakao enthalten, aber die teure Kakaobutter durch andere billigere Fette ersetzen.

Sind Produkte mit Choviva günstiger?

Nach unserer Beobachtung gibt es bei vielen Produkten nach der Umstellung von Schokolade auf Choviva keine nennenswerten Preisunterschiede. So wurden einige umgestellte Artikel, etwa bei Rewe, in gleicher Menge und zum gleichen Preis wie zuvor angeboten. Die neuen *Choco Crossies Snack Vibes* von Nestlé sollen im Grundpreis sogar rund 10 Prozent teurer sein als die klassischen *Choco Crossies*.

Ob Hersteller und / oder Händler durch die veränderten Rezepturen höhere Margen erzielen, können wir nicht beurteilen. Klar ist aber: Sonnenblumenkerne sind als Rohstoff in der Regel günstiger als Rohkakao. Gleichzeitig kann die Herstellung derzeit noch nicht mit derselben Effizienz erfolgen wie die von herkömmlicher Schokolade.

UNSER TIPP

Wenn Sie auf der Suche nach einer Alternative zu Schokolade sind, können Sie durchaus zu Produkten mit Choviva greifen. Soll es doch echte Schokolade sein, achten Sie auf eine seriöse Fairtrade-Kennzeichnung. Bio-Schokolade punktet beim Tierwohl durch bessere Haltungsbedingungen für Milchkühe, einen höheren Kakaoanteil und den Verzicht auf Aromen.

© Verbraucherzentrale Hamburg e. V.

<https://www.vzhh.de/themen/lebensmittel-ernaehrung/ernaehrungstrends/schokolade-ohne-kakao-was-hinter-choviva-steckt>