

## Tasse für Tasse natürlicher Genuss: Die Traditionsmarke Hagenbeck Kaffee stellt sich mit nachhaltigen Sorten für die Zukunft auf



Kaltenkirchen, 23. September 2020 – Spannende Neuigkeiten für alle Kaffee-Fans, die Wert auf biologisch einwandfreien Genuss legen: Hagenbeck Kaffee erweitert sein umfangreiches Sortiment um die Bio-Sorten „Reinkultur“ und „Crema Pur“.

Ob als Filterkaffee oder aus dem Vollautomaten – ab sofort garantiert Hagenbeck Kaffee natürlichen Genuss mit Bio-Siegel, der durch die Langzeit-Trommelröstung veredelt wird. Während sich der gemahlene Kaffee „Reinkultur“ durch seinen milden und aromatischen Geschmack auszeichnet, sorgt der „Crema Pur“ für volles Aroma als Café Crème, Latte Macchiato, Cappuccino oder Espresso. Beide Sorten sind ab sofort im Online-Shop und im Handel erhältlich.

### Strenge Anforderungen für höchste Bio-Qualität



Um das begehrte Bio-Siegel der Europäischen Union zu erhalten, müssen im Anbau, der Ernte und Produktion strenge Richtlinien befolgt werden. Hagenbeck Kaffee arbeitet daher ausschließlich mit zertifizierten Lieferanten zusammen, die einen lückenlosen Nachweis ihrer Arbeit garantieren. Unter anderem sind für die Bio-Auszeichnung der Einsatz von Gentechnik, chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln und mineralischen Stickstoffen verboten. Die Arabica-Bohnen des „Reinkultur“ stammen aus Peru, Mexiko, Äthiopien und Indonesien, während die Arabica- und Robusta-Bohnen des „Crema Pur“ in Peru, Mexiko und Indien angebaut werden.

Für die Lagerung und Verarbeitung in Kaltenkirchen gelten ebenfalls feste Vorgaben, die regelmäßig überprüft werden. Auch wenn die neuen Sorten die ersten Bio-Produkte in der langjährigen Geschichte von Hagenbeck Kaffee sind, bedeuten diese besonderen Anforderungen an die Marke mit dem Tiger keine große Herausforderung. Das Familienunternehmen Meyer & Horn, zu dem Hagenbeck Kaffee seit 1968 gehört, verarbeitet bereits seit rund 30 Jahren Kaffeebohnen gemäß Bio-Richtlinien.

## Von der Idee zum nachhaltigen Genuss

Mit der Einführung der beiden ökologisch nachhaltig angebauten Sorten beweisen die Röstmeister von Hagenbeck Kaffee, dass sie den Balance-Akt zwischen Tradition und Innovation beherrschen. „Natürlich wurden wir immer wieder durch Kunden und Händler auf Bio-Kaffee angesprochen. Wir nehmen den Anspruch nach nachhaltig produzierten Produkten verstärkt wahr, dieser Kundenwunsch ist heutzutage absolut relevant und ernst zu nehmen“, sagt Christian Horn, der gemeinsam mit Cornelia Meyer in dritter Generation Meyer & Horn führt.



„Uns beschäftigt das Thema Nachhaltigkeit schon länger. Wir versuchen, in all unseren Prozessen immer das Maximum an bewusstem und nachhaltigem Wirtschaften herauszuarbeiten. So haben wir beispielsweise recht frühzeitig unsere Büros, die Produktion und das Lager mit stromsparender LED-Beleuchtung ausgestattet. Unsere Niedertemperaturheizung sowie die Warmwasserbereitung wird über ein eigens entwickeltes Wärme-Rückgewinnungsverfahren aus der Röstabluft unterstützt. Unsere Energieversorgung erfolgt zudem seit über zehn Jahren zu 100 Prozent aus Ökostrom“, erklärt Cornelia Meyer.

## 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.



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 kriert 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

