



TRANSGOURMET

Original Beans - More than Chocolate



Es gibt tatsächlich kaum noch erfolgreiche Lebensmittelproduzenten, die sich Buzzwords wie Nachhaltigkeit, soziale Verantwortung und Umweltschutz nicht auf die Fahnen heften. Und dann gibt es Jonas Kauffmann, Gründer von Original Beans. Der meint das alles wirklich sehr, sehr ernst – und produziert so nebenbei die aktuell wohl edelste Schokolade der Welt.

Rares kultivieren - und bewahren

2008 begann der gebürtige Münchner, ehemaliger Mitarbeiter der UNO in New York mit Spezialgebiet Biodiversität, mit dem Aufbau von Original Beans. Seine Reise führt ihn und seine Mitstreiter seitdem in die entlegensten Regionen der Welt, vom Piura-Flusstal in Peru über den pazifischen Regenwald Ecuadors bis in den Ostkongo, wo seltene, alte Ursprungswildkakaosorten von Kleinbauerkooperativen kultiviert werden. Original Beans ist ein Bean-to-Bar-Hersteller, kauft die Ware also direkt von den Bauern zu einem langfristigen Abnahmepreis, der weit über dem aktuellen Weltmarkt- und sogar Fairtrade-Preis liegt. Zudem stellte Kauffmann seine Produktion von Anfang an unter das Motto „Jede Tafel ein Baum“. Für jede verkaufte Schokoladentafel wird in den Ursprungsregionen ein neuer Baum gepflanzt – bislang mehr als 1,2 Millionen davon – und so ein wertvolles Naturerbe für nachfolgende Generationen erhalten. Und weil Jonas Kauffmann sich generell mit einfachen Lösungen nicht zufrieden gibt, entwickelte er auch noch eine 100 % kompostierbare Verpackung für seine Schokoladen, bestehend aus Pflanzenfasern.

Exklusiver Geschmack

Dass die weltbesten Restaurants mit Original Beans-Schokoladen arbeiten, hat aber natürlich auch mit der Qualität der Produkte zu tun. Für die Single-Origin Schokoladen werden die Kakaos von Hand geerntet, fermentiert und getrocknet, sodass sie den Charakter ihrer Ursprungsorte offenbaren – denn wie viele andere Baumfrüchte nimmt auch Kakao die Aromen seiner Umgebung auf. In der Schweiz werden die Bohnen in kleinen Mengen geröstet und bis zu 20 Stunden conchiert, um die authentischen Geschmacksnuancen der Originalkakaos zu bewahren. Die Schokoladen bestehen zudem ausschließlich aus Kakaobohnen, Kakaobutter und rohem Rohrzucker, Milkschokoladen wie die Femmes de Virunga 55 % enthalten Milchpulver von Schweizer Almkühen. Das Ergebnis: intensiver Schokoladengeschmack und schillernde Kakaofruktaromen. Dabei reicht das Aromenspektrum von Beerennoten und gerösteten Nüssen in der lebendigen, kräftigen Piura Porcelana 75% bis zu Waldboden- und Tabaknoten in der Cru Virunga 70%. Welche Schokolade aus welcher Weltregion kommt, lässt sich bei Original Beans auf dem Etikett erkennen, denn sie alle tragen das Anbaugebiet im Namen. Das Sortiment besteht aktuell aus zehn verschiedenen Single-Origin Sorten, davon sieben vegane, zwei Milkschokoladen sowie eine weiße. Zusätzlich zu den einzelnen 70- Gramm-Tafeln führt Original Beans auch Kuvertürechips im Sortiment.
