
CUSCO 100%

Origin

Cusco Tal, Peru

Chocolate Character

Mächtig

Flavour Notes

Noten von Trockenblumen und Gräsern

Taste of

Noten von Trockenblumen und Gräsern charakterisieren diesen rarest of rare Hochlandkakao — ein Geschenk aus der Heimat des Kondors, von dem die Inkas glaubten, er könne bis zu den Göttern fliegen.

One Bar One Tree (short)

Dein Kauf einer mächtigen Cusco 100% hilft, ein uraltes Kakaowunder zu erhalten und den mächtigen Kondor im Flug zu halten.

One Bar One Tree (long)

In den Höhen von Machu Picchu wächst eine der wertvollsten Kakaosorten Perus, der „Chuncho“. Viele peruanische Kakaos werden als „Chuncho“ bezeichnet und ähnlich wie beim ecuadorianischen „Arriba“ als Hybridkakao gezüchtet und ausgebreitet. Wir hingegen schützen die ursprüngliche, originale „Chuncho“ Sorte und forsten sie wieder auf. In dieser Mission sind wir außerdem einem Tier begegnet, das den Inkas heilig war und heute dringend unserer Unterstützung bedarf um weiter wild überleben zu können: der enorme Kondor. Jeder Kauf einer mächtigen Cusco 100% hilft, ein uraltes Kakaowunder zu erhalten und den mächtigen Kondor im Flug zu halten.

Bohnenkunde

Auf den Hängen des Machu Picchu, der alten Inka-Zitadelle, haben die 'rarest of rare' Chuncho-Kakaos den Lauf der Zeit überlebt. Kakaowissenschaftler halten sie für die aromatisch reichsten Bohnen der Welt. Unsere Bauern schätzen sie als Symbol ihrer Kultur, wie auch der mächtige Andenkondor, von dem die Inkas glaubten, dass er in den Himmel fliegt.

ZOQUE 88%

Origin

Selva Zoque, Mexiko

Chocolate Character

Beherzt

Flavour Notes

Tropische Aromen von Lychee und Kokos

Taste of

Tropische Aromen von Lychee und Kokos in diesem select tribal Tabasqueño Kakao beflügeln die lokalen Zoque und Tzotzil Indianer Jahren in ihrer Heimat im größten Regenwald Mexicos, der Selva Zoque, seit 4000 Jahren.

One Bar One Tree (short)

Dein Kauf einer beherzten Zoque 88% hilft dabei die ursprünglichen Zoque Traditionen und die Tiere, die sie feiern, wiederzubeleben.

One Bar One Tree (long - Dig Cat)

Die indigenen Zoque- und Tzotzil-Stämme, mit denen wir diese Schokolade herstellen, haben ihre jahrhundertlange Unterdrückung überwunden und sind im Selva Zoque, dem größten Regenwald Mexikos, ihren uralten Traditionen treu geblieben. Die ursprünglichen Zoque-Stämme machten ihren Wald - oder wie sie ihn nennen „Selva“ - zum Geburtsort des Kakaos, indem sie ihm den Namen „Kakaw“ und den Kakao-essenden Gott, den Spidermonkey, gaben. Dein Kauf einer Zoque 88% hilft diese 4000 Jahre alten Traditionen und die Tiere zu erhalten.

Bohnenkunde

Die beherzten Zoque- und Tzotzil-Stämme, mit denen wir diese 'select tribal' Schokolade herstellen, haben jahrhundertlange Unterjochung überstanden um ihren Traditionen und ihrem Land in der Selva Zoque, dem größten Regenwald Mexikos, treu zu bleiben. Seit 4000 Jahren kultivieren die Zoque Kakao und können als dessen Kulturschöpfer angesehen werden. Sie gaben dem Baum seinen Namen – “kakaw” – und einen Gott: den Kakaofrucht essenden Spinnenaffen.

ARHUACO 82%

Origin

Stammesgebiet der Arhuaco, Kolumbien

Chocolate Character

Harmonisch

Flavour Notes

Spitzen von süßen Gewürzen, Lakritz und Sesam

Taste of

Spitzen von süßen Gewürzen, Lakritz und Sesam erheben sich sanft in dieser select tribal Businchari Bohne. Sie spiegeln die uralten Arhuaco Traditionen, die das Gleichgewicht des Universums wahren.

One Bar One Tree (short)

Dein Kauf einer harmonischen Arhuaco 82% erhält diese behutsame Kultur und die gefährdeten Lebewesen, mit denen sie im Einklang lebt.

One Bar One Tree (long - Dig Cat)

Der erste und einzige Kakao aus dem Nationalpark Sierra Nevada in Kolumbien, der Arhuaco „Businchari“, macht seinem Namen „Neuanfang“ alle Ehre. Denn er erweckt eine Kakaokultur wieder zum Leben, die vor Jahrhunderten zerstört wurde: Spanische Siedler holzten damals den Kakao ab, weil sie fälschlicherweise glaubten, die extrem seltenen weißen Bohnen seien von Krankheit befallen. Die Arhuaco sehen sich selbst als Wächter der Natur in ihrem weiten Stammesgebiet mit seinen türkisigen Gewässern, an denen grüne Meeresschildkröten nisten. Der Verkauf der Arhuaco Businchari erhält diese behutsame Kultur und die gefährdeten Lebewesen, mit denen sie im Einklang lebt. Dein Kauf einer harmonischen Arhuaco 82% erhält diese behutsame Kultur und die gefährdeten Lebewesen, mit denen sie im Einklang lebt.

Bohnenkunde

Harmonisch und tief mit der Erde verbunden, glauben unsere einheimischen Arhuaco-Bauern an eine heilige Verantwortung für den Schutz ihrer Welt: die Berge der Sierra Nevada. Sie nennen unseren 'select tribal' "Businchari", einen "Neuanfang" ihrer alten Kakaokultur, der zerstört wurde, als ausländische Siedler die Kakaobäume fällten, weil sie anders aussahen.

PIURA 75%

Origin

Piura Tal, Peru

Chocolate Character

Hell

Flavour Notes

Noten von Himbeere, Trockenpflaume und Pekannuss

Taste of

Noten von Limette, Trockenpflaumen und Pekannuss verraten die Geheimnisse dieses ultra rare weißen Kakaos — einem köstlichen Fehler der Natur. Wir haben ihn an Perus Küstenwüste inmitten einer bunten Vielfalt von Schmetterlingen gefunden.

One Bar One Tree (short)

Dein Kauf einer hellen Piura 75% hilft den einzigartig hellen Kakao dieser Region zu erhalten und die noch helleren Schmetterlinge, die ihn umschwärmen.

One Bar One Tree (long - Dig Cat)

Als dieser extrem seltene weiße Kakao, der im Piuratal in Norperu wächst, im Jahr 2007 von unserem Bean Team wiederentdeckt wurde, war er fast ausgestorben. Unsere Mission ist es, diesen hochdotierten Kakao zu schützen und in Form von Schokolade mit euch zu teilen. Dein Kauf einer hellen Piura 75% hilft den einzigartig hellen Kakao dieser Region zu erhalten und die noch helleren Schmetterlinge, die ihn umschwärmen.

Bohnenkunde

Unsere Piura-Bauern erzählen von einer einzigen Albino-Bohne, die den Weg vom Amazonas bis zur Wüstenküste Perus überlebte: der weißen Piura. Fast ausgestorben, als unser beharrliches Bean Team es entdeckte, ist der 'ultra rare' "Blanco" zu einem der berühmtesten Kakaos der Welt geworden. Die stolzen lokalen Erzeuger werden ihre Zukunft so strahlend gestalten wie die Schmetterlinge, die über dem Piura-Tal schweben.

Udzungwa 70%

Origin

Udzungwa Park, Tansania

Chocolate Character

Verspielt

Flavour Notes

Warme Noten von Orange und Toffee

Taste of

Warme Noten von Orange und Toffee in diesem ultra rare Trinitario Kakao bahnen sich einen Weg durch die Sinne. Sie spiegeln die Reise der Elefanten in Udzungwa wider, die sie auf spielerisch gewundenen Pfaden vom Wald in die Savanne führt.

One Bar One Tree (short)

Dein Kauf einer verspielten Udzungwa 70% unterstützt die unternehmenden Bauern vor Ort und festigt ihre Verantwortung für den Park und seine Elefanten.

One Bar One Tree (long - Dig Cat)

Die Einwohner In den Dörfern rund um den Udzungwa Mountains Nationalpark in Tansania haben die Menschen begonnen, edlen Trinitario Kakao in Kakaogärten anzubauen. Hier leben auch die vom Aussterben bedrohten Steppenelefanten. Auf ihrem Weg vom Wald in die Savanne kommen die sanften Riesen an zahlreichen Feldern vorbei, die mit Zäunen geschützt werden müssen, damit sie diese nicht zertrampeln. So wird ein friedliches Zusammenleben

zwischen Mensch und Tier möglich. Dein Kauf einer verspielten Udzungwa 70% unterstützt die unternehmenden Bauern vor Ort und festigt ihre Verantwortung für den Park und seine Elefanten.

Bohnenkunde

In den Dörfern rund um den Udzungwa Mountains Park bauen unsere Bauern 'ultra rare' Trinitario-Bohnen in biologischen Kakaogärten an. Um ihre Ernte vor den wandernden Elefanten des Parks zu schützen, errichten wir Bienenstöcke als stechende Zaunpfähle, die die verspielten Riesen von den Feldern der Bauern fern halten und ihnen Schaden zufügen.

Virunga 70%

Origin

Virunga Park, DR Kongo

Chocolate Character

Erdig

Flavour Notes

Noten von Schattenmorellen, dunkler Schokolade und schwarzem Tee

Taste of

Noten von Schattenmorellen, dunkler Schokolade und schwarzem Tee offenbaren sich in diesem rare Amelonado Kakao. Die Tiefe der Aromen verkörpert die stille Kraft der letzten Berggorillas, die im Virunga Nationalpark leben.

One Bar One Tree (short)

Jeder Kauf einer erdigen Virunga 70% fördert nachhaltigen Frieden um Ostkongo und den Erhalt von Afrikas ältestem Naturpark, Virunga.

One Bar One Tree (long - Dig Cat)

Der Virunga Nationalpark mit seinem bunten Kaleidoskop von Savannen, Tropenwäldern, Lavaströmen und Bergwäldern ist der beste Beweis dafür, wie wichtig Boden, Klima und nachhaltige Anbaumethoden für die Aromenvielfalt eines Kakaos sind. Denn der hier wachsende Forastero Kakao ist aromatisch wie kein zweiter seiner Art. Seit 2008 durchstreift unser Bean Team diese vielfältige Landschaft, in der auch die letzten 900 Berggorillas leben, um hier einen Edelkakao-Sektor auf- und auszubauen.

Bohnenkunde

Der Virunga Nationalpark mit seinem bunten Kaleidoskop von Savannen, Tropenwäldern, und Lavaströmen ist der beste Beweis dafür, wie wichtig Boden, Klima und Anbaumethode für die Aromenvielfalt eines Kakaos sind. Der hier wachsende Amelonado Kakao ist aromatisch wie kein zweiter seiner Art. Seit 2008 arbeitet unser Bean Team um diesen Kakao der Welt zu präsentieren und sich damit für den Schutz des Virunga Parks einzusetzen, wo noch 900 Berggorillas leben.

Beni wild 66%

Origin

Beni Amazonas, Bolivien

Chocolate Character

Lebhaft

Flavour Notes

Noten von Blumenhonig, Aprikosen und Jasmin Tee

Taste of

Noten von Blumenhonig, Aprikosen und Jasmin Tee beleben diesen rarest of rare Wildkakaos. Der Geschmack führt uns zu entlegenen Kakaobäumen auf bewaldeten Inseln im bolivianischen Amazonas, Heimat der lebhaften Blauhalspapageien.

One Bar One Tree (short)

Jeder Kauf einer lebhaften Beni Wild 66% trägt dazu bei, das wilde Wunderland des Beni und seiner "Schokolade-Inseln" für all seine lebhaften Bewohner zu bewahren.

One Bar One Tree (long - Dig Cat)

Der seltene Beniano Kakao, der 2000 wiederentdeckt wurde, wächst auf kleinen Inseln, die aus überfluteten Ebenen im bolivianischen Amazonas herausragen und Blauhalspapageien beheimaten. Seit jeher fahren indigene Sammler mit Kanus von Insel zu Insel und pflücken den Kakao per Hand.

Bohnenkunde

Der Beni, der aus Savanne, Wald und Wasser besteht, ist ein Archipel von 40 Waldinseln, die "chocolatales" genannt werden, Schokoladen-Inseln. Jahrhunderte lang haben einheimische Sammler nachhaltig die winzigen Beniano Bohnen geerntet, die oft nur mit dem Boot zu erreichen sind. Die letzten 300 lebhaften Blaukehlaras nisten im Wald und verbreiten die Kakaosamen über den Luftweg.

FEMME DE VIRUNGA 55%

Origin

Virunga Park, DR Kongo

Chocolate Character

Kräftig

Flavour Notes

Essenzen von gerösteten Nüssen und Cappuccino

Taste of

Essenzen von gerösteten Nüssen und Cappuccino runden das Geschmackserlebnis eines rare Amelonado Kakaos ab. Der starke Geschmack ehrt die kraftvollen Bäuerinnen aus Virunga, die ihre Familien und Gemeinden ernähren.

One Bar One Tree (short)

Dein Kauf einer Femmes de Virunga 55% stärkt die lokalen Kakaobäuerinnen in ihrer Führungsrolle für Frieden und Wohlstand im Ostkongo.

One Bar One Tree (long - Dig Cat)

Der Geschmack dieser seltenen Single-Origin-Schokolade ist einzigartig. Und die Frauen, die den Kakao dafür anbauen, sind inspirierend. Im Ursprungsgebiet des Edelkakaos, dem Virunga Nationalpark im Ostkongo, erlebt unser Bean Team seit 2008, wie Bäuerinnen Führungsrollen einnehmen und in nachhaltiger Art und Weise leben und arbeiten, trotz aller Gefahren mit denen sie täglich konfrontiert sind.

Bohnenkunde

Der Geschmack dieser 'rare' Milkschokolade aus dem Ostkongo ist einzigartig. Und die Frauen, die den Kakao dafür anbauen, sind inspirierend. Seit 2008 erlebt unser Bean Team vor Ort, wie die starken Frauen – oder “Femmes” im örtlichen Französisch – sich aufgemacht haben, ihre Leben und ihre Gesellschaft zu verändern, ihre Kinder und Wälder zu schützen, und eine eigene Genossenschaft aufzubauen, trotz aller Gefahren mit denen sie täglich konfrontiert sind.

Esmeraldas 42%

Origin

Esmeraldas Küste, Ecuador

Chocolate Character

Seidig

Flavour Notes

Noten von Karamell und Haselnuss mit Fleur de Sel

Taste of

Noten von Karamell und Haselnuss mit Fleur de Sel wehen in diesem rare Arriba Kakao zu uns herüber aus Ecuadors pazifischen Nebelwald, in dem seidige Baumfrösche die tropische Brise genießen.

One Bar One Tree (short)

Dein Kauf einer seidigen Esmeraldas 42% ermutigt die Bauern oben im Nebel des Mache Naturparks, ihre seltenen Kakaobäume und Frösche zu schützen.

One Bar One Tree (long - Dig Cat)

Im Dunst von Ecuadors letztem Nebelwald wachsen die Arriba Bohnen inmitten des Mache Chindul Reservats mit seinen seltenen Baumfröschen. Einst Wahrzeichen Ecuadors wurde der sortenreine Arriba Nacional von Hybrid-Kakaos mehr und mehr verdrängt und ist heute nur noch schwer zu finden. Unserem unermüdlichen Bean Team ist jedoch kein Winkel zu weit oder verborgen, um ihn aufzuspüren.

Bohnenkunde

Im Dunst von Ecuadors letztem Nebelwald wachsen die Arriba Bohnen inmitten des Mache Chindul Reservats mit seinen seltenen, seidigen Baumfröschen. Einst Wahrzeichen Ecuadors wurde der sortenreine Arriba von Industrie-Kakaos mehr und mehr verdrängt und ist heute nur noch schwer zu finden. Unserem unermüdlichen Bean Team ist jedoch kein Winkel zu weit oder verborgen, um ihn aufzuspüren.
