



# ORIGINAL BEANS

PRODUKTKATALOG 2020-2021



YES, YOU CAN  
compost  
it!  
IN THE GARDEN

ACADEMIC  
CHOCOLATE  
WINNER



**ORIGINAL BEANS**

**VIRUNGA 70%**

Hints of morello cherries, deep chocolate and black sea in the rare Amelivardo cacao embody the earthy strength of the mountain gorillas that inhabit Virunga Park.

RARE



Milchzucker (Weißer Zucker) 25%  
Kakaomasse 25%  
Kakaobutter 25%  
Kakaoschalen 25%

Virunga 70% (100g)	Virunga 70% (100g)	Virunga 70% (100g)
Energy / Energie (kJ)	245	245
Energy / Energie (kcal)	58	58
Fat / Fett (g)	29	29
Saturated fat / Sättigtes Fett (g)	21	21
Carbohydrate / Kohlenhydrate (g)	27	27
Sugars / Zucker (g)	1	1

ONE BAG GROWS TEN TREES  
to help offset CO2  
emissions from production

WE MAKE  
PLASTIC  
free  
ALL PRODUCTS



# ORIGINAL BEANS



TASTE THE RARE AND PRESERVE IT

Favorit der weltbesten Köche, Patissiers, Chocolatiers und Restaurants:

## WORLD'S BEST 50

Massimo Bottura

★★★ OSTERIA FRANCESCANA, MODENA (IT)

Jordi Roca

★★★ EL CELLER DE CAN ROCA, GIRONA (ES)

Virgilio Martinez

LIMA, LONDON (UK)

Clare Smyth

★★ CORE, LONDON (UK)

Andoni Luis Aduriz

MUGARITZ, ERRETERIA (ES)

Xavier Pellicer

XAVIER PELLICER, BARCELONA (ES)

Thomas & Mathias Sühring

SUHRING, BANGKOK (TH)

## HOTELS

Das Lindenberg, Frankfurt (D)

Dolder Grand, Zürich (CH)

Hotel TwentySeven, Amsterdam (NL)

Ritz Carlton, Berlin (D)

Schloss Elmau, Elmau (D)

Schloss Fuschl, Fuschl (AT)

The Bloomsbury, London (UK)

Traube Tonbach, Schwarzwald (D)

White Line Hotels

## MICHELIN

Tobias Bätz

★★ POSTHOTEL ALEXANDER HERRMANN (D)

Iris Bettinger

★ REUTER, RHEDA-WIEDENBRÜCK (D)

Alexander Dressel

★ BAYRISCHES HAUS, POTSDAM (D)

Brian Mark Hansen

★ SØLLERØD KRO, COPENHAGEN (DK)

Alexander Huber

★ HUBER WIRT (D)

Ralph Knebel

★ ERBPRIINZ, ETTLINGEN (D)

Dennis Kuiper

★ VINKELES / THE DYLAN, AMSTERDAM (NL)

Marco Müller

★★★ RUTZ, BERLIN (D)

Nelson Müller

★ SCHOTE, ESSEN (D)

Giulio Sturla

★ ROOTS, LYTTTELTON (NZ)

Heinz Reitbauer

★★ STEIRERECK, WIEN (AT)

## FULL OF BEANS

Robert Compagnon

RIGMAROLE, PARIS (FR)

Sabrina Ghayour

LONDON (UK)

Jeremy Lee

QUO VADIS, LONDON (UK)

Daniel Lehmann

HOTEL MOSEGG (CH)

Theo Randall

INTERCONTINENTAL, LONDON (UK)

Manuel Reichenbach

CASA TÖDI, TRUN (CH)

Patrick Roger

CHOCOLATIER & ARTIST (FR)

Ramael Scully

SCULLY, LONDON (UK)

Simon Taxacher

ROSENGARTEN, KIRCHBERG (AT)

Andreu Genestra

★ ANDREU GENESTRA, MALLORCA (ES)

Und viele weitere ...

Unsere Chocolate Lab Mitglieder:

Daniel Budde

CANDIDE, BERLIN (D)

Marianna Chaves

VIAJANTE RESTAURANT, LONDON (UK)

René Frank

CODA DESSERTBAR, BERLIN (D)

Carla Henriques

HAWKSMOOR GROUP, LONDON (UK)

Mark Herrmann

MHC, COPENHAGEN (DK)

Terri Mercieca

HAPPY ENDINGS, LONDON (UK)

Matthias Mittermeier

PFRSICH TRENDFORUM (D)

Thomas Scheibelhofer

TIAN, VIENNA (AT)

Ted Steinebach

CHOCOJAZZ, NEW YORK/AMSTERDAM (US)

Führende Restaurantgruppen:

Caprice Group, London (UK)

Entourage Group, Amsterdam (NL)

Hawksmoor Group, UK & New York (US)

Petersham Nurseries, London (UK)

# ORIGINAL BEANS



TASTE THE RARE AND PRESERVE IT





# ORIGINAL BEANS



TASTE THE RARE AND PRESERVE IT



08 Unsere Urprünge



07 Bohnenkunde

05  
Vorwort unseres Gründers

07  
Bohnenkunde

08  
Unsere Urprünge

21  
Dare To Be Rare

29  
Unser Produktsortiment

44  
Auszeichnungen



29 Unser Produktsortiment



21 Dare To Be Rare



# ORIGINAL BEANS



TASTE THE RARE AND PRESERVE IT

## Regenerieren!

Die Saison 2020/21 wird für uns alle eine große Herausforderung. Aber inmitten einer Pandemie, einer Rezession, heftigen Klimakatastrophen und weit verbreiteter Korruption, spüre ich den Mut zur Erneuerung. Wenn etwas zu Ende geht, kann Neues entstehen. Und so haben wir beschlossen, die **WELTWEIT ERSTE 100% REGENERATIVE KUVERTÜREN-LINIE** auf den Markt zu bringen. All unsere biologischen, klimafreundlichen und durch einen QR-Code lückenlos bis zum Ursprung rückverfolgbaren Regenwald-Kuvertüren sind jetzt in gartenkompostierbaren Kuvertürenbeutel verpackt. Diese werden aus zertifizierten Holzfasern hergestellt und sind natürlich, erneuerbar und **ABFALLFREI**.

Wir haben uns von unseren mutigen Kunden und Kakaobauern inspirieren lassen, die trotz der Krise im Rahmen des One Bar : One Tree Programms **WEITERE MILLIONEN BÄUME** in den Kakaoursprüngen haben wachsen lassen. Um das anzuerkennen, werden wir die höheren Kosten für die abfallfreien Kuvertüre-Packungen auffangen und nicht weitergeben. So hoffen wir, die moralische Erneuerung und ökologische Regeneration, die wir alle - und alle anderen Wesen - verdienen, weiter zu fördern.

Philipp Kauffmann, Gründer und Chief Grower







## Taste the Rare

Wie viele Baumfrüchte nimmt auch Kakao das Aroma seiner Umgebung auf. Seine Samen sind voller Nährstoffe und wenn man sie sorgfältig erntet, offenbaren sie den Charakter ihrer vielfältigen Ursprungsorte. Seit 2008 durchstreift unser Bean Team die entlegensten Regenwälder der Welt auf der Suche nach den seltensten Kakaosorten der Welt, den Original Beans.





## Bohnenkunde

### 1. SELECT TRIBAL CACAO

Diese „Bohnen voll Weisheit“ wurzeln in den tiefen Traditionen der indigenen Völker, die sie anbauen. Ihre einzigartigen Aromen wecken lang vergangene Erinnerungen an ein Leben im Einklang mit der Natur. Sie sind wahrhaft exklusiv, denn das soziale und ökologische Engagement, das dahintersteht, sucht seinesgleichen.

**ARHUACO**  
Harmonisch  
Arhuaco Stammesgebiet, Kolumbien



**ZOQUE**  
Beherzt  
Selva Zoque, Mexiko



### 2. RAREST OF RARE

Kein Gipfel ist unserem „Bean Team“ zu hoch (1200m für die Cusco), kein Winkel der Erde zu abgelegen (die wilden Beni kann man nur mit dem Boot erreichen) um diese seltensten Bohnen zu finden. Sie führen uns mit ihren Aromen zu den verborgensten Ursprungsorten.

**CUSCO**  
Mächtig  
Heiliges Tal, Peru



**BENI WILD**  
Lebhaft  
Beni Amazonas, Bolivien



### 3. ULTRA RARE

Diese extrem seltenen Bohnen (teilweise waren sie fast ausgestorben, wie die Piura) offenbaren durch ihren außergewöhnlichen Geschmack spannende Geschichten aus vergangenen Zeiten und weit entfernten Orten (wie dem extrem artenreichen Udzungwa Mountains Nationalpark in Tansania).

**PIURA**  
Hell  
Piura Tal, Peru



**UDZUNGWA**  
Verspielt  
Udzungwa Park, Tansania



### 4. RARE

Diese Bohnen, in denen der Reichtum und die Vielfalt der Natur stecken (vom Virunga Nationalpark über die mystischen Nebelwälder in Esmeraldas bis hin ins gemächliche Yuna Flusstal), bringen puren Genuss zum Greifen nah.

**VIRUNGA**  
Erdig  
**FEMMES DE VIRUNGA**  
Stark  
Virunga Park, DR Kongo



**ESMERALDAS**  
Seidig/Sanft  
Esmeraldas Küste, Ecuador



**YUNA EDEL WEISS**  
Rein  
Yuna Fluss, Dominikanische Republik





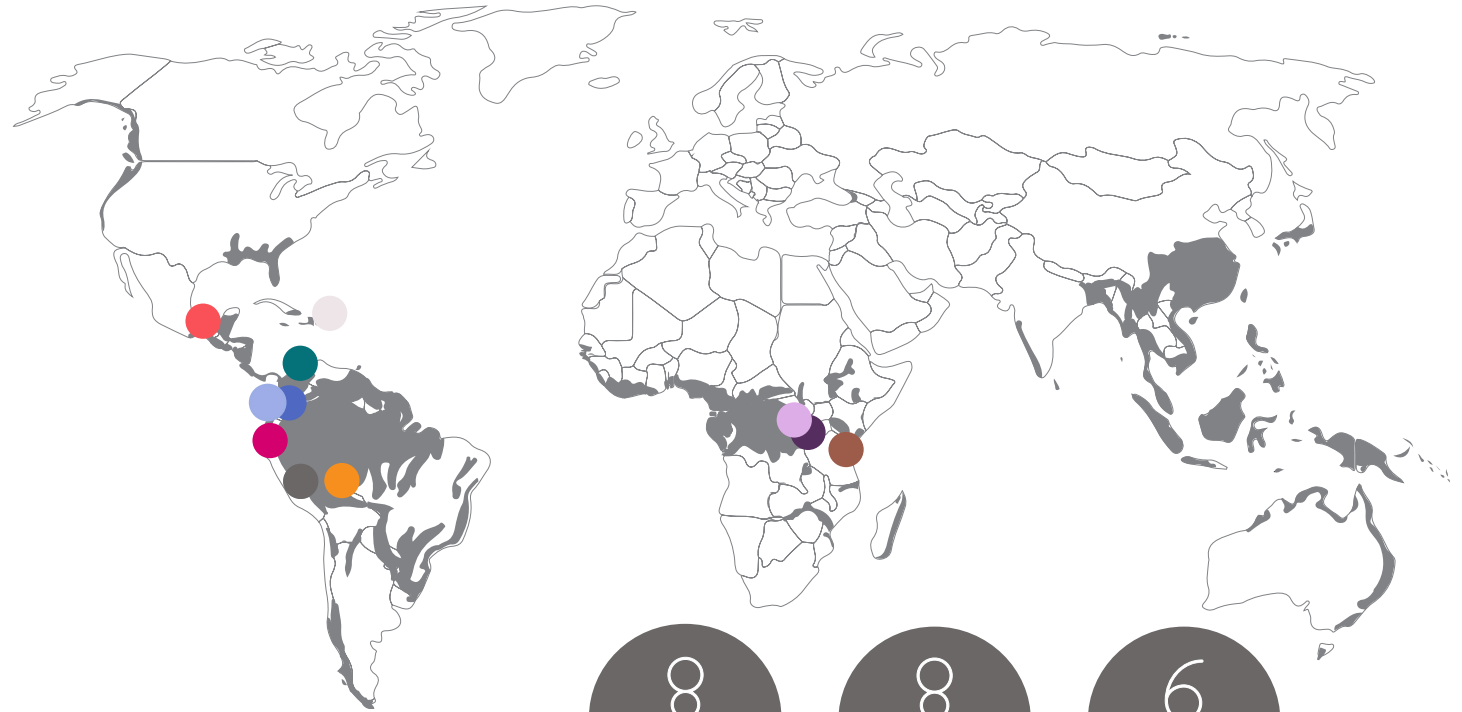
# ORIGINAL BEANS



TASTE THE RARE AND PRESERVE IT

## DIE SELTENSTEN ORTE DER WELT Unsere Ursprünge

- Cusco, Peru
- Zoque, Mexiko
- Arhuaco, Kolumbien
- Piura, Peru
- Virunga, DR Kongo
- Udzungwa, Tansania
- Beni, Bolivien
- Esmeraldas, Ecuador
- Yuna, Dominikanische Republik
- Tropischer Regenwald



8  
Biodiversitäts-  
hotspots

8  
Länder

6  
alte Kakaosorten  
geschützt

# ORIGINAL BEANS



TASTE THE RARE AND PRESERVE IT



## SELECT TRIBAL CACAO

### Zoque 88%

Beherzte Dunkelschokolade  
Tabasqueño Bohne, Selva Zoque, Mexiko



## Geschmacksnoten

Tropische Aromen von Lychee und Kokos in diesem select tribal Tabasqueño Kakao beflügeln die lokalen Zoque und Tzotzil Indianer Jahren in ihrer Heimat im größten Regenwald Mexikos, der Selva Zoque, seit 4000 Jahren.

## One Bar : One Tree

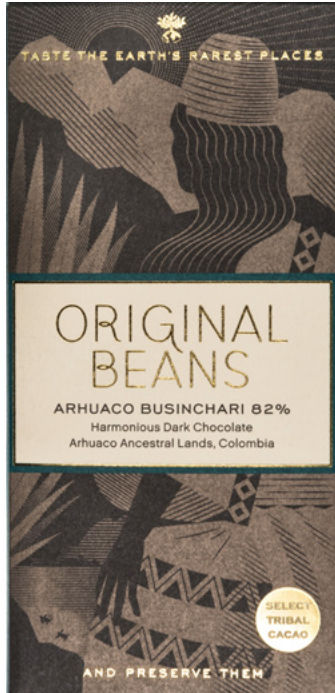
Die indigenen Zoque- und Tzotzil-Stämme, mit denen wir diese Schokolade herstellen, haben jahrhundertlange Unterdrückung überwunden und sind im Selva Zoque, dem größten Regenwald Mexikos, ihren uralten Traditionen treu geblieben. Die ursprünglichen Zoque-Stämme machten ihren Wald – oder „Selva“ – zum Geburtsort des Kakaos, indem sie für die Frucht den Namen „Kakaw“ und einen Gott erfanden: den Kakao-essenden Spinnenaffen. Jeder Kauf einer Zoque 88% hilft diese 4000 Jahre alten Traditionen und ihre heiligen Tiere zu erhalten.

Zutaten: Kakaomasse\*, Rohrohrzucker\*, (Kakao 88% min.)\*.

\*Zertifiziert biologisch.







## SELECT TRIBAL CACAO



### ARHUACO 82%

Harmonische Dunkelschokolade  
Businchari Bohne, Stammesgebiet der Arhuaco, Kolumbien

#### Geschmacksnoten

Spitzen von süßen Gewürzen, Lakritz und Sesam erheben sich sanft in dieser select tribal Businchari Bohne. Sie spiegeln die uralten Arhuaco Traditionen, die das Gleichgewicht des Universums wahren.

#### One Bar : One Tree

Dieser erste und einzige Kakao aus dem Nationalpark Sierra Nevada in Kolumbien macht seinem Namen „Businchari“ (Neuanfang) alle Ehre. Denn er erweckt eine Kakaokultur wieder zum Leben, die vor Jahrhunderten zerstört wurde. Damals holzten spanische Siedler den Kakao ab, weil sie fälschlicherweise glaubten, die seltenen weißen Bohnen seien von Krankheit befallen. Der Verkauf dieser exklusiven Schokolade stärkt die Schutzkultur der Arhuaco und damit auch ihre Schützlinge – bedrohte Lebewesen des Regenwalds.

Zutaten: Kakaomasse, Rohrohrzucker\* (Kakao 82% min.) \*Zertifiziert biologisch. – Erhältlich als Kuvertüre.





## RAREST OF RARE

### CUSCO 100%

Mächtig dunkler Kakao  
Chuncho Bohne, Cusco Tal, Peru



## Geschmacksnoten

Noten von Trockenblumen und Gräsern charakterisieren diesen rarest of rare Hochlandkakao – ein Geschenk aus der Heimat des mächtigen Kondors, von dem die Inkas glaubten, er könne bis zu den Göttern fliegen.

## One Bar : One Tree

In den Höhen von Machu Picchu wächst eine der wertvollsten Kakaosorten Perus, der „Chuncho“. Viele peruanische Kakaos werden als „Chuncho“ bezeichnet und ähnlich wie beim ecuadorianischen „Arriba“ als Hybridkakao gezüchtet und ausgebreitet. Wir hingegen schützen die ursprüngliche, originale „Chuncho“ Sorte und forsten sie wieder auf. In dieser Mission sind wir außerdem einem Tier begegnet, das den Inkas heilig war und heute dringend unserer Unterstützung bedarf um weiter wild überleben zu können: der enorme Kondor.

Zutaten: 100% Kakaomasse\*. \*Zertifiziert biologisch.







RAREST OF RARE

## BENI WILD 66%

Lebhafte Dunkelschokolade  
Wilde Beniano Bohne, Beni Amazonas, Bolivien



### Geschmacksnoten

Ein Hauch von floralem Honig, Aprikose und Jasmin Tee in diesen rarest of rare Beniano Bohnen führt zu abgelegenen Amazonas-Waldinseln, wo die lebhaften Blaukehlaras nisten.

### One Bar : One Tree

Der seltene Beniano Kakao, benannt nach dem Beni Fluss, wächst wild auf Waldinseln im bolivianischen Amazonas und wird von indigenen Sammlern handgepflückt. Die kleinen Bohnen wiegen nur etwa halb so viel wie gewöhnliche Kakao-Bohnen und haben ein mildes und zugleich fruchtiges Aroma. Mit Beni Wild 66% unterstützt Original Beans den Erhalt der mythischen Amazonas Inseln mit ihren bunten Papageien und Wildkakaobeständen.

Zutaten: Kakaomasse\*, Rohrohrzucker\*, Kakaobutter\* (Kakao 66% min.).  
\*Zertifiziert biologisch. – Erhältlich als Kuvertüre.





ULTRA RARE

## PIURA 75%

Helle Dunkelschokolade  
Blanco Bohne, Piura Tal, Peru



### Geschmacksnoten

Noten von Himbeere, Trockenpflaume und Pekannuss verraten die Geheimnisse dieses ultra rare weißen Kakaos einem köstlichen Fehler der Natur. Wir haben ihn an Perus Küstenwüste inmitten einer hellen Vielfalt von Schmetterlingen gefunden.

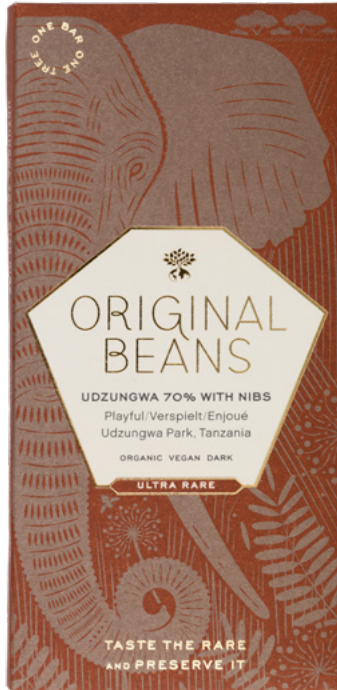
### One Bar : One Tree

2007 hat Original Beans diesen extrem seltenen weißen Kakao im Piura-Tal in Nordperu entdeckt. Der edle Kakao mit seinen hellen Fruchtnoten war beinahe ausgestorben, als wir mit der Aufforstung begannen. Wenige Jahre später schon zählt er zu einem der best-dotierten Kakaos der Welt. Der Verkauf der Sorte Piura 75% trägt zum Schutz der Schmetterlingsvielfalt bei und schützt aktiv die Trockenwälder des Tals, die von zunehmend heftigeren Unwettern und Dürren geschwächt sind.

Zutaten: Kakaomasse\*, Rohrohrzucker\*, Kakaobutter\* (Kakao 75% min.).  
\*Zertifiziert biologisch. – Erhältlich als Kuvertüre und Minitafeln.







## ULTRA RARE

### UDZUNGWA 70% WITH NIBS

Verspielte Dunkelschokolade  
Trinitario Bohne, Udzungwa Park, Tansania



## Geschmacksnoten

Warme Noten von Orange und Toffee dieses ultra rare Trinitario Kakaos winden sich spielerisch wie die Pfade, auf denen Udzungwas Elefanten vom Wald in die Savanne trotten.

## One Bar : One Tree

Der Udzungwa Mountains Nationalpark ist ein wichtiger Zufluchtsort für Tansanias bedrohte Elefanten. In den Dörfern rund um den Park haben die Menschen begonnen, edlen Trinitario Kakao in Bio-Kakaogärten anzubauen. Der Verkauf von Udzungwa 70% unterstützt sie dabei und gleichzeitig helfen wir der Park-Verwaltung beim Schutz der sanften Riesen.

Zutaten: Kakaomasse\*, Rohrohrzucker\*, Kakaobutter\*, Kakaosplitter\* (Kakao 70% min.). \*Zertifiziert biologisch. – Erhältlich als Kuvertüre (ohne Nibs) und Minitafeln (mit Nibs).





RARE

## VIRUNGA 70%

Erdige Dunkelschokolade  
Amelonado Bohne, Virunga Park, DR Kongo



### Geschmacksnoten

Noten von Schattenmorellen, Schokolade und schwarzem Tee in diesem rare Amelonado Kakao verkörpern die erdige Kraft der Berggorillas, die im Virunga Park leben.

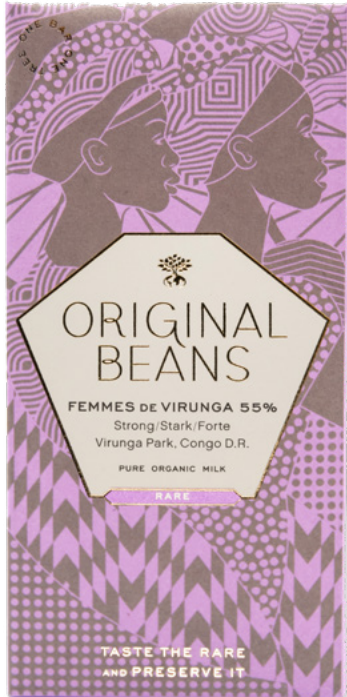
### One Bar : One Tree

Der Virunga Kakao ist Beweis dafür, wie wichtig Boden, Klima und Verarbeitung für komplexe Aromen sind. 2008 begann Original Beans einen Edelkakao-Sektor rund um den Virunga Park aufzubauen und Menschen und Natur der Region zu unterstützen. Hunderttausende Bäume sind seitdem gepflanzt worden – das erhöht den Lebensstandard der Bauern und stärkt die Rolle des Parks als Zufluchtsort für viele Tiere und Pflanzen.

Zutaten: Kakaomasse\*, Rohrohrzucker\*, Kakaobutter\* (Kakao 70% min.).  
\*Zertifiziert biologisch. – Erhältlich als Kuvertüre, Minitafeln und Napolitains.







RARE

## FEMMES DE VIRUNGA 55%

Kräftige dunkle Milchsokolade  
Amelonado Bohne, Virunga Park, DR Kongo



### Geschmacksnoten

Essenzen von gerösteten Nüssen und Cappuccino in diesem rare Amelonado Kakao inspirieren uns und ehren die starken Bäuerinnen von Virunga, die ihre Kinder und Wälder schützen, und ihre Region aus den Trümmern des Krieges wieder aufbauen.

### One Bar : One Tree

Seit 2008 bezieht und fördert Original Beans Kakao aus dem Virunga Park. Der Ostkongo gehört für Frauen weiterhin zu einem der gefährlichsten Orte der Welt. Aus diesem Grund haben wir uns entschieden, dort ein Projekt einzurichten, das ihre Lebensbedingungen deutlich verbessert. Wir bringen ihnen Lesen und Schreiben bei und wie sie ihren eigenen Kakao pflanzen können. Dadurch bekommen sie die Möglichkeit, ihr eigenes Geld zu verdienen und übernehmen Führungsrollen – ihre Emanzipation und Unternehmerschaft inspiriert uns alle.

Zutaten: Kakaomasse\*, Rohrohrzucker\*, Kakaobutter\*, Vollmilchpulver (enthält Laktose)\* (Kakao 55% min.). \*Zertifiziert biologisch. – Erhältlich als Kuvertüre.



# ORIGINAL BEANS



TASTE THE RARE AND PRESERVE IT



RARE

## ESMERALDAS MILK 42%

Seidige Milkschokolade  
Arriba Bohne, Esmeraldas Küste, Ecuador



### Geschmacksnoten

Noten von Karamell und Haselnuss in diesem rare Arriba Kakao wehen zu uns herüber aus Ecuadors letztem pazifischen Nebelwald, in dem seidige Baumfrösche die tropische Brise genießen.

### One Bar : One Tree

Die einzigartigen Arriba Bohnen wachsen im Nebelwald rund um das Macho Chindul Naturreservat in Ecuadors Esmeraldas Region. Einst Wahrzeichen Ecuadors, findet man den sortenreinen Arriba Nacional in Zeiten von Hybrid-Kakaos nur noch sehr selten. Die Herstellung und der Verkauf der Sorte Esmeraldas Milk tragen zur Wiederaufforstung der Region bei und puffern den höchst endemischen Regenwald Macho Chinduls. So wird die weitere Entwaldung verhindert und die dort lebenden seltenen Baumfrösche geschützt.

Zutaten: Rohrohrzucker\*, Kakaobutter\*, Vollmilchpulver (enthält Laktose)\*, Kakaomasse, Fleur de Sel (Kakao 42% min.). \*Zertifiziert biologisch. – Erhältlich als Kuvertüre, Minitafeln und Napolitains.







RARE

## ESMERALDAS DARK 65%

Sanfte Dunkelschokolade  
Arriba Bohne, Esmeraldas Küste, Ecuador



### Geschmacksnoten

Noten von Blumen, tropischen Früchten und Nüssen balancieren sich in diesem rare Arriba Kakao ebenso sanft aus, wie die Faultiere, die unter dem Laubdach von Ecuadors letztem Nebelwald von den Bäumen hängen.

### One Bar : One Tree

Ilm Gegenzug zu Original Beans' Kakaoinvestitionen hat sich die Gemeinschaft von Mono Bravo verpflichtet, 800 ha wilden Regenwald als Waldschutzgebiet zu erklären. Hier können die Faultiere entspannt von den höchsten Baumwipfeln hängen. Davon halten sie auch die täglichen Nebel und Regenfälle, die vom Pazifik über dem Kakaowald aufsteigen, nicht ab, denn ihr Fell wächst nach unten, sodass das Wasser perfekt ablaufen kann. Der Verkauf der Esmeraldas 65% unterstützt den Schutz der letzten Nebelwälder von Ecuador und das sanfte Leben der Faultiere.

Zutaten: Kakaomasse\*, Rohrohrzucker\*, Kakaobutter\* (Kakao 65% min).  
\*Zertifiziert biologisch. – Nur als Kuvertüre erhältlich.





RARE

## YUNA (EDEL WEISS) 37%

Rein weiße Schokolade  
Yuna Fluss, Dominikanische Republik



### Geschmacksnoten

Süße Eindrücke von Bananenmilch und Kakaobutter malen ein Portrait des Lebens im goldenen Yuna Flusstal. Diese seltene & ursprüngliche weiße Schokolade ist frei von Zusätzen wie Lecithin oder Vanille.

### One Bar : One Tree

Die edle Trinitario Kakaobutter in dieser Schokolade stammt aus Bio-Kakaogärten im Yuna Flusstal in der Dominikanischen Republik und wird mit klassischer Schweizer Alpenmilch kombiniert. Dank dieser hochwertigen Zutaten kann unsere edle Weiße auf Zusatzstoffe verzichten. Der Verkauf der Yuna 37% unterstützt unser „One Bar : One Tree“ Projekt. Für jede verkaufte Tafel pflanzen wir einen Baum in der Pufferzone des Virunga Nationalparks und verbessern dadurch die Einkommenssituation zahlreicher Bauern.

Zutaten: Kakaobutter\*, Rohrohrzucker\*, Vollmilchpulver (enthält Laktose)\*, (Kakaobutter 37% min.). \*Zertifiziert biologisch. – Erhältlich als Kuvertüre und Minitafeln.







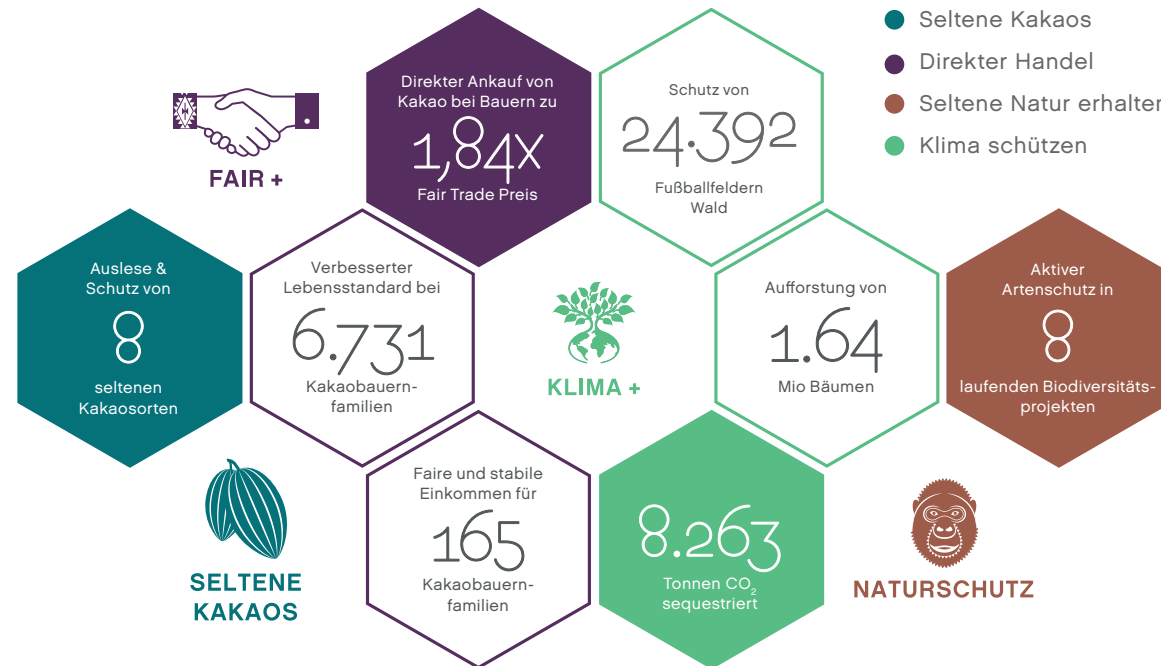
## REGENERATIV

### Unser Chocolate Foodprint 2019

Im ersten und einzigen Chocolate Foodprint der Welt fassen wir unsere Fortschritte zusammen, auf dem Weg ein 100% **REGENERATIVES UNTERNEHMEN** zu werden, das der Erde mehr zurückgibt als es ihr entnimmt.

Unser Fortschritt wird von **ZEHN REGENERATIVEN PRINZIPIEN** geleitet, die von direktem Handel bis zur Produktqualität reichen. In Zusammenarbeit mit Pricewaterhouse Coopers und CarbonRoots haben wir für jedes Prinzip Indikatoren definiert.

Als Unternehmen zeigen wir wie es möglich ist zu regenerieren, was wir konsumieren. Aber zusammen können wir Kakao und Natur in ihrer ganzen Seltenheit bewahren.





DARE TO BE RARE

## One Bar : One Tree

*Um die seltenen Kakaobohnen und ihre Ursprungswälder zu erhalten, lassen wir für jede verkaufte Tafel Schokolade und jeden Beutel Kuvertüre Bäume wachsen.*

Wer sich ein Stückchen Original Beans Schokolade abbricht, genießt nicht nur einen der seltensten Kakao in seiner reinen Form—sondern bereitet auch den Boden für einen Baum. Denn im Rahmen unseres „One Bar : One Tree“ Programm lassen wir gemeinsam mit unseren Kunden und Bauern für jede Tafel oder jeden Beutel Kuvertüre Bäume in den Kakaoregionen wachsen.

Über den QR-Code auf jedem Produkt können die **MILLIONEN BÄUME** bis in die Baumschule nachverfolgt werden.

**ONE BAR : ONE TREE : GO SEE**





# ORIGINAL BEANS



TASTE THE RARE AND PRESERVE IT

DARE TO BE RARE

## Go See Your Tree

*Wer sich ein Stückchen Original Beans Schokolade abbricht, genießt nicht nur einen der seltensten Kakaos in purer Form, sondern bereitet auch den Boden für einen Baum.*

ONE BAR  ONE TREE  
GO SEE!



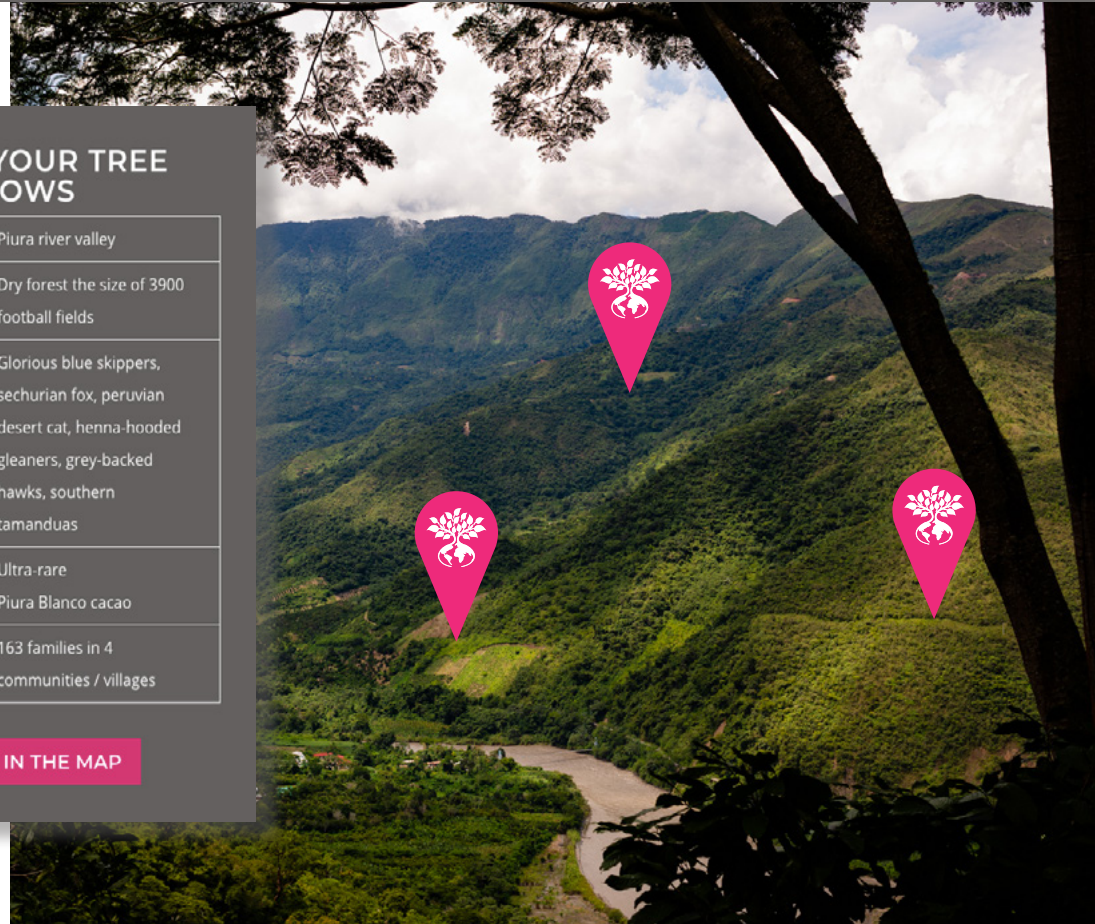
Um Ihren Baum zu verfolgen, scannen Sie den QR-Code von der Rückseite der Tafel oder Kuvertüre.



### WHERE YOUR TREE GROWS

Area:	Piura river valley
The forest:	Dry forest the size of 3900 football fields
Rare wildlife:	Glorious blue skippers, sechurian fox, peruvian desert cat, henna-hooded gleaners, grey-backed hawks, southern tamanduas
Original bean:	Ultra-rare Piura Blanco cacao
Our growers:	163 families in 4 communities / villages

[TRACK IT IN THE MAP](#)





DARE TO BE RARE

## Unser "Bean Team"

*Seit 2008 durchstreift unser Bean Team die entlegensten Regenwälder der Erde um die seltensten und köstlichsten Kakaobohnen zu Ihnen nach Hause zu bringen.*

Das Bean Team leitet unsere Arbeit vor Ort mit unseren Kakaobauern, unser sogenanntes Sourcing. Dabei erleben sie die spannendsten Abenteuer, arbeiten mit indigenen Völkern zusammen, durchqueren reißende Flüsse und sind teilweise sogar über Wochen von der Außenwelt abgeschnitten.

Das Bean Team ist auch verantwortlich für die nachhaltige Schulung unserer Bauern und die Umsetzung des **ONE BAR: ONE TREE** Programms.

Mehr über ihre Erlebnisse an den seltensten Orten der Welt erfahren Sie auf unserer Website.







FAIR +

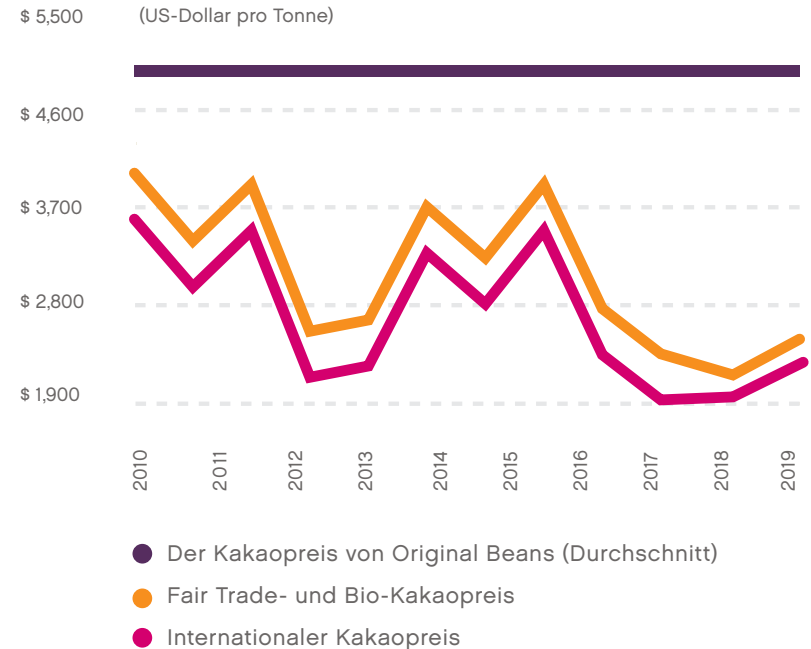
## Wir zahlen Bauern doppelt fair

*Original Beans Kakaobauer zu werden ist wie aus einem freien Arbeitsverhältnis in eine Festanstellung zu wechseln bei doppeltem Einkommen. Derzeit bieten wir 165 Bauernfamilien in Vollzeit und 6700 in Teilzeit ein solches Einkommen.*

Wir müssen uns klar machen: das Einkommen von Kakaobauern müsste sich verdoppeln, um überhaupt den UN-Grenzwert absoluter Armut von \$1,25 pro Tag zu erreichen! Sogenannte „Fair Trade“ und andere Zertifizierungen erhöhen die Weltmarkt-preise für Kakao um 5-10%. Aber sie verändern das ungerechte Marktsystem, das Armut, Unsicherheit und Ausbeutung verursacht, nicht. Die hohen, direkten

und sicheren Preise von Original Beans bieten Kakaobauernfamilien ein stabiles Basiseinkommen und damit den Anreiz, das beste Produkt zu entwickeln und eine positive Zukunftsperspektive. Infolgedessen gibt es bei uns **KEINE KINDERARBEIT** und stattdessen die **EMANZIPATION** von Hunderten junger Bauern und Bäuerinnen.

Nicht Fair Trade, sondern eine direkte, stabile und angemessene Bezahlung hilft Kakaobauern, der Armut zu entkommen.





ABFALLFREI

## Schöne Welt ohne Plastik

Im Jahr 2012 hat das Original Beans Produktteam seine Leidenschaft und sein Wissen in die Einführung der **ERSTEN GARTEN-KOMPOSTIERBAREN VERPACKUNG** der Schokoladenindustrie gesteckt.

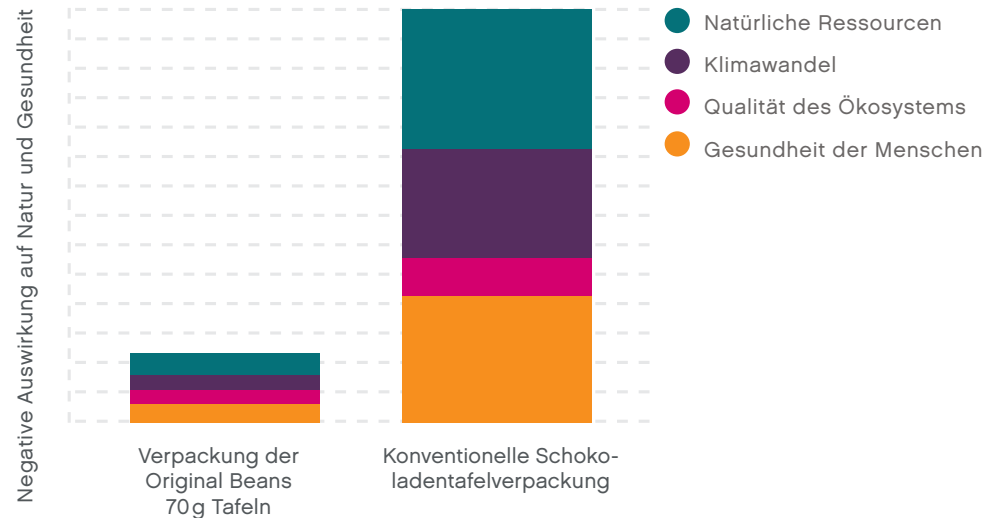
Und während im Jahr 2018 die ganze Welt plötzlich auf die Verschmutzung durch Plastik aufmerksam wurde, war unser Produktteam—voller Tatendrang—schon längst dabei, Lösungen zu finden. Jetzt sind wir in der Lage, die allererste **REGENERATIVE KUVERTÜRE-PACKUNG** für die Versorgung der besten und nachhaltigsten Restaurants und Hotels weltweit mit Schokolade anzubieten. Sie wird **AUS HOLZFASERN HERGE-**

**STELLT**, ist natürlich, erneuerbar und kompostierbar.

Unabhängigen Labortests und Analysen unserer Einzelhandelsverpackungen zufolge, sind die von uns verwendeten gartenkompostierbaren Verpackungen um **MEHR ALS 80%** besser für Natur und Mensch als alle derzeit erhältlichen Verpackungen.

Das Life Cycle Assessment\* zeigt die Auswirkung von Original Beans Holzfolie und Papierverpackung – im Vergleich zu Verpackung aus konventioneller Alufolie und Karton – auf folgende Aspekte:

\*Das Life Cycle Assessment von David Thomas und Patrick Oppliger, Fachhochschule Nordwestschweiz







KLIMA +

## Unser Beitrag zum Klimaschutz

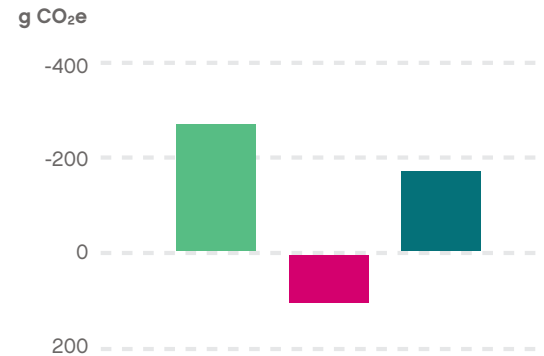
Seit der Markteinführung in 2010 haben die Produkte von Original Beans das Klima verbessert. Denn alle unsere Produkte kommen **CO<sub>2</sub>-NEGATIV** bei unseren Großkunden an. Das erreichen wir durch die Schaffung einer klimabewussten Lieferkette, indem wir bei **JEDEM SCHRITT DIE EMISSIONEN** reduzieren.

Die höchsten Klimakosten der Schokoladen stammen von kleinen Bio-Kakao-Bauernhöfen. Wie kommt das? Sie entstehen nicht durch CO<sub>2</sub>, sondern durch natürliches N<sub>2</sub>O, das beim **KOMPOSTIEREN** von Blättern, Zweigen und Schoten freikommt. Doch auf den Kakaohöfen entsteht gleichzeitig auch der größte positive Effekt für das Klima,

nämlich durch die **MAGIE DER BÄUME**, die CO<sub>2</sub> einatmen und speichern.

Aufgrund der höheren Anzahl an Zutaten „kosten“ unsere Milkschokoladen mehr CO<sub>2</sub>. Erfreulicherweise speichern unsere Esmeraldas Kakaobauernhöfe jedoch pro Jahr 9,5t CO<sub>2</sub> pro Hektar, was eine **WISSENSCHAFTLICHE CO<sub>2</sub>-ÜBERPRÜFUNG** ergeben hat. Abzüglich der Klimakosten resultiert dies in einem Klimaüberschuss von 122g CO<sub>2</sub> pro 70g Esmeraldas Milk 42% Schokoladentafel.

\*Überprüfung der Treibhausgasbilanz durch BSE (2011) PAS 2050:2011 und Plan Vivo von CarbonRoots (UK).



**Klimabilanz einer Original Beans 70g Tafel\***

- Klimaerträge durch den Kakaoanbau
- Klimakosten durch Transport und Produktion
- Klimapositiver Überschuss



KLIMA +

## Klimainitiative jetzt!

*Sie möchten sich aktiv für den Klimaschutz einsetzen? Wir bieten Ihnen eine einfache und wirksame Möglichkeit: Den Erhalt der wertvollsten Wälder der Erde. Dadurch unterstützen Sie gleichzeitig die Kakaobauern, die sich für den Schutz dieser einzigartigen Wälder einzusetzen.*

Unsere seltenen Kakaobäume wachsen in den CO<sub>2</sub>-reichsten Waldgebieten der Welt. Dort arbeiten wir direkt mit den Kakaobauern zusammen. Wir bieten ihnen ein sicheres Einkommen und eine umfangreiche Ausbildung und im Gegenzug weisen sie unberührte Wälder als kohlenstoffspeichernde "Klimawälder" aus.

Kaufen Sie unsere Klimazertifikate, um diese direkte, starke und sofort wirksame Klimalösung zu unterstützen! So funktioniert:

### SCHRITT 1 - BERECHNUNG

Im ersten Schritt helfen wir den CO<sub>2</sub>-Fußabdruck (d.h. Emissionen) zu berechnen. Mit unserem „CO<sub>2</sub> Quick Scan“ kann man schnell die CO<sub>2</sub>-Emissionen für Büroräume oder Reisen von Mitarbeitern berechnen.

### SCHRITT 2 - KOMPENSATION

Sobald der CO<sub>2</sub>-Fußabdruck berechnet ist, bestimmen wir in einem zweiten Schritt die Menge und die Kosten der Waldzertifikate.

### SCHRITT 3 - KOMMUNIKATION

Drittens und abschließend unterstützen wir den Zertifikatsinhaber in seiner Klimakommunikation.







## Unser Versprechen

*Wir sagen, was wahr ist. Wir essen was echt ist. Wir bewahren was selten ist.*

Seit 2008 wagen wir uns in abgelegene Regenwälder, um die seltensten Kakaobohnen der Welt zu finden und die Kultur von Schokolade, Essen und Luxus zu verändern. Wir lassen einen Baum für jede gekaufte Tafel wachsen und setzen damit die Nachhaltigkeitstradition unseres Firmengründers fort, dessen Vorfahre bereits vor 220 Jahren riet, die Natur so zu bewahren, dass Generationen sie ebenso erleben können wie wir heute.

Auf **FOLGENDES KÖNNEN SIE SICH VERLASSEN**, wenn Sie Kunde, Partner oder Lieferant von unseren Schokoladen sind:





## Tafeln

---

Die Original Beans Schokotafeln bieten eine reiche Vielfalt: sie bestehen aus den seltensten Kakaos der Welt, die aus acht globalen Hotspots für biologische Vielfalt stammen. Sie sind regenerativ und im Rahmen des "One Bar: One Tree-Programms" ist der Ursprung jeder einzelne Tafel nachvollziehbar.



## Regenwald Kuvertüren

---

Ob wild oder indigen, in jedem Fall immer biologisch: Unsere Regenwald Kuvertüren stellen eine einzigartige Sammlung der seltensten Kakaos der Welt dar. Sie sind in jeder Hinsicht regenerativ: pur, fair+, klima+ und kompostierbar. Jeder Beutel lässt 10 Bäume wachsen, diese sind per QR-Code rückverfolgbar.



## Simply Kuvertüren

---

"Simply don't worry..." Inspiriert von Bob Marleys Lied über drei kleine Vögel haben wir drei einfache Kuvertüren kreiert: Weiß, Milch und Dunkel aus unserem Esmeraldas Ursprung. Sie sind pur, fair+ und klimaneutral. Jeder Beutel lässt drei Bäume wachsen.







## (Firmen) Geschenke

---

Unsere eleganten Schokoladensets mit außergewöhnlicher Sorgfalt für Handwerk und Erde bieten seltene Geschenke: persönlich, wertvoll, köstlich. Sie erzählen Geschichten von seltenen Orten und versprechen, die Welt in jeder Hinsicht zu regenerieren. Jedes Geschenk lässt Bäume mit dem One Bar: One Tree-Programm wachsen.



## Feines zum Verwöhnen

---

Nur wenige Dinge sind so einfach und freudebringend wie ein herrliches Stück Schokolade. Ob in Napolitain- oder Minitafel-Größe, jede Original Beans Schokolade erzählt eine Geschichte von Exzellenz und Regeneration. Sie können individualisiert werden und sind so eine überzeugende und kostengünstige Nachricht für Ihre Kunden.



## Kakaonibs und Bohnen

---

Jeden Tag unternimmt unser Bean Team außergewöhnliche Anstrengungen um bisher unentdeckte, vergessene und versteckte Kakaobohnen für unsere Schokolade zu gewinnen. Für alle, die direkt mit Bohnen und Nibs arbeiten möchten, stellen wir die besten Craft Kakaos unter dem "Sourced As Original Beans" Standard zur Verfügung.



# ORIGINAL BEANS



TASTE THE RARE AND PRESERVE IT

## 70g Tafeln

Verkaufseinheit

	70g	x13
<b>Select Tribal Cacaos</b>		
<b>ZOQUE 88%</b> Selva Zoque, Mexiko (EU-Bio)	70g	x13
<b>ARHUACO 82%</b> Arhuaco Stammesgebiet, Kolumbien*	70g	x13
<b>Rarest of Rare</b>		
<b>CUSCO 100%</b> Heiliges Cusco Tal, Peru (EU-Bio)	70g	x13
<b>BENI WILD 66%</b> Beni Amazonas, Bolivien (EU-Bio)	70g	x13
<b>Ultra Rare</b>		
<b>PIURA 75%</b> Piura Tal, Peru (EU-Bio)	70g	x13
<b>UDZUNGWA 70% MIT NIBS</b> Udzungwa Park, Tansania (EU-Bio)	70g	x13
<b>Rare</b>		
<b>VIRUNGA 70%</b> Virunga Park, DR Kongo (EU-Bio)	70g	x13
<b>FEMMES DE VIRUNGA 55%</b> Virunga Park, DR Kongo (EU-Bio)	70g	x13
<b>ESMERALDAS MILK 42%</b> Esmeraldas Küste, Ecuador (EU-Bio)	70g	x13

\* Exklusiv für den Feinkostfachhandel





# ORIGINAL BEANS



TASTE THE RARE AND PRESERVE IT

## Kuvertüren

Verkaufseinheit

<b>CUSCO 100%</b> Heiliges Tal, Peru (EU-Bio), auf Anfrage		<a href="#">Auf Anfrage</a>
<b>ARHUACO 82%</b> Arhuaco Stammesgebiet, Kolumbien	2kg	x3
<b>PIURA 75%</b> Piura Tal, Peru (EU-Bio)	2kg	x3
<b>UDZUNGWA 70%</b> Udzungwa Park, Tansania (EU-Bio)	2kg	x3
<b>VIRUNGA 70%</b> Virunga Park, DR Kongo (EU-Bio)	2kg	x3
<b>BENI WILD 66%</b> Beni Amazonas, Bolivien (EU-Bio)	2kg	x3
<b>ESMERALDAS DARK 65%</b> Esmeraldas Küste, Ecuador (EU-Bio)	2kg	x3
<b>FEMMES DE VIRUNGA 55%</b> Virunga Park, DR Kongo (EU-Bio)	2kg	x3
<b>ESMERALDAS MILK 42%</b> Esmeraldas Küste, Ecuador (EU-Bio)	2kg	x3
<b>YUNA (EDEL WEISS) 37%</b> Yuna Fluss, Dominikanische Republik (EU-Bio)	2kg	x3



## Trüffelhohlkugeln

Verkaufseinheit

<b>TRÜFFELHOHLKUGELN</b> Esmeraldas Dark 65% (EU-Bio)	504 Stk.	x1
<b>TRÜFFELHOHLKUGELN</b> Esmeraldas Milk 42% (EU-Bio)	504 Stk.	x1
<b>TRÜFFELHOHLKUGELN</b> Yuna (Edel Weiss) 37% (EU-Bio)	504 Stk.	x1



# ORIGINAL BEANS



TASTE THE RARE AND PRESERVE IT

## Simply Kuvertüren

Verkaufseinheit

<b>SIMPLY DARK 62%</b> Esmeraldas, Ecuador	2kg	x3
<b>SIMPLY MILK 40%</b> Esmeraldas, Ecuador	2kg	x3
<b>SIMPLY WHITE 36%</b>	2kg	x3





# ORIGINAL BEANS



TASTE THE RARE AND PRESERVE IT

## Geschenksets

	Verkaufseinheit	
<b>VIRUNGA</b> 70g Femmes de Virunga 55%, Virunga 70% (EU-Bio)	2x70g	x6
<b>FOUR THE LOVE OF CHOCOLATE</b> 70g Esmeraldas Milk 42%, Femmes de Virunga 55%, Virunga 70%, Piura 75% (EU-Bio)	4x70g	x3
<b>MINIKOLLEKTION</b> 12g Esmeraldas Milk 42%, Virunga 70%, Udzungwa 70% mit Nibs und Piura 75% (EU-Bio)	4x12g	x13
<b>KUNST DER MILCHSCHOKOLADE</b> 70g Esmeraldas Milk 42%, Femmes de Virunga (EU-Bio)	2x70g	x6



# ORIGINAL BEANS



TASTE THE RARE AND PRESERVE IT

## 12g Minitafeln

Verkaufseinheit

<b>MINITAFEL GROSSPACKUNG</b> Piura 75% (EU-Bio)	12g	x250
<b>MINITAFEL GROSSPACKUNG</b> Virunga 70% (EU-Bio)	12g	x250
<b>MINITAFEL GROSSPACKUNG</b> Udzungwa 70% mit Nibs (EU-Bio)	12g	x250
<b>MINITAFEL GROSSPACKUNG</b> Esmeraldas Milk 42% (EU-Bio)	12g	x250
<b>MINITAFEL GROSSPACKUNG</b> Yuna (Edel Weiss) 37% (EU-Bio)	12g	x250





# ORIGINAL BEANS



TASTE THE RARE AND PRESERVE IT

## Napolitans 4.5g

Verkaufseinheit

**NAPOS GROSSPACKUNG** Virunga 70%, DR Kongo (EU-Bio)  
**NAPOS GROSSPACKUNG** Esmeraldas 42%, Ecuador (EU-Bio)  
**NAPOS GROSSPACKUNG JRE** Virunga 70%, DR Kongo (EU-Bio)

4,5g	x170
4,5g	x170
4,5g	x170



# ORIGINAL BEANS



TASTE THE RARE AND PRESERVE IT

## Kakaonibs

Verkaufseinheit

<b>UDZUNGWA</b> Tansania - Kakaonibs 3-4mm, Röstung der ganzen Bohnen (EU-Bio)	100g	x3
<b>ESMERALDAS</b> Ecuador Kakaonibs 'All sizes', Röstung der ganzen Bohnen (EU-Bio)	1.25kg	x4







## Kakaobohnen

Verkaufseinheit

<b>VIRUNGA</b> Kongo		
<b>MONOA BRAVO</b> Ecuador		
<b>UDZUNGWA</b> Tansania		
<b>CHUNCHO URUSAYHUA</b> Peru	1kg, 2.5kg, 10kg	> 10kg <a href="#">auf Anfrage</a>
<b>PIURA BLANCO</b> , Peru		
<b>ARHUACO</b> Kolumbien		
<b>SELVA TABASQUEÑO</b> Mexiko		



# ORIGINAL BEANS



TASTE THE RARE AND PRESERVE IT

## Personalisierte Produkte

Verkaufseinheit

SCHOKOLADENKÄRTCHEN KLEIN 4,5 g Napolitains

SCHOKOLADENKÄRTCHEN GROSS 12 g Minitafeln

SCHOKOLADENBANDEROLEN 70g Tafeln

PERSONALISIERTE SCHOKOLADENVERPACKUNG

[Auf Anfrage](#)

[Auf Anfrage](#)

[Auf Anfrage](#)

[Auf Anfrage](#)







## Servicelösungen für die Gastronomie

CHOQ TRINKSCHOKOLADEN-AUSCHÄUMER

[Mehr Info](#)





## POS-Materialien

LEPORELLOS (Mini-Broschüren)

POS DISPLAY für 4x70g

TRIFOLD (A5 Broschüren)

WAS IST SCHOKOLADE? (A5 Karte)







## Sei dabei, full of beans!

Wir haben uns mit Leib und Seele der Herstellung köstlicher, purer Schokoladen verschrieben. Aber Original Beans wurde nicht gegründet, damit eine weitere Tafel im Regal steht. Jeden Tag schließen sich uns Menschen an, die unseren Glauben an eine **GRÜNERE, FAIRERE UND KÖSTLICHERE WELT** teilen und unsere Produkte mit uns kreieren. **WIR DANKEN IHNEN ALLEN!**

Wir heißen Sie in diesem weltweiten Netzwerk 'Full of Beans' willkommen. Ob Sie planen, Ihr Schokoladenregal zu erneuern, mehr über die Arbeit mit Original Beans-Schokolade in Ihrer Küche erfahren möchten oder auf andere Weise zum **MITMACHEN INSPIRIERT SIND**, setzen Sie sich noch heute mit uns in Verbindung. Gemeinsam regenerieren wir, was wir konsumieren und bewahren, was selten ist.



# ORIGINAL BEANS



TASTE THE RARE AND PRESERVE IT

Nehmen Sie  
Kontakt auf!

Unsere Adresse:

**ORIGINAL BEANS BV**  
SDG House  
Mauritskade 64  
1092 AD Amsterdam  
The Netherlands

Für allgemeine Anfragen:  
[info@originalbeans.com](mailto:info@originalbeans.com)





# ORIGINAL BEANS

„Original Beans macht eine der besten Schokoladen.“

—*Financial Times*

„Die Produkte von Original Beans sind von überragender Qualität. Die Reinheit dieser Bohnen ist einzigartig und die Geschichte und Nachhaltigkeit überzeugen.“

—*Thomas Imbusch, Off Club, Hamburg; Gastronomiekonzept des Jahres 2014*

„Mein Liebling ist die Virunga—Komplex und erdig. Original Beans umwelt-politisches Engagement ist unvergleichlich.“

—*Stevie Parle, Dock Kitchen, London*

„Original Beans verbessert die Welt mit Schokolade.“

—*Business Week*

„Ich konnte mir vor kurzem bei einem Besuch in meinem Heimatland Ghana vor Ort selber einen Eindruck von der Arbeit auf einer Kakaopflanzung verschaffen. Somit freue ich mich sehr, mit Original Beans ein Konzept zu unterstützen, dass sowohl Nachhaltigkeit wie auch die Arbeiter vor Ort respektiert und schützt!“

—*Nelson Müller, ★ Die Schote, Essen*



ACADEMY of  
CHOCOLATE  
WINNER



BOOM  
BEST OF ORGANIC MARKET  
AWARDS





[WWW.ORIGINALBEANS.DE](http://WWW.ORIGINALBEANS.DE)