

ORIGINAL BEANS

TASTE THE RARE AND PRESERVE IT

Artenschutz durch nachhaltigen Kakaoanbau



Klimakrise, brennende Regenwälder, Artensterben, es sieht nicht gut aus für unseren Planeten. Laut einem neuen Bericht des Weltbiodiversitätsrats (IPBES) sind eine Million Arten in den kommenden Jahren und Jahrzehnten vom Aussterben bedroht, wenn es zu keinen grundlegenden Änderungen bei der Landnutzung, beim Umweltschutz und der Eindämmung des Klimawandels kommt.*

Eine Lösung zum Erhalt der Artenvielfalt ist der nachhaltige Anbau von seltenen Kakaosorten. Denn der Kakaobaum ist ein Schattengewächs und braucht andere Bäume um ihn herum, um gut zu wachsen. Mit der Vision, der Erde etwas zurückzugeben, gründete der Naturschützer Philipp Kauffmann im Jahr 2008 das Social Enterprise Original Beans. Zusammen mit seinem "Bean Team" sucht er seither die seltensten und besten Kakaosorten der Welt und bringt Bauern oder indigene Völker dazu, die oft übliche Brandrodung



TASTE THE RARE AND PRESERVE IT

aufzugeben und stattdessen auf eine halbwilde Landnutzung mit Kakao-Mischkulturen umzustellen, die viel nachhaltiger ist.

Regenwald Aufforstung durch Kakao

Das ist für alle ein Gewinn: Um das Seltene zu erhalten, wird nämlich für jede verkaufte Tafel der Single Origin Schokolade von Original Beans ein Baum in den Kakao-Anbaugebieten gepflanzt oder geschützt. Das bewahrt die Artenvielfalt des Öko-Systems und der „Original Beans“ – der seltensten Kakaosorten der Welt. Außerdem sichern die unterschiedlichen Bäume das Einkommen der Bauern (Kakaobäume) und ihre Nahrungsgrundlage (z.B. Obstbäume). Über zwei Millionen Bäume wurden durch das „One Bar: One Tree“ Programm schon gepflanzt. Jeder Baum kann auf <https://originalbeans.de/jede-tafel-ein-baum/> nachverfolgt werden. Darüber hinaus verhindert der direkte Handel mit Original Beans, dass die Kakaobauern Geld an Mittelsmänner verlieren und verdoppelt somit ihre Einnahmen pro Jahr.

Einziges Klima-positives Social Business

Doch der Einsatz für die Artenvielfalt geht bei Original Beans noch viel weiter: Als einzige Schokoladenfirma ist das Unternehmen klima-positiv – das heißt, sie spart sogar CO₂ ein. Das liegt unter anderem auch an der biokompostierbaren Verpackung, die Philipp Kauffmann entwickeln ließ. In der Erde eingegraben oder auf dem Kompost zersetzt sich die Folie und das Papier innerhalb von drei Monaten. Eine Kalkulation von Klimakosten und -einnahmen, die darüber hinaus von zwei unabhängigen Expertenteams (Footprints4Food und CarbonRoots) im Januar 2014 durchgeführt wurde, ergab, dass eine Tafel Original Beans Cru Virunga 70% in seiner Wertschöpfungskette positiv zur Reduzierung von Treibhausgasemissionen beiträgt – und das gleich dreifach. Denn jeder in einem gesunden Kakaowald gepflanzte Baum nimmt 274g mehr CO₂ auf, als die Herstellung einer Schokoladentafel ausstößt.

Mit Schokolade die Artenvielfalt erhalten



TASTE THE RARE AND PRESERVE IT

Die mehrfach preisgekrönten Schokoladen von Original Beans verwenden neben Endverbrauchern immer mehr Top-Gastronomen, darunter mit Massimo Bottura (Osteria Francescana Modena), Jordi Rocas (Celler de Can Roca) oder Virgilio Martinez (Central Lima Peru) einige der besten Köche der Welt. Denn auch die Spitzengastronomen sind sich ihrer Verantwortung bewusst und verfolgen einen ganzheitlichen Qualitätsansatz, der Geschmack, Gesundheit, Ursprünglichkeit und die Regeneration der Ressourcen von Mensch und Natur vereint.

Original Beans Schokoladen sind im Onlineshop auf www.originalbeans.de, in vielen Biomärkten wie Alnatura, Basic, denn's, etc. sowie im ausgewählten Feinkosthandel erhältlich.

Über Original Beans

Mit dem Genuss erstklassiger Schokolade die Welt verbessern – das ist der Grundgedanke von Original Beans. Denn das Unternehmen sucht, schützt und verarbeitet die edelsten und seltensten Kakaosorten der Welt zu exklusiver Spitzenschokolade und pflanzt für jede verkaufte Tafel einen Baum im Regenwald. Die Schokolade wird von deutschen und internationalen Sterneköchen, Patissiers und Endkunden geliebt und ist mit zahlreichen Gourmet- und Nachhaltigkeitspreisen ausgezeichnet. Durch den direkten Ankauf erhalten die Kakaobauern wirklich faire Preise, außerdem unterstützt Original Beans vor Ort mit Schulungen und Equipment. Und aufgrund der konsequenten Regenwald-Aufforstung sowie einer kompostierbaren Folie und Verpackung ist Original Beans als einzige Schokolade klima-positiv. Weitere Informationen zu Original Beans, den Schokoladen, Spitzenköchen, den Naturschutz- und Sozialprojekten auf www.originalbeans.com/de sowie auf www.facebook.com/originalbeans