

Schokoladenfirma Original Beans launcht erstes kundenfinanziertes Regenwaldschutzprogramm

geschrieben von Katrin Becht | 19. April 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 Vandebron ist eines der derzeit

innovativsten Artenschutzprojekte, weil Konsumenten über ihren Energieanbieter und ihre Schokolademarke gleich doppelt zum Umweltschutz beitragen. Vandebron 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.