



# Kaffeeklatsch 4-2011

Newsletter Langen Kaffee

Nr. 4 | Dezember 2011

## Langen

Edle Kaffeetradition

*Liebe Kaffeefreunde, immer wieder reisen wir regelmäßig in die Ursprungsländer des Kaffees, um uns vor Ort weiterzubilden, Kontakte zu knüpfen und mehr über den angebauten Kaffee und die Lebensverhältnisse der Kaffeeproduzenten zu erfahren. Im November war ich mit einigen Rösterkollegen in Äthiopien, dem Ursprungsland der Kaffeepflanze. Was wir dort gesehen und erlebt haben, hat mich beeindruckt, aber auch nachdenklich gemacht, denn noch immer kommt zu wenig von dem Verdienst am Kaffee bei den Kaffeebauern an.*

*Mit dem Kaffee, den wir in Äthiopien für die Röstergilde direkt einkaufen, werden wir zumindest ein bisschen zu einem besseren Verdienst der Kaffeebauern beitragen.*

*Mit besten Bohnen*

*Klaus Langen*

### Themen in dieser Ausgabe:

- \* Kaffeereise nach Äthiopien
- \* Neue Kaffees
- \* So war's früher: Interview mit Günter Langen
- \* Langen Kaffee Intern
- \* Bio-Kaffee-Pralinen

## Äthiopien: Reise in das Ursprungsland des Kaffees

Standen in den vergangenen Jahren eher Süd- und Mittelamerika auf der Besuchsliste von Langen Kaffee, war im November Afrika, genauer gesagt Äthiopien, dran. Knapp zwei Wochen war Klaus Langen mit deutschen und internationalen Rösterkollegen im Rahmen einer von der Röstergilde organisierten Tour in verschiedenen Kaffeeanbaugebieten Äthiopiens unterwegs. Das Ziel der Reise war zum einen, sich über die Kaffees und die verschiedenen Anbau-regionen vor Ort zu informieren, zum anderen aber auch, einen besonderen Kaffee aus nachhaltigem Anbau zu finden, der direkt importiert – exklusiv von Mitgliedern der Röstergilde geröstet und verkauft wird.

Besucht hat die Gruppe verschiedene private Kaffeefarmen und Kooperativen in den Anbau-

Nach dem Waschen werden die Pergaminos (der Rohkaffee in der Pergamenthülle) in der Sonne getrocknet. Dafür müssen die Bohnen regelmäßig gewendet werden, dies geschieht hier von Hand!

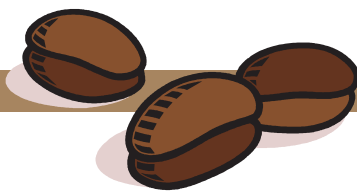


Die Äthiopische Kaffezeremonie ist keine Touristenattraktion, sondern täglicher Bestandteil der Lebenskultur in Äthiopien.

regionen Yirga Chefe und Sidamo. In den Kooperativen sind teilweise über 1.000 Kleinbauern organisiert, die im Schnitt 1,5 ha Anbaufläche bewirtschaften. Sie werden geschult, um gleichbleibend gute Kaffeequalitäten zu erzeugen. Für besonders edle Qualitäten erhalten die Kooperativen beim Verkauf auch einen besonders

hohen Preis. Der Erlös kommt am Ende wieder den Kaffeebauern zugute, was sie motiviert, auch weiterhin qualitativ hochwertigen Kaffee zu erzeugen. Nach solchen Kaffees sucht die Röstergilde. Die Kleinbauern können so ihre Kaffees direkt exportieren. Auch





## Äthiopien - Fortsetzung

hier erzielen sie für gute Qualitäten gute Preise. Dass wir den Kaffee dieser Kooperativen kaufen können, verdanken wir unserem Importeur Trabocca, der in Addis Abeba ein eigenes Einkaufsbüro unterhält. Hier in der Hauptstadt konnten wir nach der Rückkehr von den Plantagen die Aufbereitungsanlagen und Lagerhallen besuchen, in denen der



**Oben:** Die Reisegruppe aus Mitgliedern der deutschen Röstergilde, einer Rösterin von Square Mile Coffee aus England sowie zwei Rösterkollegen aus Japan.

**Links:** Eine von vielen Verkostungen in dem äthiopischen Büro des niederländischen Kaffeeimporteurs Trabocca in Addis Abeba.



Kaffee für den Export vorbereitet wird.

Anschließend wurden die Kaffees der besuchten Plantagen blind verkostet. Dabei kamen einige ganz hervorragende Qualitäten, teils ungewaschen, teils gewaschen aufbereitet, ans Tageslicht.

Der Besuch in Äthiopien war für alle Teilnehmer der Reise eine beeindruckende Erfahrung mit vielen herzlichen Menschen, tollen Kaffees,

aber auch der Erkenntnis, dass die Produzenten an der Wertschöpfung in der Kaffee-Kette noch viel zu wenig Anteil haben, weil der aufwendige Anbau und die mühsame (Hand-)Arbeit immer noch nicht genug Niederschlag im späteren Verkaufspreis finden.

## Neue Kaffees: besonders exklusiv und wieder verfügbar

Besondere Kaffeequalitäten werden nicht in großen Mengen produziert. Und da sich exklusive Kaffees bei Feinschmeckern in aller Welt großer Beliebtheit erfreuen, sind diese Sorten nur schwer zu bekommen und schnell ausverkauft. Wir freuen uns daher besonders, dass wir uns eine ganz limitierte Menge von nur **fünf** Sack von so einem Kaffee sichern konnten—Guatemala La Cascada Yellow Bourbon. Yellow Bourbon ist eine besondere Varietät der Arabica-Kaffee-pflanze, deren reife Kaffeekirschen nicht wie üblich rot, sondern leuchtend gelb sind - daher der Name. Wir haben eine Parzelle auf der Plantage „Flor del Rosario“ entdeckt, wo ausschließlich Yellow Bourbon wächst. Er wird speziell für die Röstergilde auf der Farm aufbereitet.

Pro Ernte wird nur eine geringe Menge produziert. Der Kaffee besticht durch eine weiche, blumige Säure gepaart mit sehr guter Geschmacksfülle.



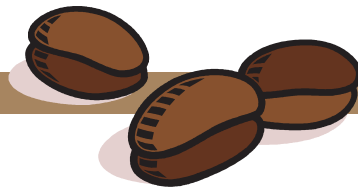
Eine genaue Beschreibung des Kaffees finden in unserem Onlineshop.

Bei der letzten Ernteperiode vor zwei Jahren hatte Christoph Brieden schon etwas von diesem Kaffee-Kleinod direkt vor Ort ausgesucht, aber wir haben leider nichts mehr bekommen. In diesem Jahr hat es endlich geklappt und wir werden diese limitierte Rarität von nur fünf Sack als Espresso und Café Creme-Röstung (für Vollautomaten geeignet) anbieten, solange der Vorrat reicht. Deshalb schnell bestellen und sich eine Tüte dieser exklusiven Spezialität sichern!

### Wieder verfügbar:

Espresso Brasil Carmo Estate  
Espresso Brasil Fazenda Passeio  
Zusammen mit dem Espresso Sao Silvestre bieten wir damit drei reine Plantagen-Espressi aus Brasilien an.

[www.shop.langen-kaffee.de](http://www.shop.langen-kaffee.de)



## So war es früher - Interview mit Günter Langen

Seit 1959 existiert die Kaffeerösterei Langen in Medebach. Gegründet wurde das Unternehmen von Günter Langen, dem Vater des heutigen Firmenchefs Klaus Langen. Im Folgenden erzählt Günter Langen, wie alles angefangen hat, welche Schwierigkeiten die Rösterei zu meistern hatte und was sich in den vergangenen Jahrzehnten aus seiner Sicht im Kaffeegeschäft verändert hat.

? Wann und wie sind Sie zum Kaffee bzw. zum Kaffeerösten gekommen?

*Während meiner Ausbildung von 1953 bis 1956 zum Außenhandelskaufmann bei dem Kaffee- und Teeimportunternehmen Theodor Maas in Hamburg.*

? Warum haben Sie ihre Tätigkeit in Hamburg aufgegeben und sind zurück ins Sauerland gegangen?

*Obwohl mir bereits im 3. Lehrjahr die Leitung der Rösterei übertragen und mir Ende 1958 eine Prokuristenstelle angeboten wurde, reizte mich die Selbstständigkeit in der Heimat (als Einmannbetrieb).*

? Wo haben Sie geröstet?

*Zunächst mit einem gebrauchten Kleinröster in einem alten Eisenbahnwagen.*

? War die Kundenakquise schwierig, wie haben Sie den Vertrieb des Kaffees organisiert?

*Das war deshalb schwierig, weil ich als Import- und Kaffeefachmann keine Erfahrung im Vertrieb hatte.*

? Wie sah Ihre Kundenstruktur am Anfang aus, nur Gewerbetreibende oder auch Endverbraucher?

*Privatkunden von Haus zu Haus, sowie Pensionen, Gasthöfe und Erholungsheime.*

? Gab es in den 60er Jahren noch

andere Röster in direkter Umgebung im Sauerland?

*Ja, die Firma Kunz in Bigge, sowie private Röster in Korbach, Meschede und Welschen Ennest.*

? Welches waren damals die beliebtesten Sorten/Mischungen?

*Meine Mischungen bestanden aus zentralamerikanischen Spitzensorten, unterschiedlich zusammengestellt und hießen Präsent Mischung (die heutige Traditions Mischung), Hanseaten Mischung, Westfalen*



Oben: Firmengründer Günter Langen röstete schon in den 60er Jahren an seinem Trommelröster handwerkliche Spitzenqualität.



*Mischung und Güla-Spezial. Espresso war damals noch nicht gefragt.*

? Was hat sich gegenüber früher im Kaffeegeschäft verändert?



*Die Preise! Zu Beginn meiner Lehre war Kaffee ein Luxusartikel und wurde meistens nur Sonntags getrunken. Das Pfund kostete 14,40 DM. (Zum Vergleich: Meine erste monatliche Ausbildungsbeihilfe belief sich auf 47 DM) Meine Präsent-Mischung verkaufte ich dann 1959 zu 8.80 DM je Pfund. Es folgte später eine Zeit, in der die großen industriellen Röster unter Vernachlässigung der Qualitätsansprüche mit aggressiven Preisen vielen handwerklich röstenden Unternehmen die Existenzgrundlage nahmen. Eine schwierige Zeit, die ich nur durch Qualitätsangebote und viel persönlichen Einsatz überstanden habe. Heute ist wieder Qualität und handwerkliches Rösten gefragt, eine nachhaltige Qualitätsorientierung, die von der Deutschen Röstergilde erfolgreich vertreten wird.*

### Impressum

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

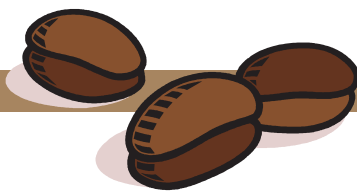
Tel.: 0 29 82 - 2 99  
Fax: 0 29 82 - 525

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

Konzept + Layout: KaffeeSATZ PR

Unseren Onlineshop finden Sie  
im Internet unter:

[www.shop.langen-kaffee.de](http://www.shop.langen-kaffee.de)



## Langen Kaffee intern: Waleri Martin

In der letzten Ausgabe haben Sie bereits in dieser Rubrik unseren Mitarbeiter Matthias Schröder kennengelernt. In den weiteren Ausgaben unseres Kaffeeklatsch werden wir Ihnen nacheinander alle Mitarbeiter unseres 10-köpfigen Teams vorstellen. In dieser Ausgabe lernen Sie **Waleri Martin** kennen.

Wenn Sie eine Tüte unseres Kaffees öffnen und den aromatischen Duft genießen, der aus der Verpackung aufsteigt, hat Waleri Martin diese Verpackung bereits in der Hand gehabt und sorgfältig darauf geachtet, dass der Duft in der Tüte bleibt. Er ist nämlich bei uns in der Produktion als Einrichter für die Verpackungsmaschine zuständig.

Der 1977 in Kasachstan geborene Waleri Martin kam 1994 nach Deutschland, genauer gesagt nach



Medebach, wo er noch zwei Jahre die Schule besuchte, ehe er seinen Abschluss absolvierte und eine Berufsausbildung als Tischler begann. Bevor er im Februar 2002 zu Langen Kaffee stieß, war der

praktisch begabte und vielseitig einsetzbare Martin noch als Maler tätig.

In unserer Kaffeerösterei ist er dafür zuständig, die Maschinen auf die verschiedenen Verpackungen einzustellen und auch Kaffee abzapfen. Er kommissioniert auch die Ware und macht sie versandfertig. Wenn es was zu schrauben oder zu reparieren gibt, dann ist er immer da, mit guten Ideen bekommt er die Probleme meistens in den Griff.

In seiner Freizeit tüftelt der Familienvater gerne an elektronischen Geräten oder unternimmt etwas mit seiner Ehefrau und den zwei Kindern.

In unserem Betrieb ist er auf den Kaffeegeschmack gekommen, sein Lieblingsgetränk ist Cappuccino, mit unserem Espresso Malabar zubereitet.

## Geschenktipp: Bio-Kaffeepraline

In der Vorweihnachtszeit schmeckt Schokolade besonders gut und ganz besonders lecker in der Kombination mit Kaffee! Aber natürlich nicht mit irgendeinem Kaffee, sondern mit dem Tatico von Langen Kaffee,

natürlich in Bio-Qualität. Unser befreundeter Confiseur Walter Imping hat eigens für uns eine exklusive Kaffeepraline seiner leckeren pur Bio-Linie kreiert.

Die pur Kaffee-Bio-Praline gibt es in vier verschiedenen Sorten, zu je 90 g abgepackt. Der Tatico wurde für die Creme-Füllung der Pralinen verwendet, auch die gerösteten Kaffeebohnen auf den Pralinen sind feinsten Tatico Bio-Arabica aus

Mexiko. Bestellen kann man die Leckereien bereits bei uns im Online-Shop, allerdings fehlt uns für die Pralinen noch ein schöner Name. Wir rufen deshalb alle Facebook-Freunde von Langen

Kaffee auf, sich an dem Namenswettbewerb für unsere Kaffeepralinen zu beteiligen.

Auf den Gewinner wartet - na? - eine süße Überraschung! Gehört Langen Kaffee

noch nicht zu den eigenen Facebook-Freunden? Dann aber schnell verlinken und einen Namensvorschlag für die Pralinen bis zum **30.12.2011** posten.



## Frohes Fest!

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

Ihr Team von Langen Kaffee

*(V.l.n.r.) vorne: Michaela Schröder, geb. Langen, Waleri Martin, Rosemarie und Günter Langen; hinten: Berthold Clement, Christoph Brieden, Klaus Langen, Matthias Schröder, Matthias Winkelmann, Beate Schreiber*

