



EIN BEUTEL  ZEHN BÄUME

ORIGINAL BEANS

HOTEL & GASTRONOMIEKATALOG HERBST 2014

EINE BEUTEL  ZEHN BÄUME

ORIGINAL BEANS

Original Beans entspricht allen Anforderungen in Bezug auf Geschmack. Wir unterstützen auch den Einsatz für die Umwelt.

— Phil Usher, Chefkonditor bei Caprice Holdings, London

Original Beans macht unsere Welt durch Schokolade ein Stück besser.

— *Business Week*

Wir suchen die besten, nachhaltigsten und zeitgemässesten Produzenten. Original Beans ist darum unsere Schokolade.

— Marco Müller, Sternekoch, Weinbar Rutz, Berlin



ERSTER SRA ZERTIFIZIERTER SCHOKOLADEMACHER

Die Sustainable Restaurant Association ist eine führende nicht-kommerzielle Organisation, die Restaurants hilft nachhaltiger zu werden und Gästen mehr aus ihrer nachhaltigen Auswahl zu machen.

ACADEMY of
CHOCOLATE
GOLD
WINNER 2011/13



ORIGINAL BEANS

EIN BEUTEL  ZEHN BÄUME

Jede Schokolade erhält ihre Aromenvielfalt von einer ursprünglichen Kakaobohne. Im Gegenzug pflanzt oder schützt sie Bäume im Regenwald vor Ort. www.originalbeans.de

Unsere Geschichte

Als Unternehmer-Naturschützer Philipp Kauffmann seinen Job bei der UNO hinter sich liess, um ein neues Projekt zu starten, suchte er Inspiration bei sieben Generationen anerkannter Waldforscher und Umweltschützer in seiner Familie. Sein Urgroßvater begründete schon den Bund Naturschutz Bayern, und vor 220 Jahren prägte ein direkter Vorfahre, G.L. Hartig, bereits den Begriff Nachhaltigkeit. Aus dieser Tradition heraus wurde Original Beans geboren.

Seit 2008 hat Original Beans dazu beigetragen, in Regionen so entlegen wie der Amazonas und herausfordernd wie der Ostkongo, eine Million Bäume zu pflanzen. Original Beans hat die Lebensumstände von zwanzigtausend Kakaofamilien verbessert, einige der seltensten Kakaos der Welt bewahrt, und beim Erhalt der Pufferwälder geholfen, die die letzten Berggorillas und die atemberaubenden Paradiesvögel schützen.

Original Beans Schokoladen haben wiederholt die wichtigsten Auszeichnungen in der Branche gewonnen und werden in den besten Restaurants der Welt serviert.

Wir freuen uns, dass weltweit viele Schokoladenliebhaber unsere Leidenschaft für exquisite Schokolade und konsequente Nachhaltigkeit teilen. Gemeinsam verändern wir die Welt – mit Schokolade!

JEDE TAFEL: EIN BAUM

Unsere Methode die einzigartigsten Regenwälder dieser Erde zu schützen, ist es, deren wohl-schmeckenste Früchte anzubieten. Im Gegenzug geben wir an den Wald zurück, indem wir pro verkaufter Einheit je einen Baum pflanzen oder schützen, JEDE TAFEL: EIN BAUM

—Philipp Kauffmann, 2014

Gründer von Original Beans

Jede weise Verwaltung muss den Wald so nutzen, dass nachfolgende Generationen wenigstens ebensoviel Nutzen daraus ziehen können, als sich die jetzt lebende Generation zueignet.

—G.L. Hartig, 1791

Bedeutender deutscher Forstwissenschaftler,
Urahn von Original Beans Gründer
Philipp Kauffmann

ORIGINAL BEANS

EINE BEUTEL  ZEHN BÄUME

Jede Schokolade erhält ihre Aromenvielfalt von einer ursprünglichen Kakaobohne. Im Gegenzug pflanzt oder schützt sie Bäume im Regenwald vor Ort. www.originalbeans.de

Cru Virunga: Klima+

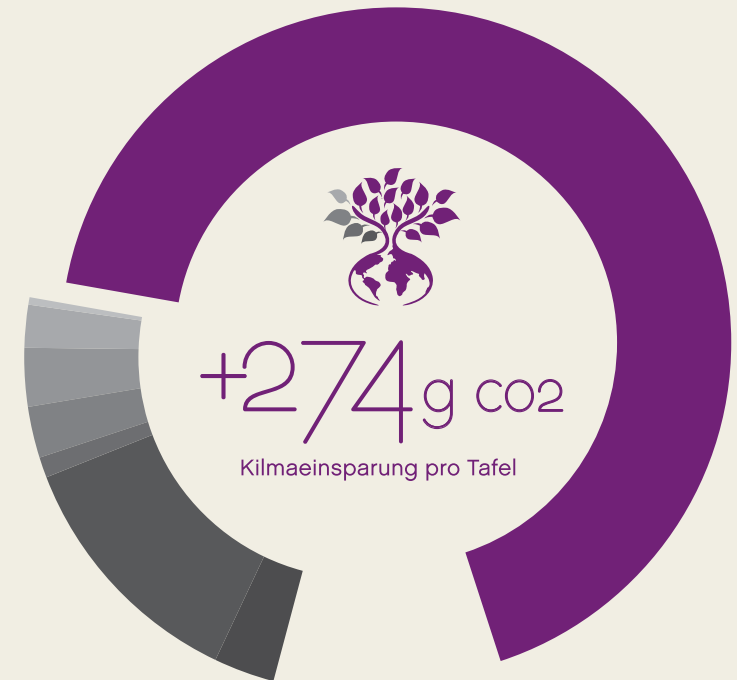
Die Berechnung der Klimakosten und -einsparungen einer Original Beans Cru Virunga 70% Tafel (durchgeführt von zwei unabhängigen Expertenteams) stellt fest, dass diese Schokolade in ihrer Produktionskette mit einem Faktor 3 zur Reduktion von Treibhausgas-Emissionen beiträgt (Klima+).

- Der jährliche Verkauf von Cru Virunga wiegt die Klimaauswirkungen der gesamten Arbeitsprozesse bei Original Beans, einschließlich aller Reisen, auf
- Mit einer Original Beans Tafel gleichen Sie den negativen Klimaeffekt von drei nicht nachhaltigen Schokoladen aus (und Original Beans schmeckt ohnehin viel besser!)
- Je mehr Original Beans Tafeln gekauft werden, desto besser ist das fürs Klima und Mutter Erde

Die Klima+ Berechnung addiert die Klimakosten der gesamten Lieferkette, einschließlich Upstream Prozessen (kalkuliert von Footprint4foods), und Klimaeinnahmen aus Wiederaufforstungsprojekten vor Ort (kalkuliert von Carbonroots). Die Kette beginnt und endet auf dem Kakaofeld in der Demokratischen Republik Kongo und reicht bis zur Lieferung des Endprodukts an Großhandelskunden. Die Berechnungen beinhalten nicht die Emissionen, die Einzelhandel und Verbraucher verursachen. Diese fallen außerhalb der PAS2050-Methodik für Co2-Fußabdrücke. Als Co2-Einkommen zählt die Aufnahme von Kohlenstoff in der Baum-Biomasse eines Kakaowaldes. Im Fall der Cru Virunga stammt das Klimaeinkommen aus ein- und derselben Lieferkette, anstatt aus Emissionszertifikaten.



JEDE TAFEL
-96g CO₂
Klimakosten



EIN BAUM
+370g CO₂
Klimaeinsparung pro Jahr

ORIGINAL BEANS

EINE BEUTEL  ZEHN BÄUME

Jede Schokolade erhält ihre Aromenvielfalt von einer ursprünglichen Kakaobohne. Im Gegenzug pflanzt oder schützt sie Bäume im Regenwald vor Ort. www.originalbeans.de

Null Abfall

Für unsere ökoschicke, biokompostierbare Original Beans Kartonverpackung verwenden wir Lessebo FSC-Papier und migrationsarme Naturfarben:

- Lessebo Bruk erzielt mit die besten Klimaresultate unter Europas Papierherstellern. Mit der überschüssigen Energie aus der Papierfabrik werden Häuser in den umliegenden Dörfern geheizt

Damit wir perfekte Schokoladenqualität gewährleisten können, haben wir die innovative Verwendung der Natureflex™ Folie für die Schokoladenindustrie ermöglicht:

- Unsere Biofolie besteht aus erneuerbarem FSC-Holz und ist nach europäischen und amerikanischen Standards für den Hauskompost geeignet. Unser Test zeigt, dass sie sich innerhalb von zwei Monaten im Gartenkompost zersetzt
- Eine Lage aus 0,02% Metall garantiert eine sehr hohe Feuchtigkeits-, Gas- und Aromabarriere

Ihre Bestellung schützen wir mit FLO-PAK Green® Verpackungschips:

- Die sind aus 100% recyceltem Material. Durch zusätzliche Enzyme zerfällt das Material in Kohlendioxid, Wasser und Humus innerhalb von 1–3 Jahren

Original Beans ist voller:	Original Beans ist frei von:
Kakaofrucharomen	Bitterkeit
Purer Geschmack	Vanille
Bio-Kakaobutter	Lecithin
Reinste Zutaten	Gluten
Roher Rohrzucker	Industriezucker
Vegane Qualität*	Tierisches Eiweiss*
Emanzipation	Kinderarmut
Wirtschaftlicher Fortschritt	Armutsausbeutung
Direkter Handel	Unfairer Handel
Null Abfall	Abfall
Klima+	Klimaverschmutzung
Jede Tafel : Ein Baum	Rücksichtsloser Konsum

*mit Ausnahme der Milkschokoladen

ORIGINAL BEANS

EINE BEUTEL  ZEHN BÄUME

Jede Schokolade erhält ihre Aromenvielfalt von einer ursprünglichen Kakaobohne. Im Gegenzug pflanzt oder schützt sie Bäume im Regenwald vor Ort. www.originalbeans.de

Neue Kuvertüren

BIOLOGISCHE DUNKELSCHOKOLADE

GRAND CRU BLEND NO.1 80%

Regenwald Hotspots Südamerikas und Afrikas

Wie bei einem perfekten Espresso, bleibt auch die Kunst der Kakaobohnenmischung immer ein Geheimnis des Hauses. Nur so viel kann verraten werden: Dieser erste Original Beans Blend zum fünfjährigen Jubiläum besteht aus den seltensten Kakao der Erde.

DICHTE NOTEN VON WALDBEEREN UND KAFFEE

Zutaten: Direkt gekaufte Kakaobohnen*, Rohrer Rohrzucker*
Verkaufseinheiten: Tafel 70g x 13; Kuvertüre 2kg x 1

BIOLOGISCHE WEISSE SCHOKOLADE

EDEL WEISS 40%

Aus dem Yuna Flusstal, Dominikanische Republik

Für alle, die sich noch nicht sicher sind: Weisse Schokolade ist Milkschokolade ohne Kakaobestandteile. Wenn die Zutaten von überragender Qualität sind, wie in diesem Fall milder Trinitario Kakao aus dem Yunatal in der Dominikanischen Republik und erstklassige Schweizer Almmilch, kann man auf Zusätze wie Vanille verzichten.

VOLLE NOTEN VON BANANENMILCH UND KAKAOBUTTER

Zutaten: Kakaobutter*, Milch*, Rohrer Rohrzucker*
Verkaufseinheiten: Tafel 70g x 13; Kuvertüre 2kg x 1 *Biologisch zertifiziert



ORIGINAL BEANS

EINE BEUTEL  ZEHN BÄUME

Jede Schokolade erhält ihre Aromenvielfalt von einer ursprünglichen Kakaobohne. Im Gegenzug pflanzt oder schützt sie Bäume im Regenwald vor Ort. www.originalbeans.de

Originalkuvertüren

BIOLOGISCHE DUNKELSCHOKOLADE : 22 HOUR CONCH

PIURA PORCELANA 75%

Biologische Dunkelschokolade aus äusserst seltenem weißen Kakao. Piura Flusstal, Peruanische Anden

HELLE NOTEN VON LIMONE, HIMBEERE UND PEKANNUSS

Zutaten: Direkt angekaufte Kakaobohnen*, Rohrer Rohrzucker*, Kakaobutter*
Verkaufseinheiten: Tafel 70g x 13; Minitafel 12g x 20; Kuvertüre 2kg x 1

WILDGESAMMELTE DUNKELSCHOKOLADE : 24 HOUR CONCH

BENI WILD HARVEST 66%

Dunkelschokolade aus handgepflücktem Wildkakao Beni Savanne, Bolivianischer Amazonas

DELIKATE NOTEN VON BLUMENHONIG, APRIKOSE UND JASMINTEE

Zutaten: Direkt angekaufte Wildkakaobohnen, Rohrer Rohrzucker*, Kakaobutter*
Verkaufseinheiten: Tafel 70g x 13; Minitafel 12g x 20; Kuvertüre 2kg x 1

BIOLOGISCHE DUNKELSCHOKOLADE : 20 HOUR CONCH

CRU VIRUNGA 70%

Biologische Dunkelschokolade zum Schutz von Berggorillas und Natur. Virunga Nationalpark, Ostkongo (D.R.)

WARME NOTEN VON WEICHSELKIRSCHEN, SCHOKOLADE UND SCHWARZTEE

Zutaten: Direkt angekaufte Kakaobohnen*, Rohrer Rohrzucker*, Kakaobutter*
Verkaufseinheiten: Tafel 70g x 13; Minitafel 12g x 20; Kuvertüre 2kg x 1

BIOLOGISCHE MILKSCHOKOLADE : 16 HOUR CONCH

ESMERALDAS MILK 42%

Biologische Milkschokolade aus weltbekanntem Arriba-Kakao Pazifischer Regenwald, Esmeraldas Ecuador

SAMTIGE NOTEN VON KAREMEL MIT FLEUR DE SEL

Zutaten: Direkt angekaufte Kakaobohnen*, Kakaobutter*, Rohrer Rohrzucker*, Milch*, Fleur de Sel
Verkaufseinheiten: Tafel 70g x 13; Minitafel 12g x 20; Kuvertüre 2kg x 1

* Biologisch zertifiziert

EINE BEUTEL  ZEHN BÄUME

ORIGINAL BEANS

Beliebt bei Michelin Sterneköchen:

★★★

Massimo Bottura

OSTERIA FRANCESCANA, MODENA
NR. 3 IN DER WELT

★★★

Kevin Fehling

LA BELLE EPOQUE, LÜBECK

★★

Claude Bosi

HIBISCUS, LONDON

★★

Michael Wignall

THE LAYTNER AT PENNYHILL PARK
HOTEL & SPA, SURREY

★★

Alexandro Pape

SYLTER FÄHRHAUS, SYLT/MUNKMARSCH

★★

Christoph Rüfer

RESTAURANT HAERLIN AT FAIRMONT
HOTEL VIER JAHRESZEITEN, HAMBURG

★

Richard Corrigan

CORRIGAN'S OF MAYFAIR, LONDON

★

Anthony Demetre

ARBUTUS & WILD HONEY, LONDON

★

Virgilio Martinez

(WITH HEAD CHEF ROBERT ORTIZ)
LIMA LONDON, LONDON

★

Theo Randall

THE INTERCONTINENTAL, LONDON

★

Maria Gross

RESTAURANT CLARA, ERFURT

★

Sergio Sanzo Blanco

AMETSA WITH ARZAK INSTRUCTION, LONDON

★

Tom Seller

RESTAURANT STORY, LONDON

★

Vivek Singh

CINNAMON CLUB, LONDON

★

Joo Won

GALVIN AT WINDOWS, LONDON

★

Galton Blackiston

MORSTON HALL, NORFOLK

★

Steve Drake

DRAKE'S RESTAURANT, SURREY

★

Ralph Knebel

HOTEL/RESTAURANT ERBPRINZ,
ETTLINGEN

★

Thomas Macyszyn

RESTAURANT NAVETTE AT
COLUMBIA HOTEL, RÜSSELSHEIM

★

Marco Müller

WEINBAR RUTZ, BERLIN

★

Heinz O. Wehmann

LANDHAUS SCHERRER, HAMBURG

EINE BEUTEL  ZEHN BÄUME

ORIGINAL BEANS

Noch mehr Spitzenköche aus aller Welt:

Peter Gordon

THE PROVIDORES & TAPA ROOM
AND KOPAPA, LONDON

Jan Hoffmann

SEVEN SWANS, FRANKFURT

Constanze Vogt

ALTE BACKSTUBE, SYLT/LIST

Jeremy Lee

QUO VADIS, LONDON

Steve Parle

DOCK KITCHEN, LONDON

Cyrus Todiwala

CAFE SPICE NAMASTE, LONDON

Tom Hunt

POCO, BRISTOL

Charlie Lakin

THE MARQUIS OF ALKHAM, KENT

Mary-Ellen McTeague

AUMBRY RESTAURANT, MANCHESTER

Matthew Pennington

THE ETHICURIAN, BRISTOL

Chris Wheeler

HUMPHREY'S AT STOKE PARK, BUCKINGHAMSHIRE

Franz Conde

ROBERTO'S AT THE HILTON, AMSTERDAM

Franco Scavazza

REUTER'S, FRANKFURT

INTERNATIONALE SPITZENPÂTISSERIE:

Ivana Stork

OPAQUE-CONFISERIE, MÜNCHEN

Damian Allsop

CO2 CHOCOLATES, CORNELLÀ DEL TERRI

Alexandre Bellion

CHOCOTELIER ALEXANDRE, LEIDEN

Geert Vercruysse

PÂTISSERIE VERCRUYSE, LUIK

FÜHRENDE RESTAURANT
GRUPPEN WIE:

Caprice Holdings Group

INCLUDING THE IVY, SCOTTS,
SHEEKEY'S, 34, LONDON

Soho House

INCLUDING PIZZA EAST, LONDON

D&D Restaurants

INCLUDING ALLAN PICKETT AT PLATEAU, TOM
COOK AT PONT DE LA TOUR, MATT ROBINSON
AT BLUEBIRD RESTAURANT, TIM ALLEN AT
LAUNCESTON PLACE, LONDON

Hakkasan Ltd

EINSCHLIESSLICH GRAHAM HORNIGOLD
AT HKK, LONDON

Marc Restaurant Group

INCLUDING MORTON'S CLUB, LONDON

Nobu Restaurants

INCLUDING NOBU OLD PARK LANE,
LONDON

ORIGINAL BEANS

EINE BEUTEL  ZEHN BÄUME

Jede Schokolade erhält ihre Aromenvielfalt von einer ursprünglichen Kakaobohne. Im Gegenzug pflanzt oder schützt sie Bäume im Regenwald vor Ort. www.originalbeans.de

Schokolade für nachhaltigen Luxus —Zimmer und F&B Services—

70g Schokoldetafeln
Preisgekrönte Schokolade in eleganter Naturverpackung. Nachhaltiger Luxus in der Lobby.

12g Minitafel Kollektion
Jede Sorte zur Verkostung. Bewuster Genuss vom Restaurant bis ins Gästezimmer. Turndown mit bleibendem Wert.

Co-branding
Machen Sie Schokolade zum genussvollen Botschafter Ihrer Nachhaltigkeitsanstrengung.



ORIGINAL BEANS

EINE BEUTEL  ZEHN BÄUME

Jede Schokolade erhält ihre Aromenvielfalt von einer ursprünglichen Kakaobohne. Im Gegenzug pflanzt oder schützt sie Bäume im Regenwald vor Ort. www.originalbeans.de

Entwickeln Sie Ihre eigenen Pralinen mit Original Beans Chocolatiers

Einige der besten und innovativsten Chocolatiers und Pâtisseries der Welt arbeiten mit Original Beans. In enger Zusammenarbeit können wir Ihnen gemeinsam entwickelte Schokoladekreationen und Pralinen anbieten, die Ihre "Handschrift" tragen.



EINE BEUTEL  ZEHN BÄUME

ORIGINAL BEANS

Nehmen Sie gerne heute noch Kontakt auf
mit unserem Hotel & Gastronomie Team für
eingehendere Informationen:

Deutschland

HOTELGASTRO@ORIGINALBEANS.COM

Vereinigtes Königreich

HOSPITALITYUK@ORIGINALBEANS.COM

Benelux

HORECA@ORIGINALBEANS.COM

Weltweit

HOSPITALITY@ORIGINALBEANS.COM