

Liebe Kaffeefreunde,

Kaffee ist eine Wissenschaft, ja, eine eigene Kultur, die Menschen aller Kontinente inspiriert, belebt und erfreut. Als erfahrene Kaffeeröster und leidenschaftliche Kaffeetrinker leben wir diese Kultur seit fünf Jahrzehnten mit Leib und Seele. Kaffee ist das beliebteste Getränk der Deutschen und hat internationalen Charakter: Anbau, Veredelung und Genuss verbinden Millionen von Menschen weltweit. Seit 1959 rösten wir bei Langen Kaffee in Medebach die edlen Bohnen mit Ruhe und Sorgfalt. Grundvoraussetzung für ein aromatisches Ergebnis ist aber der Rohkaffee. Deshalb reisen wir, Inhaber Klaus Langen und Firmengründer Günter Langen, regelmäßig persönlich in die Anbaugeländer nach Lateinamerika, Afrika und Asien, um die Plantagen zu sichten und um uns von der Qualität der Bohnen zu überzeugen.

Überzeugen auch Sie sich und lernen Sie uns kennen – am besten bei einer Tasse Kaffee von Langen Kaffee!

Herzlichst,

 
Günter Langen Klaus Langen



Aroma für Anspruchsvolle

Wir beliefern vor allem Kaffeespezialgeschäfte, Teeläden, Coffeeshops und qualitätsorientierte Großkunden. Außerdem gestalten wir individuelle Kaffeemarken – von der Mischung bis hin zum Verpackungsdesign. Gesundheitsbewusste, anspruchsvolle Endverbraucher kommen über den Internet-Shop oder direkt in unserem Verkaufsladen in Medebach (neben der Rösterei) in den Genuss von Langen Kaffee.

Unser Rösterei ist Mitglied der Deutschen Röstergilde e.V.

Traditionelle Handwerkskunst vereint mit der Suche nach Qualität, Fairness, Gesundheitsbewusstsein und Nachhaltigkeit vom Ursprung bis zur Tasse.



Willkommen bei Langen Kaffee!

Sie möchten unsere Kaffeespezialitäten probieren? Sie haben Fragen? Sie interessieren sich für eine Zusammenarbeit? Gern: Rufen Sie uns an. Oder besuchen Sie uns in Medebach. Wir freuen uns auf Sie.

 **Langen**
Edle Kaffeetradition

Langen Kaffee GmbH + Co. KG
Industriestr. 8 · 59964 Medebach
Tel. 02982 299 · Fax 02982 525
E-Mail: langen-kaffee@t-online.de
www.langen-kaffee.de



 **Langen**
Edle Kaffeetradition

Groß im Geschmack.
Fair im Handel.



Feine Kaffeespezialitäten von Langen Kaffee:
Unsere Grundsätze. Unser Anspruch.



Die Röstung

Die heiße Luft des Röstofens sorgt dafür, dass die rohen Kaffeebohnen langsam ihre bekannte braune Farbe annehmen. Wir bei Langen Kaffee achten darauf, dass im Betrieb nur kleine Mengen bis maximal 120 Kilogramm geröstet werden. Das geschieht per Handarbeit, um Farbe und Duft genau zu prüfen. Die Veredelung der Bohnen erfolgt bei uns zwischen 15 und 25 Minuten bei max. 230 Grad Celsius. Die gerösteten Kaffeebohnen werden verlesen, damit schlechte Bohnen nicht ins Endprodukt gelangen.

Nach dieser traditionellen Art des Röstens kann sich das Aroma unseres Kaffees in allen Nuancen entfalten.



Guter Geschmack. Gutes Gefühl. Fairer Handel bei Langen Kaffee.

Langen Kaffee vertreibt hochwertige Kaffeespezialitäten aus kontrolliertem Anbau, die unter sozial verträglichen Bedingungen erwirtschaftet werden. Gemeinsam mit den Kaffeebauern vor Ort legen wir Mindestpreise fest. Sie decken die Produktionskosten, ermöglichen den Erzeugern einen angemessenen Lebensstandard und bringen Geld für lokale Entwicklungs- und Gemeinschaftsaufgaben.

Fair gehandelte Kaffeespezialitäten von Langen Kaffee begeistern in Deutschland anspruchsvolle Genießer und kritische Verbraucher.

Der Erfolg unserer Produkte beweist: Es gibt zunehmend Menschen, die nicht nur nach wirtschaftlichen, sondern nach qualitativen und ethischen Gesichtspunkten einkaufen. Wir setzen uns dafür ein, dass die Philosophie von fairem Handel und hochwertiger Qualität noch weiter um sich greift.



Bio? Logisch!



Der kontrollierte, biologische Anbau der Kaffeeirsche, das heißt konsequenter Verzicht auf Chemikalien, garantiert beste Qualität der Ernte, frei von künstlichen Zusätzen. Das Aroma der Kaffeebohne wird nicht beeinträchtigt, Pflanze und Boden bleiben frei von Pestiziden.



Die sorgfältig ausgewählten Kaffeebohnen werden bei uns mit bedacht geröstet und schonend verarbeitet. Temperaturen von maximal 230 Grad und Röstzeiten von bis zu 25 Minuten garantieren, dass

sich die Aromastoffe des Bio-Kaffees voll entfalten. Zusätzlich sinkt der Säure- und Koffeingehalt, der Bio-Kaffee ist somit sehr gut verträglich. Wir legen Wert darauf, unseren Kunden nicht nur ein gutes Gewissen, sondern auch exzellenten, aromatischen und individuellen Kaffee anzubieten.

