

# News : Original Beans Schokolade ab sofort bei Alnatura

geschrieben von Katrin Becht | 10. Juni 2015

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, denns, 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 Milchschokolade „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](http://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.