

Kurzporträt

Mit einem Zeitungsbericht über ein einzigartiges Waldschutzprojekt in Äthiopien begann im Jahr 2003 die Geschichte von Original Food GmbH, Hergiswil/NW.

Von der Idee überzeugt, nachhaltige Produkte aus Entwicklungsländern als Gourmetprodukte in der Schweiz zu vertreiben, meldete sich Maria Müller Steiner aufgrund einer NZZ-Reportage über das Wildkaffee-Projekt „Geo schützt den Regenwald“. So kam der Kontakt zu Florian Hammerstein zustande, der als Pionier die Vermarktung des einzigartigen Wildkaffees in Deutschland aufbaute. Und - er suchte Partner für die Schweiz. Einige Gespräche und Degustation später kam man ins Geschäft und die frischgebackene Firmeninhaberin baute die Vermarktung des Wildkaffees in der Schweiz in eigener Regie auf.

Die Produkte überzeugen

Der Start war nicht einfach. Einerseits machte sie sich auf die Suche nach Veredelungspartnern, die den Kaffee in der Schweiz qualitativ hochstehend verarbeiten konnten. In der kleinen Kaffeerösterei Sima Kaffee AG in Trimmis fand sie dazu ideale Partner. Andererseits musste der Vertrieb komplett neu aufgebaut werden. Die Produkte überzeugten rasch auch die Einkäufer von Globus, Manor, Bio-Partner (Einkaufsgenossenschaft für Bio-Läden) und Müller Reformhäuser. Und die Konkurrenz war in diesem Nischensegment nicht klein.

2006 wurde das Angebot mit Rio Napo Grand Cru Waldschokolade um eine weitere Trouvaille aus dem GEO-Waldschutzprojekt am Rio Napo in Ecuador bereichert. Der edle Aroma-Kakao, Cacao Nacional, wird in der

Schweiz in Zusammenarbeit mit den Chocolatiers der Max Felchlin AG zu feinsten Grand Cru Waldschokolade veredelt. Heute kann sie mit Stolz auf die beachtliche Präsenz im Schweizer Markt blicken.



Maria Müller Steiner,
Original Food GmbH, Hergiswil/NW

„Die Verknüpfung der Projekte mit dem Schutz des Regenwaldes, dem Erhalt sozialer Strukturen in den Herkunftsländern Äthiopien, Ecuador und Nepal und der exquisite Geschmack dieser ursprünglichen und einzigartigen Produkte hat mich vollends überzeugt.“

Sozial und qualitativ hochstehend

Die Produkte-Palette besteht aktuell aus Kaffee Wildkaffee aus Äthiopien, Rio Napo Waldschokolade mit Tafelschokolade, Cacao-Bohnen und Trinkschokolade aus Ecuador und Annapurna Schwarzer Tee aus Nepal. Die Produkte sind zum grössten Teil Bio- und Fairfor-Life zertifiziert.

Die Arbeit von Original Food kommt sowohl Erzeugern als auch Konsumenten zugute: Zum einen gelangen europäische Gourmets in den Genuss geschmacklich ausgereifter und exklusiver Gaumenfreuden, zum anderen wird die Lebensgrundlage der Kleinbauern vor Ort verbessert. Zudem werden sämtliche Produkte im Rahmen einer ökologisch verträglichen und nachhaltigen Landwirtschaft produziert.

Die Zusammenarbeit mit den lokalen Produzenten wird durch diverse namhafte Projektpartner wie „Geo schützt den Regenwald e.V.“, der Gesellschaft für technische Zusammenarbeit gtz, Naturschutzbund Deutschland und weiteren unterstützt.