

Kakaofreie Backwaren: Nachhaltige ChoViva-Alternative startet im Bäko-Vertrieb

Vegane Franzbrötchen und Donuts mit schokoladenähnlichem Aroma – nun auch für Österreichs Backbetriebe über die Bäko erhältlich.



ChoViva-Muffins: ChoViva lässt sich vom Bäcker und Konditor wie Schokolade verarbeiten. © BÄKO-Zentrale

Neue Partnerschaft bringt Innovation ins Handwerk

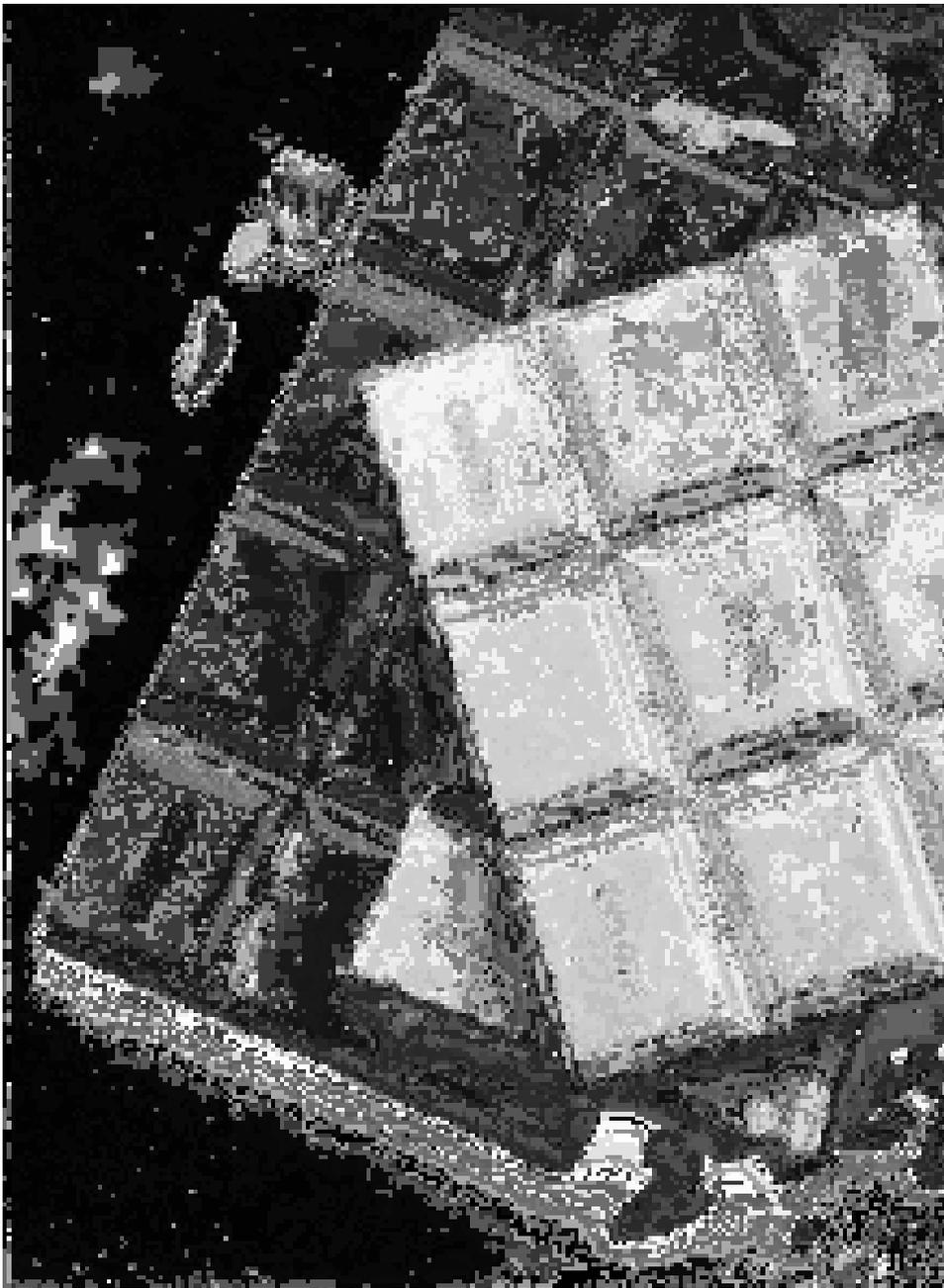
Die steigende Nachfrage nach nachhaltigen Rohstoffen bringt Bewegung in die Backbranche: Ab Juni werden in Österreich über den **Bäko-Verbund** neue Backwaren mit einer kakaofreien Schokoladenalternative angeboten. Entwickelt wurde das Produkt **ChoViva** vom FoodTech-Unternehmen **Planet A Foods**. Gemeinsam mit Baker & Baker – einem europaweit aktiven

Hersteller von Tiefkühlbackwaren – bringt die Bäko nun erste Artikel in den Markt.

Produktneuheiten für eine klimafreundlichere Theke

Das neue Sortiment umfasst backfertige Teiglinge für vegane Franzbrötchen sowie zwei Donut-Varianten: einen hellen und einen dunklen. Der dunkle Donut sowie das Franzbrötchen sind laut Herstellerangaben rein pflanzlich. Das Besondere an den Produkten ist die Verwendung von ChoViva – einer Schokoladenalternative auf Basis gerösteter Sonnenblumenkerne.

Diese Alternative soll laut Planet A Foods bis zu 80 % weniger CO₂ verursachen als konventionelle Schokolade. Dabei handelt es sich nicht um einen Ersatzstoff im klassischen Sinne, sondern um eine eigenständige Komponente mit schokoladenähnlichem Geschmack, die ressourcenschonend hergestellt wird.



ChoViva ist keine Kopie von Schokolade, sondern eine neue Möglichkeit für kreative Anwendungen. © BÄKO-Zentrale

Bäko: Nachhaltigkeit für das Handwerk zugänglich machen

Die genossenschaftlich organisierte Bäko betreut in Österreich zahlreiche Bäckereien und Konditoreien und bietet mit dem neuen Angebot eine Alternative für Betriebe, die nachhaltige Sortimente aufbauen oder erweitern möchten.

„ChoViva ist keine Kopie von Schokolade, sondern eine neue Möglichkeit für kreative Anwendungen“, betont Bernd Erning, Produkt Marketing Manager der Bäko-Zentrale. Ziel sei es, das

Sortiment um Artikel zu ergänzen, die sowohl ökologisch als auch sensorisch überzeugen.

Marktpotenzial auch für österreichische Betriebe

Nachhaltige Zutaten und transparente Lieferketten werden auch in Österreichs Bäckereien und Konditoreien zunehmend nachgefragt – nicht nur von Endkund*innen, sondern auch im Lebensmitteleinzelhandel und der Gastronomie. Für Betriebe, die ihr veganes oder klimafreundliches Angebot ausbauen möchten, bieten die neuen Donuts und Franzbrötchen einen niederschweligen Einstieg.

Zudem sind solche Produkte auch für Cafés, Confiserien, Pâtisseries, Bonbonmacherinnen und Direktvermarkterinnen interessant, die auf der Suche nach innovativen Zutaten und nachhaltigen Rezepturen sind.

Wer steckt hinter der Innovation?

Unternehmen	Rolle in der Kooperation	Sitz bzw. Relevanz für Österreich
Bäko	Vertrieb über Genossenschaften	Betreuung zahlreicher Handwerksbetriebe in AT
Baker & Baker	Herstellung der Backwaren	Vertriebsstruktur auch in Österreich aktiv
Planet A Foods	Entwicklung von ChoViva (Schoko-Alternative)	Fokus auf klimafreundliche Rohstoffe

Hintergrund: Was ist ChoViva?

ChoViva ist ein fermentationsbasiertes Produkt aus gerösteten Sonnenblumenkernen, das in einem speziellen Verfahren zu einem Aroma- und Texturerlebnis verarbeitet wird, das an Schokolade erinnert – jedoch ohne Kakao aus klassischen Anbauregionen.

Gerade vor dem Hintergrund steigender Preise und instabiler Ernten in Kakaoanbauländern sehen viele Hersteller und Bäcker in solchen Alternativen eine langfristig sinnvolle Ergänzung.

Hinweis: Betriebe in Österreich, die Interesse an den neuen Produkten haben, können sich direkt an ihre regionale **Bäko-Genossenschaft** wenden.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at