

Original Beans sticht mit AIDA Cruises in See

geschrieben von Katrin Becht | 16. Juni 2016



Die nachhaltige Spitzenschokoladenfirma Original Beans fasst Fuß im Tourismus und freut sich über eine umfangreiche Kooperation mit AIDA Cruises: Ab sofort beliefert das Unternehmen die Gourmet-Restaurants der gesamten AIDA Flotte mit seinen preisgekrönten Schokoladen. Durch den Genuss exklusiver Schokoladen-Desserts, -Kuchen und -Gerichte schützen die AIDA Gäste somit während ihres Urlaubs an Board gleichzeitig die Umwelt, denn Original Beans pflanzt für jede verkaufte Tafel einen Baum in den wichtigsten Regenwaldregionen der Welt und ist als einige Schokolade klima-positiv. AIDA Cruises begeht mit der Zusammenarbeit einen weiteren klaren Schritt in der Umsetzung ehrgeiziger Nachhaltigkeitsziele und erhält von Original Beans einen mit Pricewaterhouse Coopers entwickelten Nachhaltigkeitsbericht, den „Chocolate Footprint“. Dieser ermittelt die ökologischen und sozialen Auswirkungen der Schokolade im Hinblick auf biologische Vielfalt, Klima, Lebensbedingungen der Kleinbauern sowie Rechte von Frauen und Kindern.

„Wir freuen uns sehr, dass sich AIDA für Original Beans entschieden hat und neben der erstklassigen Qualität unserer Produkte auch unser Naturschutzengagement mitträgt. In

Deutschlands gehobener Gastronomie sowie im Feinkost- und Bioeinzelhandel sind wir inzwischen fest verankert. Jetzt nimmt uns AIDA mit auf die Reise in ein ganz neues Geschäftsfeld“, sagt Philipp Kauffmann, Gründer und CEO von Original Beans. „AIDA legt großen Wert auf Qualität und Nachhaltigkeit – beides bietet Original Beans und ist somit für uns genau der richtige Partner“, fügt Dr. Monika Griefahn, Direktorin für Umwelt und Gesellschaft bei AIDA Cruises hinzu.

Die seltensten Kakaosorten der Welt

Die Original Beans Kakaos stammen aus den entlegensten Orten der Erde: der Beni Savanne im bolivianischen Amazonas, dem Piura Flusstal in Peru, dem pazifischen Regenwald in Esmeraldas in Ecuador, dem Virunga Nationalpark im Ost-Kongo, aus Papuas Regenwäldern in Indonesien und den Udzungwa Bergen in Tanzania – allesamt Hotspots des weltweiten Artenreichtums, die durch nachhaltigen Kakaoanbau geschützt werden können. Die einzigartigen Kakaos werden in der Schweiz in kleinen Mengen geröstet und ultra-schonend nach alter Tradition conchiert. So werden die authentischen Geschmacksnuancen der Originalkakaos bewahrt. Die Rezepte basieren auf den minimalen Zutaten: Kakaobohnen, Kakaobutter, roher Rohrzucker (sowie Milch bei den Milchsokoladen) und sind frei von Zusätzen wie Lecithin oder Vanille. Das Ergebnis: intensiver Schokoladengeschmack und schillernde Kakaofruktaromen. Das Sortiment besteht aus acht verschiedenen Sorten, davon fünf vegane, zwei Milchsokoladen sowie eine weiße Sorte.

Ein rigoros nachhaltiges Geschäftsmodell

In siebter Familiengeneration verfolgt der Münchner Philipp Kauffmann die Ziele des Naturschutz und der Nachhaltigkeit. 2008 gab er seinen Job bei den United Nations auf und gründete nach dem Motto „treat yourself, treat the Earth“ die

Schokoladenfirma Original Beans, die seither als eine der besten und innovativsten in ihrer Industrie gilt. Die Kunden von Original Beans – Spitzenköche wie Jamie Oliver und Tim Mälzer, Unternehmen wie AIDA und Virgin Airlines, Luxuskaufhäuser wie dem KaDeWe oder Biomärkte wie Alnatura – verbindet die Wertschätzung hervorragender Produktqualität sowie ökologischer und sozial nachhaltiger Produktionskriterien. Philipp Kauffmann erklärt: „Das Geschäftsmodell unseres Unternehmens ist ein Kreislauf mit dem Ziel, der Erde zurückzugeben, was wir ihr durch Konsum nehmen. Mit unserer Wertschöpfung versuchen wir große Probleme unserer Zeit zu lösen: 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 Dingen auseinander zu setzen und einen höheren Preis für Schokolade zu bezahlen. Und diesen Preis setzen wir bei Original Beans in 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.

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. Das Motto „treat yourself, treat the Earth“ zahlt sich aus: Die Schokolade wird von deutschen und internationalen Sterneköchen, Pâtisseries und Endkunden geliebt und ist mit zahlreichen Gourmet- und Nachhaltigkeitspreisen ausgezeichnet. Und aufgrund der konsequenten Regenwald-Aufforstung und dank der 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.

Schokoladenfirma Original Beans launcht erstes kundenfinanziertes Regenwaldschutzprogramm

geschrieben von Katrin Becht | 16. Juni 2016



Original Beans kooperiert mit Energieunternehmen Vandebron Kunden von grüner Energie und Schokolade finanzieren den Erhalt von Mache Chindul in Ecuador, einem der bedrohtesten Regenwälder der Erde

April, 2016: Die nachhaltige Schokoladenfirma Original Beans hat eine Kooperation mit dem holländischen Energieunternehmen Vandebron geschlossen, um das weltweit erste zu hundert Prozent kundenfinanzierte Regenwaldschutzprojekt zu launchen. Vandebron (wörtlich: "Von der Quelle") bezieht seine grüne Energie direkt von holländischen Bauern und hat den Anspruch, die noch übrigen CO2 Emissionen seiner Kunden komplett zu

kompensieren. Aus diesem Grund kauft es bei Original Beans Klimaschutz-Zertifikate aus dem Mache Chindul Ökoreservat in Ecuador und bietet diese seinen Stromkunden zur Vervollständigung ihrer Klimaneutralität an. Das so eingenommene Geld fließt direkt in den Aufbau der Kakaoinfrastruktur und Kakaoschulungen der ansässigen Bauern, die sich im Tausch gegen langjährige Premium-Ankaufverträge von Original Beans zum Erhalt des Regenwaldes verpflichtet haben. Die Kooperation mit Vandebroon ist eines der derzeit innovativsten Artenschutzprojekte, weil Konsumenten über ihren Energieanbieter und ihre Schokolademarke gleich doppelt zum Umweltschutz beitragen. Vandebroon Kunden erhalten zum Dank eine zartschmelzende (und natürlich klima-positive) Tafel Original Beans Esmeraldas Milk, die aus dem Kakao von Mache Chindul hergestellt wird. Ein wahrhaft sinnvoller Kreislauf.

„Wir glauben, dass es möglich ist, der Erde zurückzugeben, was wir ihr durch Konsum entnehmen. Dafür müssen Anbieter bahnbrechende Produktketten entwickeln und sie uns Konsumenten als ganz einfache Produkte anbieten. Grüner Strom und die beste Schokolade der Welt direkt vom Bauern – einfacher ist Umweltschutz für die Konsumenten kaum möglich“, sagt Philipp Kauffmann, Gründer und CEO von Original Beans. Und fügt hinzu: „Üblicherweise werden Projekte dieser Art von Entwicklungsgeldern und Stiftungen finanziert. Bei uns nimmt der Konsument das Heft in die Hand.“

Kakaobohnen aus dem letzten Nebelwald Ecuadors

Das Naturreservat Mache Chindul beherbergt den letzten Nebelwald an der noch vor 50 Jahren dicht bewaldeten Küste Ecuadors. Er ist einer der letzten Zufluchtsorte des vom Aussterben bedrohten Braunkopfklammeraffen und einer der Ursprungsorte des weltbekannten ecuadorianischen Arriba Kakaos. Die Menschen in Mache Chindul haben lange im Gleichgewicht mit dem Land gelebt, doch niedrige Kakaopreise und illegale Abholzung bedrohen heute ihre Existenz. Aus diesem Grund hat Original Beans vor Ort ein Projekt zur Wiederaufforstung und Verjüngung der Kakaowälder ins Leben gerufen und unterstützt die Bauern darin, ihre Tradition und

Ökosysteme zu pflegen. Aus dem erstklassigen Nacional Arriba Kakao, einer der berühmtesten Ursprungsbohne der Welt, fertigt Original Beans eine preisgekrönte, zartschmelzende Michschokolade: Esmeraldas Milk mit 42% Kakaoanteil.

Ein rigoros nachhaltiges Geschäftsmodell

In siebter Familiengeneration verfolgt der Münchner Philipp Kauffmann die Ziele des Naturschutz und der Nachhaltigkeit. 2008 gab er seinen Job bei den United Nations auf und gründete nach dem Motto „treat yourself, treat the Earth“ die Schokoladenfirma Original Beans, die seither als eine der besten und innovativsten ihrer Industrie gilt. Die Kunden von Original Beans – Spitzenköche wie Jamie Oliver und Tim Mälzer, Unternehmen wie AIDA und Virgin Airlines, Luxuskaufhäuser wie das KaDeWe oder Biomärkte wie Alnatura – verbindet die Wertschätzung hervorragender Produktqualität sowie ökologischer und sozial nachhaltiger Produktionskriterien. Philipp Kauffmann erklärt: „Das Geschäftsmodell unseres Unternehmens ist ein Kreislauf mit dem Ziel, der Erde zurückzugeben, was wir ihr durch Konsum nehmen. Mit unserer Wertschöpfung versuchen wir große Probleme unserer Zeit zu lösen: 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 Dingen auseinander zu setzen und einen höheren Preis für Schokolade zu bezahlen. Und diesen Preis setzen wir bei Original Beans in 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.

Original Beans startet Frauen-Kampagne

geschrieben von Katrin Becht | 16. Juni 2016



- **Empowerment through chocolate:** Das Original Beans Projekt „Femmes de Virunga“ hat seit 2013 die Lebensbedingungen von hunderten Frauen im Ost-Kongo dramatisch verbessert.
- **Grüße an die Femmes de Virunga:** Zum Internationalen Frauentag startet Original Beans eine völkerverbindende soziale Grußkampagne zur Stärkung des Projekts und der Auseinandersetzung mit der Herkunft von Produkten

März, 2016: Am 8. März 2016 ist Internationaler Frauentag – ein Datum an dem weltweit Gleichberechtigung und Frauenrechte im Mittelpunkt stehen. So auch bei der nachhaltigen Schokoladenfirma Original Beans, die in einer der frauenfeindlichsten Regionen der Welt – im vom Bürgerkrieg zerrüttenden Ost-Kongo D.R., entlang des Virunga Nationalparks – vor drei Jahren ein erfolgreiches Frauenprojekt ins Leben gerufen hat. Seit 2013 haben schon hunderte (Kakao-) Bäuerinnen Lesen und Schreiben gelernt, ihre Führungskapazitäten entfaltet und zum ersten Mal in ihrem Leben selbständige Haushalteinkommen erwirtschaftet. Außerdem haben sie erstmals selbst vor Ort Schokolade hergestellt,

deren Verbreitung und Verkauf der weitverbreiteten Mangelernährung unter den Kindern der Kakaobauern entgegenwirken kann. Das Projekt wird durch Einnahmen der preisgekrönten, dunklen Milkschokoladensorte „Femmes de Virunga 55%“ finanziert.

Völkerverbindende Kampagne

Am Internationalen Frauentag stellt Original Beans dieses Projekt in den Mittelpunkt einer Kampagne, mit der mehr Bewusstsein für nachhaltigen Konsum und die Auseinandersetzung mit der Herkunft von Produkten geschaffen werden soll: Auf der Webseite femmes.originalbeans.com sammelt das Unternehmen bis zum 24. März 2016 „Grüße an die Femmes de Virunga“ und verbindet so die VerbraucherInnen direkt mit den Produzentinnen. Alle Grüße werden gesammelt und nach Ablauf der Aktion den Frauen im Kongo übergeben und über soziale Netzwerke veröffentlicht. Die Nachrichten von den VerbrauchInnen sollen den „Femmes de Virunga“ zeigen, wie sehr ihre Arbeit geschätzt wird, sie in ihrem Weg bestärken und ermutigen, sich weiterhin für ihre Unabhängigkeit einzusetzen. Bei den VerbrauchInnen wiederum soll die Aktion mehr Bewusstsein für die Arbeit und das Leben der Produzentinnen und die Herkunft von Kakao hervorrufen.

„Kakao vertreibt die Armut aus meinem Zuhause“, sagt die 45-jährige Marceline Katungu Lusasa. Die 40-jährige Léontine Kavira Kahansa, Mutter von zehn Kindern, fügt hinzu: „Die Trainer haben uns beigebracht, uns finanziell unabhängig zu machen und Initiative zu ergreifen – sei es in der Familie oder als Bäuerin.“ Denn eine Frau im Ostkongo zu sein, ist extrem hart. Fremdbestimmung, Ausnutzung und Schändung sind an der Tagesordnung. Durch das Original Beans Projekt „Femmes de Virunga“ haben Frauen die Möglichkeit, sich aus der

traditionellen Abhängigkeit von Männern zu lösen und ihr unternehmerisches Potential zu verwirklichen.

Hintergrundinformationen: Stärkung von Frauen durch Kakao

Ziel des Projekts ist die Etablierung einer kulturell unterstützten wirtschaftlichen Stellung von Frauen im ost-kongolesischen Kakaosektor. Dafür qualifiziert Original Beans gemeinsam mit der eigens von dem Unternehmen ins Leben gerufenen lokalen Non Governmental Organisation „IDAD“ Bäuerinnen als Qualitätsmanagerinnen von nachhaltig erwirtschaftetem Virunga Kakao. Zum Beispiel werden die Frauen geschult, wie sie Kakaogärten ökologischer bestellen und den erwirtschafteten Edelkakao besser ernten und verarbeiten können. In Verkostungen lernen sie, wie man Kakao auf seine Qualität hin prüft. Weitere Tipps und Austausch zum Thema Kakao & Co ermöglicht ein lokales Radioprogramm von und für Frauen. Zusätzliche Alphabetisierungs- und Leadership-Kurse wecken ihren Unternehmergeist. Außerdem haben die Frauen zum ersten Mal vor Ort Schokolade produziert, deren Verbreitung und Verkauf der weitverbreiteten Mangelernährung unter den Kindern der Kakaobauern entgegenwirken kann.

Die neu gewonnenen Fähigkeiten setzen die Frauen von Virunga in der selbstständigen Betreuung der Original Beans Baumschulen vor Ort um. Jede Teilnehmerin bekommt als Gegenleistung kostbare Kakaopflänzchen zum selber Anbauen – ein wertvolles Gut und gleichzeitig Kapital, das ihre Stellung in der Gemeinschaft stärkt und gleichzeitig zur Wiederaufforstung rund um den artenreichen Virunga Nationalpark beiträgt. Getreu dem Original Beans Motto: „Jede Tafel : Ein Baum“.

Weitere Informationen zum Femmes de Virunga Projekt finden sich auf der Webseite www.originalbeans.com/de/baumtracker/femmes-de-virunga/.

News : Original Beans Schokolade ab sofort bei Alnatura

geschrieben von Katrin Becht | 16. Juni 2016

Die exklusive, nachhaltige Bioschokolade Original Beans ist ab sofort mit zwei Sorten in allen Filialen von Alnatura vertreten. Damit ist Original Beans, die für jede verkaufte Tafel einen Baum im Regenwald pflanzt, in allen bundesweiten Bio-Filialisten (Alnatura, dennis, basic) erhältlich.

„Cru Virunga 70%“ ist eine vegane Bio-Dunkelschokolade. Die Bohnen stammen aus der Pufferzone des Virunga Nationalparks im Ost-Kongo, der Heimat der letzten, frei lebenden Berggorillas. Original Beans setzt sich dafür ein, dass diese artenreiche Biodiversitätssphäre geschützt und wieder aufgeforstet wird. Die kräftige und sehr dunkle Milchsokolade „Femmes de Virunga 55%“ stammt ebenfalls aus dem Kongo und fördert das Original Beans Frauenprojekt: Seit 2008 unterstützt das Unternehmen die von Natur aus stark benachteiligten Frauen im Kongo mit Kakaobaum-Setzlingen, Landwirtschafts-Training, Kakao-Ankauf, Alphabetisierungs und Entrepreneur-Kurse sowie einem Radioprogramm von Frauen für Frauen. Beide Sorten kosten 3,99 Euro pro 70 Gramm Tafel.

Über Original Beans

„Eine Tafel : Ein Baum“ ist das Motto von Original Beans. Die

Schokoladenfirma wurde mit dem Leitgedanken gegründet, der Natur das zurück zu geben, was wir Menschen ihr durch Konsum entnehmen. Original Beans sucht, schützt und verarbeitet einige der seltensten und ursprünglichsten Kakaosorten der Welt und verbindet Schokoladengenuss mit direktem Engagement für Biodiversitäts- und Regenwaldschutz. Für jede verkaufte Tafel pflanzen Kleinbauern in den Anbaugebieten im Regenwald einen Baum, der auf www.originalbeans.com rückverfolgt werden kann. Die Kakaobohnen kauft Original Beans direkt an, zahlt mehr als den doppelten Preis von Fairtrade und setzt gemeinsam mit lokalen Bauernkooperativen vor Ort Naturschutzprojekte um. So schließt das Unternehmen den Kreislauf zwischen Konsument, Produzent und Natur – und schafft preisgekrönte Qualität: Die junge Firma ist mit den wichtigsten Schokoladen-Awards der Welt ausgezeichnet (Academy of Chocolate, Great Taste, US Master of Chocolate, und International Chocolate Awards) und die Schokolade wird sowohl von zahlreichen internationalen Sterneköchen als auch von den Endverbrauchern im Biomarkt geliebt.

Neue Schokoladensorten von Original Beans: Nachhaltig, fair, ausgezeichnet und klimapositiv

geschrieben von Katrin Becht | 16. Juni 2016



Neue Original Beans Sternekochschokolade zum Kochen und Backen Vier neue Schokoladensorten

Januar, 2015: Schokolade zum Geburtstag: Zum fünfjährigen Jubiläum hat die nachhaltige und mit internationalen Preisen ausgezeichnete Schokoladenfirma Original Beans vier neue Sorten sowie die brandneue „Sternekochschokolade“ in ihr Sortiment aufgenommen. Die kleinen Schokoladenrondos in den Sorten Cru Virunga und Piura Porcelana eignen sich perfekt zum Kochen und Backen – auf jeder der 200 Gramm Packungen findet sich das Rezept eines Sternekochs. In Milch aufgelöst wird aus ihnen im Handumdrehen eine leckere Trinkschokolade. Und wer die pure Schokolade einfach nur genießen will, hat mit der Sternekochschokolade immer einen leckeren, aus hochwertigen Zutaten hergestellten Snack zur Hand. Eine 200 Gramm Packung kostet ab 7,49 EUR (unverbindliche Preisempfehlung) und ist in Biofachläden in ganz Deutschland erhältlich.

Milkschokolade, Weiß, Pur & Vegan oder ein Blend:

Die neuen Sorten der Original Beans Tafeln sind abwechslungsreich und bestehen aus edelsten Kakaosorten: PAPUA KERAFAT ist eine 68%ige Schokolade aus historischem Kakao, der in den Regenwäldern Papuas Indonesien wieder entdeckt wurde; die dunkle, 55%ige Milkschokolade „FEMMES DE VIRUNGA“ entsteht in einem Emanzipationsprojekt für Frauen im Ostkongo; die weiße Schokolade „EDEL WEISS“ hat 40% Kakaoanteil und ist neben Zucker und Milch frei von Zusätzen und der 80%ige GRAND CRU BLEND ist eine Mischung aus den seltensten Kakaos der Erde.

Original Beans Schokoladen sind in Biofachläden in ganz Deutschland erhältlich, darunter denn's, basic, Vollkorn München, Biocompany Berlin, SuperBiomarkt, LPG Landwege, *bioladen sowie im ausgewählten Feinkosthandel. Die unverbindliche Preisempfehlung für eine 70 Gramm Tafel liegt zwischen 3,99 Euro und 4,60 Euro. Für jede verkaufte Tafel Schokolade pflanzt Original Beans einen Baum in den Anbaugebieten im Regenwald – 2014 wurden so über 450.000 Bäume gepflanzt. Dank grünster Logistik und der innovativen bio-kompostierbaren Folie aus Holzzellulose ist Original Beans die erste klimapositive Schokolade im Biosegment. Das schätzen auch zahlreiche Sterneköche und Pâtissiers wie Kevin Fehling, Johannes King, Alexandro Pape, Christian Hümb, Maria Groß oder Massimo Bottura, die Original Beans Schokolade für ihre Kreationen verwenden.

PRESSEKONTAKT:

Katrin Becht

c/o Herzblut PR & Text

Pointstr. 2

D-82347 Bernried

phone: +49-176-30739694