

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



Ausgabe Dezember 2016

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



Unsere Adventsaktion

Liebe Kaffee Freunde,

Weihnachten steht vor der Tür und privat fehlen uns noch die Geschenke ;) Ihnen auch? Schauen Sie doch mal in unserem Onlineshop vorbei. Ob einer unserer guten Kaffees oder die leckeren Confiserie-Pralinen, wir bieten etwas für jedes Feinschmeckerherz.

Außerdem verlosen wir an jedem Adventswochenende ein kleines Geschenk unter den am Wochenende in unserem Onlineshop getätigten Bestellungen. Die Gewinner der beiden ersten Adventswochenenden konnten sich bereits über ein Filterkaffee-Komplettset sowie ein Frenchpress-Set freuen. Auch die nächsten beiden Wochenenden haben wir wieder besondere Überraschungen für Sie vorbereitet!

Nichtsdestoweniger bekommt jeder Kunde, der in der im Dezember bestellt, ein Paar warme, kaffeeschwarze Socken von unserem Nachbarn, dem Handelshaus **Ewers-Strümpfe**. Und mit ein bisschen Glück liegt Ihrem Paket der Gewinn aus unserer Verlosung bei.

Wir wünschen Ihnen eine besinnliche Adventszeit, frohe Weihnachten im Kreise Ihrer Lieben und alles Gute für das neue Jahr.

Mit besten Bohnen

Ihr Klaus Langen & Team



Studie zur Bekömmlichkeit von Kaffees

Die Bekömmlichkeit eines Kaffees wird maßgeblich von Röstverfahren geprägt. Dieses alte Röster-Wissen bestätigt eine aktuelle Studie des Instituts für Lebensmitteltechnologie NRW. Sie weist nach, dass industriell in wenigen Minuten bei Temperaturen um die 350 °C geröstete Kaffees deutlich säurereicher sind als traditionell in der Trommel geröstete, die ganze 20 Minuten Zeit bekommen, um bei 200 °C Geschmack und Bekömmlichkeit zu entwickeln. Details zur Studie, die uns in unserer Leidenschaft bestätigt, lesen Sie [hier](#).



KAFFEERÖSTER
Meisterhaft von der Pflanze bis zur Tasse



Charmante Kaffeefibel

Die ganze spannende Geschichte des Kaffees erzählt Ihnen unsere 24-seitige, liebevoll gestaltete Broschüre „Meisterhaft von der Pflanze bis zur Tasse“. Quasi schlückchenweise informiert sie Sie über Kaffeearten, Anbauggebiete, Ernte, Aufbereitung und Auswahl, Handel, Rösten und natürlich das Aufbrühen. Mit vielen wertvollen Tipps für echte Kaffeefreunde. Bei Ihrer nächsten Bestellung legen wir Ihnen eine unserer Broschüren bei. Für alle die nicht so lange warten möchten, gibt's die Broschüre bereits online! Also: Eine gute Tasse Kaffee kochen und mit dem Tablet oder der Druckversion zum Lesen ab aufs Sofa...

[Zur Broschüre](#)

Reisebericht Honduras

Auch in diesem November hat Klaus Langen wieder einige unserer Kaffeebauern besucht, u. a. war er in Honduras bei der Kaffee-Kooperative Cafetalera Reservas Biologicas Santa Teresa Ocotepeque COCREBISTOL.

Die Kooperative Cocrebistol wurde im September 2004 gegründet. Sie umfasst 44 Mitglieder, die zusammen eine Fläche von ca. 182 Hektar nach Bio- und Fairtrade-Standards bewirtschaften.

Zur Trocknung werden z. B. Solartrockner eingesetzt, das für die nasse Aufbereitung benötigte Wasser wird zurückgeführt und das Fruchtfleisch zu Dünger aufbereitet. Dem Klimawandel begegnet man zudem mit der Anpflanzung verschiedener Nutzpflanzen. Durch das aktive Engagement im lokalen Parlament, in Verwaltungsräten und in Gruppen zur Förderung von Frauen und jungen Menschen setzt man sich auch in sozialen Belangen ein. Lesen Sie mehr zum Leben und Arbeiten in einer für uns Europäer so fremden Welt.

[Zum vollständigen Reisebericht](#)

Bis 21. Dezember bestellen

Was wäre Weihnachten ohne einen guten Langen Kaffee ...

Nur halb so schön, oder? Bestellen Sie deshalb bis **Mittwoch, den 21. Dezember**. Dann sollte es mit der Belieferung bis Heiligabend klappen. Der letzte Versandtag vor dem Weihnachtsfest ist **der 23. Dezember**. Ab **dem 27. Dezember** sind wir dann wieder wie gewohnt für Sie da.

[Gleich jetzt zum weihnachtlichen Online-Shop](#)

Neu: Paydirekt im Online-Shop

Ja, es gibt eine Alternative zu PayPal! Seit wenigen Tagen können Sie absolut sicher und bequem mit paydirekt in unserem Online-Shop bezahlen.

Wodurch sich das neue System der deutschen Banken und Sparkassen auszeichnet? Paydirekt ist kein Bezahlendienst eines Drittanbieters, sondern eine Zusatzfunktion Ihres Girokontos, für die Sie sich mit wenigen Klicks in Ihrem Online-Banking registrieren.

Ihr Vorteil: Ihre Zahlung wird direkt und gebührenfrei von Ihrem Girokonto auf das Konto des Händlers gesendet. Ihre Kontoinformationen werden dabei weder an den Händler noch an einen Drittanbieter weitergegeben, Sie genießen umfassenden Käuferschutz.

Im Bereich unserer Hausbank, der Volksbank Bigge-Lenne, sind wir die ersten, die paydirekt als Händler anbieten. Wir sind sicher, dies ändert sich schnell. Mehr zu paydirekt gibt's [hier](#).

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

Kommanditgesellschaft
Sitz Medebach
HRA Arnsberg 3356

Persönlich haftender Gesellschafter:
Langen Kaffee GmbH + Co. KG
HRB Arnsberg 2619

USt. ID Nr.: DE 812142748
Steuer Nr. 309/5743/0265

Geschäftsführer: Klaus Langen



Wir sind Gründungsmitglied der deutschen Röstergilde.



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