

foodwatch-Labortest: Schoko-Weihnachtsmänner mit krebserregenden Mineralölen belastet

geschrieben von Andreas | 7. Dezember 2016
Pressemitteilung

Berlin, 6. Dezember 2016. Schokoladen-Weihnachtsmänner von Edeka und Rübzahl sind mit krebserregenden Mineralölen verunreinigt. Das hat eine Laboranalyse im Auftrag der Verbraucherorganisation foodwatch ergeben. Den Ergebnissen zufolge enthalten der "Gut & Günstig Schokoladen-Weihnachtsmann" von Edeka sowie der "Friedel Weihnachtsmann Schokolinsen" von Rübzahl aromatische Mineralöle (MOAH), die als potenziell krebserregend und erbgutschädigend gelten. foodwatch forderte die Hersteller auf, die betroffenen Produkte öffentlich zurückzurufen.

"Krebserregende Mineralöle haben in unserem Essen nichts zu suchen, auch nicht in Schokoladen-Weihnachtsmännern. Die Hersteller dürfen die Gesundheit der Verbraucherinnen und Verbraucher nicht weiter gefährden und müssen die Produkte aus den Regalen räumen", erklärte Johannes Heeg von foodwatch.

Getestet wurden insgesamt 20 Weihnachtssüßwaren, von Schokoladenprodukten bis hin zu Lebkuchen. In den Schoko-Weihnachtsmännern von Edeka und Rübzahl wurden neben den krebserregenden aromatischen Mineralöle (MOAH) auch gesättigte Mineralöle (MOSH) nachgewiesen. MOSH reichern sich im Körper an und können die Organe schädigen. Erhöhte Werte wurden in insgesamt 15 Produkten gefunden.

Die Mineralölbelastungen sind im Vergleich zu vergangenen foodwatch-Tests gesunken. Kurz vor Ostern etwa fand die

Verbraucherorganisation in 8 von 20 Schokohasen aromatische Mineralöle. "Die Süßwarenindustrie ist offensichtlich in der Lage, Mineralöle aus ihren Produkten zu verbannen, wenn der öffentliche Druck groß genug ist. Bundesernährungsminister Christian Schmidt muss endlich alle Lebensmittelhersteller in die Pflicht nehmen und verbindliche Grenzwerte einführen, um die Verbraucherinnen und Verbraucher vor diesen völlig unnötigen Gesundheitsgefahren zu schützen", sagte Johannes Heeg.

foodwatch fordert strikte Höchstwerte für gesättigte Mineralöle (MOSH) in allen Lebensmitteln und eine Null-Toleranz für die besonders kritischen aromatischen Mineralöle (MOAH). Zudem müssen die Produkte durch schützende Barrieren vor dem Übergang von Mineralölen aus Altpapierverpackungen geschützt werden. Solange es keine europäische Regelung gibt, sei die Bundesregierung in der Pflicht, ein nationales Gesetz zu beschließen.

Mineralöle können auf verschiedenen Wegen in Schokolade gelangen. Zum Beispiel über für den Transport der Kakaobohnen verwendete Jutesäcke, die mit Mineralölen behandelt werden; über in der Produktion verwendete Maschinenöle oder über Abgase aus Industrie und Verkehr. Eine häufige Quelle sind zudem Altpapier-Verpackungen. Altpapier enthält neben mineralöhlhaltigen Druckfarben bis zu 250 weitere Chemikalien, die auf das Lebensmittel übergehen können, falls Recycling-Kartons als Lebensmittel-Verpackung, beim Transport oder bei der Lagerung der Rohwaren zum Einsatz kommen.

Link:

– E-Mail-Aktion zu Mineralölen in Lebensmitteln:
www.mineraloel-aktion.foodwatch.de

Quellen und weiterführende Informationen:

– Testergebnisse "Mineralöle in Weihnachtssüßigkeiten":
www.tinyurl.com/test-weihnachtsschokolade

- Hintergrundinformationen zu Mineralölen in Lebensmitteln:
www.mineraloel-hintergrund.foodwatch.de/
- LGL zur Adventskalender-Untersuchung:
www.tinyurl.com/zglqwttd
- Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) zu Mineralöl:
www.tinyurl.com/ovgvtkz
- EFSA Scientific Opinion: www.tinyurl.com/p9kausf

Pressekontakt:

foodwatch e.V.

Dario Sarmadi

E-Mail: presse@foodwatch.de

Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 2 90

Original Beans sticht mit AIDA Cruises in See

geschrieben von Katrin Becht | 7. Dezember 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, Patissiers 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.

Schokoladenfirma Original Beans launcht erstes kundenfinanziertes Regenwaldschutzprogramm

geschrieben von Katrin Becht | 7. Dezember 2016



**Original Beans kooperiert mit Energieunternehmen Vandebro
Kunden von grüner Energie und Schokolade finanzieren den
Erhalt von Mache Chindul in Ecuador, einem der bedrohtesten
Regenwälder der Erde**

April, 2016: Die nachhaltige Schokoladenfirma Original Beans hat eine Kooperation mit dem holländischen Energieunternehmen Vandebro geschlossen, um das weltweit erste zu hundert Prozent kundenfinanzierte Regenwaldschutzprojekt zu launchen. Vandebro (wörtlich: "Von der Quelle") bezieht seine grüne Energie direkt von holländischen Bauern und hat den Anspruch, die noch übrigen CO₂ Emissionen seiner Kunden komplett zu kompensieren. Aus diesem Grund kauft es bei Original Beans Klimaschutz-Zertifikate aus dem Mache Chindul Ökoreservat in Ecuador und bietet diese seinen Stromkunden zur Vervollständigung ihrer Klimaneutralität an. Das so eingenommene Geld fließt direkt in den Aufbau der Kakaoinfrastruktur und Kakaoschulungen der ansässigen Bauern, die sich im Tausch gegen langjährige Premium-Ankaufverträge von Original Beans zum Erhalt des Regenwaldes verpflichtet haben. Die Kooperation mit Vandebro ist eines der derzeit innovativsten Artenschutzprojekte, weil Konsumenten über ihren Energieanbieter und ihre Schokolademarke gleich doppelt zum Umweltschutz beitragen. Vandebro Kunden erhalten zum Dank eine zartschmelzende (und natürlich klima-positive) Tafel Original Beans Esmeraldas Milk, die aus dem Kakao von Mache Chindul hergestellt wird. Ein wahrhaft sinnvoller Kreislauf.

„Wir glauben, dass es möglich ist, der Erde zurückzugeben, was wir ihr durch Konsum entnehmen. Dafür müssen Anbieter bahnbrechende Produktketten entwickeln und sie uns Konsumenten

als ganz einfache Produkte anbieten. Grüner Strom und die beste Schokolade der Welt direkt vom Bauern – einfacher ist Umweltschutz für die Konsumenten kaum möglich“, sagt Philipp Kauffmann, Gründer und CEO von Original Beans. Und fügt hinzu: „Üblicherweise werden Projekte dieser Art von Entwicklungsgeldern und Stiftungen finanziert. Bei uns nimmt der Konsument das Heft in die Hand.“

Kakaobohnen aus dem letzten Nebelwald Ecuadors

Das Naturreservat Mache Chindul beherbergt den letzten Nebelwald an der noch vor 50 Jahren dicht bewaldeten Küste Ecuadors. Er ist einer der letzten Zufluchtsorte des vom Aussterben bedrohten Braunkopfklammeraffen und einer der Ursprungsorte des weltbekannten ecuadorianischen Arriba Kakaos. Die Menschen in Mache Chindul haben lange im Gleichgewicht mit dem Land gelebt, doch niedrige Kakaopreise und illegale Abholzung bedrohen heute ihre Existenz. Aus diesem Grund hat Original Beans vor Ort ein Projekt zur Wiederaufforstung und Verjüngung der Kakaowälder ins Leben gerufen und unterstützt die Bauern darin, ihre Tradition und Ökosysteme zu pflegen. Aus dem erstklassigen Nacional Arriba Kakao, einer der berühmtesten Ursprungsbohne der Welt, fertigt Original Beans eine preisgekrönte, zartschmelzende Michschokolade: Esmeraldas Milk mit 42% Kakaoanteil.

Ein rigoros nachhaltiges Geschäftsmodell

In siebter Familiengeneration verfolgt der Münchner Philipp Kauffmann die Ziele des Naturschutz und der Nachhaltigkeit. 2008 gab er seinen Job bei den United Nations auf und gründete nach dem Motto „treat yourself, treat the Earth“ die Schokoladenfirma Original Beans, die seither als eine der besten und innovativsten ihrer Industrie gilt. Die Kunden von Original Beans – Spitzenköche wie Jamie Oliver und Tim Mälzer, Unternehmen wie AIDA und Virgin Airlines, Luxuskaufhäuser wie das KaDeWe oder Biomärkte wie Alnatura – verbindet die Wertschätzung hervorragender Produktqualität sowie ökologischer und sozial nachhaltiger Produktionskriterien.

Philipp Kauffmann erklärt: „Das Geschäftsmodell unseres Unternehmens ist ein Kreislauf mit dem Ziel, der Erde zurückzugeben, was wir ihr durch Konsum nehmen. Mit unserer Wertschöpfung versuchen wir große Probleme unserer Zeit zu lösen: Den Erhalt der Regenwälder und der biologischen Vielfalt, Armut, Konflikte und Migration. Der Genuss der besten Schokolade der Welt kann die Konsumenten dazu bringen, sich mit diesen Dingen auseinander zu setzen und einen höheren Preis für Schokolade zu bezahlen. Und diesen Preis setzen wir bei Original Beans in messbare soziale und ökologische Nachhaltigkeit um.“ Zusammen mit Kakaoexperten sucht, schützt und verarbeitet Philipp Kauffmann die seltensten Kakaosorten der Welt zu Gourmetschokolade, gibt so tausenden Bauernfamilien eine neue und faire Einkommensquelle und forstet gleichzeitig den bedrohten Regenwald wieder auf.

**Adventskalender von Netto
Marken-Discount laut Behörde
mit riskanten Mineralölen
belastet – Edeka-Tochter will
Information der
Öffentlichkeit durch
bayerisches Landesamt vor
Gericht verhindern –**

foodwatch veröffentlicht Produktnamen dennoch

geschrieben von Andreas | 7. Dezember 2016

Pressemitteilung

Berlin, 16. Dezember 2015. Die Handelskette Netto Marken-Discount will die bayerische Lebensmittelbehörde auf juristischem Wege von der Weitergabe einer gesundheitsrelevanten Information abhalten. Wie die Verbraucherorganisation foodwatch erfuhrt, ist die Edeka-Tochter vor Gericht gezogen um zu verhindern, dass der Name eines nach Behördenangaben mit potenziell krebserregenden Mineralölen belasteten Adventskalenders öffentlich genannt wird. Das Verfahren gegen das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) ist bereits in zweiter Instanz vor dem Bayerischen Verwaltungsgerichtshof anhängig (Az 20 CS 15.2677). Das LGL hatte per Bescheid an diesem Montag angekündigt, Messergebnisse seiner Untersuchung von Adventskalendern am heutigen Mittwoch an foodwatch zu übermitteln und im Internet zu veröffentlichen. Dagegen geht Netto Marken-Discount vor. Das Verwaltungsgericht Regensburg hatte den Antrag binnen weniger Stunden zurückgewiesen (Az.: R0 5 S 15.2163), dagegen legte das Unternehmen Beschwerde ein.

Da die Verbraucherorganisation dem Verfahren beigeladen ist, hat sie jedoch die Schriftsätze der Netto-Anwälte per Fax erhalten – und damit auch Kenntnis von den relevanten Informationen. Sie macht sie daher unabhängig von einem endgültigen Gerichtsbeschluss ihrerseits öffentlich. Aus den Unterlagen geht hervor, dass nach den Dokumenten des LGL in folgendem Produkt riskante aromatische Mineralöle nachgewiesen wurden:

Adventskalender "Santa Claus In Town", hergestellt für Netto Marken-Discount

“Netto Marken-Discount und sein Lieferant sind dafür verantwortlich, dass zahlreichen Kinder ein Gesundheitsrisiko beim Verzehr der Schokolade aus den Adventskalendern zugemutet wird. Es ist einfach nur widerlich, dass das Unternehmen jetzt auch noch versucht, eine Information der Öffentlichkeit vor Weihnachten zu verhindern”, erklärte foodwatch-Sprecher Martin Rücker. “Für uns ist es selbstverständlich, dass wir diese gesundheitsrelevanten Informationen öffentlich machen, nachdem wir sie auf Umwegen erhalten haben.”

Nach Angaben des LGL ergab die Messung eine Konzentration von 0,6 mg/kg aromatische Mineralöle (MOAH) in der Schokolade. Da MOAH nach Einschätzung der Europäischen Lebensmittelbehörde EFSA als potenziell krebserregend und erbgutverändernd gelten, besteht ein Risiko bei jeder noch so geringen Spur, einen sicheren Schwellenwert gibt es nicht. Die Handelskette Real hatte erst kürzlich ein niedriger belastetes Markenprodukt aus dem Verkauf genommen.

Das LGL hatte eigenen Angaben zufolge im November elf Adventskalender analysiert. Über die Untersuchung hatte die Behörde am 1. Dezember auf ihrer Internetseite berichtet, ohne dabei Messdaten und ohne die Namen der getesteten bzw. belasteten Produkte zu nennen. Die Kalender blieben also nicht nur im Verkauf, den Verbraucherinnen und Verbrauchern wurde zudem vorenthalten, welche Kalender verunreinigt sind. Eine Anfrage von foodwatch auf Nennung der Namen ließen sowohl die Pressestelle des LGL als auch die des Verbraucherschutzministeriums zunächst unbeantwortet. Am Donnerstag der vergangenen Woche startete foodwatch daraufhin eine E-Mail-Aktion unter www.adventskalender.foodwatch.de, über die in kurzer Zeit mehr als 17.000 Menschen Ministerin Ulrike Scharf aufforderten, die Namen öffentlich zu machen. Schließlich stellte foodwatch zudem einen förmlichen Antrag unter Berufung auf das Verbraucherinformationsgesetz (VIG). Das LGL gab dem Antrag statt und setzte in einem “Eilverfahren” immerhin auch die für solche Fälle geltenden

Auskunftsfristen von zwei Monaten außer Kraft, die zu einer Veröffentlichung der Angaben frühestens im Februar 2016 geführt hätten. Zunächst jedoch bat die Behörde, wie beim VIG üblich, die betroffenen Unternehmen um Stellungnahme, wodurch eine Information der Öffentlichkeit weitere Tage nach hinten geschoben wurde.

Netto Marken-Discount ist nach Kenntnis von foodwatch das einzige Unternehmen, das auf juristischem Wege eine Veröffentlichung der Angaben zu verhindern sucht. foodwatch geht davon aus, dass das LGL noch am heutigen Mittwoch die Namen offenbar belasteten Adventskalender anderer Hersteller übermitteln wird.

Dem LGL und dem bayerischen Verbraucherschutzministerium warf die Verbraucherorganisation schwere Versäumnisse vor. "Bereits Ende November hätten die Behörden in Bayern den Verkauf der belasteten Kalender stoppen und die Öffentlichkeit informieren können", kritisierte foodwatch-Sprecher Martin Rücker. "Das Lebensmittelrecht gibt den Behörden die Möglichkeit, bei Gesundheitsgefahren sofort zu handeln und sofort zu informieren – es verpflichtet sie aber nicht dazu. Der Schildbürgerstreich rund um die Adventskalender zeigt, dass sich dies dringend ändern muss." Erforderlich sei eine bundesgesetzliche Klarstellung, dass Informationen über Gesundheitsrisiken sofort aktiv von den Behörden verbreitet werden müssen.

Link:

E-Mail-Aktion für einen besseren Schutz vor Mineralöl in Lebensmitteln: www.mineraloel-aktion.foodwatch.de

Quellen und weiterführende Informationen:

- LGL Bayern zur Adventskalender-Untersuchung: www.tinyurl.com/advent-bayern
- Förmlicher VIG-Antrag von foodwatch an das LGL (11.12.):

www.tinyurl.com/vig-antrag-lgl

– foodwatch-Hintergrundpapier Mineral-Öl:
www.mineraloel-hintergrund.foodwatch.de

– Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) zu Mineralöl:
tinyurl.com/ovgvtkz

– EFSA Scientific Opinion: tinyurl.com/p9kausf

– Forschungsprojekt des BMELV 2012:
download.ble.de/09HS012.pdf

Pressekontakt:

Martin Rücker

E-Mail: presse@foodwatch.de

Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 2 90

News: Original Beans Schokolade ab sofort bei Alnatura

geschrieben von Katrin Becht | 7. Dezember 2016

Die exklusive, nachhaltige Bioschokolade Original Beans ist ab sofort mit zwei Sorten in allen Filialen von Alnatura vertreten. Damit ist Original Beans, die für jede verkaufte Tafel einen Baum im Regenwald pflanzt, in allen bundesweiten Bio-Filialisten (Alnatura, denns, basic) erhältlich.

„Cru Virunga 70%“ ist eine vegane Bio-Dunkelschokolade. Die Bohnen stammen aus der Pufferzone des Virunga Nationalparks im Ost-Kongo, der Heimat der letzten, frei lebenden Berggorillas. Original Beans setzt sich dafür ein, dass diese artenreiche

Biodiversitätssphäre geschützt und wieder aufgeforstet wird. Die kräftige und sehr dunkle Milkschokolade „Femmes de Virunga 55%“ stammt ebenfalls aus dem Kongo und fördert das Original Beans Frauenprojekt: Seit 2008 unterstützt das Unternehmen die von Natur aus stark benachteiligten Frauen im Kongo mit Kakaobaum-Setzlingen, Landwirtschafts-Training, Kakao-Ankauf, Alphabetisierungen und Entrepreneur-Kurse sowie einem Radioprogramm von Frauen für Frauen. Beide Sorten kosten 3,99 Euro pro 70 Gramm Tafel.

Über Original Beans

“Eine Tafel : Ein Baum“ ist das Motto von Original Beans. Die Schokoladenfirma wurde mit dem Leitgedanken gegründet, der Natur das zurück zu geben, was wir Menschen ihr durch Konsum entnehmen. Original Beans sucht, schützt und verarbeitet einige der seltensten und ursprünglichsten Kakaosorten der Welt und verbindet Schokoladengenuss mit direktem Engagement für Biodiversitäts- und Regenwaldschutz. Für jede verkaufte Tafel pflanzen Kleinbauern in den Anbaugebieten im Regenwald einen Baum, der auf www.originalbeans.com rückverfolgt werden kann. Die Kakaobohnen kauft Original Beans direkt an, zahlt mehr als den doppelten Preis von Fairtrade und setzt gemeinsam mit lokalen Bauernkooperativen vor Ort Naturschutzprojekte um. So schließt das Unternehmen den Kreislauf zwischen Konsument, Produzent und Natur – und schafft preisgekrönte Qualität: Die junge Firma ist mit den wichtigsten Schokoladen-Awards der Welt ausgezeichnet (Academy of Chocolate, Great Taste, US Master of Chocolate, und International Chocolate Awards) und die Schokolade wird sowohl von zahlreichen internationalen Sterneköchen als auch von den Endverbrauchern im Biomarkt geliebt.

Neue Schokoladensorten von Original Beans: Nachhaltig, fair, ausgezeichnet und klimapositiv

geschrieben von Katrin Becht | 7. Dezember 2016



Neue Original Beans Sternekochschokolade zum Kochen und Backen Vier neue Schokoladensorten

Januar, 2015: Schokolade zum Geburtstag: Zum fünfjährigen Jubiläum hat die nachhaltige und mit internationalen Preisen ausgezeichnete Schokoladenfirma Original Beans vier neue Sorten sowie die brandneue „Sternekochschokolade“ in ihr Sortiment aufgenommen. Die kleinen Schokoladenrondos in den Sorten Cru Virunga und Piura Porcelana eignen sich perfekt zum Kochen und Backen – auf jeder der 200 Gramm Packungen findet sich das Rezept eines Sternekochs. In Milch aufgelöst wird aus ihnen im Handumdrehen eine leckere Trinkschokolade. Und wer die pure Schokolade einfach nur genießen will, hat mit der Sternekochschokolade immer einen leckeren, aus hochwertigen Zutaten hergestellten Snack zur Hand. Eine 200 Gramm Packung kostet ab 7,49 EUR (unverbindliche Preisempfehlung) und ist in Biofachläden in ganz Deutschland erhältlich.

Milchschokolade, Weiß, Pur & Vegan oder ein Blend:

Die neuen Sorten der Original Beans Tafeln sind abwechslungsreich und bestehen aus edelsten Kakaosorten: PAPUA KERAFAT ist eine 68%ige Schokolade aus historischem Kakao, der in den Regenwäldern Papuas Indonesien wieder entdeckt wurde; die dunkle, 55%ige Milchsokolade "FEMMES DE VIRUNGA" entsteht in einem Emanzipationsprojekt für Frauen im Ostkongo; die weiße Schokolade "EDEL WEISS" hat 40% Kakaoanteil und ist neben Zucker und Milch frei von Zusätzen und der 80%ige GRAND CRU BLEND ist eine Mischung aus den seltensten Kakaos der Erde.

Original Beans Schokoladen sind in Biofachläden in ganz Deutschland erhältlich, darunter denn's, basic, Vollkornern München, Biocompany Berlin, SuperBiomarkt, LPG Landwege, *bioladen sowie im ausgewählten Feinkosthandel. Die unverbindliche Preisempfehlung für eine 70 Gramm Tafel liegt zwischen 3,99 Euro und 4,60 Euro. Für jede verkaufte Tafel Schokolade pflanzt Original Beans einen Baum in den Anbaugebieten im Regenwald – 2014 wurden so über 450.000 Bäume gepflanzt. Dank grünster Logistik und der innovativen bio-kompostierbaren Folie aus Holzzellulose ist Original Beans die erste klimapositive Schokolade im Biosegment. Das schätzen auch zahlreiche Sterneköche und Pâtisseries wie Kevin Fehling, Johannes King, Alexandro Pape, Christian Hümbes, Maria Groß oder Massimo Bottura, die Original Beans Schokolade für ihre Kreationen verwenden.

PRESSEKONTAKT:

Katrin Becht

c/o Herzblut PR & Text

Pointstr. 2

D-82347 Bernried

phone: +49-176-30739694