



Kaffeeklatsch 3-2011

Newsletter Langen Kaffee

Nr. 3 | Oktober 2011

Direkter Handel - was ist das?

Kaffeeröster Klaus Langen erklärt, warum er einige seiner Rohkaffees direkt im Ursprung einkauft.

? Was ist direkter Kaffeehandel, was unterscheidet ihn vom normalen Kaffeehandel bzw. dem fairen Handel?

Klaus Langen: Wir kaufen die Rohkaffees direkt beim Kaffeebauern. Sozusagen direkt vom Feld. In den meisten Fällen bei kleinen Kooperativen oder bei kleinen Fincas, die eigenverantwortlich von Familien geleitet werden.

? Warum entscheidet man sich für direkten Handel?

Klaus Langen: Hauptsächlich aufgrund der guten Qualität, die wir von unseren Partnern erhalten. Die Mengen, die wir einkaufen sind eher klein. Diese Mengen würden bei unseren großen Rösterkollegen gerade dafür ausreichen, um die erste Stunde der Frühschicht auszulasten. Aufgrund der guten Qualität finden sich die unterschiedlichen Charaktere der verschiedenen Kaffees auch tatsächlich in der Tasse wieder.

? Welche Vorteile hat dies für die Produzenten?

Klaus Langen: Der Vorteil für den Kaffeebauern liegt zunächst in einem höheren Preis. Wir schließen den Zwischenhandel aus. Die Handelsstufen, die in der Regel

zwischen Pflanze und Konsument liegen, werden minimiert. Der Kaffeebauer erhält somit einen größeren Teil am Ertrag. Folglich ist der Kaffeebauer in der Lage, die Lebenssituation für sich und seine Familie langfristig und nachhaltig zu

Unter Umständen können die Kaffeebauern unrecht werden. Wenn ein Aufkäufer mit einem Bündel Geld herumwedelt, dann kann der ein oder andere schon mal schwach werden. Eine langfristige und direkte Zusammen-



Mindestens einmal im Jahr besucht Klaus Langen die Kaffeebauern der mexikanischen Kooperative J'Ameletic, von denen er direkt kauft.

verbessern. Teilweise geben wir eine Vorfinanzierung an die Partner im Ursprungsland. Die Kaffeebauern haben in vielen Fällen keinen Zugang zu Banken und wenn, dann mit Zinsen, die jenseits von Gut und Böse liegen.

Der Kaffeebauer weiß, wohin sein Kaffee geht. Und er ist sehr stolz, wenn wir ihm eine Kaffeepackung zeigen und erklären, dass in dieser Tüte sein Kaffee ist.

In der Vergangenheit hat er seinen Kaffee eher in einem Glas mit Extrakt Kaffee vermutet.

? Gibt es Risiken beim direkten Handel?

arbeit muss auch Vertrauen aufbauen. Daher reisen wir regelmäßig zu unseren Partnern.

? Welche Rolle spielt der Preis bei dieser Art von Handel?

Klaus Langen: Der Preis ist immer das wichtigste Argument, das ist bei uns so und auch bei unseren Partnern in den Ursprungsländern. Selbstverständlich versucht der Bauer, möglichst teuer zu verkaufen, selbstverständlich versuchen wir, möglichst günstig einzukaufen.

Fortsetzung auf Seite 2!



Liebe Kaffeesfreunde,
einmal im Jahr, am letzten Freitag im September wird in Deutschland der „Tag des Kaffees“ gefeiert. Ins Leben gerufen vom Deutschen Kaffeeverband, fand der bundesweite Aktionstag 2011 bereits zum 6. Mal statt. Eigentlich wollten auch wir uns mit einer größeren Aktion am Ehrentag des Kaffees beteiligen, aber wie es manchmal so ist: ab und zu (selten) gibt es im Leben noch wichtigere Dinge als Arbeit und Kaffee-Feiertage. Doch ausgefallen ist der „Tag des Kaffees“ bei uns trotzdem nicht, wie man auf unserer Facebookseite sehen konnte.

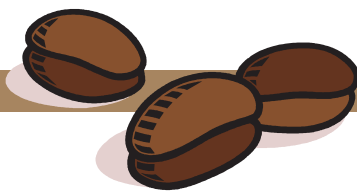
Mit besten Bohnen

Klaus Langen



Themen in dieser Ausgabe:

- * Interview mit Klaus Langen zum Thema Direkter Handel
- * Langen Kaffee mit der Röstergilde auf der Coffeena in Köln
- * Kaffee & Gesundheit
- * Filterkaffee: Aero Press
- * Langen Kaffee Intern
- * Neu im Sortiment: Guatemala Pacamara Filter
- * Pralinen-Sommerpause ist vorbei
- * Impressum



Direkter Handel - Fortsetzung von Seite 1

Bis jetzt haben wir immer einen Kompromiss gefunden, der für beide Seiten akzeptabel war.

Aus meiner Sicht ist Kaffee immer noch zu billig. Wenn man weiß, wie viel Arbeit in der Aufzucht, Pflege, Ernte und Aufbereitung steckt, dann müsste der Produzent mehr für sein Produkt bekommen. Der Konsument müsste aber auch bereit sein, mehr für den Kaffee zu zahlen. Und da scheiden sich die Wege, leider.

? Wie macht man dem Verbraucher diese Art des Handels schmackhaft?

Klaus Langen: Kaffee muss nicht nur schwarz und heiß sein, Kaffee muss nicht nur dampfen und billig



Dank der direkten Handelsbeziehungen achten die Kaffeebauern auf beste Qualität und Verarbeitung bei ihrem Kaffee.

sein. Probieren Sie Kaffees aus direktem Handel und sie werden feststellen, dass es Unterschiede gibt.

? Ab welchen Mengen lohnt sich direkter Handel?

Klaus Langen: Für uns sind Einkaufsmengen ab ca. 30 Sack interessant, das sind ca. 2.000 kg.

? Welche Sorten von Langen Kaffee stammen aus direktem Handel?

Klaus Langen: Direkt gehandelt werden die Sorten LABIOCO und TATICO, sowie unser Honduras von der Finca Hacienda Rosalila. Weiterhin die Brasil Kaffees Carmo Estate und Passeio Estate.

In vielen unserer Mischungen finden sich auch diese Spezialitäten wieder. Da wir aber auch über Händler und Importeure einkaufen, vermarkten wir nicht alle Kaffees als direkt gehandelt.

Langen Kaffee mit der Röstergilde auf der Coffeena / Eu'Vend

Vom 08.-10. September 2011 fand in der Halle 8 der Kölnmesse die Vendingmesse Eu'Vend statt. In diesem Jahr zum ersten Mal im Verbund mit der Coffeena, International Coffee Fair. Die deutsche



Geröstet wurde auch, und zwar wegen der hohen Brandschutzbestimmungen draußen im Zelt!

Röstergilde engagierte sich dabei als offizieller Partner der Coffeena.

Ein besonderes Highlight im Messegeschehen war das „Laboratorium“ der Röstergilde, wo

interessierte Besucher Kaffeetränke wie professionell zubereiteten Espresso und Cappuccino probieren konnten. Im Mittelpunkt standen aber klar der Austausch und die Kontaktpflege mit Kollegen und Kaffeefachbesuchern. Ein umfangreiches Workshop- und Seminarprogramm in Kooperation mit



Anziehungspunkt auf der Messe - das „Laboratorium“ der Röstergilde.

der Berlin School of Coffee (BSOC) rundeten den erfolgreichen Messeauftritt ab. Insgesamt zählte die Köln

Messe an den drei Veranstaltungstagen rund 5.600 Fachbesucher aus 60 Ländern.

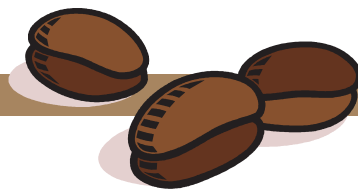
Neben diversen Kaffeemaschinen waren vor allem Rösttechnik und die Produzentenländer Indonesien und Indien besondere Anlaufpunkte für die Fachbesucher.

Neben Barista-Schulungen wurden auch erstmals Seminare zu Themen wie Filtermethoden, Kaffeeverkostung oder Rösten mit Röstprofilen oder zum

Gold Cup-Programm der SCAE angeboten. Vor allem diese Weiterbildungsmöglichkeiten kamen bei den Besuchern sehr gut an.



Follow us on Facebook



Kaffee und Gesundheit

Koffein regt das zentrale Nervensystem an – seine wach machende Wirkung schätzen wir alle. Möglicherweise senkt regelmäßige Koffeinaufnahme aber auch das Risiko, an Depressionen zu erkranken. Die amerikanische Harvard School of Public Health in Boston hat in



S.Hofschläger/pixxel.de

einer Studie Daten von über 50.000 Frauen im Alter von durchschnittlich 63 Jahren ausgewertet. In der Langzeitstudie (10 Jahre) zeigte sich, dass bereits der Konsum von zwei Tassen koffeinhaltigem Kaffee pro Tag das Risiko, an Depressionen zu erkranken, senkt.

Ob sich allerdings Koffein zur Behandlung oder Vorbeugung depressiver Krankheiten eigne, müssten weitere Studien belegen, schreiben die Forscher in einem medizinischen Fachblatt.

So verringerte sich das Depressionsrisiko bei Frauen, die täglich zwei bis drei Tassen Kaffee tranken, um etwa 15 % gegenüber denjenigen, die pro Tag höchstens eine Tasse koffeinhaltigen Kaffee zu sich nahmen. Bei einem Konsum von mehr als drei Tassen täglich, sank das Risiko sogar um 20 %.

Unter Depressionen leiden doppelt so viele Frauen wie Männer, in den USA sei jede fünfte Frau von depressiven Erkrankungen betroffen, heißt es in dem Artikel.

Neue Brühmethoden für Filterkaffee: Aero Press

Filterkaffee – der wiederentdeckte und neu interpretierte Klassiker ist das neue Kaffee-Trendgetränk. Spitzenqualitäten, Single Origin Kaffees und neue Zubereitungsarten, die an sogenannten „Brew bars“ richtig zelebriert werden – das ist der neue Filterkaffee.

Hier möchten wir in loser Reihenfolge die wichtigsten neuen Zubereitungstechniken vorstellen. Den Anfang macht die Zubereitung mit der Aero Press!

Ganz vereinfacht ausgedrückt ist die Aero Press ein Kunststoffzylinder mit einem Presskolben und Mikrofilter, der mit gemahlenem Kaffee und heißem Wasser gefüllt wird. Dieser Zylinder wird direkt auf eine Tasse oder Becher gesetzt, damit der Kaffee nach einer entsprechenden Ziehzeit mit dem Stempel durch ein feines Sieb direkt in die Tasse gepresst werden. Damit funktioniert die Aero Press nach einem ähnlichen Prinzip wie die French Press- bzw. Bodum-Kaffeebereiter, allerdings wird der Kaffeesatz hier durch ein feines Sieb zurückgehalten. Die Aero Press brüht Einzeltassen bis hin zu 0,5 Liter Portionen.

Quelle: Tim Hollosy / Wikipedia



Die Zubereitung mit der Aero Press ist laut Hersteller einfach und nimmt nicht viel Zeit in Anspruch:

1. Das Filterpapier in den Filterhalter einlegen und mit Wasser benetzen, dann den Filterhalter auf den Brühzylinder schrauben.
2. Etwa 35 g gemahlene Kaffee mit dem Trichter in den Brühzylinder einfüllen. Den Brüh-

zylinder auf eine vorgewärmte Thermoskanne (0,5 l) stellen.

3. Wasser aufkochen und kurz abkühlen lassen (ca. 95 °C). Etwa 100 ml Wasser aufgießen und das Kaffeepulver ca. 10 Sekunden quellen lassen, dann den Kaffeesatz kurz aber kräftig umrühren.
4. Den Brühzylinder bis ca. 1,5 cm unter den Rand mit Wasser auffüllen, noch mal kurz und kräftig umrühren.
5. Mit dem Druckstempel den Kaffee langsam durch den Filter in die Kanne pressen. Die Thermoskanne bis zum Rand mit heißem Wasser auffüllen – fertig.

Durch die direkte Mischung des Kaffeepulvers mit dem Wasser, die Extraktion mittels Druck und der direkte Einfluss auf die Brühdauer entsteht ein besonders aromatischer Kaffee ohne Bitterstoffe.

Ein Set für die Aero Press-Zubereitung findet man unter:

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

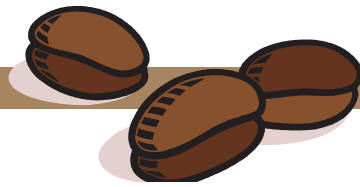


Follow us on Facebook

Kaffee zum Schmunzeln:

Dass Kaffeetrinken bzw. -bestellen in der heutigen Zeit nicht einfach ist, beweisen die Erlebnisse eines bekannten Ruhrpott-Rentners:

<http://www.youtube.com/watch?v=mr4OFLpyYb8>



Langen Kaffee intern: Matthias Schröder

Langen Kaffee ist seit über 50 Jahren ein Familienbetrieb. 1959 von Günter Langen gegründet, wird die Rösterei seit 1997 von seinem Sohn Klaus Langen geleitet. Und wie bei kleinen Familienbetrieben üblich, erledigt eine Handvoll Mitarbeiter, die zum Teil schon viele Jahre im Betrieb sind, alle anfallenden Arbeiten. Beginnend mit dieser Ausgabe möchten wir in loser Folge unsere Mitarbeiter/Innen persönlich vorstellen.

Den Anfang macht Matthias Schröder.

Wer bei uns anruft, hört als erstes die freundliche Stimme von Matthias Schröder am Telefon. Geboren wurde der gelernte Maler und Lackierer und Groß- und Außenhandels-Kaufmann am 26.10.1976 in Korbach. In seiner Freizeit organisiert er das Sommer-Ferienlager der Kolpingjugend Medebach, oder baut z.Zt. an seinem Eigenheim. In den Herbst-/Wintermonaten ist seine große Leidenschaft das Theater spielen in der Kolping-Laienspielgruppe.

Von 1983-1987 besuchte er die Grundschule Medebach, anschließend von 1987-1989 das Gymnasium Medebach und von 1989-1993 die Caspar-Vopelius-Hauptschule Medebach. Nach seiner Ausbildung zum Maler u.



Lackierer hängte er noch eine zweite Ausbildung zum Groß- und Außenhandelskaufmann bei der Fa. Bauking / mobau Meschede dran. Dort arbeitete er bis Anfang 2008. Im Februar 2008 stieß er zum Team von Langen Kaffee. Hier ist er Mitarbeiter im Verkauf und betreut den Internet-Shop. Besonders viel Spaß macht ihm der persönliche Kontakt am Telefon, wo jeder Kunde individuell beraten wird.

Zu seinen Lieblingskaffees zählt als Filterkaffee die Traditions-mischung, als Espresso bevorzugt er den LABIOCO.

Neu: Guatemala Pacamara

„Nuevo Oriente“ heißt unser neuer Filterkaffee aus Guatemala. Die Kaffeesträucher der Varietät Pacamara (einer Kreuzung aus Maragogyne und Pacas, die in den späten 50er Jahren in El Salvador gezüchtet wurde) wachsen auf 1.300 bis 1.750 m Höhe in den Regionen Oriente und Esquipula.



Geerntet wird der Kaffee von Februar bis Mai. Nach der Ernte werden die Bohnen vom Fruchtfleisch der Kaffeekirsche befreit, gewaschen und dann sonnengetrocknet. Diese Art der Aufbereitung sorgt für das leicht fruchtige Aroma, einen mittelkräftigen Körper und feine Säure, sowie einen edlen fruchtigen Geschmack mit Noten von Johannisbeere. Die Arabica-Sorte Pacamara bringt besonders große Kaffeebohnen hervor, allerdings etwas kleiner als die sog. „Elefantenbohnen“ der Maragogyne. Wir empfehlen für diese feine Spezialität die Zubereitung ausschließlich als Filterkaffee, die Zubereitung mit einem Vollautomaten ist ebenfalls möglich.

Seit September ist der Guatemala Pacamara „Nuevo Oriente“ in unserem Online-Shop erhältlich.

Endlich: Sommerpause ist vorbei

Der Sommer ist, zumindest kalendarisch, vorbei. Das ist eine gute Nachricht für die Fans der leckeren pur Bio-Pralinen, die jetzt wieder über unseren Onlineshop erhältlich sind. Neben den bekannten fünf Sorten tüfelt



Confiserie Imping

Confiseur Walter Imping gerade an einer besonderen Spezialität: eine neue Sorte mit leckerem Bio-Kaffee von Langen. Auf unserer Facebook-Seite wartet übrigens noch ein ganz besonderes Schmankerl auf e Kaffee- und Pralinenfans – mehr wird aber erstmal nicht verraten...



Follow us on Facebook

Impressum

Langen Kaffee GmbH + Co.KG
Industriestr. 8
59964 Medebach
www.langen-kaffee.de
Geschäftsführer: Klaus Langen

Tel.: 0 29 82 - 2 99
Fax: 0 29 82 - 525

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