

Kaffeeklatsch 1-2011

Newsletter Langen Kaffee

Nr. 3 | April 2011

Neue Kaffee-DVD: Das grüne Gold der Maya

Bereits im letzten Newsletter hatten wir über Dreharbeiten zur ARD-Sendung „W wie Wissen“ in Mexiko berichtet. Aus

Preis sollte den Kaffeebauern nicht nur ihren Lebensunterhalt sichern, sondern ihnen auch helfen, ihre Lebenssituation langfristig zu verbessern.

wird. Das Einkommen sichert den oft vielköpfigen Familien einen bescheidenen Lebensstandard, vor allem aber auch eine bessere Versorgung und Bildung der Kinder. Als Klaus Langen vor 15 Jahren zum ersten Mal die Region besuchte, war es üblich, dass Kinder auf den Kaffeefeldern mitarbeiteten. Für den Schulbesuch der Jüngsten fehlte einfach das Geld. Heute arbeiten die Kinder nicht mehr in den Kaffeepflanzungen, sondern drücken die Schulbank.

Mitbegründer dieses Projektes war Klaus Langen, der auch heute noch ein- bis zwei Mal jährlich nach Mexiko reist, um sich von der Qualität des geernteten Kaffees zu überzeugen und mit den Kooperativen-Mitgliedern auszutauschen.

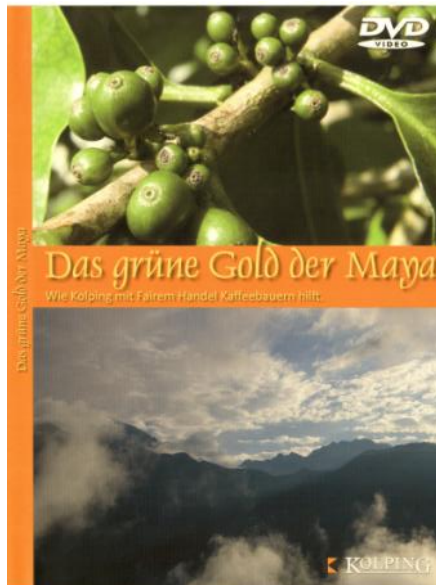
Nicht nur der einzelne Kaffeebauer und seine Familie profitieren von dem Handel mit Kolping.

Von den Geldern des Kaffeeverkaufs wurden auch gemeinschaftlich genutzte Dinge angeschafft. So hat sich die Kooperative ein Büro eingerichtet, und Maultiere

für den Transport des Kaffees angeschafft.

Liebe Kaffee Freunde,
Langen Kaffee engagiert sich schon lange für faire Preise und Lebensbedingungen im Kaffeeanbau. Zum einen durch die Unterstützung des fairen Handels, zum anderen ganz unmittelbar durch die Zusammenarbeit mit dem Kolpingwerk und der mexikanischen Kooperative „J'Amteletic“. Über diese Zusammenarbeit ist ein beeindruckender und informativer Film entstanden, den wir Ihnen hiermit ans Herz legen möchten.

Klaus Langen



diesen und weiteren Aufnahmen des ARD-Filmteams ist mit der DVD „Das grüne Gold der Maya“ ein beeindruckender Film über die Produktion des Tatico-Kaffees und die Lebensbedingungen der Kaffeebauern entstanden.

Vor 15 Jahren hatte das Kolpingwerk mit der Kaffee-Kooperative J'Amteletic einen Vertrag über die Abnahme einer bestimmten Menge Kaffee zu einem festgelegten Preis über dem Weltmarkthandelspreis abgeschlossen. Dieser

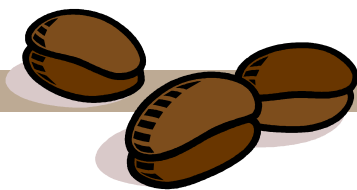


Der vereinbarte Festpreis für eine garantierte Abnahmemenge Kaffee bedeutet für die Kaffeebauern der Kooperative ein kalkulierbares und verlässliches Einkommen, das ohne großen Verwaltungsaufwand und sonstige Umwege direkt an die Kooperative gezahlt

Themen in dieser Ausgabe:

- * Neue DVD: Das grüne Gold der Maya
- * Goldmedaillen für Langen Kaffees
- * Rohkaffee – kein Ende des Preisanstiegs in Sicht!
- * Langen Kaffee auf der Biofach 2011
- * Geschenktipp: Pur Bio-Pralinen
- * Facebook & Co.

Den Film „Das grüne Gold der Maya“ finden Sie jetzt auch auf unserer Homepage unter www.langen-kaffee.de



2 x Goldmedaille für Langen Kaffees

Alljährlich prüft die Deutsche Röstergilde die Güte und Qualität der Kaffees ihrer Mitglieder. Diese reichen dafür verschiedene Filterkaffees und Espressoröstungen ein, die von einer Expertenrunde aus Röstern und Rohkaffeehändlern nach diversen Bewertungskriterien wie Geschmack, Geruch, Säure, etc. verkostet werden.

Bereits bei der letztjährigen Verkostung wurde unsere Traditionsmischung mit Gold bewertet, der Espresso Classico erhielt eine Silbermedaille. In diesem Jahr konnten wir für unsere Traditionsmischung wieder eine Goldmedaille erlangen und auch der Espresso

Kuba erhielt die allerhöchste Bewertung in Form einer Goldmedaille.

Bei der Traditionsmischung punkteten vor allem ausgeprägte Säure, gutes Aroma und Nachgeschmack, sowie sehr angenehme Bitterstoffe. Insgesamt wurde der Kaffee als sehr ausgewogen empfunden.

Duft, Crema, Aroma, Bitterkeit, Körper, Nachgeschmack und Harmonie des Espresso Kuba wurden durchweg positiv bewertet. Das Aroma sei fruchtig, schokoladig und sehr ausgewogen, urteilten die Verkoster.



Die Traditionsmischung und der Espresso Kuba wurden in einer Verkostung der Deutschen Röstergilde mit einer Goldmedaille ausgezeichnet.

Rohkaffee - keine Ende des Preisanstiegs in Sicht

Mittlerweile haben kleine und große Kaffeeröster ihre Preise erhöhen müssen, auch die Fair-Handelshäuser wie Gepa haben ihre Verkaufspreise für Kaffee angehoben. Grund dafür sind die nach wie vor extrem gestiegenen Preise für Arabica-Kaffees an den Rohstoffbörsen. Spekulationen, aber auch eine steigende Nachfrage nach Kaffee aus Ländern wie China, Indien, Brasilien steht ein knapper werdendes Angebot gegenüber.

Naturkatastrophen und Klimawandel führen in vielen Ländern zu geringeren Ernten, auch natürliche Ertragsschwankungen tragen zum geringer werdenden Rohkaffeeangebot bei.

Vor allem hochwertige Rohkaffees, wie sie von den handwerklichen Röstern verarbeitet werden, sind aufgrund der jetzigen Marktsituation schwer oder gar nicht mehr zu bekommen, der Markt für hochwertige Rohkaffees „trocknet aus“.



Im März 2011 lag die Preissteigerung gar bei 84 % gegenüber dem Vorjahr – das ist der höchste Stand seit Juni 1977!

Langen Kaffee auf der Biofach 2011

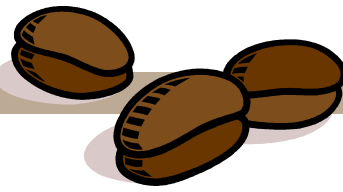
Jedes Jahr im Februar findet in Nürnberg die Biofach, die weltgrößte Messe für Bioprodukte, statt. Hier findet man unter anderem auch diverse Biokaffee-Anbieter und -Produzenten aus der ganzen Welt.

Zum zweiten Mal stellten auch wir unsere verschiedenen Biokaffees wie den Labioco oder den Tatico dort aus. Diese Messe ist eine ideale Plattform, um nicht nur beste-



hende Geschäftsbeziehungen zu pflegen, sondern auch Verbindungen zu neuen Kunden aufzubauen.

So konnten wir in diesem Jahr vielversprechende Kontakte zu Kaffee-Kooperativen in Lateinamerika, Afrika und Asien knüpfen, die wir möglicherweise auch im Laufe des Jahres persönlich besuchen werden.



Neu im Onlineshop: Köstliche Bio-Pralinen

Lange haben wir gesucht und nun haben wir ihn gefunden – einen Chocolatier, der zu unserer Unternehmensausrichtung und Philosophie passt. Rechtzeitig vor Ostern können wir Ihnen daher einen besonders zart schmelzenden Neuzugang in unserem Online-Sortiment vorstellen: edle Bio-Pralinés der Confiserie Imping aus Vreden. Beste Zutaten in Bioqualität garantieren den natürlichen Genuss. Die liebevolle Verarbeitung in traditioneller Handwerkskunst und die Frische der Zutaten machen die Pur Bio-Kreationen zu einem besonderen Geschmackserlebnis.

Wir bieten die Pralinen in 90g - Mischungen oder als Auslese in 175g und 275g- Geschenkverpackungen an. Als besondere Aktion zu Ostern können Sie von einem einmaligen Angebot profitieren: Wer eine 175g oder 275g Geschenk-Packung in unserem Online-Shop bestellt, erhält eine 90g- Mischung seiner Wahl gratis dazu (solange Vorrat reicht).

Achtung - diese Aktion ist limitiert bis zum 21. April 2011!!!

Nicht verpassen und schnell bestellen unter:

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



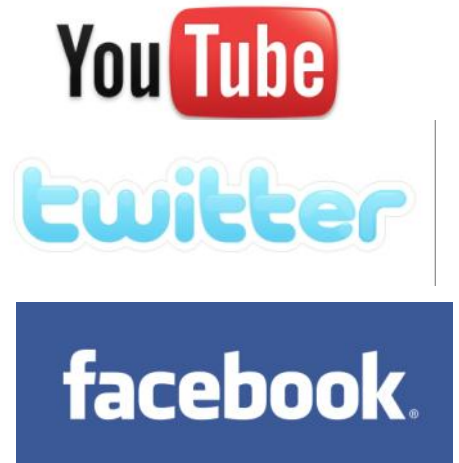
Confiserie Imping

Langen Kaffee bei Facebook

Seit Ende letzten Jahres beschäftigen wir uns intensiv mit den sogenannten „Social Media-Kanälen“ wie Facebook, Twitter oder Xing. Vor allem unsere Facebook-Präsenz unter www.facebook.de/pages/langen-kaffee macht uns viel Spaß. So konnten wir in 3 Monaten schon über 150 Freunde von Langen Kaffee bei Facebook begrüßen. Besonders der aktive, unkomplizierte Austausch mit unseren Kunden ist uns wichtig.

Doch nicht nur über Facebook kann man erfahren, was es Neues bei uns gibt. Auch über Twitter und natürlich unsere Firmenhomepage werden unsere Neuigkeiten verbreitet.

Und wer über Kaffee und unsere Rösterei nicht nur lesen möchte, findet bei You Tube unter anderem den Film zu unserem 50-jährigen Firmenjubiläum und andere Videos von Langen Kaffee.



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

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

Konzept + Layout: KaffeeSATZ PR
www.kaffeersatz-pr.de

Unseren Onlineshop finden Sie
im Internet unter:

www.shop.langen-kaffee.de

Wir wünschen allen
Frohe Ostern!
Ihr Team von Langen Kaffee



Der nächste Kaffeeklatsch-
Newsletter erscheint im Juni
2011.