

Kaffeeklatsch 2-2011

Newsletter Langen Kaffee

Nr. 4 | Juni 2011



Neuer Kaffee von der Hacienda Rosalila

Liebe Kaffeefreunde,
kurz vor den Sommerferien präsentieren wir Ihnen noch einige Kaffeelickerbissen. So haben wir kürzlich eine Partie feinsten Kaffee aus Honduras von der Hacienda Rosalila bekommen. Was an diesem Kaffee so besonders ist, lesen Sie hier.

Soziales Engagement ist wichtig, daher unterstützen wir z. B. auch ein privates brasilianisches Krankenhaus. Wir kaufen den Krankenhaus-Kaffee in Brasilien als Rohkaffee ein, ein Teil des Einkaufspreises geht als „Santa Casa“.

Klaus Langen

Themen in dieser Ausgabe:

- * Neuer Kaffee von der Hacienda Rosalila
- * Die gute Tat: Krankenhaus Kaffee
- * Preise für Fair Trade Bio Kaffees steigen
- * Slow Coffee
- * Kalter Kaffee - Rezepte
- * Kaffee- und Espresso Wettbewerb
- * Pralinen-Sommerpause
- * Impressum

1927 gründete José Armando Castejón in der Region Copan im Nordwesten von Honduras, an der Grenze zu Guatemala, eine Kaffeepflanzung. Nach einigen Jahren exportierte er seinen Kaffee bereits nach Europa und in die USA. Später wurde seine Pflanzung von seinem Sohn Rodolfo Castejón Aldana mit seiner Frau Maria Teresa weitergeführt. Unter ihrer Leitung wurden Anbau und Verarbeitung des Kaffees weiter gesteigert und modernisiert. 1986, nach dem Tod von Rodolfo 1986 übernahm Maria Teresa die Leitung der Hacienda zunächst alleine. Nachdem ihre fünf Töchter alt genug

Farmen, die zusammen die Hacienda Rosalila bilden. Fünf Teile gehören den Töchtern, das Landstück mit dem Haupthaus und dem Beneficio gehört der allgemein nur „Doña Tere“ genannten Mutter.

Auf dem Gelände der Hacienda leben 30 bis 40 Familien in einer eigenen Dorfgemeinschaft mit Kirche, Schule, Arztpraxis usw. Diese Familien be-



wirtschaften die Hacienda Rosalila. Erntezeit für den Kaffee ist von Ende Oktober bis März. Die

gesamte Ernte wird im eigenen Beneficio, einem der modernsten und umweltfreundlichsten in Zentralamerika, aufbereitet. Der Kaffee ist UTZ zertifiziert

(<http://consumer.utzcertified.org>)

Im vergangenen Jahr konnte sich Klaus Langen vor Ort von der Qualität der Bohnen überzeugen und hat einen der dort produzierten Kaffees neu ins Sortiment aufgenommen. Das große



Karina Castejón, die jüngste Tochter, betreibt die Plantage „La Quinta Tere“.

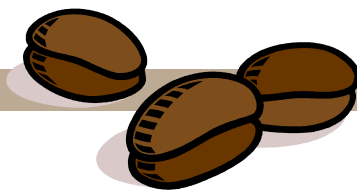
soziale Engagement der sechs Frauen und nicht zuletzt die Qualität des Kaffees haben ihn überzeugt. Der Honduras SHG Quinta Tere von der Hacienda Rosalila eignet sich sowohl für die Filter- als auch für die Espresso-Röstung. Als Filterkaffee überzeugt er durch eine milde, weiche Tassenqualität, elegante feine Säure, angenehmes bleibendes Aroma, mit würzig-fruchtigen Nuancen und mittlerem Körper. Länger und damit dunkler geröstet, ergibt der Kaffee einen Spitzenespresso mit gutem Aroma aus dem Hochland Zentralamerikas.

Ab Juni sind die neuen Sorten Honduras Finca Rosalila Filter Röstung und Espresso Röstung im Langen Kaffee Onlineshop erhältlich.



waren, unterstützten sie ihre Mutter bei der Führung und Bewirtschaftung der Plantage. 2004 wurde die Hacienda gerecht unter den Frauen aufgeteilt und besteht nun aus sechs annähernd gleich großen





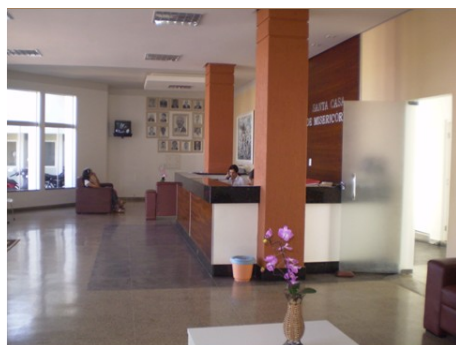
Die gute Tat: Krankenhaus-Kaffee

Krankenhaus-Kaffee, so heißt übersetzt ein Hilfsprojekt in Brasilien, das mittellose Menschen in der Region Cerrado (Bundesstaat Minas Gerais) kostenlose medizinische Versorgung bietet. In Brasilien existiert keine staatlich getragene Krankenversicherung, so dass Menschen ohne entsprechende finanzielle Mittel oder private Zusatzversicherungen kaum medizinisch versorgt und betreut werden. Initiiert wurde das Projekt von Ismael Andrade, Inhaber der Kaffeeplantage Fazenda Sao Silvestre, der als Mitglied des örtlichen Rotary Clubs seit vielen Jahren ehrenamtlicher Finanzpräsident des Krankenhauses „Santa Casa“ in Carmo do Paranaíba ist. Das Krankenhaus wird vom Rotary Club betrieben und finanziert sich über Spenden und staatliche Gelder.

Ein Teil des Erlöses aus dem Rohkaffee-Verkauf kommt direkt dem Krankenhaus zugute. Die Idee zu diesem Projekt stammt von Ismael Andrade und dem deutschen Kaffeehändler Thomas Stehl. Von den etwa 5.000 bis 7.000 Euro, die jährlich über den Verkauf des Krankenhaus-Kaffees zusammen-



Im Krankenhaus Santa Casa (Heiliges Haus) kann sich jeder kostenlos behandeln lassen.



Das Krankenhaus wird vom Rotary Club betrieben und finanziert sich über Spenden, Erlöse aus dem Kaffee-Projekt sowie staatliche Hilfen.

kommen, können zum Beispiel ein bis zwei Krankenschwestern bezahlt werden.

Aber auch neue technische Geräte, wie etwa ein Mammographie-Gerät konnten von den Spenden angeschafft werden.

2009 war Klaus Langen selbst vor Ort, 2010 besuchte Matthias Winkelmann, Röstmeister von Langen Kaffee das Krankenhaus. Beide haben sich intensiv über die medizinische Betreuung im Santa Casa-Krankenhaus informiert und waren vom Team und seinen Leistungen überzeugt.

In den nächsten Jahren muss ein größerer Teil der Ausstattung erneuert und modernisiert werden. Dank der Unterstützung deutscher Röster wie Langen Kaffee und anderer Rösterkollegen wird es weiterhin finanzielle Sicherheit und Spenden für die Krankenhauskosten geben.

Der „Krankenhaus-Kaffee“ Brasil Sao Silvestre Santa Casa ist jetzt neu bei Langen Kaffee sowohl als Filterkaffee und auch als Espresso-Röstung erhältlich.

Beide Fotos: Dr. Adilton Cardoso Teixeira

Preise für Fair Trade Bio-Kaffees steigen

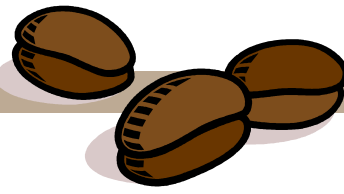
Preisanstieg beim Rohkaffee – und kein Ende in Sicht. Seit Monaten klettert der Preis für hochwertigen Arabica-Kaffee an der New Yorker Börse. Preiserhöhungen waren daher unumgänglich. Auch für fairen Kaffee dient der Weltmarktpreis als Berechnungsgrundlage für die Rohkaffeeinkaufspreise. Zusätzlich zum Weltmarktpreis kommen dann noch Zuschläge für Bio-Anbau und soziale Aufgaben der Kooperativen hinzu. Für den Preisanstieg, der wohl noch nicht so bald beendet sein wird, gibt es verschiedene Gründe. Zum einen

die gestiegene Nachfrage nach Qualitätskaffee, der Lieferengpässe in mehreren Anbauländern gegenüberstehen. Natürlich haben auch Spekulationsgeschäfte an der Börse ihren Anteil an dieser Entwicklung.

Grundsätzlich sind die höheren Kaffeepreise für die Mitglieder unserer Kooperativenpartner zu begrüßen. Allerdings können solche Preisschwankungen auch problematisch für die gemeinsamen Strukturen und Ziele der Kooperativen sein. Denn in der Regel folgt nach einem rasanten Anstieg auch wieder ein Rückgang der

Preise. Gerade bei den momentan sehr hohen Rohkaffeepreisen besteht die Gefahr, dass einzelne Kooperativmitglieder der Verlockung des schnellen Umsatzes erliegen und ihren Kaffee an den Zwischenhandel verkaufen. Das bedeutet dann aber, dass sie ihren Abgabepflichten in der Genossenschaft nicht nachkommen können. Der Kaffeebauer kommt schneller an sein Geld, wenn er an den Zwischenhandel verkauft, denn die Kooperativen zahlen das Geld immer mit einer gewissen Verzögerung. Der gelieferte Kaffee

... Fortsetzung auf Seite 3!



Kaffeepreis - Fortsetzung von S. 2

muss zunächst einmal angenommen, eingelagert und aufbereitet werden, ehe er verschifft werden kann. Faire Handelsorganisationen finanzieren deshalb einen Teil der Erlöse vor, jedoch nie 100 % der Summe. Da die Bezahlung durch die Kooperative manchmal erst nach mehreren Wochen oder 2-3 Monaten erfolgt, wollen einige Kaffeebauern nicht so lange warten und verkaufen ihren Kaffee an die örtlichen Zwischenhändler und nicht an die Kooperative. Das bereitet den Leitern der Kooperative Probleme, da sie in der Regel bestimmte Erntemengen

anbieten, verkaufen und natürlich auch vorfinanziert bekommen. Diese Mengen bekommen sie dann nicht mehr zusammen. Unsere Partner in Mexiko von der Kooperative J'Amteletic kommen ihren Verpflichtungen jedoch gewohnt zuverlässig nach, die letzte Ernte ist gerade frisch eingetroffen.

Zum Zeitpunkt der Ablieferung lag der Marktpreis sehr hoch, wir haben somit die hohen Preise gezahlt, was den Kaffeebauern auch direkt zugute kommt. Unsere Preisanhebung der Fair Trade Bio Kaffees zum 01. Juli um 1,20 € pro

Kilo entspricht dem, was die Kaffeebauern real zusätzlich verdienen.



Klaus Langen zu Besuch bei den Kaffeebauern von J' Amteletic in Mexiko.

Slow Coffee - die Renaissance des Filterkaffees

Filterkaffee ist zurück! Aber war der Klassiker unter den Kaffeegetränken je weg? Gut, bei dem ganzen Hype um Espresso und Spezialitäten ist er ein bisschen in Vergessenheit geraten, aber in den deutschen Haushalten ist „normaler“ Filterkaffee immer noch das Getränk No. 1.

Der wiederentdeckte Filterkaffee hat allerdings nur noch wenig mit dem zu tun, was Zuhause als Wachmacher morgens lieblos runtergestürzt wurde oder an die dürre, bittere Plörre in der Gastronomie erinnert. Der „neue“, alte Filterkaffee heute wird zelebriert - liebevoll mit der Hand im (Porzellan)-Filter oder der Karlsbader Kanne aufgegossen, mit der French Press-Kanne oder gar Aeropress oder Kolbenkanne zubereitet. In die Tasse kommen da nicht nur hochwertige Filtermischungen, sondern oft auch reine Länderkaffees mit besonderem Geschmack. Jeder Kaffee wird direkt vor der Zubereitung frisch gemahlen, so dass das optimale Aroma erhalten bleibt.

Auch in Coffeeshops und Kaffeehäusern werden gefilterte Single Origin Kaffees langsam zum Trend. Dabei ist die Rückbesinnung auf die Filtermethoden als Zeichen für ge-

stiegenes Qualitätsbewusstsein zu werten. Kaffeetrinker setzen sich bei dieser Art der Filterkaffee-Zubereitung mit der Vielfalt von Kaffeesorten, Herkunftsländern und



Aufbereitungsmethoden auseinander.

Um das optimale Aroma des Kaffees in die Tasse oder den Becher zu bringen, sollte man Kaffee als ganze Bohne kaufen, kühl und gut verschlossen aufbewahren und möglichst immer erst kurz vor der Zubereitung frisch mahlen. Pro Tasse sollte man etwa 7-9 g Kaffeepulver verwenden, pro Liter ca. 60-70 g. Die optimale Brühtemperatur hat das Wasser, wenn es gerade nicht mehr kocht - bei etwa 90-96 °C.

Das Wasser zur Zubereitung sollte idealerweise gefiltert werden – oder man verwendet gleich ein spezielles

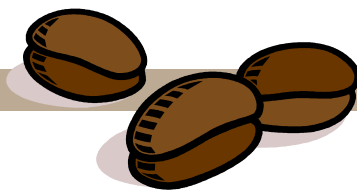
Kaffeewasser. Um das Aroma möglichst lange zu bewahren, wärmt man die Tasse oder Kanne am besten mit heißem Wasser an.

Die Zubereitung kann man einteilen in gebrühten und gepressten Kaffee. Klassisch wird Kaffee im Handfilter mit heißem Wasser überbrüht und direkt in die Kanne oder Tasse gefiltert. Ebenfalls gebrüht wird mit der Karlsbader Kanne, wo der Kaffee über einen Porzellanfilter in die Kanne läuft.

Per Pressdruck wird der Kaffee bei der Zubereitung mit der French Press (Cafetiere oder Stempelkanne) oder der Aero Press hergestellt. Dabei wird grob gemahlenes Kaffeepulver mit heißem Wasser übergossen, nach einer bestimmten Ziehzeit wird das Kaffeepulver mithilfe eines Stempels heruntergedrückt. Bei der Aero Press läuft der Kaffee dabei direkt in eine darunter gestellte Tasse.

Eine Aero Press für die unverfälschte Kaffee-Zubereitung findet man auch in unserem Online-Shop unter <http://www.shop.langenkaffee.de/>

Die passenden Kaffees dazu sind ebenfalls bei uns erhältlich.



Kalter Kaffee: Rezepte für den idealen Durstlöcher

Kaffee ist nicht nur das ideale Getränk und ein perfekter Muntermacher, wenn es kalt ist. Auch als Kaltgetränk punktet Kaffee als Durstlöcher. Hier zwei Rezeptideen:

Schoko-Eiskaffee

Zutaten für 4 Gläser:

- 750 ml Kaffee (Filter)
- 30 g Zartbitterschokolade
- 6 EL Zucker
- 250 ml Sahne
- 4 Kugeln Schokoladeneis
- Eiswürfel

Den Kaffee wie gewohnt aufbrühen, abkühlen lassen und in ein hohes Gefäß füllen.

Die Schokolade fein hacken, mit Zucker und Sahne in einen Topf geben, bei mittlerer Temperatur schmelzen und unter Rühren aufkochen lassen.

Den Topf vom Herd nehmen und zum Abkühlen in ein Gefäß mit Eiswasser stellen.

Die abgekühlte Schokomasse zum Kaffee geben und gut verrühren. Auf 4 hohe Gläser verteilen und je eine Kugel Schokoladeneis dazugeben. Nach Belieben garnieren und mit Eiswürfeln servieren.

Eis-Soda-Kaffee

Zutaten für 2 Gläser:

- 2 EL gemahlener Filterkaffee
- 1/8 l Wasser
- 1/8 l Milch
- 30 g Zucker
- 10 Eiswürfel
- 1/4 l Mineralwasser
- Evtl. 1 Scheibe Ananas

Das Kaffeepulver mit kochendem Wasser filtern, mit Milch und Zucker vermischen und kalt stellen. Die Eiswürfel auf zwei große Gläser verteilen, die Kaffee-Milch-Mischung zugießen und mit Mineralwasser auffüllen.

Evtl. mit einer Ananasscheibe verzieren und mit einem Trinkhalm servieren.



Pixello / Liebhild Austria

Eiskaffee ist der Klassiker unter den Kaffee-Kaltgetränken.

Kaffee- und Espresso-Wettbewerb

Im März 2011 war es wieder soweit: die Prämierung der Spezialitäten der Deutschen Röstergilde.

Über 50 Mitglieder haben anonym jeweils eine Kaffeespezialität und eine Espresso-Spezialität zur Verkostung eingereicht. Das Qualitätsniveau der eingereichten Kaffees war sehr hoch.

Bei dem Wettbewerb wurden unter anderem Kriterien wie Bouquet, Aroma, Säure und Körper bewertet. Ab einer bestimmten Punktzahl erhielten die Röster eine bronzene, eine silberne oder eine goldene Medaille. Achten Sie nun bei Ihrem Kaffeeröster der Gilde auf diese feinen Spezialitäten.



Unser Espresso Kuba und die Filter-Traditions Mischung wurden 2011 mit der begehrten Goldmedaille ausgezeichnet.



Pralinen-Sommerpause

Die meisten von uns freuen sich über höhere Temperaturen im Sommer. Die feinen Pur Bio-

Pralinen sind allerdings nicht hitzetauglich, ein Versand ist im Sommer nicht möglich. Darum gehen die süßen Versuchungen in die Sommer-

pause und melden sich im Herbst gleich mit einer spannenden neuen Sorte zurück!

Für die anstehende Pralinen-saison plant Confiseur Walter Imping für die pur Bio Pralinen eine neue Sorte – mit leckerem Bio-Kaffee von Langen. Wir freuen uns schon auf die kommende Schokosaison und die neue Sorte mit unserer ganz persönlichen „Kaffee“-Note. Wie immer in unserem Onlineshop erhältlich.



Confiserie Imping

Impressum

Langen Kaffee GmbH + Co.KG
Industriestr. 8
59964 Medebach
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.kaffeesatz-pr.de

Unseren Onlineshop finden Sie
im Internet unter:

www.shop.langen-kaffee.de