Deutscher
Nachhaltigkeitspreis

Jurybegründung

ChoViva

Die Fachjury des Deutschen Nachhaltigkeitspreises Produkte zeichnet in diesem Jahr Produkte aus, die in einem der fünf Transformationsfelder (Klima, Ressourcen, Natur, Gesellschaft und Wertschöpfungskette) durch konkrete Beiträge zur nachhaltigen Transformation überzeugen.

Im Mittelpunkt stehen die im Wettbewerb dargelegten ökologischen und sozialen Leistungen der Produkte. Bewertet wird, inwieweit sie etwa Ressourcen schonen, Emissionen verringern, Kreisläufe fördern, soziale Verantwortung stärken oder nachhaltigere Konsum- und Produktionsweisen ermöglichen. Die Jury berücksichtigt sowohl belegte Wirkungen als auch nachvollziehbar begründete Potenziale sowie Innovationskraft, Skalierbarkeit, Vorbildfunktion und langfristige Wirkung.

In einem zweistufigen Verfahren beurteilt die Jury die eingereichten Produkte anhand dieser Kriterien. Die Auszeichnung würdigt die jeweils bewerteten Leistungen und ist keine umfassende Zertifizierung der Nachhaltigkeit eines Produkts.

Mit „**ChoViva**“ hat die **Planet A Foods GmbH** eine kakaofreie Schokoladenalternative auf Basis europäischer Sonnenblumenkerne entwickelt. Ein patentiertes Herstellungsverfahren ermöglicht einen schokoladenähnlichen Geschmack ohne Kakaobohnen. Laut einer unabhängig überprüften Ökobilanz verursacht die untersuchte ChoViva-Milchrezeptur rund 74 Prozent weniger Treibhausgasemissionen als die verglichene Milchschokoladenrezeptur. Als Zutat lässt sich ChoViva in bestehende industrielle Produktionsprozesse integrieren.

Die Jury würdigt insbesondere den Ansatz, durch alternative Rohstoffe die Abhängigkeit vom Kakaoanbau zu verringern und die Lebensmittelproduktion zu diversifizieren. Sie hebt das Potenzial hervor, emissionsintensive Lieferketten zu entlasten und Verbraucherinnen und Verbrauchern eine Alternative zu kakaohaltigen Produkten anzubieten. Die bereits erfolgte Markteinführung in zahlreichen Produkten unterstreicht die Skalierbarkeit des Ansatzes.

Mit der Auszeichnung hebt die Jury eine Lebensmittelinnovation hervor, die neue Möglichkeiten zur Rohstoffsubstitution eröffnet und zur Verringerung produktbezogener Treibhausgasemissionen beitragen kann.

Stand: Oktober 2026