

Original Beans sticht mit AIDA Cruises in See

geschrieben von Katrin Becht | 16. Juni 2016



Die nachhaltige Spitzenschokoladenfirma Original Beans fasst Fuß im Tourismus und freut sich über eine umfangreiche Kooperation mit AIDA Cruises: Ab sofort beliefert das Unternehmen die Gourmet-Restaurants der gesamten AIDA Flotte mit seinen preisgekrönten Schokoladen. Durch den Genuss exklusiver Schokoladen-Desserts, -Kuchen und -Gerichte schützen die AIDA Gäste somit während ihres Urlaubs an Board gleichzeitig die Umwelt, denn Original Beans pflanzt für jede verkaufte Tafel einen Baum in den wichtigsten Regenwaldregionen der Welt und ist als einige Schokolade klima-positiv. AIDA Cruises begeht mit der Zusammenarbeit einen weiteren klaren Schritt in der Umsetzung ehrgeiziger Nachhaltigkeitsziele und erhält von Original Beans einen mit Pricewaterhouse Coopers entwickelten Nachhaltigkeitsbericht, den „Chocolate Footprint“. Dieser ermittelt die ökologischen und sozialen Auswirkungen der Schokolade im Hinblick auf biologische Vielfalt, Klima, Lebensbedingungen der Kleinbauern sowie Rechte von Frauen und Kindern.

„Wir freuen uns sehr, dass sich AIDA für Original Beans entschieden hat und neben der erstklassigen Qualität unserer Produkte auch unser Naturschutzengagement mitträgt. In

Deutschlands gehobener Gastronomie sowie im Feinkost- und Bioeinzelhandel sind wir inzwischen fest verankert. Jetzt nimmt uns AIDA mit auf die Reise in ein ganz neues Geschäftsfeld“, sagt Philipp Kauffmann, Gründer und CEO von Original Beans. „AIDA legt großen Wert auf Qualität und Nachhaltigkeit – beides bietet Original Beans und ist somit für uns genau der richtige Partner“, fügt Dr. Monika Griefahn, Direktorin für Umwelt und Gesellschaft bei AIDA Cruises hinzu.

Die seltensten Kakaosorten der Welt

Die Original Beans Kakaos stammen aus den entlegensten Orten der Erde: der Beni Savanne im bolivianischen Amazonas, dem Piura Flusstal in Peru, dem pazifischen Regenwald in Esmeraldas in Ecuador, dem Virunga Nationalpark im Ost-Kongo, aus Papuas Regenwäldern in Indonesien und den Udzungwa Bergen in Tanzania – allesamt Hotspots des weltweiten Artenreichtums, die durch nachhaltigen Kakaoanbau geschützt werden können. Die einzigartigen Kakaos werden in der Schweiz in kleinen Mengen geröstet und ultra-schonend nach alter Tradition conchiert. So werden die authentischen Geschmacksnuancen der Originalkakaos bewahrt. Die Rezepte basieren auf den minimalen Zutaten: Kakaobohnen, Kakaobutter, roher Rohrzucker (sowie Milch bei den Milchsokoladen) und sind frei von Zusätzen wie Lecithin oder Vanille. Das Ergebnis: intensiver Schokoladengeschmack und schillernde Kakaofruktaromen. Das Sortiment besteht aus acht verschiedenen Sorten, davon fünf vegane, zwei Milchsokoladen sowie eine weiße Sorte.

Ein rigoros nachhaltiges Geschäftsmodell

In siebter Familiengeneration verfolgt der Münchner Philipp Kauffmann die Ziele des Naturschutz und der Nachhaltigkeit. 2008 gab er seinen Job bei den United Nations auf und gründete nach dem Motto „treat yourself, treat the Earth“ die

Schokoladenfirma Original Beans, die seither als eine der besten und innovativsten in ihrer Industrie gilt. Die Kunden von Original Beans – Spitzenköche wie Jamie Oliver und Tim Mälzer, Unternehmen wie AIDA und Virgin Airlines, Luxuskaufhäuser wie dem KaDeWe oder Biomärkte wie Alnatura – verbindet die Wertschätzung hervorragender Produktqualität sowie ökologischer und sozial nachhaltiger Produktionskriterien. Philipp Kauffmann erklärt: „Das Geschäftsmodell unseres Unternehmens ist ein Kreislauf mit dem Ziel, der Erde zurückzugeben, was wir ihr durch Konsum nehmen. Mit unserer Wertschöpfung versuchen wir große Probleme unserer Zeit zu lösen: Den Erhalt der Regenwälder und der biologischen Vielfalt, Armut, Konflikte und Migration. Der Genuss der besten Schokolade der Welt kann die Konsumenten dazu bringen, sich mit diesen Dingen auseinander zu setzen und einen höheren Preis für Schokolade zu bezahlen. Und diesen Preis setzen wir bei Original Beans in messbare soziale und ökologische Nachhaltigkeit um.“ Zusammen mit Kakaoexperten sucht, schützt und verarbeitet Philipp Kauffmann die seltensten Kakaosorten der Welt zu Gourmetschokolade, gibt so tausenden Bauernfamilien eine neue und faire Einkommensquelle und forstet gleichzeitig den bedrohten Regenwald wieder auf.

Über Original Beans

Mit dem Genuss erstklassiger Schokolade die Welt verbessern – das ist der Grundgedanke von Original Beans. Denn das Unternehmen sucht, schützt und verarbeitet die edelsten und seltensten Kakaosorten der Welt zu exklusiver Spitzenschokolade und pflanzt für jede verkaufte Tafel einen Baum im Regenwald. Das Motto „treat yourself, treat the Earth“ zahlt sich aus: Die Schokolade wird von deutschen und internationalen Sterneköchen, Pâtisseries und Endkunden geliebt und ist mit zahlreichen Gourmet- und Nachhaltigkeitspreisen ausgezeichnet. Und aufgrund der konsequenten Regenwald-Aufforstung und dank der kompostierbaren Folie und Verpackung ist Original Beans als einzige Schokolade klima-positiv.

Weitere Informationen zu Original Beans, den Schokoladen,
Spitzenköchen, den Naturschutz- und Sozialprojekten auf
www.originalbeans.com/de sowie auf
www.facebook.com/originalbeans.