

# Kaffeeklatsch 2-2010

Newsletter Langen Kaffee

Nr. 2 | Dezember 2010



## Langen Kaffee im TV

Liebe Kaffeefreunde,  
vielen Dank für die positive Rückmeldung auf die erste Ausgabe unseres Newsletters „Kaffeeklatsch“.

In dieser zweiten Ausgabe wollen wir Sie wieder über Neues aus der Kaffeewelt und unserer Rösterei informieren.

Und natürlich steht auch bei uns Weihnachten vor der Tür. Dazu gehört in unseren Familien immer ein gutes Tässchen Kaffee.

In diesem Sinne, genießen Sie das Fest!

Mit besten Bohnen,

**Klaus Langen**

### Themen in dieser Ausgabe:

- \* Kaffee im TV
- \* So viel Kaffee trinken die Leute in NRW
- \* Aus dem Ursprung: Mexiko
- \* Kaffeepreise
- \* Geschenkeempfehlung Probierpaket Filterkaffee
- \* Neu: Langen Kaffee-Pads und Kopi Luwak
- \* Rezept: Weihnachtskaffee
- \* Neu im Onlineshop: PUR PUR Kaffeewasser

Ende Oktober war Klaus Langen bei den Kaffeebauern der Kooperative J'Amteletic im mexikanischen Chiapas zu Gast. Jedes Jahr fährt er dorthin, um die Ernte für den Tatico-Kaffee zu begutachten und sich mit den mexikanischen Kaffeebauern auszutauschen. Dabei bringt er manchmal Gäste mit, die gerne den Kaffeeanbau im Ursprung erleben und sich über die Situation der Kaffeebauern informieren möchten.

Diesmal wurde er von besonderen Gästen begleitet, einem ARD-Filmteam, das für die Sendung „W wie Wissen“ (zur Info: immer Sonntags um 17:03 Uhr

im Ersten) eine Reportage über Kaffee drehte.

Natürlich ging es bei dem Thema nicht nur um den bloßen Anbau des zweitwichtigsten Handelsgutes der



Welt, sondern auch um den Handel mit Kaffee, die Preispolitik und dem Erlös, der letztendlich für die Produzenten übrig bleibt.

Redakteurin Katharina Nickoleit und Kameramann Christian Nusch begleiteten Klaus Langen einige Tage auf den Kaffeeplantagen in den Bergen von Chiapas und sammelten viele Stunden Filmmaterial.

(Weiter geht es auf S. 2)

### NICHT VERPASSEN!

Sonntag, 12. Dezember

17:03 Uhr auf ARD

in der Sendung

„W wie Wissen“

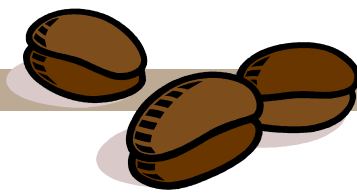
## So viel Kaffee trinken die Menschen in NRW

Laut Berechnungen des Deutschen Kaffeeverbandes e.V. trinkt jeder Deutsche statistisch 150 Liter Kaffee im Jahr.

Die DAK (Deutsche Angestellten Krankenkasse) wollte es genau wissen und hat den Kaffeekonsum in den einzelnen

Bundesländern untersucht. Mit 3,4 Tassen täglich liegen die Kaffeetrinker in NRW bundesweit auf dem dritten Platz. Mehr Kaffee wird nur noch im Saarland (3,6 Tassen) und in Schleswig-Holstein (3,5 Tassen) getrunken.





## Fortsetzung Langen Kaffee im TV

Ein Teil davon ist am 12. Dezember um 17:03 Uhr zu sehen. Hier kommt auch der erfahrene Handwerksröster Klaus Langen zu Wort, um zu veranschaulichen, warum Qualitätskaffee nicht billig sein kann. Den besten Beweis liefern die Kaffeebauern in Mexiko, die zeigen, dass Kaffeeanbau und Ernte in den Bergen schwere Handarbeit sind, die fair entlohnt werden sollte.

Die J'Amteletic-Kooperative hat vor 15 Jahren einen Vertrag mit Kolping über die Abnahme einer bestimmten

Menge Kaffee zu einem festgelegten Preis über dem Weltmarkthandelspreis abgeschlossen. Dieser Preis sichert den Kaffeebauern ihren Lebensunterhalt und hilft ihre Lebenssituation zu verbessern.

In der Reportage werden dazu auch Kooperative-Mitglieder interviewt, die berichten, was sich seit ihrer Zusammenarbeit mit Kolping alles verändert und verbessert hat.

Eine auf jeden Fall sehenswerte Sendung!



Die frisch geernteten Kaffeekirschen werden auf Maultieren zur Weiterverarbeitung transportiert.

**NICHT VERPASSEN!** Sonntag, 12. Dezember 17:03 Uhr im ARD in der Sendung „W wie Wissen“

## Aus dem Ursprung: Mexiko

Im Süden Mexikos, in der Region Chiapas liegen in den Bergen die Kaffeefelder der Kaffee-Kooperative J'Amteletic. Von den rund 80 Kleinbauern beziehen wir den Rohkaffee für unseren Tatico.

Ungewöhnlich starke Regenfälle während der Hauptblütezeit der Kaffeesträucher haben auch hier dazu geführt, dass viele Blüten am Strauch faulten und keine Früchte bilden konnten. Damit fiel die



Ernte in diesem Jahr geringer als erwartet. Die Bauern der Kooperative ernteten rund 20 % weniger Kaffee als im vergangenen Jahr. Die Versorgung mit Tatico ist jedoch nicht gefährdet, denn unsere vereinbarte Abnahmemenge steht noch zur Verfügung.

Dafür werden die Kaffeeverkäufe auf dem lokalen Markt wohl geringer ausfallen.

## Preisspirale dreht sich weiter

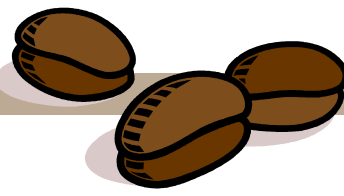
Bereits im letzten Newsletter haben wir auf die hohen Rohkaffeepreise hingewiesen. Zum Jahresende hat sich die Lage auf den Kaffeemärkten bzw. an den Kaffeebörsen nicht entspannt – im Gegenteil! Rohkaffee in besten Qualitäten, so wie wir ihn verarbeiten, ist so teuer wie seit Jahren nicht mehr. So stieg der Rohkaffeepreis im Jahresvergleich um fast 50 % an. Im November musste man für ein Pfund kolumbianischen Hochland-Arabica etwa viermal so-

viel zahlen wie im Jahr 2002. Zudem sind die Lagerbestände in den Exportländern auf einem historischen Tiefstand, ein Faktor, der Premiumkaffee noch weiter verteuert. Sogar Coffeeshop-Primus Starbucks hat aus diesem Grund ab Ende November seine Preise für verschiedene Kaffeegetränke in Deutschland erhöht.

Als qualitätsorientierter Handwerksröster kommen wir nun nicht mehr

umhin, unsere Verkaufspreise zum 1.1. 2011 um ca. 12 % anzuheben, allerdings zunächst nur für Bio- und Fair gehandelte Kaffees.





## Geschmacksreise durch die Welt des Kaffees

In rund 90 Ländern auf der Welt wird Kaffee angebaut. Die unterschiedlichen Klima- und Anbaubedingungen führen zu einer ungeheuren Geschmacksvielfalt der verschiedenen Sorten.

Mit unserem Probierpaket „Filterkaffee“ können Sie ganz einfach mit nur einer Bestellung eine Reise durch die Geschmackswelt des Kaffees antreten. Sie erhalten sechs ausgesuchte Filterkaffees aus unserem Sortiment – in der Probiergröße von je 250 g.

Neben unserer Traditionsmischung und der Primero-Mischung finden

Sie im 1,5 kg-Probierpaket Filterkaffee auch sortenreine Kaffees aus Äthiopien, Java und Guatemala, sowie unseren Labioco Suave (Bio und fair gehandelt). Alle Sorten sind natürlich filterfein gemahlen.

Zum Preis von nur 25 € (inkl. Versand) erhalten Sie 1,5 kg feinste Kaffees, in sechs verschiedenen Geschmacksrichtungen, handwerklich geröstet und frisch gemahlen. Ein tolles Geschenk für Kaffeekenner und solche, die es werden wollen.

Wenn Sie bis zum 21.12. bestellen, erhalten Sie Ihr Probierpaket Filterkaffee noch bis zum Heiligabend!



<http://www.shop.langen-kaffee.de/>

## NEU: Langen Kaffee Pads und Kopi Luwak

Unseren Kunden ständig allerhöchste Kaffeequalität zu bieten, ist für uns selbstverständlich. Ebenso gehen wir auch auf Kundenwünsche ein - soweit dies möglich ist. Aufgrund großer Nachfrage haben wir zwei Neuheiten in unser Sortiment aufgenommen: 1. Kaffeepads mit einer speziell kreierten Mischung, die sich optimal für die handelsüblichen Pad-Maschinen eignet. Damit auch die Kaffeetrinker, die ihr Lieblingsgetränk mit

einer Portionsmaschine zubereiten, nicht auf die gewohnte Langen Kaffee Qualität verzichten müssen, haben wir seit Anfang Dezember Kaffeepads aus eigener Produktion im Sortiment.

Unsere 2. Neuheit ist der seltenste und zurzeit teuerste Kaffee der Welt – Kopi Luwak. Das Besondere: Eine in Indonesien vorkommende Schleichkatzenart frisst die Kaffeekirschen und scheidet die Kerne, den Rohkaffee, unverdaut wieder aus.

Sie werden per Hand eingesammelt und weiter verarbeitet. [http://de.wikipedia.org/wiki/Kopi\\_Luwak](http://de.wikipedia.org/wiki/Kopi_Luwak) Wir konnten uns eine kleine Menge dieser Rarität sichern und bieten diese als Filterkaffeeröstung in 100 g Portionen in unserem Online Shop an. Die Menge ist begrenzt. Wer also noch ein exklusives Weihnachtsgeschenk sucht, oder sich zum Fest selbst eine Freude machen will, sollte schnell zugreifen.



## Lecker: Weihnachtliches Kaffeegetränk mit Schuss!

Zum Weihnachtsfest gehört bei uns natürlich eine gute Tasse Kaffee. Doch es muss nicht immer der Klassiker sein. Sehr lecker ist Kaffee mit einem Schuss „Weihnachten“. Mit dem folgenden Rezept kann man sich nach einem Spaziergang im Schnee so richtig aufwärmen.

Zutaten für 4 Gläser oder Tassen:

- 4 Tassen heißen Filterkaffee
- 1 Zimtstange
- 4 Gewürznelken
- 2 Msp. Kardamom (gem.)
- 2 Msp. Muskatblüte (gem.)
- 40 g braunen Zucker
- 4 EL Amaretto oder Nusslikör

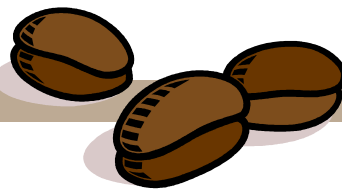
Milchschaum oder Schlagsahne nach Belieben

Den Kaffee mit den Gewürzen und dem Zucker in einem Topf erhitzen und gut fünf Minuten ziehen lassen.

Durch ein Sieb in 4 Gläser oder Tassen gießen. Einen Esslöffel Amaretto oder Nusslikör zugeben und mit etwas Milchschaum oder leicht geschlagener Sahne garnieren.

Wer mag, streut obendrauf noch Kakaopulver.





## Neu und exklusiv im Onlineshop: PUR PUR Kaffeewasser

Eine Tasse Kaffee besteht zu 90 % aus Wasser. Deshalb spielt das Wasser, das zur Kaffeezubereitung verwendet wird, eine wichtige Rolle für das Aroma des Kaffees.

PUR PUR, das neue Spezialwasser von Aqua Römer hat einen neutralen pH-Wert sowie einen ideal auf Kaffeearomen abgestimmten Mineraliengehalt. Damit kommen sowohl der kaffeetypische Duft als auch die Aromen und Säuren unterschiedlicher Kaffeesorten sehr gut zur Geltung. PUR PUR wurde in umfangreichen Sensorik-Tests mit der Röstergilde sowie Rohkaffeehändlern verkostet und bewertet. Auch Langen Kaffee hat an diesen Sensorik-Tests mit diversen Vergleichswässern teilgenommen und ist von der Qualität von PUR PUR überzeugt. Deshalb haben wir das neue Kaffeewasser in unser Shop-Sortiment aufgenommen.

Ab sofort ist das PUR PUR Kaffeewasser in 0,75 l Flaschen in unserem Onlineshop unter [www.shop.langen-kaffee.de](http://www.shop.langen-kaffee.de) erhältlich.



### Langen Kuba Espresso im TEST

Im Internet werden tagtäglich diverse Kaffees verkostet und bewertet. Barista Arne Preuß hat unseren Kuba Espresso verkostet. Wie gut er ihm geschmeckt hat, kann man in seinem Barista-Blog im Internet nachlesen. Wir freuen uns, dass unser Kuba Espresso den Kaffeeprofi überzeugen konnte! Wer den ausführlichen Testbericht lesen möchte, hier der Link:

<http://www.coffeeness.de/barista-blog/langen-espresso-kuba-im-test/>

Wer den Kuba Espresso selbst probieren möchte, wird in unserem Onlineshop unter [www.shop.langen-kaffee.de](http://www.shop.langen-kaffee.de) fündig.

### Impressum

Langen Kaffee GmbH + Co.KG  
Industriestr. 8  
59964 Medebach  
Geschäftsführer: Klaus Langen

Tel.: 0 29 82 - 2 99  
Fax: 0 29 82 - 525  
E-Mail: [langen-kaffee@t-online.de](mailto:langen-kaffee@t-online.de)

Verantwortlich im Sinne des Presserechts  
(V.i.S.d.P):  
Klaus Langen

Konzept + Layout: KaffeeSATZ PR  
[www.kaffeesatz-pr.de](http://www.kaffeesatz-pr.de)

Unseren Onlineshop finden Sie  
im Internet unter:  
[www.shop.langen-kaffee.de](http://www.shop.langen-kaffee.de)

### Frohes Fest!

Wir wünschen allen Kunden,  
Freunden und Bekannten ein frohes  
Weihnachtsfest und einen guten  
Rutsch ins Neue Jahr!

Ihr Team von Langen Kaffee

Der nächste Kaffeeklatsch-  
Newsletter erscheint  
im März 2011.

