

12

Lösungen damit wir gemeinsam
die Klimakrise innerhalb einer
Generation überwinden

EIN REGENERATIONSKATALOG
IN ZUSAMMENARBEIT MIT
PAUL HAWKEN



ORIGINAL
BEANS

SAISON
2021/22

Partner des Vertrauens für die besten Craft-Hersteller,
Fachhändler und Marken:

Restaurants

- ★★★★ CORE BY CLARE SMYTH (UK)
- ★★★★ OSTERIA FRANCESCANA (IT)
 - ★★★★ RUTZ (DE)
 - ★★★ BLUE HILL (US)
 - ★★★ MUGARITZ (ES)
 - ★★★ STEIRERECK (AT)
- ★ ANDREU GENESTRA, MALLORCA (ES)
 - ★ HUBER WIRT (DE)
 - ★ REUTER (DE)
 - ★ RIGMAROLE (FR)
 - ★ ROOTS (UK)
 - ★ SCHOTE (DE)
 - ★ SCULLY (UK)
- ★ SØLLERØD KRO (DK)
- ★ THE DUTCH (US)
- ★ THE MUSKET ROOM (US)
 - ★ TIAN (AT)
 - ★ VINKELES (NL)
- ★ QUO VADIS (UK)
- ★ RESTAURANT PALÆGADE (DK)
- ★ AMAZONICO GROUP (UK, ES)
- ★ ENTOURAGE GROUP (NL)
- ★ FLAT IRON (UK)
- ★ HAWKSMOOR GROUP (UK)
- ★ PETERSHAM NURSERIES (UK)
- ★ THE RIVER CAFE (UK)

2

Hotels

- ★ BREIDENBACHER HOF (DE)
- ★ DAS SCHOKOLADENHOTEL VOSS (DE)
 - ★ HOTEL ERBPRINZ (DE)
 - ★ HOTEL MOSEGG (CH)
 - ★ HOTEL TWENTY SEVEN (NL)
- ★ POSTHOTEL ALEXANDER HERRMANN (DE)
 - ★ SCHLOSS ELMAU (DE)
 - ★ SCHLOSS FUSCHL (AT)
 - ★ THE BLOOMSBURY (UK)
 - ★ THE DOLDER GRAND (CH)
- ★ THE RITZ-CARLTON BERLIN (D)
 - ★ THYME (UK)
- ★ ACHENTHAL RESORT (D)
- ★ SVINKLØV BADEHOTEL (DK)

Reise

- ★ AIDA CRUISES
- ★ LUFTHANSA
- ★ VIRGIN ATLANTIC

Eiscreme

- ★ CREME EIS (DE)
- ★ EISHEILIGEN (DE)
- ★ HAPPY ENDINGS (UK)
- ★ ICE CREAM UNION (UK)
- ★ JYMY (FI)
- ★ ROSA CANINA (DE)

Chocolatiers

- ★ CANDIDE CHOCOLATE (DE)
- ★ CARTOGRAFIE (UK)
- ★ DUCASSE (FR)
- ★ LOUISE GERARD (BE)
- ★ MARCOLINI (BE)
- ★ MARK HERRMANN (DK)
- ★ PATRICK ROGER (FR)
- ★ THE CHOCOLATIER (UK)
- ★ VERCRUYSSE (BE)

Schokoladen- marken

- ★ BEAN & GOOSE (IR)
- ★ CASA CACAO (ES)
- ★ ENCUESTRO (FR)
- ★ HASNAA (FR)
- ★ KARUNA CHOCOLATE (IT)
- ★ OCELOT (UK)
- ★ PUMP STREET BAKERY (UK)
- ★ STANDOUT CHOCOLATE (SW)

Bäckereien

- ★ BECKABECK (DE)
- ★ BLACK APRON/CODOS (DE)
- ★ BRAMMIBAL'S DONUT (DE)
- ★ E5 BAKEHOUSE (UK)
- ★ TEN BELLES (FR)

Fachhandel

- ★ ABEL & COLE (UK)
- ★ ALNATURA (DE)
- ★ BIOCOMPANY (DE)
- ★ COCOA RUNNERS (UK)
- ★ DENN'S (DE)
- ★ EREWHON (US)
- ★ FEINKOST KÄFER (DE)
- ★ FORTNUM & MASON (UK)
- ★ GLOBUS (CH)
- ★ GOOD EARTH (US)
- ★ KADEWE (DE)
- ★ LES TETES VERTES (FR)
- ★ NATOORA (UK)
- ★ PLANET ORGANIC (UK)
- ★ SELFRDIGES (UK)
- ★ WHOLEFOODS (UK)

Kaffeeröster

- ★ PRUFROCK COFFEE (UK)
- ★ BONANZA COFFEE (DE)
- ★ OZONE COFFEE (UK)
- ★ BLUE BOTTLE COFFEE (US)
- ★ ANDRASCHKO COFFEE (DE)

... und viele mehr ...

3

Die Zukunft bauen, nicht klauen. Echte Schokolade ist regenerativ.

VORWORT VON
PHILIPP KAUFFMANN

Schokolade ist eines der beliebtesten Lebensmittel der Welt. Im Durchschnitt konsumiert jeder Mensch ein Kilogramm Schokolade pro Jahr.

Rund fünf Millionen Kleinbauern und ihre Familien arbeiten im Kakaoanbau und sind davon abhängig, insgesamt sind das rund 40 Millionen Menschen in zahllosen tropischen Ländern.



Wie so viele andere Lebensmittel kämpft Schokolade mit den Problemen der Lebensmittelgroßindustrie, wie zum Beispiel:

- **Negative Auswirkung auf das Weltklima**, die jedes Jahr etwa 40 Millionen Tonnen CO₂ ausstößt und wertvolle Regenwälder zerstört.
- **Extreme Armut unter Bauern**, die bei zwei Millionen Kindern zu Kinderarbeit führt.
- **Macht der Big Candy**, also riesiger Unternehmen wie Cargill, Nestle, Mondelez oder Callebaut, die zusammen mit den Supermärkten 80 % des Preises eines Schokoriegels erhalten.
- **Fehlernährung und Fettleibigkeit der Verbraucher**, da die meisten Schokoladenprodukte hauptsächlich Zucker enthalten.

Doch über Umwelt und Klima und die prekäre Situation von Landwirten im Kakaoanbau zu sprechen, passt nicht zu den fröhlichen Marketingkampagnen der Big Candy Unternehmen.

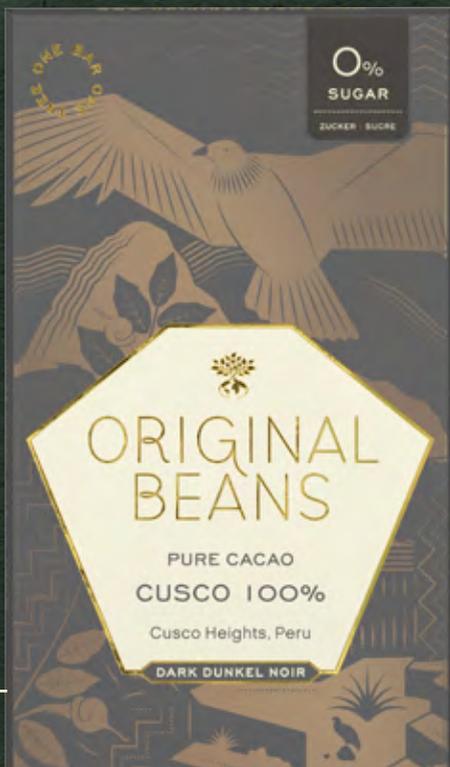
Uns gehts weder um lustig noch ernst, sondern um echt. Unser Credo: “Red, was wahr ist; iss, was klar ist; bewahre, was rar ist“ (Remix Martin Luther).



2014 haben wir den weltweit ersten CO₂-Fußabdruck auf unsere Schokoladenverpackungen gedruckt. Er zeigte den CO₂-Verbrauch für den Anbau, die Herstellung und den Transport von Original Beans Schokoladen bis in die Küchen und Biomarktregale. Daneben zeigte er den Klimagewinn durch Aufnahme von atmosphärischem CO₂ in die Bäume und Böden unserer Kakao-wälder. Das Ergebnis war und ist ein erstaunlicher Nettoentzug von Kohlenstoff aus der Atmosphäre mit einem Faktor 2 bis 3.

Mit anderen Worten: Echte Schokolade ist regenerativ. Und Original Beans ist wirklich und echt – wir machen pure Schokolade, die gleichzeitig köstlich und gut ist – für die Menschen und unsere Erde. Unsere Schokoladen können sich mit allen wichtigen Food-Awards schmücken und sind in den Küchen der Spitzenköche auf der ganzen Welt zu Hause. Sie sind der (klima-)positive Beweis dafür, dass wir gemeinsam regenerieren können, was wir konsumieren.

Seit mehr als zehn Jahren reduziert der Verzehr von einem Gramm Original Beans Schokolade 2–3 Gramm CO₂ aus der Atmosphäre.



Um konkret zu zeigen, was wir damit meinen, haben wir den Original Beans Katalog dieser Saison als „Regenerationskatalog“ in Zusammenarbeit mit einem der Vordenker der Umweltbewegung zusammengestellt: Paul Hawken. Bereits in den 80er-Jahren hat Paul die erste Bio-Einzelhandelskette in den USA und eines der ersten nationalen grünen Unternehmen aufgebaut. Mit seinen Bestsellern und Vorträgen hat er Millionen von Menschen beeinflusst, darunter auch den Unterzeichner.

Am 14. September wurde Paul Hawkens neues mehrjähriges Experten-Projekt “Regeneration” als Buch und im Internet unter www.regeneration.org veröffentlicht – und wir wollen gemeinsam darin eintauchen.

Mit Original Beans bauen wir ein regeneratives Unternehmen. **Aber gemeinsam können wir all das regenerieren, was wir konsumieren.**

KOLOFON

Mit aufrichtigem Dank an alle, die diese Publikation möglich gemacht haben, vor allem

- Paul Hawken für die direkten Zitate aus “Regeneration” von den Seiten: 10/11, 24, 31, 37, 42/35, 48/49, 54/55, 60/61 66/67, 76, 82.
- David Murray für die Fotos auf Seite 25, 43, 49, 61.
- Tom Zachmeier, Orlando von Einsiedel, Jan Schubert für Videos auf Seite 33, 45, 87.
- Allen Köchen und anderen Stimmen, die hier zu Wort kommen.
- Design: Eva Polakovicova and Jason Kempen
- Konzept und Redaktion: Philipp Kauffmann

Inhalt

Der folgende Katalog zeigt anhand von zwölf Schlüssellösungen, wie wir die Klimakrise in nur einer Generation beenden können. Jede Lösung stellt eine Original Beans Schokolade vor und beweist damit Paul Hawkens Diktum im Vorwort:

Jeder kann es.

LÖSUNG 1

Mehr Pflanzen essen

ESMERALDAS 50%
VEGAN MILK

12

LÖSUNG 2

Naturbelassen essen

CUSCO 100%

18

LÖSUNG 3

Von Bäumen essen

ZOQUE 80%

24

LÖSUNG 4

Biologisch einkaufen

UDZUNGWA 70%

30

LÖSUNG 5

Kompostieren

YUNA 37%

36

LÖSUNG 6

Regenwälder schützen

VIRUNGA 70%

42

LÖSUNG 7

Wildheit erhalten (auch die eigene)

BENI WILD HARVEST 66%

48

LÖSUNG 8

Bäume pflanzen, aber richtig

PIURA 75%

54

LÖSUNG 9

In Klimawälder investieren

ESMERALDAS 65%

60

LÖSUNG 10

Armut bekämpfen

ESMERALDAS 42% MILK

66

LÖSUNG 11

Frauen emanzipieren (vorallem auf dem Land)

FEMMES DE VIRUNGA 55%

74

LÖSUNG 12

Mit indigenen Völkern verbünden

ARHUACO 82%

82



Was ist Regeneration?

VON PAUL HAWKEN

Regeneration bedeutet, das Leben in den Mittelpunkt jeder Handlung und Entscheidung zu stellen. Wenn es für unsere Sinnggebung und unser Schicksal nicht zentral ist, das Leben in den Mittelpunkt unseres Handelns zu stellen, warum sind wir dann hier?

Um die Klimakrise abzuwenden müssen wir alle Emissionen bis 2030 halbieren. Und dann nochmals bis 2040. Dazu sind drei parallele Strategien erforderlich: 1. Stop von Emissionen aus fossiler Verbrennung. 2. Sequestrierung von CO₂ in Wäldern, Ackerland, und anderen Ökosystemen. 3. Schutz natürlicher Kohlenstoffvorräte vor weiterer Freisetzung.

Bei so hochgesteckten Zielen können Menschen das Gefühl haben, sich zwischen der „Rettung des Planeten“ und ihrem eigenen Glück entscheiden zu müssen. Doch das ist gar nicht der Fall.

**REGENERATION, RICHTIG
VERSTANDEN, KANN UNS
ALLE WIEDERBELEBEN. UND
JEDER KANN MITMACHEN.**

Aber wer wacht schon morgens auf und freut sich darauf, in dreißig Jahren auf „Netto Null“ zu kommen? Die meisten Menschen ignorieren die Klimaschlagzeilen, und das aus gutem Grund. Wenn wir die Welt vor Erderwärmung retten wollen, müssen wir eine Welt schaffen, die es wert ist, gerettet zu werden. Wenn wir unsere Kinder und die (arme) Mehrheit der Menschen nicht mitnehmen, werden wir die Krise nicht meistern.

Es bedarf einer weltweiten, kollektiven Anstrengung. Die beginnt mit einer Person und dann mit einer anderen, dem unsichtbaren sozialen Raum, in dem Engagement und Aktion zusammenkommen und zu einer Gruppe, einem Team, einer Bewegung verschmelzen. Wir müssen es gemeinsam schaffen. Oder anders: Es wird kein Retter kommen. Nicht unsere Überzeugungen bestimmen unser Handeln, unser Handeln bestimmt unsere Überzeugungen. Und die anderer Menschen.

Original Beans beeindruckt mich zutiefst. Eine Firma, die das Regenerationsversprechen erfüllt – von Waldschutz zu Emanzipation von Frauen und indigener Bevölkerung, bis hin zum Engagement von Köchen und Verbrauchern. Und mit dem Chocolate Foodprint liefern sie harte Daten für den Fortschritt. Wen überzeugt solches Handeln nicht, wenn es in der Form köstlichster Schokolade präsentiert wird?

Wir haben als Weltgesellschaft einen erstaunlichen Moment der Wahrheit geschaffen. Die Zukunft liegt nicht in Technologien. Sie beruht auf Ehrfurcht, Respekt und Mitgefühl – für uns selbst, für alle Menschen und für alles Leben. Das ist Regeneration.

www.regeneration.org

1 Mehr Pflanzenessen

Wer von uns ist nicht mit dem Mantra aufgewachsen, dass man zum Wachsen Fleisch und Milch braucht?

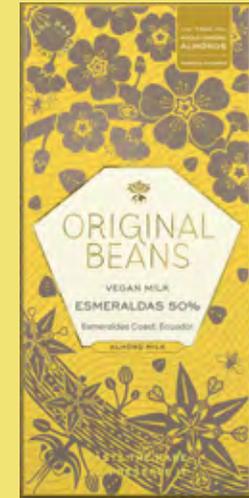
Fast alle von uns, weil Fleisch und Milchprodukte wichtige Elemente unserer westlichen Esskultur ist. Aber sie sind in erster Linie Produkte einer der größten Industrien unserer Gesellschaft. Aus diesem Grund gehört der Verzehr von mehr Pflanzen und weniger Tieren zu den effektivsten Entscheidungen, die wir jeden Tag treffen können, um unsere eigene Gesundheit und die Welt zu verändern.

Unsere fleischlastige westliche Ernährung hat einen hohen Preis: Wenn Rinder eine eigene Nation wären, wären sie der drittgrößte Verursacher von Treibhausgasen weltweit.

Stell Dir vor: Business-as-usual-Emissionen könnten durch eine vegetarische Ernährung, die Käse, Milch und Eier einschließt, um bis zu 63 % reduziert werden!

REGENERIEREN
75% aller Original Beans Produkte sind vegan.

Hi, ich bin Veganerin und liebe gutes Essen



Hi, mein Name ist Sarah, ich arbeite bei Original Beans und bin Veganerin.

Meine Entscheidung wurde von einer Kraft geprägt, die größer war als mein Appetit: die Kraft von Mutter Erde. Nahrung ist die einzige Wahl, mit der ich täglich das Schicksal der Erde beeinflussen kann.

2011 wurde ich Feinschmeckerin über Nacht vegan. „Cowspiracy“ war noch nicht verfilmt. Es gab kaum vegetarische Kochbücher und wenig vegane Produkte. Ich habe im Café nie nach veganer Milch gefragt und mir in meinen kühnsten Träumen nicht vorgestellt, dass der Barista antworten könnte: „Klar, wir haben Soja, Mandel, Hafer oder Cashew. Was möchtest Du?“

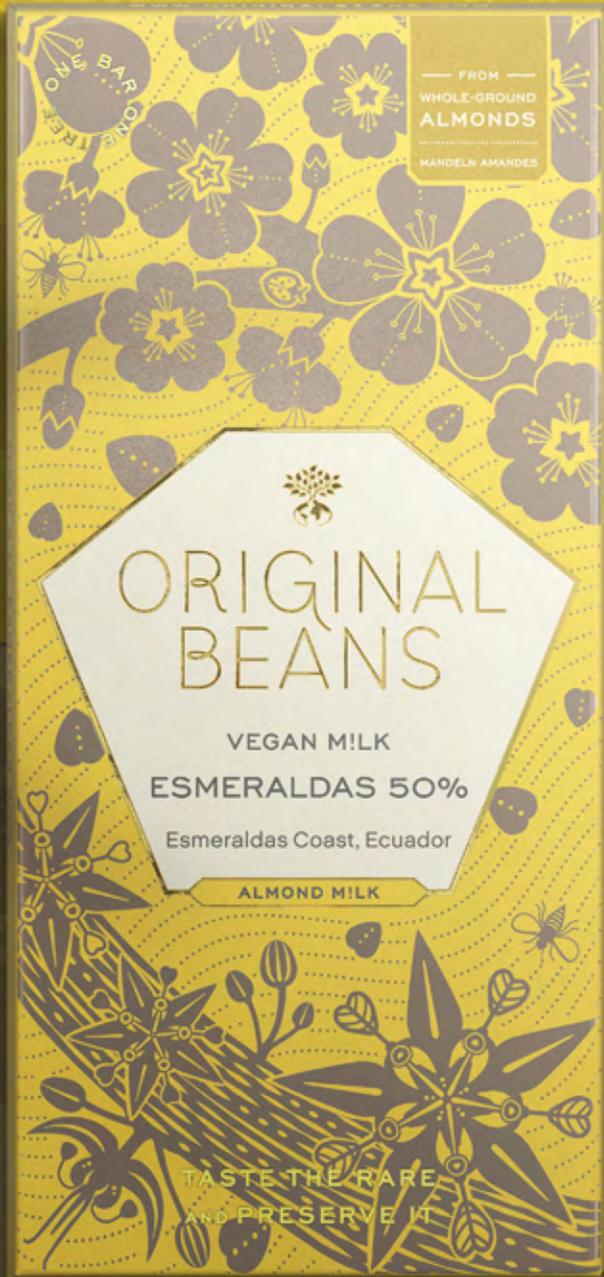
Wie sehr sich das öffentliche Bewusstsein in nur einem Jahrzehnt verändert hat! Und es wird nur besser: Zehn Jahre nach Beginn meiner veganen Reise habe ich mich zum ersten Mal in eine vegane Milchschokolade verliebt! Und ich danke meinen KollegInnen von Original Beans täglich, dass sie eine Schokolade kreiert haben, die ich mit nach Hause nehmen möchte: lecker, vegan, und klimapositiv.



“

Die Original Beans Schokolade kann so vielfältig in den Aromen sein, da wird man als Pâtissier in seiner Kreativität sehr inspiriert und gefordert”

THOMAS SCHEIBLHOFFER
*TIAN, VIENNA



Vegan M!lk Esmeraldas 50%

Esmeraldas Küste, Ecuador

MANDEL MILCH | RARE

TASTE THE RARE

Noten von Gianduja und Malzkaramell öffnen sich so delikat wie die Blüten seltener Arribakakao- und Mandelbäume für diese Schokolade.

KLEINE BOHNENKUNDE

Blüten von Arriba-Kakao und Guara-Mandeln warten auf die Berührung eines Insekts. Es braucht hundert zarte Blüten, um diese Tafel Schokolade herzustellen. Durch deinen Kauf delikater Esmeraldas 50% bleibt diese Botanik in den letzten Nebelwäldern Ecuadors erhalten.

ZUTATEN

Rohrohrzucker*, Kakaomasse*, Kakao-butter*, Mandeln*, Mandelproteine* (Kakao: 50% mindestens).

*Bio zertifiziert

ERHÄLTlich ALS

70g Tafel

2

Natur-
belassen
essenUnsere Gesellschaft
wird von einer Pandemie
heimgesucht, die
weitaus schlimmer ist
als COVID.

Mehr als zwei Milliarden Menschen sind übergewichtig und 600 Millionen fettleibig. Der Grund ist kein Virus, sondern hochverarbeitete Lebensmittel. Das System zur Herstellung dieser Lebensmittel ist so stark mit dem Klimawandel verknüpft, dass das führende Wissenschaftsjournal *The Lancet* das Ganze als Syndemie bezeichnet: eine systemische Pandemie. Und wer profitiert von dieser Syndemie? Die Big Player der Schokoladenindustrie wie Barry Callebaut, Mars oder Lindt.

Der Gesetzgeber verlangt von Schokoladenherstellern die Kennzeichnung des Prozentsatzes an Kakao (Feststoffe und Butter) und aller Zutaten von höchster zu niedrigster Menge. Wer also „Zucker“ als erste Zutat auf seiner sogenannten Schokolade liest, sollte kurz innehalten.

Schokolade mit nur einer Zutat ist von Gesetz wegen „Kakao“. Unsere Cusco 100 % ist also Kakao, der als Schokolade daherkommt. Bei Zutaten gilt für Original Beans das Mantra „Nie mehr als Vier“.

REGENERIEREN

Original Beans Schokoladen
sind 100% frei von Lezithin,
Vanille, oder anderen
Zusatzstoffen.

Radikal.
Natürlich.

Der Name ist Programm. Natoora bezieht und vertreibt die radikal natürlichsten, saisonalsten und köstlichsten Frischeprodukte, die es gibt. Weil Original Beans Schokoladen in London, Paris und New York zu ihrem Produktportfolio gehören, scherzen wir gerne, dass Schokolade am Ende halt doch eine Obstsorte ist.

Franco Fubini, der Gründer von Natoora, lebte Ende der 90er Jahre in New York und rief eines Tages bei seinem örtlichen Lebensmittelladen an. Im Hintergrund hörte er, wie eine Dame einen Mitarbeiter nach Pfirsichen fragte. Es war

Dezember und sicherlich keine Pfirsichsaison. Franco war überrascht, wie verquer die Leute über Obst und Gemüse nachdachten, und beschloss, etwas dagegen zu unternehmen.

Heute beeinflussen
Natoora und Original
Beans die Art,
wie Köche in über
tausend führenden
Küchen auf zwei
Kontinenten kochen.

● ● ●
NATOORA



“

Ich arbeite unglaublich gerne mit Original Beans. Auf diese Weise kann ich unseren Kunden sowohl die Purheit naturbelassener Aromen als auch meine Philosophie von Nachhaltigkeit näherbringen“

VICTOR QUINTILLA
*LUERNA, BARCELONA





Kakao Pur CUSCO 100%

Cusco Höhen, Peru

DUNKEL | RAREST OF THE RARE 

TASTE THE RARE

Noten von getrockneten Blumen und Gras kennzeichnen die Höhe dieser mächtigen Schokolade aus den allerseltensten, von den Inkas angebauten, Chuncho Kakaos.

KLEINE BOHNENKUNDE

In den Höhen von Cusco, der mächtigen Inka Hauptstadt, haben die allerseltensten Chuncho Kakaos den Lauf der Zeit überdauert. Dein Kauf der mächtigen Cusco 100% bewahrt das alte Kakaowunder und seinen Wächter, den Kondor.

ZUTATEN

100 % Kakaomasse*
*Bio zertifiziert.

ERHÄLTlich ALS

70g Tafel
Kuvertüre

3

Von
Bäumen
essen**Es gibt mehr als 70 Baumarten, deren (verbotene) Früchte wir essen können.**

Sie spielen eine wichtige Rolle bei der Bindung von atmosphärischem Kohlenstoff in ihren Blättern, Stängeln, Stämmen, Wurzeln und den damit verbundenen Böden über längere Zeiträume. Sie verhindern auch Erosion und Überschwemmungen, regen Grundwasser an, stellen degradierte Böden und Böden wieder her und unterstützen die Biodiversität, indem sie Lebensraum bieten.

Wie ein Wald benötigen Speisewälder keine Bodenbearbeitung, was bedeutet, dass der Kohlenstoff, der sich zwischen den Mikroben, Pilzen und Mineralen im Boden angesammelt hat, intakt bleibt. Sie werden auch von Jahr zu Jahr größer und fügen ihren Stämmen und Stängeln kohlenstoffreiche Masse hinzu. Sie können Kohlenstoffbindungsraten erreichen, die denen von Forsten gleichen, mit dem zusätzlichen Vorteil der Nahrungsmittelproduktion.

REGENERIEREN

Original Beans verwendet zu 100% reinsortige Kakaos.



Die Kosten für einen Fruchtwald können hoch und seine Pflege arbeitsintensiver sein. Durch das Original Beans One Bar: One Tree Programm können Bauern buchstäblich die Früchte ihrer Arbeit ernten.

(Schokoladen) Frühstück in Südmexiko

VON ANDERS PRIEN SAXBOL,
BEAN TEAM ALUMNI

**Es liegt ein Duft von
Schokolade in der
Luft, als wir das Haus
erreichen.**

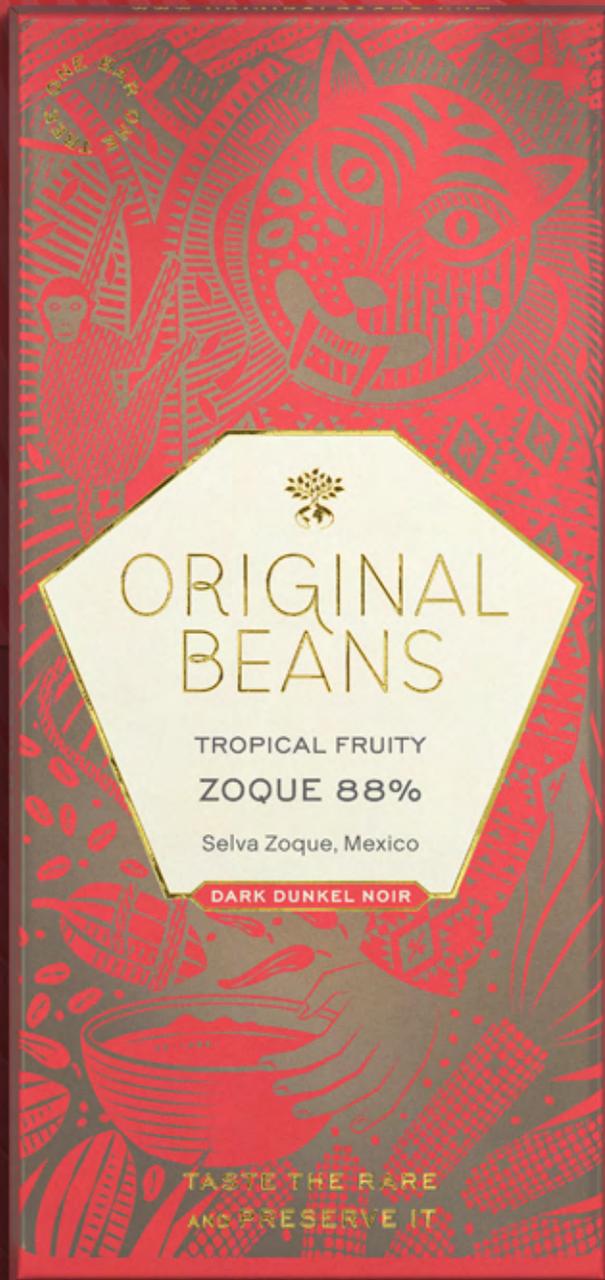


Das Haus von Jose, Maria Suzanna und ihrer großen Familie ragt in leuchtendem Blau, Grün und Rot der Landschaft heraus. Der Wald steht intakt hinter dem Haus, als grüne Wand aus Vogelstimmen.

Jose und seine Familie leben in einer der indigenen Gemeinschaften in der Selva Zoque, mit der Original Beans seit 2014 zusammenarbeitet. Joses Familie ist eine typische Bauernfamilie in dieser Region. Sie arbeiten den ganzen Tag hart in den Milpa und Cacaotales und essen nur das, was sie anbauen, was bescheiden klingt. Wäre es nicht, dass in ihren Gärten bis zu 40 verschiedene Nutzpflanzen- und Baumarten angebaut werden, darunter Delikatessen wie Kakao, Tomatillo, Chili, Vanille, Piment, Zimt, Brotnuss und

Annatto. Seit Jahrtausenden sind aus dieser Vielfalt reiche bäuerliche – und kulinarische – Traditionen entstanden.

Jose und sein Nachbar bringen frisch geerntete Kakaofrüchte. Maria Suzanna und eine ihrer Töchter rösten die Kakaobohnen leicht über dem Feuer und mahlen sie zusammen mit Mais. Während sie das Getränk mit einem eigentümlich aussehenden Holzwerkzeug umrühren, wird das Pozol – wie dieses Getränk genannt wird – schaumig. Pozol gibt es jeden Morgen und zwar genau so, wie es die Ureinwohner der Selva Zoque seit 4.000 Jahren zubereiten, alses von den alten Olmeken erfunden wurde.



Tropisch Fruchtig Zoque 88%

Selva Zoque, Mexiko

DUNKEL | SELECT TRIBAL 

TASTE THE RARE

Ein Hauch von Litschi und Kokosnuss in dieser beherzten Schokolade aus select-tribal Tabasqueño Kakao hebt die Herzen der lokalen Zoque Bauern seit 4.000 Jahren.

KLEINE BOHNEKUNDE

Seit Tausenden von Jahren kultivieren Zoque und Tzotzil „Kakaw“ und gaben ihm seinen Namen. Wenn sie heute ihre Bräuche und Wälder (Selvas) wiederbeleben, hilft dein Kauf der beherzten Zoque 88% ihnen dabei.

ZUTATEN

Kakaomasse*, Rohrzucker*
(Kakao 88% min)*.
*Bio zertifiziert.

ERHÄLTlich ALS

70g Tafel

4

Biologisch einkaufen

Vermutlich hast du heute schon Pestizide gegessen.

Es ist heutzutage fast unmöglich, sich pestizid-frei zu ernähren, es sei denn, man kauft 100 % biologisch. Über vier Milliarden Kilogramm Pestizide werden jährlich weltweit eingesetzt. Tatsächlich wurden Pestizidrückstände mittlerweile in den entlegensten Gebieten der Welt nachgewiesen – in der Arktis, der Antarktis, in Hochgebirgsketten oder im Herzen der Mongolei, tausende Kilometer vom nächsten Einsatzort entfernt.

Die Auswirkungen von Pestiziden auf die menschliche Gesundheit erfordern langfristige Forschung

und eine offene Debatte. Nicht zur Debatte stehen die katastrophalen Auswirkungen auf Insekten.

Insekten gehören nach den Worten des Biologen EO Wilson zu den „kleinen Dingen, die die Welt regieren“. Es wird geschätzt, dass jeder dritte Bissen, den wir zu uns nehmen, von bestäubten Pflanzen stammt. Und dann gibt es da noch Schokolade: sie aus den Samen des Kakaobaums gewonnen wird, dessen Blüten fast ausschließlich von winzigen Fliegen bestäubt werden.

REGENERIEREN

100% aller Original Beans Kakaos sind bio-zertifiziert.

So wichtig Insekten sind, so sehr sind sie in Gefahr, vor allem auch durch Pestizide. Eine weltweite Erhebung von 2019 kommt zu dem Schluss, dass fast die Hälfte aller Insektenarten zurückgehen und ein Drittel vom Aussterben bedroht ist. Am stärksten betroffen sind Schmetterlinge, Käfer, tropische Ameisen und Bienen.



Wie Bienen Elefanten schützen



Wer erhält den Frieden zwischen Elefanten und Menschen? Die Bienen! Schau mal wie.



Knusprige Nibs Udzungwa 70%

Udzungwa Park, Tanzania

DUNKEL | ULTRA RARE 

TASTE THE RARE

Fruchtige Noten von Orange und Toffee reisen in dieser Schokolade aus äußerst seltenen Trinitario Bohnen so verspielt wie die Elefanten, die vom Udzungwa-Gebirge herabkommen.

KLEINE BOHNENKUNDE

Wer hätte gedacht, dass Elefanten Bienen fürchten und dass ein Zaun aus Bienenstöcken verspielte Elefanten fern von den Feldern und jeglichem Schaden halten kann? Durch deinen Kauf der verspielten Udzungwa 70% gewinnen Menschen, Elefanten und Bienen.

ZUTATEN

Kakaomasse*, Kakaobutter*, Kakaonibs*(Kakao 70% min).
*Bio zertifiziert.

ERHÄLTlich ALS

70g Tafel mit Nibs
Kuvertüre (ohne Nibs)

5

Kompostieren

Das Äquivalent von sechs Müllwagen mit essbaren Lebensmitteln wird jede Sekunde verschwendet.

In den Industrieländern sind die Verbraucher selbst die Hauptverursacher von Abfällen, die einen Großteil der von ihnen gekauften Lebensmittel wegwerfen. In Entwicklungsländern führen unzureichende Kühllagerung und schlechter Transport dazu, dass Lebensmittel verloren gehen, bevor sie die Küche überhaupt erst erreichen.

Lebensmittelverschwendung hat aber auch andere Auswirkungen. Wenn Bananen- und Kartoffelschalen (und Original Beans Schokoladenverpackungen) auf Deponien degenerieren, können sie das starke Treibhausgas Methan erzeugen. Verwandelt man sie in Kompost, regenerieren sie Kohlenstoff in Böden und werden zur Nahrung für andere Organismen.

REGENERIEREN

100% aller Original Beans Verpackungen sind kompostierbar oder biologisch abbaubar.



So wie Prä- und Probiotika die Darmgesundheit nähren und verbessern, funktioniert Kompost für den Boden. Kompost bietet fast jedem die Möglichkeit, sich mit einer handfesten Klimalösung zu beteiligen.

Hinter den Kulissen der ersten kompostierbaren Schokoladenverpackung

AUSZÜGE AUS DEM PROJEKTPROTOKOLL,
VON ARIE GELEIN

MÄRZ 2010: Abfallfrei!

In der Schokoladenindustrie wurde bisher keine hochwertige biologisch abbaubare Folie verwendet. Basierend auf ihren regenerativen Prinzipien sucht Original Beans nach einer erneuerbaren und kompostierbaren und idealerweise klimaneutralen) Folie, die auf zwei alten Hochgeschwindigkeitsverpackungsmaschinen funktioniert.

JULI 2010: Alles im Kasten

Aus Recherchen und ersten Tests (von PLA bis Stärke) schließen wir, dass die Zellulose am besten erscheint. Einziger Nachteil: Die Folie sieht trotz der Zertifizierung „Home Compostable“ nicht „öko“ aus.

OKTOBER 2010: Katastrophe!

Katastrophe!! Am Produktionstag erweist sich die Folie als unbrauchbar und verrutscht in der Maschine. Die Produktion wird abgebrochen. Buchstäblich über Nacht werden alle Druckdesigns für die Kartonverpackung, die eine Biofolie ankündigt, geändert.



MÄRZ 2011 Im Dunkeln

Es werden weitere Tests mit verschiedenen Filmtypen durchgeführt, jedoch mit den gleichen schlechten Ergebnissen. Am ärgerlichsten ist das Fehlen einer zufriedenstellenden Erklärung.

AUGUST 2012: Überraschung!

Das Produktionsteam macht weiter Druck. Erfolg!! Zur Erleichterung aller lief die verbesserte Folie auf der Maschine nahezu fehlerfrei.

OKTOBER 2012: Die Zukunft

Wir wissen noch nicht, was passiert ist und warum, aber eins ist klar: Eine Folie aus lebendem Material ist eine ganz neue Kategorie von Schokoladenverpackung.



Pur Weiss Yuna White 37%

Yuna Flusstal, Dom. Rep.

WEISS | RARE 

TASTE THE RARE

Süße Eindrücke von Bananenmilch und Kakaobutter in dieser seltenen Trinitario Schokolade malen ein Porträt des einfachen Lebens im goldenen Yuna Flusstal.

KLEINE BOHNENKUNDE

Trinidad gab der karibischen Trinitario-Bohne ihren Namen, Hispaniola verhalf ihr zu Ansehen. Die dominikanischen Erzeuger der Inseln sind die Weltmeister des Bio-Kakaos und Garanten für Kakaobutter, die Aromen und Rückverfolgbarkeit enthüllt.

ZUTATEN

Kakaobutter*, Rohrohrzucker*, Vollmilchpulver (inkl. Laktose)*.
*Bio zertifiziert.

ERHÄLTlich ALS

Kuvertüre

6 Regenwälder schützen

Eine der konsequentesten Maßnahmen, die wir ergreifen können, um die Klimakrise zu beenden, ist der Schutz tropischer Wälder.

Die einfachste Lösung ist tropische Regenwälder wachsen zu lassen. Einfach schützen und in Ruhe lassen. Ältere, größere Bäume können bis zu dreimal mehr Kohlenstoff aufnehmen als jüngere.

Die Zeit drängt. Von den drei größten Regenwäldern der Erde bleibt nur der im afrikanischen Kongobecken eine Kohlenstoff-

senke, und speichert den größten Teil des angesammelten Kohlenstoffs. Der zweite in Indonesien ist aufgrund von Entwaldung zu einer Netto-Kohlenstoffquelle geworden, und der dritte im Amazonasbecken steht auf der Kippe.

Wissenschaftler schätzen, dass es für tropische Wälder eine Temperaturschwelle gibt, ab der sie nicht mehr richtig funktionieren. Modellprognosen zufolge wird der Amazonas diese Schwelle bis 2040 erreichen.

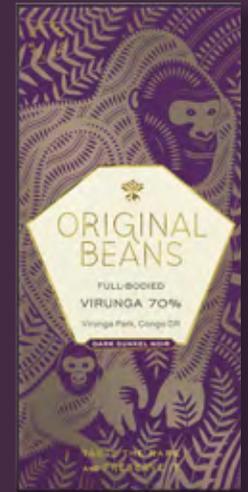
REGENERIEREN

Original Beans Bauern haben 2020 mehr als 24.325 Fußballfelder tropischen Urwalds geschützt.

Tropische Wälder beherbergen mindestens zwei Drittel aller Arten auf der Erde, darunter eine riesige Vielfalt an Tieren, Pflanzen, Vögeln, Insekten, Pilzen und Bodenmikroben. Jegliche Strategie zum Schutz wichtiger Artenvielfalt muss die Rechte indigener Völker einbeziehen und stärken (siehe Lösung 12).



Oscar- Nominiert



Werde Zeuge
des heroischen
Kampfs um den
Virunga Park.





Vollmundig Virunga 70%

Virunga Park, DR Kongo

DUNKEL | RARE 

TASTE THE RARE

Erdige Noten von Sauerkirsche und Schwarztee in dieser Schokolade aus seltenem Amelonado Kakao verkörpern die letzten Berggorillas von Virunga.

KLEINE BOHNENKUNDE

Virungas Lavalandschaft hat ein erdiges Terroir geformt, das sowohl geschmacklich als auch politisch komplex ist. Dein Kauf der erdigen Virunga 70% fördert den Frieden in dieser Region und die letzte Heimat für Berggorillas.

ZUTATEN

Kakaomasse*, Rohrohrzucker*, Kakaobutter*, (Kakao 70% min)*.
*Bio zertifiziert

ERHÄLTlich ALS

70g Tafel
Kuvertüre
12g Minitafel
4,5g Napolitain

7

Wildheit erhalten (auch die eigene)

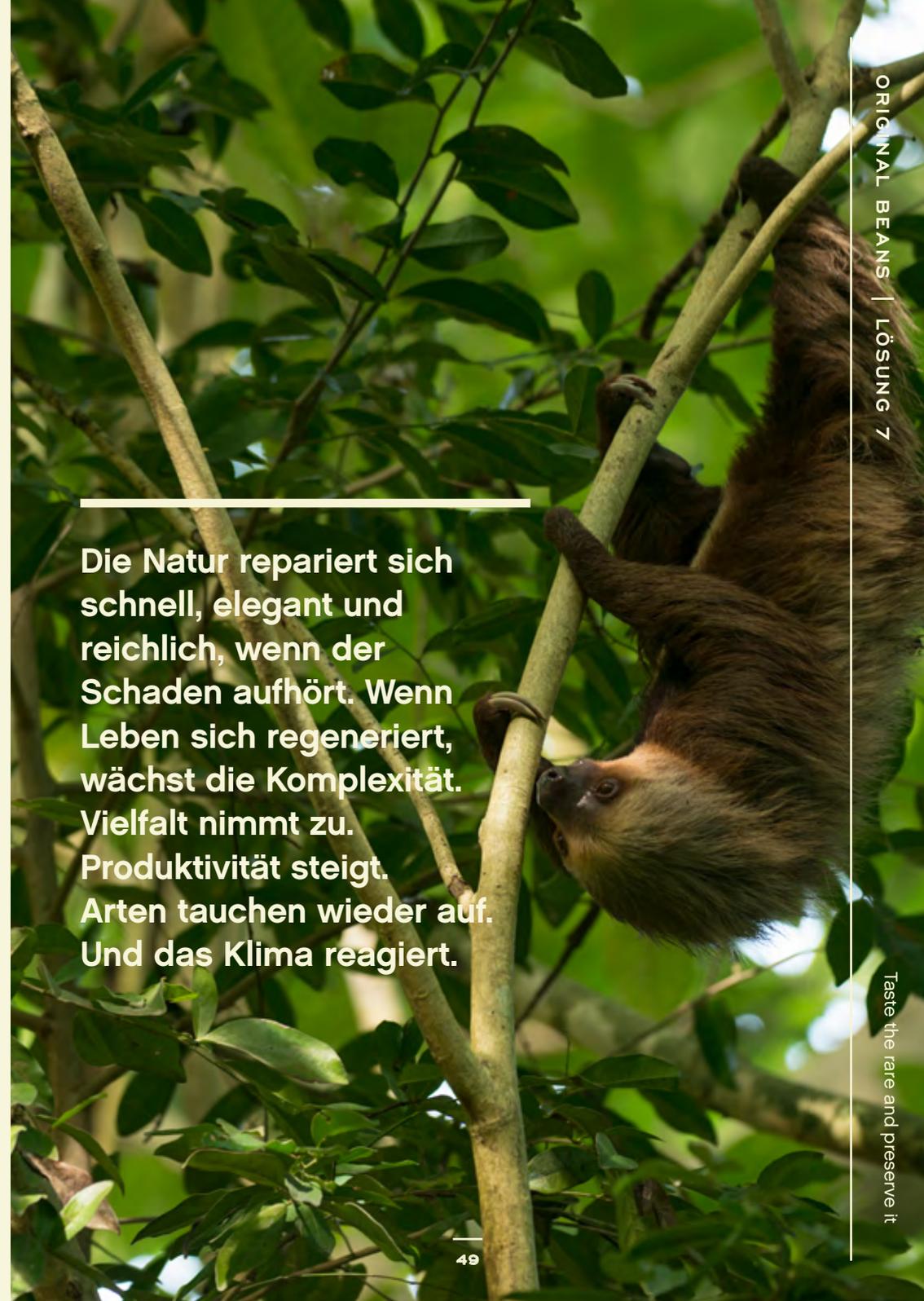
Die Biosphäre schafft die Atmosphäre und die Atmosphäre schafft die Biosphäre.

Wenn wir darüber nachdenken, wie wir die Klimakrise beenden können, betrachten wir Wildheit selten als integralen Bestandteil. Die Sümpfe, Käfer, Elefanten, Fliegenpilze, Termitenhügel, Mandschurenkraniche und Korallenriffe fallen unter die Rubrik Biodiversität. Auf diese Weise trennen wir unser persönliches Wohlergehen vom Wohlergehen der lebendigen Welt in all ihren Geheimnissen und Weiten. Aber wir sind nicht getrennt.

Wir schädigen unsere innere Wildheit, wenn wir Antibiotika einnehmen, hochverarbeitete Lebensmittel essen oder unsere Lebensumgebung sterilisieren. Wir zerstören unsere äußere Wildheit, wenn wir Feuchtgebiete pflügen, Köderfallen für Wildtiere aufstellen, unseren Boden mit Glyphosat tränken, Meere überfischen, Ozeane versauern, Wälder in Brand setzen.

REGENERIEREN

2020 hat Original Beans
"Preserve the Rare"
Stiftung 136.000 Dollar
an Naturschutz vor Ort
gespendet.



Die Natur repariert sich schnell, elegant und reichlich, wenn der Schaden aufhört. Wenn Leben sich regeneriert, wächst die Komplexität. Vielfalt nimmt zu. Produktivität steigt. Arten tauchen wieder auf. Und das Klima reagiert.

Was ist wild?

AUSZUG AUS 1491
VON CHARLES C. MANN

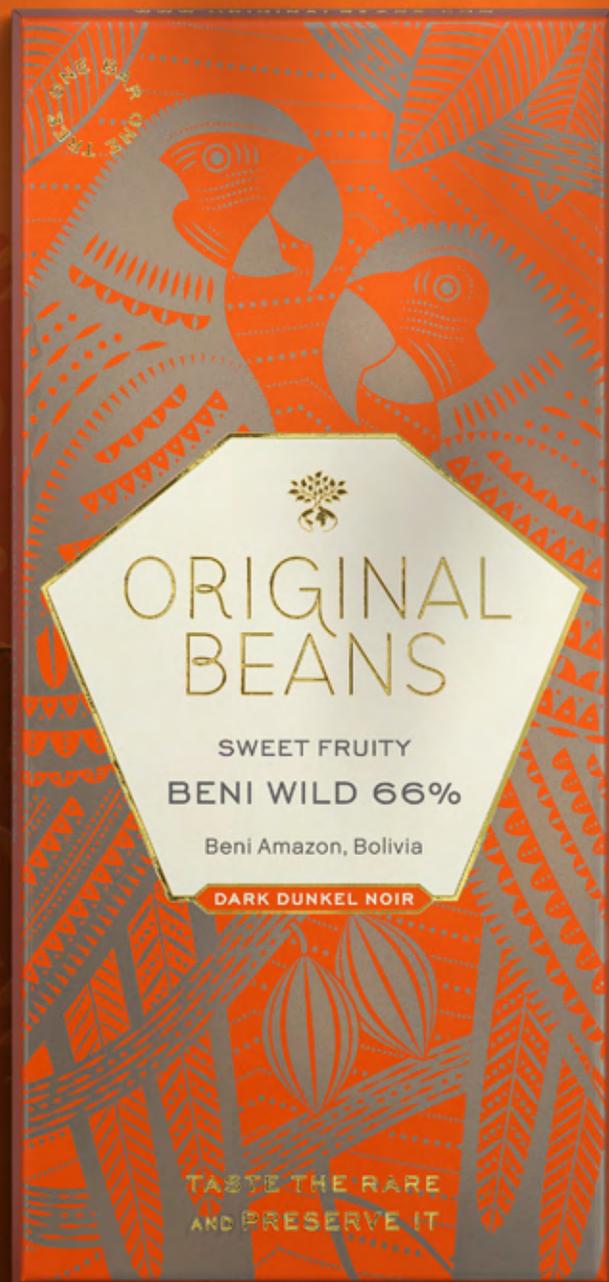
Neue Beweise sowohl für das Ausmaß der Bevölkerung als auch für den landwirtschaftlichen Fortschritt führen zu einer bemerkenswerten Vermutung: Der Amazonas-Regenwald könnte größtenteils ein menschliches Artefakt sein.



Der Beni wäre ein typisches Beispiel: eine bolivianische Provinz von der Größe Westdeutschlands, aber total flach.

Über das Grasland gesprenkelt liegt ein Archipel von Waldinseln, von denen viele erstaunlich rund und Hunderte von Hektar breit sind. Jede Insel erhebt sich zehn oder dreißig oder sechzig Fuß über der Schwemmebene und lässt Bäume (wie Kakao!) wachsen, die sonst das Wasser nie überleben würden.

Die Wälder sind durch erhöhte Berme verbunden, die gerade wie ein Gewehrschuss und bis zu fünf Kilometer lang sind. Basierend auf archäologischen Beweisen glauben eine Reihe anerkannter Wissenschaftler, dass diese gesamte Landschaft – knapp 80.000 Quadratkilometer Waldhügel, umgeben von erhöhten Feldern und verbunden durch Dämme – vor mehr als 2.000 Jahren von einer komplexen, bevölkerungsreichen Gesellschaft gebaut wurde.



Süß Fruchtig Beni Wild 66%

Beni Amazonas, Bolivien

DUNKEL | RAREST OF RARE 

TASTE THE RARE

Aromen von fruchtigem Honig und Jasmin Tee klingen in dieser Schokolade aus dem allerseltensten Beniano Kakao so lebendig wie die letzten Blaukehlaras in den wilden Wäldern des Beni.

KLEINE BOHNENKUNDE

Im Beni-Archipel aus wilden Wäldern gelangen unsere einheimischen Kakaosammler häufig nur mit dem Kanu zu ihren Bäumen. Dein Kauf der lebhaften Beni Wild 66% trägt dazu bei, diese Kakaowildnis und ihre lebhaften Bewohner zu erhalten.

ZUTATEN

Kakaomasse*, Rohrohrzucker*, Kakaobutter* (Kakao 66% min).
*Bio zertifiziert.

ERHÄLTlich ALS

70g Tafel
Kuvertüre.

8

Bäume pflanzen, aber richtig

Forscher schätzen, dass weltweit mehr als 800 Millionen Hektar für den Anbau von bis zu einer Milliarde zusätzlicher Bäume zur Verfügung stehen.

„Was die Kohlenstoffsequestrierung angeht, kann man in den Tropen mit Abstand den größten Gewinn fürs Geld buchen, aber jeder von uns kann mitmachen“, sagt Thomas Crowther, einer der Forscher.

Und wir machen mit. Pflanzprojekte sind bei nationalen Regierungen, wohlhabenden Einzelpersonen und großen Unternehmen beliebt geworden. Diese Bemühungen werfen entscheidende Fragen auf. Welche Bäume sollen wir pflanzen? Und wo? Auf wessen Land? Zu welchem Zweck?

REGENERIEREN

Original Beans Kunden und Bauern haben 2020 geholfen, mehr als 1,64 Millionen Bäume wachsen zu lassen



Das Pflanzen von Bäumen trifft einen tiefen menschlichen Nerv. Richtig gemacht ist Aufforstung eine zufriedenstellende und kostengünstige Strategie zur Kohlenstoffbindung.

Heutzutage scheint es, als ob Baumpflanz-initiativen ... auf Bäumen wachsen.

Das ist natürlich nicht schlimm. Aber es ist schwieriger geworden, über unser eigenes, sehr effektives und mehr als eine Dekade gewurzelt Baumpflanzprogramm zu kommunizieren.

Bei One Bar: One Tree (OBOT, dem allerersten Baumpflanzprogramm seiner Art) ging es nie um Marketing oder ums Ankreuzen einer Box. Es ging auch nie nur um Bäume. Wir haben das Bäumepflanzen nie an Dritte ausgelagert. Unser Ziel war es von Beginn an, Schokoladenliebhaber und Kakaobauern so miteinander zu verbinden, dass beide Seiten gestärkt werden.

OBOT wurde 2010 gegründet und ist der Schlüssel zu unserer Mission, das zu regenerieren, was wir konsumieren. **Bis heute haben wir mehr als drei Millionen Bäume wachsen lassen.** OBOT trägt dazu bei, gefährdete Arten zu schützen, das Klima zu kühlen und die Lebensgrundlage der Erzeuger zu verbessern, mit denen wir zusammenarbeiten.

Wer ein Stück Original Beans Schokolade abbricht, kommt nicht nur in den Genuss der seltensten Kakaobohnen der Erde in purer Form, sondern bereitet auch den Boden für einen Baum und verändert dadurch wirklich etwas.





Rot Fruchtig Piura 75%

Piura Tal, Peru

DUNKEL | ULTRA RARE 

TASTE THE RARE

Aromen von roten Beeren und Pekannüssen leuchten in dieser Schokolade aus Piuras extrem seltenem Blanco Kakao so hell wie Perus Küste und Schmetterlinge.

KLEINE BOHNENKUNDE

Nahezu ausgestorben, als unser Bean Team ihn entdeckte, hat der weiße „Blanco“ Kakao weithin Berühmtheit erlangt. Dein Kauf der hellen Piura 75% verspricht eine noch hellere Zukunft für Perus seltene Kakaos und Schmetterlinge.

ZUTATEN

Kakaomasse*, Rohrohrzucker*, Kakaobutter* (Kakao 75% min).
*Bio zertifiziert.

ERHÄLTlich ALS

70g Tafel
Kuvertüre.

9

In Klimawäldern investieren

Hilft dein Geld in der Klimakrise? Oder gibt es einen besseren Weg?

Wer reist, ist wahrscheinlich schon mit CO₂-Ausgleichen vertraut. Es ist das Geld, das du einem Unternehmen zahlst, um die Treibhausgasemissionen auszugleichen, die du durch deine Reise erzeugst. Auch wenn solche Ausgleiche eine Rolle spielen, ist das Fazit klar: Wir müssen Treibhausgasemissionen nicht in der Zukunft reduzieren, sondern jetzt – ob nah oder fern. Wir brauchen „Onsets“, nicht Offsets.

Warum verdoppeln oder verdreifachen wir die sogenannten Ausgleiche nicht noch zusätzlich? Wir nennen das klimapositiv und alle Original Beans Produkte sind so gestaltet. Darüber hinaus haben wir bei Original Beans zwei Klimawald-Projekte entwickelt und bieten euch, unseren Kunden und Partnern, diese zum CO₂ Ausgleich an.

REGENERIEREN

Zertifikate aus den
Original Beans
„Klimawäldern“ kann man
für Euro 10,- erwerben.



Alte Wälder nehmen bis zu dreimal mehr Kohlenstoff auf als Neupflanzungen. Und da der Kauf von Original Beans Kakao unseren Kakaobauern ein sicheres Einkommen bietet, können sie die umliegenden Regenwälder als unberührte, kohlenstoffsparende „Klimawälder“ erhalten.

Klimawälder “vom (Kakao-) Ursprung”

**Der Mainstream-CO₂-
Markt ist für wirkungsvolle
kleinere Projekte zu teuer
und aufwendig.**



Deshalb haben wir uns dazu entschieden, unseren Bauern direkte Waldschutzverträge anzubieten. Derzeit hat Original Beans zwei Klimawälder angelegt, einen mit den Kakaobauern in Esmeraldas, Ecuador, und einen mit Bauern in Piura, Peru.

Hier das Beispiel des bahnbrechenden, jungen Energieunternehmens Vandebroon aus den Niederlanden. Wie der Firmennamen „Vom Ursprung“ vermuten lässt, bezieht Vandebroon Energie von kleinen, lokalen Energieversorgern und verkauft sie in einem zu 100 % rückverfolgbaren Ökostrom-Abonnement. Haushalte, die immer noch Kohlenstoff emittieren, beispielsweise durch das Kochen mit Gas, wird angeboten, diese Emissionen aus einer zu 100% rückverfolgbaren, grünen Zertifikatsquelle zu kompensieren: dem Original Beans Klimawald in Esmeraldas, Ecuador.

Tropisch Nussig Esmeraldas 65%

Esmeraldas Küste, Ecuador

DUNKEL | RARE 



TASTE THE RARE

Noten von 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.

KLEINE BOHNENKUNDE

Einst ein Markenzeichen Ecuadors, ist der ursprüngliche Arriba-Kakao in Zeiten industrieller Kakaoplantagen schwer zu finden. Aber in den Nebelwäldern der Pazifikküste tragen 80 Jahre alte Bäume weiterhin ihre seltenen Früchte und die Original Beans Bauern sorgen dafür, dass das so bleibt.

ZUTATEN

Kakaomasse*, Rohrohrzucker*, Kakaobutter* (Kakao 65% min).
*Bio zertifiziert.

ERHÄLTlich ALS

Kuvertüre

10

Armut bekämpfen

Armut ist eine Rohstoffindustrie. Sie nimmt den Menschen Wert, überträgt ihn auf andere und entwertet die Produzenten.

Die Verarmten wohnen in provisorischen Unterkünften, mit mangelnder sanitärer Einrichtung, unreinem Wasser und schlechten Schulen – wenn überhaupt. Sie leiden unter ständigem wirtschaftlichen Stress und fehlender Gesundheitsversorgung. Die meisten der fünf Millionen Kakao-bauernfamilien leben unter solch extremen Bedingungen und sind machtlos, das System zu ändern.

Ressourcenausbeutung (oft Abholzung) hält viele über Wasser.

In Ecuador zum Beispiel bewohnen arme Familien 30% der ausgewiesenen Naturschutzgebiete – mehr als fünf Millionen Hektar. Infolgedessen sind weniger als 4% der küstennahen Chocó-Regenwälder Ecuadors noch erhalten. Weltweit ist dieses Dritte-Welt Szenario in vielen tropischen Ländern die Norm, mit massiven Auswirkungen auf Menschen, Biodiversität und Klima.

REGENERIEREN

Im Jahr 2020 hat Original Beans seinen Anbauern den 1,75 fachen Fairtrade Preis gezahlt.



Der andere Schaden, den chronische Armut verursacht, ist die Unempfindlichkeit derer, die „keine Zeit für so fernegelegene Dinge“ haben. Aber die Klimakrise kann nicht von einem Land, einer Kultur oder einer Bevölkerungsgruppe gemeistert werden. Wenn die Krise sprechen könnte, würde sie uns alle daran erinnern, dass wir wirklich ein „Wir“ sind und nichts weniger als unsere gemeinsame Anstrengung genügen wird.



“

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

NELSON MÜLLER
SCHÖTE*, ESSEN

Existenzsicherndes Einkommen für Kakaobauern

Das soziale Problem von Schokolade ist nicht Sklaverei, sondern Armut. Und die Apathie der meisten Menschen wens drum geht, mehr zu bezahlen.

Millionen von Kindern arbeiten auf den Kakaofeldern der Welt, darunter 30 Tausend in Zwangsarbeit (jedes ist eins zu viel). Alle anderen Schokoladenkinder arbeiten einige Stunden pro Tag auf den kleinen Grundstücken ihrer Familien. Mit dem Rückgang des Kakaoeinkommens um 1 % steigt die Last der Kinder noch mehr

Stunden zu arbeiten um 0,7 %. Seit vierzig Jahren sinken die Kakaopreise stetig. Big Candy schätzt, dass die Kakaobauern Westafrikas zusätzlich 10 Milliarden Dollar pro Jahr (rund 2,5% des weltweiten Verkaufsvolumens) verdienen müssten, um ein Minimaleinkommen von ungefähr \$2.50 pro Tag zu erzielen.

Bei Original Beans wünschen wir hart arbeitenden Bauern, was wir uns selbst wünschen: angemessenes Einkommen, Sicherheit, Lernen und Anerkennung. Auch zusätzliche Einkommen für Mütter sind wichtig, ob im Kleingewerbe oder Gemüseanbau (siehe [Lösung 11](#))



Hier ein Beispiel: In Ecuador beträgt der vom Staat festgelegte Mindestlohn 360 US-Dollar pro Monat. Jede Original Beans Esmeraldas Kakaobauernfamilie im Naturschutzgebiet Macho Chindul verdient mehr als 300 US-Dollar pro Monat mit Kakao. Original Beans zahlt eine zusätzliche Regenwaldschutzprämie von 60 USD pro Monat und Familie.

Mit zusätzlichem Ertrag aus der Holzproduktion verdienen Original Beans Esmeraldas Bauern gut über dem ecuadorianischen Minimaleinkommen von 360 US-Dollar pro Monat.



Karamellig Esmeraldas 42%

Esmeraldas Küste, Ecuador

MILCH | RARE 

TASTE THE RARE

Seidige Noten von Karamell und Salz wehen durch diese Schokolade aus seltenem Arriba Kakao wie eine Nebelwaldwolke, in der sich Laubfrösche räkeln.

KLEINE BOHNEKUNDE

Im Schutz des Nebelwalds verstecken sich seltene Arriba Kakaobäume und ihre seidigen Froschfreunde vor industriellen Kakaopflanzern. Dein Kauf der seidigen Esmeraldas 42% bewahrt Bäume und Frösche in den Wolken von Esmeraldas.

ZUTATEN

Rohrohrzucker*, Kakaobutter*, Vollmilchpulver (inkl. Laktose)*, Kakao-masse*, Fleur de Sel (Kakao 42% min).
*Bio zertifiziert.

ERHÄLTlich ALS

70g Tafel
Kuvertüre
12 g Minitafel
4,5 g Napolitain

11

Frauen emanzipieren (vorallem auf dem Land)

Die UN berichtet, dass man Unterernährung weltweit um 12-17% reduzieren könnte, wenn Bäuerinnen den gleichen Zugang zu Ressourcen wie männliche Bauern erhielten.

Höhere Einkommen von Bäuerinnen tragen zum Erhalt der Wälder bei, weil die Familien weniger geneigt sind, ihre Felder in nahe gelegene Wälder auszuweiten, wenn ihr vorhandenes

Land produktiv ist. Diese Lösung könnte die Emissionen bis 2050 um zwei Gigatonnen Kohlendioxid reduzieren.

Das unterstreicht den tiefen Zusammenhang zwischen Wald und Ernährungssystemen – die Verbindung beider durch Agroforstwirtschaft und ökologische Landbaumethoden ist das Herzstück einer Reihe erfolgreicher regenerativer Bewegungen, die von Landfrauen geleitet werden.

REGENERIEREN

Original Beans unterstützt Hunderte von weiblichen Kakaobäuerinnen aktiv.

“

Original Beans unterstützt einige der ärmsten Menschen, insbesondere Frauen, mit Möglichkeiten, ihren Lebensunterhalt langfristig zu sichern, und das in einer Konfliktregion wie der DR Kongo.“

JUSTINE GREENING
EHMALIGE MINISTERIN, UK

Frauen gegen den Krieg

Jahrhunderte der Ausbeutung und des Krieges haben den Ostkongo zu einem der härtesten Orte der Welt gemacht für Frauen.

Beschwert mit landwirtschaftlicher Arbeit, Brennholzsammlung, Wasserschlepperei, und Kinderbetreuung, erleben Frauen sogar noch eine Verschlechterung ihrer Lage, wenn sich die Wirtschaft verschlechtert. Mädchen sind immer die ersten, die nicht mehr zur Schule geschickt werden. Gewalt gegen Frauen ist zu einem

normalen Aspekt der täglichen Wirklichkeit geworden. Inmitten der Turbulenzen und mit aktiver Unterstützung von Original Beans vor Ort in Virunga, Afrikas ältestem Nationalpark, haben Hunderte von Frauen lokal Initiative genommen. Sie wollen Craft-Kakao anbauen, Wälder wieder aufforsten, und ihre vom Krieg zerrissenen Gemeinden heilen. Das Bean Team "Virunga" (eine von uns gegründete kleine NGO namens IDAD) bietet wichtige Unterstützung in Landwirtschaft, Handwerk, Emanzipation und Hygiene und dazu die notwendigen Materialien, von Bienenstöcken bis zu Nähmaschinen.



Die "Femmes de Virunga" teilen ihr Know-how und das Einkommen vom Kakaoverkauf mit mehr und mehr Frauen. Im Jahr 2020 pflanzte jede teilnehmende Frau im Durchschnitt mehr als 50 Bäume, insgesamt waren es mehr als einhunderttausend.





INITIATIVE DE DEVELOPPEMENT
POUR L'AGRO FORESTERIE DURABLE



ONG I.D.A.D

Domaines d'intervention :

- * AGRICULTURE FORESTIERE
- * APICULTURE
- * SANTÉ
- * FORMATION

Bean Team “Virunga” hilft Bäuerinnen im Ostkongo





Dunkle Milch Femmes de Virunga 55%

Virunga Park, DR Kongo

MILCH | RARE 

TASTE THE RARE

Essenz aus gerösteten Nüssen und Cappuccino in dieser Schokolade aus seltenem Amelonado Kakao inspiriert gleichermaßen wie die starken Frauen, die das Leben am Virunga Park wiederaufbauen.

KLEINE BOHNENKUNDE

Vor Ort im Ostkongo haben wir seit 2008 verfolgt, wie starke Frauen – oder „Femmes“ – ihre Gemeinden aus den Trümmern des Krieges wieder aufgebaut haben. Dein Kauf der starken Femmes 55% unterstützt diese Anführerinnen für Frieden.

ZUTATEN

Kakaomasse*, Rohrohrzucker*, Kakaobutter*, Vollmilchpulver(inkl. Laktose)*, (Kakao 55% min.)

*Bio zertifiziert.

ERHÄLTlich ALS

70g Tafel
Kuvertüre

12

Mit
indigenen
Völkern
verbünden

Heute verwalten indigene Völker etwa ein Viertel der Landmasse der Erde und bewohnen etwa 85 Prozent der Gebiete, die zum Schutz biologischer Vielfalt ausgewiesen sind.

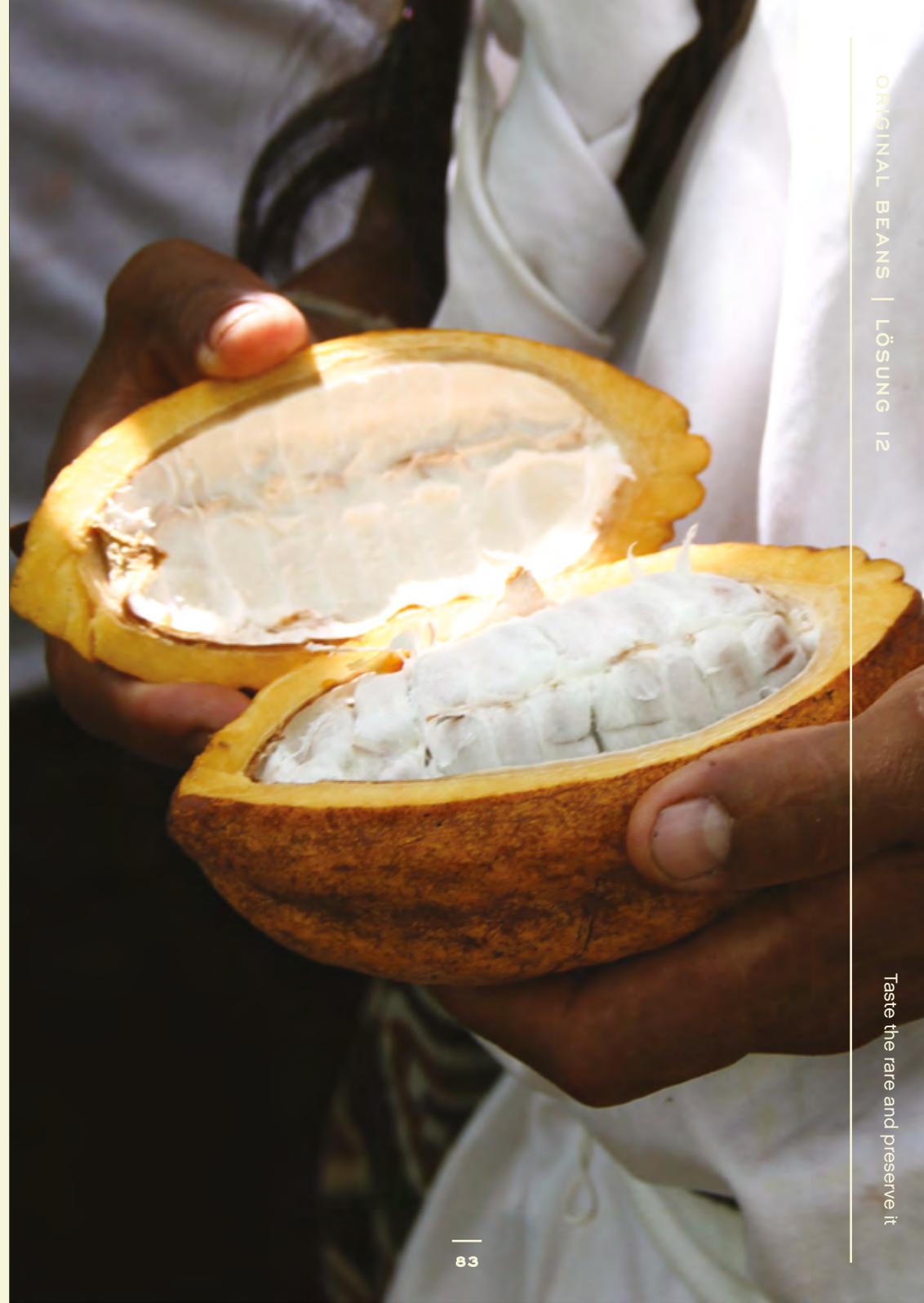
Fast 400 Millionen Menschen leben in mehr als fünftausend indigenen Kulturen, die die ältesten Sprachen der Erde sprechen. Seit Jahrtausenden existieren indigene Nationen an Orten, an denen die meisten anderen Menschen schnell

umkommen würden – in tiefen Regenwäldern und abgelegenen arktischen Regionen. Ihr Land umfasst mindestens 500 Millionen Hektar Wald mit 37,7 Milliarden Tonnen Kohlenstoffvorrat.

Unsere Zukunft hängt davon ab, dass wir Angriffe auf indigene Völker stoppen, ihre Kulturen, die lange Zeit dem Rassismus ausgesetzt waren, wiederbeleben, und dabei auch von der vielfach ausgeprägten indigenen Einsicht lernen, dass Mensch und Natur eins sind.

REGENERIEREN

Die “select tribal” Schokoladen von Original Beans präsentieren indigene Kakaos und Kulturen.



“

Original Beans gibt mir die Gelegenheit meinen tiefen Respekt gegenüber der Natur auszudrücken”

MATTHIAS MITTERMEIER
PATISSIER & AUTOR
EXECUTIVE PATISSIER DES
PFERSICH TREND FORUM,
DEUTSCHLAND





Wir sind Natur



Because if nature ends, our lives end.



Rogelio Mejia ist ein spiritueller und politischer Anführer der Arhuaco. Hör dir seine dringliche Botschaft zur Zukunft der Menschheit an.



Süß Würzig Arhuaco 82%

Stammesgebiet der Arhuaco, Kolumbien

DUNKEL | SELECT TRIBAL CACAOS 

TASTE THE RARE

Noten von Lakritz und Sesam wirken in dieser Schokolade aus select-tribal Businchari Kakao so harmonisch wie die Arhuaco Traditionen, die das Gleichgewicht der Natur erhalten.

KLEINE BOHNENKUNDE

Tief im Einklang mit der Natur glauben unsere Arhuaco Bauern an eine heilige Verantwortung für den Schutz der Erde. Dein Kauf der harmonischen Arhuaco 82% bewahrt diese Naturschutz-Kultur und ihr angestammtes Land.

ZUTATEN

Kakaomasse, Rohrohrzucker*, (Kakao 82% min).
*Bio zertifiziert.

ERHÄLTlich ALS

70g Tafel
Kuvertüre

So summiert sich alles

Wir können die Klimakrise innerhalb einer Generation überwinden, wenn wir gemeinsam drei Dinge tun:

- 1** **Regenerieren was wir konsumieren**
- + 2** **Das Ernährungssystem transformieren.**
- + 3** **Alle mit einbeziehen.**



Auf den vorherigen Seiten haben wir zwölf regenerative, hochwirksame Lösungen besprochen, die uns der Klimaexperte Paul Hawken empfiehlt.

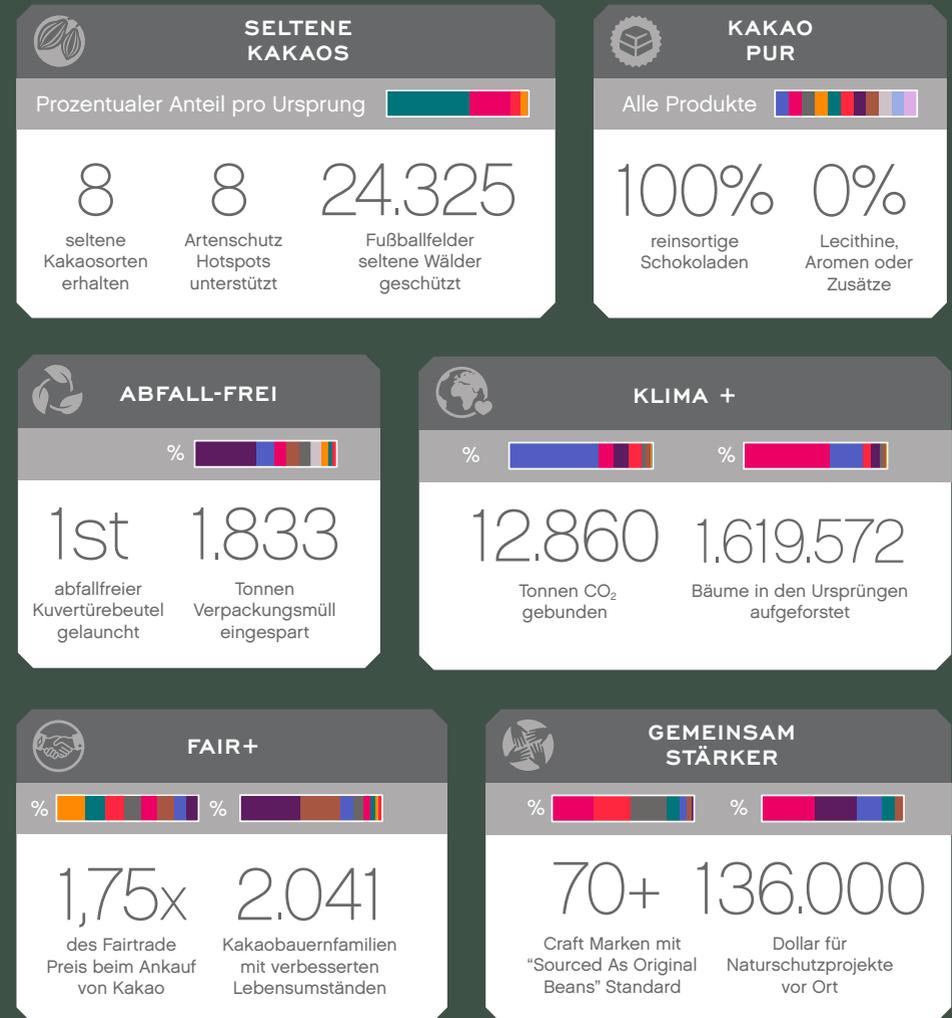
Wir hoffen, dass dich die Beispiele aus der Original Beans Praxis dazu ermutigen, auch mitzumachen.

Mach mit!

Chocolate Foodprint 2020



Hier ist der erste und einzige Chocolate Foodprint der Welt. Er bietet einen einfachen Überblick über die Auswirkungen einer regenerativen Arbeitsweise. Beispiel CO₂: Gemeinsam haben Kunden und Erzeuger von Original Beans im Jahr 2020 die CO₂ Emissionen von etwa 1500 europäischen Haushalten, einschließlich ihrer eigenen, gebunden. Einfach durch den Konsum von Schokolade, die regenerativ hergestellt wurde! Übrigens: Firmen können ihren Impact im eigenen Chocolate Foodprint erstellen lassen.





Brief vom Bean Team

Mit 16 Jahren habe ich im Keller meiner Eltern meine erste Schokolade hergestellt.

Noch heute mahle ich meine eigene Schokolade aus Bohnen, die ich „entdecke“. Das ist ein privates Hobby. Mein beruflicher Schwerpunkt liegt seit zehn Jahren im Aufbau und der Leitung der Bean Teams in acht Regionen auf zwei Kontinenten.

Wer uns „Kakaojäger“ nennt, denkt an gefährliche Abenteurer in dunklen Wäldern. Das mag manchmal zutreffen, aber das Wichtigste unseres Handwerks bleibt dabei auf der Strecke: Regeneration. Andere Schokoladenfirmen mögen jagen – anreisen, Bohnen kaufen, abreisen. Wir aber bleiben. Vom ersten Moment eines Zusammenkommens auf einem staubigen Dorfplatz bis zu dem Moment, wo unsere Kakaobauern zertifizierte

Kakaoexperten sind (zu denen jetzt die „Kakaojäger“ kommen), leben wir mit und für unsere Kakaobauern. Sie sind die wahren Helden der Original Beans Geschichte.

Was nicht heißt, dass sie alles wissen. Leider nicht, weil arme Menschen auch eine schlechte Bildung erhalten. Als Bean Team können wir viele Dinge lehren, von Kompostierung bis hin zu Hygiene und dem Alphabet. Über Regeneration aber wissen unsere Bauern mehr als jeder andere. Sie praktizieren sie täglich in ihren Kakaowäldern. Der Chocolate Foodprint ist ein Zeugnis ihrer regenerativen Verantwortung.

**JAN SCHUBERT,
HEAD OF BEAN TEAM**

Die Original Beans Kollektion.

Jede Bohne erzählt eine Geschichte.

Anders als "unglückliche Familien" (mit Tolstoi) sind alle Original Beans verführerisch einmalig. Ob nun spannend, begeisternd oder mysteriös - jede Schokolade steht für ein wichtiges Kapitel der gelungensten Kakaogeschichte, die je erzählt wurde. Wähle dein eigenes Abenteuer und hilf uns eine regeneratives Happy-End zu schreiben.



Unsere Produkte



Tafeln

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

Regenwald Kuvertüren

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

Inspiziert 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 3 Bäume wachsen.



(Firmen) Geschenke

Unsere eleganten Schokoladensets voll außergewöhnlicher Sorgfalt für Handwerk und Erde bieten seltene Geschenke: persönlich, wertvoll, köstlich. Jedes Geschenk lässt Bäume mit dem One Bar: One Tree-Programm wachsen.

Feines zum Verwöhnen

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 Kunden.

Kakaobohnen und Nibs

Wir stellen wir die besten Craft Kakaos unter dem "Sourced As Original Beans" Standard zur Verfügung. Zusammen mit Cacao Latitudes vereinen wir Erfahrung in der Kakaoindustrie, um unseren Kunden diese vom Aussterben bedrohten Bohnen zu bringen.

70g Tafeln

SELECT TRIBAL CACAOS

ZOQUE 88% Selva Zoque, Mexiko (EU-Bio)	70g	x13
ARHUACO 82% Arhuaco Stammesgebiet, Kolumbien (EU-Bio)	70g	x13

RAREST OF RARE

CUSCO 100% Heiliges Cusco Tal, Peru (EU-Bio)	70g	x13
BENI WILD 66% Beni Amazonas, Bolivien (EU-Bio)	70g	x13

ULTRA RARE

PIURA 75% Piura Tal, Peru (EU-Bio)	70g	x13
UDZUNGWA 70% MIT NIBS Udzungwa Park, Tansania (EU-Bio)	70g	x13

RARE

VIRUNGA 70% Virunga Park, DR Kongo (EU-Bio)	70g	x13
FEMMES DE VIRUNGA 55% Virunga Park, DR Kongo (EU-Bio)	70g	x13
ESMERALDAS 50% VEGAN MILK Esmeraldas Küste, Ecuador (EU-Bio)	70g	x13
ESMERALDAS MILK 42% Esmeraldas Küste, Ecuador (EU-Bio)	70g	x13

Kuvertüren

CUSCO 100% Heiliges Cusco Tal, Peru (EU-Bio) LIMITED EDITION	2kg	x3
ARHUACO 82% Arhuaco Stammesgebiet, Kolumbien (EU-Bio)	2kg	x3
PIURA 75% Piura Tal, Peru (EU-Bio)	2kg	x3
UDZUNGWA 70% Udzungwa Park, Tansania (EU-Bio)	2kg	x3
VIRUNGA 70% Virunga Park, DR Kongo (EU-Bio)	2kg	x3
BENI WILD 66% Beni Amazonas, Bolivien (EU-Bio)	2kg	x3
ESMERALDAS DARK 65% Esmeraldas Küste, Ecuador (EU-Bio)	2kg	x3
FEMMES DE VIRUNGA 55% Virunga Park, DR Kongo (EU-Bio)	2kg	x3
ESMERALDAS MILK 42% Esmeraldas Küste, Ecuador (EU-Bio)	2kg	x3
YUNA (EDEL WEISS) 37% Yuna Fluss, Dominikanische Republik (EU-Bio)	2kg	x3

Verkaufseinheit

Simply Kuvertüren

SIMPLY DARK 62% Esmeraldas, Ecuador	2kg	x3
SIMPLY MILK 40% Esmeraldas, Ecuador	2kg	x3
SIMPLY WHITE 36%	2kg	x3

Geschenksets

VIRUNGA DUO Femmes de Virunga 55%, Virunga 70% (EU-Bio)	2x70g	x6
FOUR THE LOVE OF CHOCOLATE Esmeraldas Milk 42%, Femmes de Virunga 55%, Virunga 70%, Piura 75% (EU-Bio)	4x70g	x3
KUNST DER MILCHSCHOKOLADE Esmeraldas Milk 42%, Femmes de Virunga 55%, (EU-Bio)	2x70g	x6

12g Minitafeln

MINITAFEL GROSSPACKUNG Virunga 70% (EU-Bio)	12g	x250
MINITAFEL GROSSPACKUNG Esmeraldas Milk 42% (EU-Bio)	12g	x250

Napolitains 4.5g

NAPOS GROSSPACKUNG Virunga 70%, DR Kongo (EU-Bio)	4,5g	x170
NAPOS GROSSPACKUNG Esmeraldas Milk 42%, Ecuador (EU-Bio)	4,5g	x170
NAPOS GROSSPACKUNG JRE Virunga 70%, DR Kongo (EU-Bio)	4,5g	x170

Kakaonibs

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

Kakaobohnen

VIRUNGA DR Kongo

MONO BRAVO Ecuador

UDZUNGWA Tansania

CHUNCHO URUSAYHUA Peru

PIURA BLANCO Peru

ARHUACO Kolumbien

SELVA TABASQUEÑO Mexiko

RWENZORI Uganda

JOLOMIJIX Guatemala

Personalisierte Produkte

SCHOKOLADENKÄRTCHEN KLEIN 4,5 g Napolitains

SCHOKOLADENKÄRTCHEN GROSS 12 g Minitafeln

SCHOKOLADENBANDEROLEN 70g Tafeln

PERSONALISIERTE SCHOKOLADENVERPACKUNG

POS-Materialien

LEPORELLOS (Mini-Broschüren)

WAS IST SCHOKOLADE? (A5 Karte)

POS THEKENDISPLAY KLEIN für 4 x 13 x 70g

POS STANDDISPLAY GROSS für 16 x 13 x 70g

Verkaufseinheit

1kg, >10kg
2.5kg, [auf](#)
10kg [Anfrage](#)

[auf Anfrage](#)

[auf Anfrage](#)

[auf Anfrage](#)

[auf Anfrage](#)



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!

Und wir heißen jede(n) Einzelne(n) im weltweiten Netzwerk 'full of beans' willkommen. Ob man dabei ist, sein Schokoladenregal zu erneuern, mehr über die Arbeit mit Original Beans in der Küche erfahren möchte oder auf andere Weise zum Mitmachen inspiriert ist, wir freuen uns über jede Form der Zusammenarbeit.

Gemeinsam regenerieren wir, was wir konsumieren.





Klar, direkt Kontakt aufnehmen!

Unsere Adresse:

ORIGINAL BEANS BV

SDG House

Mauritskade 64

1092 AD Amsterdam

The Netherlands

Für allgemeine Anfragen:

info@originalbeans.com



WWW.ORIGINALBEANS.DE