

Wird diese Nachricht nicht richtig dargestellt, klicken Sie bitte [hier](#).



Ausgabe Dezember 2015

[Online-Shop](#) | [Kaffee-Lexikon](#) | [News](#)





Liebe Kaffee Freunde,

"Ja, is' denn heut' scho' Weihnachten?" Wer hat in diesen Wochen nicht den Spruch des Altphilosophen Kaiser Franz im Ohr? Und jetzt kommt der Langen Kaffee auch noch mit seinem Neuigkeitsbrief um die Ecke... Bei uns im Sauerland sieht es zu Zeit eher nach Frühling aus, aber der Schnee wird kommen, war bis jetzt immer so.

## Rechtzeitige Kaffee-Lieferung zu Weihnachten

In unserer Kaffeerösterei ist derzeit, wie in vielen Betrieben, Endspurt angesagt. Das Rohkaffeelager ist gut gefüllt, wir rösten jeden Tag zwei bis drei Chargen mehr. Die Kolleginnen in der Kommissionierung fangen früher an und gehen später, in der Auftrags erfassung sieht's genauso aus.

Bestellungen, die bis zum Sonntag, den 20.12., **in unserem Online-Shop** eingehen, sollten bis zum 24.12. und damit **rechtzeitig vor Weihnachten** bei Ihnen sein. Das hängt immer vom Paketaufkommen bei DHL sowie DPD ab, erfahrungsgemäß verlängern sich die Laufzeiten kurz vorm Fest. Nichtsdestoweniger werden wir bis zum 23.12. den Kaffeeröster laufen lassen und auch weiter kommissionieren.

Auch vom 28. bis 30.12. sind wir erreichbar, der Versand läuft wie gewohnt. Danach machen wir aber bis einschließlich 03.01.2016 eine kleine Pause.

Bereits heute darf ich mich, auch im Namen meiner Mitarbeiter, ganz herzlich für die angenehme Zusammenarbeit bedanken und wünsche Ihnen frohe Weihnachten und viel Glück und Gesundheit für das neue Jahr.

Mit besten Bohnen  
Ihr Klaus Langen & Team



## Lagen Kaffees aus Honduras

Auf meiner Reise nach Honduras im Frühjahr 2015 hatte ich die Gelegenheit, ca. 20 Micro Lots (Lagen Kaffees) zu verkosten. Micro Lots sind die Lagenweine des Kaffees. Sie stammen von einer benannten Finca in bester Lage mit ausgezeichnetem „Terroir“, sprich Boden und Klima. Typ und Originalität der Bohne sind klar im Kaffee zu erkennen.

Da alle 20 Lagen Kaffees mit einer enormen Komplexität, Fülle, Säure und verschiedenen Aromen aufwarteten, fiel uns die Auswahl schwer. Letztendlich haben wir uns für zwei Rohkaffees entschieden: Einen **washed Honduras von Fincero Olvidio Cadoza** und einen **trocken aufbereiteten Honduras von Fincero Hermann Romero**. Beide Fincas befinden sich im Departamento Santa Barbara.

Die Kaffees wurden im Juli 2015 angeliefert. Danach haben wir ihnen noch Zeit gegeben, sich auf unserem Rohkaffeelager weiter zu entwickeln. In dieser Woche haben wir die Kaffees auf unserer 12 kg-pro-Charge-Röstmaschine geröstet. Beide Micro Lots sind nun im Online-Shop erhältlich.

### **Finca: Olvidio Cardoza**

Mit dem Rohkaffee der Finca Olvidio Cardoza haben wir eine dunkle Röstung für Siebträger und Vollautomaten entwickelt. Der Geschmack der milden Auslese ist malzig mit würzigen Noten.

[Honduras Lagen Kaffee Olvidio Cardoza online kaufen](#)

### **Finca: Herman Romero**

Aus dem Kaffee der Finca Herman Romero haben wir eine Röstung für Filtermaschinen, Pressstempelkannen und Aero Press-Systeme kultiviert. Ihr fruchtiges Aroma, ihre ausgeprägte Säure und ihr süßlicher Aftertaste machen sie zu einem besonderen Kaffee-Erlebnis.

[Honduras Lagen Kaffee Hermann Romero online bestellen](#)



## Geschenkideen zu Weihnachten

Suchen Sie noch eine gelungene Geschenkidee zu Weihnachten? Wie wär's mit einem kleinen Italiener oder einer French Press?

Und dazu ein paar zartschmelzende Trüffelsterne und Langen Kaffee zum Probieren...

In unserem Online-Shop finden Sie für Ihre Lieben garantiert das Richtige. Und wenn Sie bis zum 20.12. bestellen, erhalten Sie die Lieferung pünktlich zu Weihnachten.

[Geschenkideen online ansehen](#)



## Tatico nuevo und Tatico classico

Dass es auch bio und fair geht, beweist unser Tatico-Projekt seit 1994. Um mehr kleinen Kaffeebauern eine gute Perspektive zu bieten, haben wir 2013 entschieden, das Tatico-Projekt in die Breite zu tragen. Dazu haben wir weitere Partner gesucht und gefunden, die bereit sind bio zu produzieren.

Da die Bio- und offizielle Fair-Zertifizierung der Kaffees zwei bis drei Jahre dauert und wir unseren neuen Partnern bereits während dieser Übergangsphase ihre Ernte abkaufen, um ihren Lebensunterhalt und ihre Investitionen zu sichern, produzieren wir seit einigen Monaten neben unserem 100 % Bio-Kaffee **Tatico classico** einen zweiten Tatico-Kaffee namens **Tatico nuevo**.

Probieren Sie ihn! Sie ebnet damit seinen Weg zur Bio- und Fair-Zertifizierung. Ist diese erfolgt, schließt sich der Kreis: Aus einem nuevo wird ein classico und das gesamte Tatico-Projekt wächst und gedeiht.

Klaus Langen war im November 2015 noch einmal vor Ort in Honduras. Die Ernte 2015/2016 wird ca. 150 Sack Kaffee ergeben. Nach der Anlieferung rechnen wir damit, die neue Ernte als Tatico nuevo ab März/April 2016 verkaufen zu können.

Weitere Informationen – auch zur Ernte 2015/16 – finden Sie [auf der Tatico-Website](#).

[TATICO classico im Shop](#)

[TATICO nuevo online kaufen](#)

## Perfekter Kaffeegenuss mit GEFU

Sich zu Hause wie ein echter Barista fühlen: Wer möchte das nicht? Als wir auf diversen Messebesuchen auf die Firma **GEFU** gestoßen sind, waren wir von den innovativen Produkten des Unternehmens sofort begeistert – nebenbei sicherlich aber auch von der Tatsache, dass die hochwertigen Küchenwerkzeuge ganz aus unserer Nähe, nämlich aus Eslohe im Sauerland, kommen.

Und weil die besten Kaffeebohnen nichts bringen, wenn das optimale Kaffe Zubehör fehlt, stand für uns schnell fest, dass wir die vielfältigen GEFU Produkte für die Zubereitung von frischem Kaffee in unser Sortiment aufnehmen. Von der stylischen Kaffeemühle LORENZO mit nachjustierbarem Keramik-Kegel-Mahlwerk über den formschönen Kaffe Zubereiter PABLO bis hin zum Edelstahl-Espressokocher EMILIO für original italienischen Genuss – **mit diesen Produkten kommen Kaffeeliebhaber voll auf ihre Kosten.**

Dabei sind die Produkte, die überwiegend im Esloher Familienbetrieb entwickelt werden, mit ihrem modernen Design und ihrer hochwertigen Qualität nicht nur ein toller Blickfang, sondern überzeugen vor allem auch durch Funktionalität und Einfachheit in der Handhabung. So ist Kaffeegenuss in authentischer Barista-Qualität auch zu Hause ganz einfach möglich!

[Zubehör online bestellen](#)

## Langen Kaffee GmbH + Co. KG

Seit mehr als einem halben Jahrhundert steht die Traditionsrösterei aus Medebach für edle Kaffeetradition und unterstützt mit Projekten und Kooperativen wie TATICO und fairLANGEN den fairen Handel aus vollster Überzeugung.



## Kontakt

Industriestr. 8  
59964 Medebach

Bestellhotline  
Telefon: [02982 299](tel:02982299)  
Telefax: 02982 525  
[info@langen-kaffee.de](mailto:info@langen-kaffee.de)

[Impressum](#)



Wir sind Gründungsmitglied der deutschen Röstergilde.



Wenn Sie diese E-Mail (an: {EMAIL}) nicht mehr empfangen möchten, können Sie diese [hier](#) abbestellen.