

# ORIGINAL BEANS

TASTE THE RARE AND PRESERVE IT

## Original Beans launcht neues Eco-Packaging



Was haben Gorillas, Papageien oder Elefanten mit Schokolade zu tun? Bei der Planet-positiven Schokoladenfirma Original Beans eine ganze Menge! Denn mit jeder einzelnen der preisgekrönten Single Origin Tafeln wird die bedrohte Regenwaldheimat dieser Tiere geschützt. Und genau aus diesem Grund stehen sie im Zentrum der nagelneuen, farbenfrohen Verpackungen, die ab September 2019 im Handel erhältlich sind: Jede Tafel zeigt auf kunstvolle, elegante Art und Weise das Tier, das dort zuhause ist, wo auch der Kakao der Schokolade herkommt.

Ein Berggorilla aus dem Virunga Nationalpark im Ost-Kongo zum Beispiel, ein mächtiger Kondor aus dem Chuncho Tal in Peru, ein verspielter Elefant aus dem Udzungwa Nationalpark in Tansania und weitere seltene Tierarten. Denn die Artenvielfalt wird durch den nachhaltigen Anbau des Kakaos und die Aufforstung des Regenwaldes geschützt.

Einzige Ausnahme: Die Sorte Femmes de Virunga, die auch auf der neuen Verpackung eine Hommage an die starken Frauen im Ost-Kongo feiert, die durch den nachhaltigen Kakaoanbau ein selbstständiges Leben führen können.

# ORIGINAL BEANS

TASTE THE RARE AND PRESERVE IT

Design wurde die neue Verpackung, die auf edlem, nachhaltigen Papier aus FSC-zertifizierter Holzzellulose bedruckt ist, von der kalifornischen Künstlerin Kimberly Varella. Gekonnt spielt sie mit dem Luxusanspruch von Original Beans, der Herkunft der edelsten und seltensten Kakaobohnen der Welt sowie dem Naturschutz, der das Herz des Social Enterprises ist.



"Wir haben hart daran gearbeitet, das umweltfreundlichste Papier der Welt herzustellen. Wir sind stolz darauf, dass es biologisch abbaubar und vollständig kompostierbar ist.", sagt Philipp Kauffmann, CEO und Gründer von Original Beans.

Im Rahmen seines One Bar: One Tree Programms pflanzt Original Beans für jede verkaufte Tafel Schokolade einen Baum in den Anbaugeländen des Kakaos pflanzt und stellt so sicher, dass die seltenen Kakaosorten auch für zukünftige Generationen erhalten bleiben. **Bis heute hat Original Beans zwei Millionen Bäume in den Ursprüngen des Kakaos gepflanzt und erhalten.**

Original Beans Schokoladen sind im Onlineshop auf [www.originalbeans.de](http://www.originalbeans.de), in vielen Biomärkten wie Alnatura, Basic, denn's, etc. sowie im ausgewählten Feinkosthandel erhältlich.



# ORIGINAL BEANS

TASTE THE RARE AND PRESERVE IT

## 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, Pâtisseries 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](http://www.originalbeans.com/de) sowie auf [www.facebook.com/originalbeans](http://www.facebook.com/originalbeans)



ACADEMY of  
CHOCOLATE  
WINNER



BOOM  
BEST OF ORGANIC MARKET  
AWARDS

