



ORIGINAL BEANS

„Taste the Rare“ Klima-positive Single-Origin Schokolade von Original Beans



Juli 2019: **Mit dem Genuss von Schokolade die Welt verbessern** – das ist der Grundgedanke von Original Beans. Denn das Unternehmen sucht und schützt die seltensten und exklusivsten Kakaosorten der Welt und verarbeitet sie zu preisgekrönter Spitzschokolade. Für jede verkaufte Tafel lässt das Unternehmen einen Baum im Regenwald wachsen und forstet so den Lebensraum bedrohter Tierarten wieder auf. Die Bohnen kauft Original Beans direkt bei Kleinbauern-Kooperativen oder indigenen Völkern, mit denen das Unternehmen eng zusammen arbeitet, wirklich faire Preise zahlt und sie mit Schulungen und Equipment unterstützt. Und dank der kompostierbaren Folie und Verpackung ist Original Beans und der konsequenten Regenwald-Aufforstung und als einzige Schokolade klima-positiv. Das zahlt sich aus: Die Schokolade wird von deutschen und internationalen Sterneköchen, Pâtisseries und Endkunden verwendet und ist mit zahlreichen Gourmet- und Nachhaltigkeitspreisen ausgezeichnet.

Kontakt:

Herzblut PR & Text, Katrin Becht, Tel: + 49 8158 459 00 26, Email: katrin@herzblut-pr.de



ORIGINAL BEANS

Seltenste Bohnen für exklusiven Geschmack

Original Beans sucht in den entlegensten Regenwaldgebieten der Welt nach den seltensten Kakaosorten der Welt – denn das Unternehmen hat es sich zum Ziel gemacht, diese kostbaren Bohnen und ihre Regenwaldheimat zu erhalten. Für die preisgekrönten Single-Origin Schokoladen werden die Kakaos sorgfältig geerntet, fermentiert und getrocknet, sodass sie den Charakter ihrer vielfältigen Ursprungsorte entfalten. Wie viele andere Baumfrüchte nimmt nämlich auch Kakao die Aromen seiner Umgebung auf. In der Schweiz werden die kostbaren Bohnen in kleinen Mengen geröstet und sorgsam conchiert – so werden die authentischen Geschmacksnuancen der Originalkakaos bewahrt. Die Rezepte basieren auf den minimalen Zutaten Kakaobohnen, Kakaobutter und Zucker (sowie Milch bei den Milkschokoladen) und sind frei von Zusätzen wie Lecithin oder Vanille. Das Ergebnis: intensiver Schokoladengeschmack und schillernde Kakaofrucharomen.

Für jeden Moment die passende Schokolade

Das Sortiment besteht aus elf verschiedenen Single-Origin Sorten mit ganz eigenem Geschmacksprofil, davon sieben vegane, zwei Milkschokoladen sowie eine weiße. Die Kakaos stammen aus dem Selva Zoque, dem größten mexikanischen Regenwald, dem Stammesland der Arhuaco in der kolumbianischen Sierra Nevada, dem Piura Flusstal sowie in den Höhen von Machu Picchu in Peru, der Beni Savanne in Bolivien, dem Mache Chindul Naturreservat in Ecuadors Esmeraldas Region, dem Yuna Flusstal in der Dominikanischen Republik, dem Virunga Nationalpark im Ost-Kongo und dem Udzungwa Nationalpark in Tansania. Zusätzlich zu den einzelnen 70 Gramm Tafeln in den aufwändig designten Verpackungen gibt es Kakao sowie verschiedene Geschenk-Sets. Sie sind im [Onlineshop](#), in ausgewählten Feinkosthandel, in Biofachläden wie Alnatura, basic oder denn's sowie in Foodportalen wie www.bosfood.de oder www.tastybox.de erhältlich.

Ein hundertprozentig nachhaltiges Geschäftsmodell

Der Münchner Philipp Kauffmann gab 2008 seinen Job bei den UN auf und gründete nach dem Motto „Taste the Rare. And preserve it“ die Schokoladenfirma Original Beans – und kreierte einen Businesskreislauf der zu 100 Prozent nachhaltig und sozial ist. Er erklärt: „Das Unternehmen Original Beans existiert nicht aus dem Grund, gute Schokolade herzustellen. Es gibt uns, weil wir die wichtigsten Probleme unserer Zeit lösen möchten: Den Erhalt der Regenwälder und der biologischen Vielfalt, Armut, Konflikte und Migration. Der Genuss der besten Schokolade der Welt kann die Konsumenten dazu bringen, sich mit diesen Dinge auseinander zu setzen und einen höheren Preis für Schokolade zu bezahlen. Und diesen Preis setzen wir bei Original Beans in

Kontakt:

Herzblut PR & Text, Katrin Becht, Tel: + 49 8158 459 00 26, Email: katrin@herzblut-pr.de



ORIGINAL BEANS

messbare soziale und ökologische Nachhaltigkeit um“. Zusammen mit Kakaoexperten sucht, schützt und verarbeitet Philipp Kauffmann die seltensten Kakaosorten der Welt zu Gourmetschokolade, gibt so tausenden Bauernfamilien eine neue und faire Einkommensquelle und forstet gleichzeitig den bedrohten Regenwald wieder auf. Der Baum, den die Kleinbauern für jede verkaufte Tafel Original Beans Schokolade pflanzen, kann auf baum.originalbeans.com rückverfolgt werden. Über zwei Million Bäume hat das Unternehmen seit seinem Bestehen auf diese Art schon gepflanzt und ist dank der zu 100% kompostierbaren Verpackung und grünster Logistik als einzige Schokolade klimapositiv.

Verändern mit Geschmack: Original Beans in der Spitzengastronomie

So viel Engagement überzeugt: Jede Woche entscheiden sich weitere Spitzenköche und Pâtisseries für Original Beans, darunter der mehrfach zum besten Koch der Welt gekürte Massimo Bottura (Osteria Francescana Modena), Virgilio Martinez (Central Lima Peru), Jamie Oliver, René Frank (CODA Berlin), Marko Müller (Rutz Weinbar Berlin), Johannes King (Söl'ring Hof Sylt), Peter Gordon (The Providores & Tapa Room und Kopapa London), Juan Amador (Amador's Wirtshaus und Greißlerei, Wien), Alexander Dressel (Bayerisches Haus Potsdam), Christian Eckhardt (Villa Rothschild Königstein), Benjamin Peifer (Urgstein Neustadt an der Weinstrasse), Sascha Stemberg (Haus Stemberg Velbert-Neviges), Ralph Knebel (Erbprinz Ettlingen), das La Vie Osnabrück, die Speisemeisterei Stuttgart, der Bayerische Hof München, das Gourmetrestaurant Dallmayr München, die Pizzeria 485Grad und viele weitere. Denn auch die Spitzengastronomen sind sich ihrer Verantwortung bewusst und entscheiden sich aus gutem Grund für Original Beans: Sie alle verfolgen einen ganzheitlichen Qualitätsansatz, der Geschmack, Gesundheit, Ursprünglichkeit und die Regenerierung der Ressourcen von Mensch und Natur vereint. Und sie übernehmen Verantwortung durch Nachhaltigkeit – denn sie wissen, dass guter Geschmack die Welt verändern kann.

Preisgekrönte Qualität:

Nicht nur die Begeisterung der Sterneköche beweisen die herausragende Qualität – Original Beans ist mit den wichtigsten Schokoladen-Awards der Welt ausgezeichnet: Academy of Chocolate, Great Taste, US Master of Chocolate, International Chocolate Awards.

Gründer und CEO Philipp Kauffmann

Philipp Kauffmann wurde in München geboren und repräsentiert die siebte Generation einer bekannten Naturschutz- und Forscherfamilie. Er folgt den Spuren seines direkten Vorfahren Georg Ludwig Hartig, der schon vor 220 Jahren den Begriff Nachhaltigkeit prägte: „Jede weise Forstdirektion muss daher die Waldungen [...] so zu benutzen suchen, dass die

Kontakt:

Herzblut PR & Text, Katrin Becht, Tel: + 49 8158 459 00 26, Email: katrin@herzblut-pr.de



ORIGINAL BEANS

Nachkommenschaft wenigstens ebenso viel Vorteil daraus ziehen kann, wie sich die jetzt lebende Generation zueignet.“ Philipp Kauffmann studierte zunächst Anthropologie und Wirtschaftswissenschaften an der Universität von London (SOAS) und gründete in den frühen 90-er Jahren ein Internetunternehmen, aus dem er dreieinhalb Jahre später ausstieg um Naturschützer zu werden. Er arbeitete fortan vier Jahre lang beim WWF für Naturschutzprojekte auf der ganzen Welt und nahm schließlich eine Stelle bei der UN in New York als Experte für Biodiversität und Business an. 2008 gründete er die Schokoladenfirma Original Beans, die er seither als CEO führt.



Fair, transparent und klima-positiv: Nach diesen Grundsätzen arbeitet Original Beans:

- **Direkt einkaufen:** Original Beans Kakao wird in langfristiger Zusammenarbeit mit indigenen Gemeinschaften und Kleinbauernkooperativen produziert. Der direkte Handel mit Original Beans verhindert, dass die Kakaobauern Geld an Mittelsmänner verlieren und verdoppelt somit ihre Einnahmen pro Jahr. Im Austausch liefern die Bauern Original Beans Kakaobohnen von besonders hoher Qualität und engagieren sich in den Naturschutzprojekten des Unternehmens: Denn aufgrund des höheren Preises für Kakao und konkreter Unterstützung überzeugt Original Beans die Kleinbauern, das klimabedrohende Brandrodung aufzugeben und stattdessen auf eine halb wilde Landnutzung mit Kakao-Mischkulturen umzustellen, die viel nachhaltiger ist.
- **Engagement vor Ort:** Gemeinsam mit den örtlichen Bauern-Kooperativen in den Herkunftsländern errichtet Original Beans Baumschulen, in denen die Kleinbauern im Hinblick auf Anbau-, Ernte- und Nachernteverfahren, Trocknen sowie Prüfen und Verkosten von Kakao geschult werden. Im Virunga Nationalpark im Ost-Kongo hat Original Beans darüber hinaus ein eigenes Frauenprojekt („Femmes de Virunga“) ins Leben gerufen, das speziell die dort sehr benachteiligten Frauen unterstützt, durch:
 - o Alphabetisierungskurse und Schulungen in Unternehmertum und Management.
 - o Ausbildung der Frauen zu Baumspezialistinnen (z.B. Betreuung von Baumschulen; das Privileg der Übergabe von wertvollen neuen Setzlingen an die Familien).
 - o Schulung der Frauen in Ernte- und Nachernteverfahren sowie Lehren von Fähigkeiten im Prüfen und Verkosten von Kakao.
 - o Weiterführung und Verbesserung eines landwirtschaftlichen Radio-Programms von und für Frauen.
- **Unabhängig zertifizieren und volle Transparenz:** Original Beans unterstützt bestehende Zertifizierungsorganisationen und hat sich nicht zuletzt aufgrund der gesetzlichen

Kontakt:

Herzblut PR & Text, Katrin Becht, Tel: + 49 8158 459 00 26, Email: katrin@herzblut-pr.de



ORIGINAL BEANS

Kontrollen für das Bio-Siegel entschieden. Gleichzeitig hat das Unternehmen aber den Anspruch, wichtige Kontrollaufgaben im Bezug auf fairen Handel, Training von Bauern und Waldaufforstung nicht an Dritte abzugeben, sondern kümmert sich selbst darum. Durch Mitarbeiter vor Ort kann Original Beans volle Nachvollziehbarkeit und Transparenz garantieren.

- **Eine Tafel : Ein Baum.** Für jede verkaufte Tafel Schokolade investiert Original Beans in einen Baumsetzling, den die lokalen Bauern im Regenwald pflanzen und der somit zur Aufforstung des Regenwaldes beiträgt. Langfristig sichern die unterschiedlichen Bäume das Einkommen der Bauern (Kakaobäume), ihre Nahrungsgrundlage (z.B. Obstbäume) und bewahrt gleichzeitig die Artenvielfalt des Öko-Systems.
- **Ursprungskakao bewahren:** Original Beans sucht, schützt und verarbeitet einige der seltensten und ursprünglichsten Kakaosorten der Welt. In den entlegenen Gebieten finden die Cocoa Conservation Leaders des Unternehmens regelmäßig in Vergessenheit geratene Ursprungsbohnen. In Zusammenarbeit mit internationalen Agronomie-Instituten, wie z.B. CATIE und CIRAD klassifiziert und schützt Original Beans die Bohnen für seine Schokoladen.
- **Klima-positiv:** Original Beans ist als einzige Schokolade klima-positiv. Eine Kalkulation von Klimakosten und -einnahmen, die 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. Konkret bedeutet das: Der Verzehr einer Original Beans Schokoladentafel gleicht die negativen Klimaeffekte von drei nicht-nachhaltigen Schokoladen aus.

Weitere Informationen zu Original Beans finden sich auf der Webseite www.originalbeans.com oder auf der facebook Seite <https://www.facebook.com/originalbeans>.

* Unverbindliche Preisempfehlung

Kontakt:

Herzblut PR & Text, Katrin Becht, Tel: + 49 8158 459 00 26, Email: katrin@herzblut-pr.de