

Natur und Geschmack als Einheit: Hagenbeck Kaffee verwöhnt Genießer mit zwei neuen Bio-Sorten



Kaltenkirchen, 23. September 2020 – Hagenbeck Kaffee steht für nachhaltigen Genuss: Die mit dem europäischen Bio-Siegel zertifizierten Sorten „Reinkultur“ und „Crema Pur“ heben das Angebot für Kaffee-Liebhaber auf eine Ebene und beweisen, dass die Traditionsmarke aus Norddeutschland am Puls der Zeit ist.

Kunden, die Wert auf biologisch reinen Genuss legen, haben mit den beiden Bio-Sorten eine aufregende neue Auswahl im Kaffeesortiment. Für alle Zubereitungsarten hat Hagenbeck Kaffee eine ökologisch nachhaltige Lösung entwickelt: Während der milde und aromatische „Reinkultur“ als gemahlener Kaffee angeboten wird, richtet sich der kräftige und gleichzeitig sanfte „Crema Pur“ als Bohnenkaffee an die Vollautomaten-Besitzer. Beide Produkte wurden, ganz nach Hagenbeck Kaffee-Credo für alle Sorten, im Langzeit-Trommelröstverfahren geröstet, das viele Kaffee-Liebhaber bereits begeistert.

„Unser Anspruch ist es, stets hochqualitativen Kaffee zu produzieren. Im Mittelpunkt steht für uns immer der Verbraucher mit seinem Geschmack und Anspruch. Der Bio-Kaffee eröffnet uns ein neues Segment, das wir mit unserer modernen Langzeit-Trommelröstung erweitern können und wollen“, erklärt Cornelia Meyer, die gemeinsam mit Christian Horn in dritter Generation das produzierende Familienunternehmen Meyer & Horn führt.

Strenge Anforderungen für höchste Bio-Qualität



Um den boomenden Bio-Markt ab sofort bedienen zu können, arbeitet Hagenbeck Kaffee ausschließlich mit zertifizierten Lieferanten zusammen, die einen lückenlosen Nachweis über die Produktion garantieren. Die Arabica-Bohnen des „Reinkultur“ stammen aus Peru, Mexiko, Äthiopien und Indonesien. Sie erfüllen genau wie die Arabica- und Robusta-Bohnen des „Crema Pur“ aus Peru, Mexiko und Indien die strengen Richtlinien für das Bio-Siegel der Europäischen Union. Für diese Auszeichnung sind unter anderem der Einsatz von Gentechnik, chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln und mineralischen Stickstoffen verboten. Die Lagerung und Verarbeitung in Kaltenkirchen muss ebenfalls nach Bio-Richtlinien erfolgen, was regelmäßig durch externe Prüfer bestätigt wird.

„Natürlich wurden wir immer wieder durch Kunden und Händler auf den Messen und bei unseren POS-Verkostungen auf das Thema Bio-Kaffee angesprochen. Der grundlegende Anstoß kam mit dem Markenrelaunch 2016, als unsere Werbeagentur Gischt & Glut die Frage stellte, warum wir keine Bio-Alternativen im Sortiment haben. Als wir in diese Diskussion einstiegen, war uns klar, dass das der nächste Schritt sein muss“, sagt Christian Horn.

Innerhalb von zwei Monaten zum nachhaltigen Genuss

Anfang des Jahres war es soweit: „Im März haben wir mit der Produktentwicklung begonnen. Als die Sorten und Geschmacksrichtungen im April feststanden, mussten natürlich noch die Namen und das Corporate Design der neuen Bio-Range entwickelt und die Etiketten gedruckt werden. Wenn wir diesen Prozess zusammenfassen, hat es ungefähr zwei Monate gedauert, bis die ersten Packungen fertig auf dem Tisch standen“, erläutert Christian Böhnke, Vertriebsleiter LEH.



Auch wenn die neuen Sorten „Reinkultur“ und „Crema Pur“ die ersten Bio-Produkte in der langjährigen Geschichte von Hagenbeck Kaffee sind, stellen die besonderen Anforderungen in der Herstellung Meyer & Horn vor keine große Herausforderung. Die Röstmeister in Kaltenkirchen verarbeiten bereits seit 1993 Kaffeebohnen gemäß Bio-Richtlinien. Der Hersteller legt auch in anderen Bereichen großes Augenmerk auf Nachhaltigkeit: Sämtliche Büros, die Produktion und das Lager sind mit stromsparender LED-Beleuchtung ausgestattet, die Niedertemperaturheizung und Warmwasserbereitung wird über ein eigens entwickeltes Wärme-Rückgewinnungsverfahren aus der Röstabluft unterstützt und die Energieversorgung besteht seit über zehn Jahren zu 100 Prozent aus Ökostrom.

Über Hagenbeck Kaffee

Bereits 1891 begann der große deutsche Zoo-Visionär Carl Hagenbeck, gemeinsam mit seinem Halbbruder John Hagenbeck vom damaligen Ceylon und Indien aus, Tee zu handeln. Sie gründeten die „Hagenbeck's Ceylon-Tee GmbH“. Schon bald erreichten über den weiten Seeweg nicht nur fremdländische Tiere das schöne Hamburg, sondern auch exotische Teesorten. In den 30ern des letzten Jahrhunderts wurde das erfolgreiche Sortiment um Kaffee erweitert und in der eigenen Hamburger Rösterei gekonnt weiterverarbeitet.



HAGENBECK-KAFFEE.DE

1968 übernahm das Hamburger Kaufmannsunternehmen Max Meyer & Max Horn die Tochterfirma der Hagenbecks zu treuen Händen, einschließlich Rösterei, Personal und Kundenstamm. Besonders die Kaffeemarke Hagenbeck wurde über die letzten Jahre mehr und mehr das mit Stolz geführte Aushängeschild von Meyer & Horn: So ausgewogen kreiert und beliebt, dass zum Beispiel die Mischung der Ursprungsorte Caféhaus nun seit vielen Jahren unverändert ist.

Kontaktdaten Hagenbeck Kaffee

Christian Böhnke
info@hagenbeck-kaffee.de
Telefon +49 (0)177 3076269

Für weitere Informationen, aktuelles Bildmaterial oder ein Produktsampling wenden Sie sich bitte an die nachfolgende Kontaktadresse:

Pressekontakt

ELBFISCHE – Agentur für visuelle Kommunikation
Ekkehard Matthée
Klopstockstraße 27
22765 Hamburg
em@elbfische.de
Telefon: +49 (0)40 / 4689 766-60

