

Küstentiger auf der Mohltied! 2020: Hagenbeck Kaffee pirscht sich charmant in die Geniesserherzen norddeutscher Kaffeekenner



Oldenburg, 14. März 2020 – Selbstbewusst präsentiert sich die Tigermarke Hagenbeck-Kaffee zum Anfang des neuen Jahrzehnts auf der Mohltied! 2020 vom 14. Bis 15. März 2020 in den Weser-Ems-Hallen in Oldenburg an Stand M-07

Innerhalb von gerade mal zwei Jahren haben es die Macher von Hagenbeck Kaffee fertig gebracht, sich im deutschen Norden, längs von Nord- und Ostsee, erfolgreich zu etablieren. Auch national ist man inzwischen, aufgrund des außergewöhnlich guten Geschmacks und dem bekannten Markennamen, sehr gut im Gespräch.

Die Zutaten für den Erfolg: Ein erstklassiges Aroma bei allen sieben sorgfältig kreierten Geschmackssorten, handwerkliche Expertise bei der Röstung unter Einsatz des sorgfältig abgestimmten Trommelröstverfahrens, eine ausgezeichnete Packungsoptik, die dem Kunden im Regal auf den ersten Blick ins Auge springt und nicht zuletzt der geschichtsträchtige Name Hagenbeck, bekannt von der Tierparkdynastie, der nicht nur bei Hanseaten ein Synonym für Vertrauen und ehrliche norddeutsche Verbundenheit darstellt.



Große Einzelhandelsgruppen, allen voran Rewe, Edeka und Famila, vertreiben Hagenbeck Kaffee in vielen norddeutschen Filialen mit Erfolg. Die Produkt-Palette teilt sich in sieben liebevoll und aromatisch geröstete Sorten auf. Vier davon eignen sich ideal für den klassischen Filterkaffee oder die Pressstempelkanne und drei optimal für den hauseigenen Vollautomaten oder die elegante Siebträgermaschine samt Kaffeemühle. Jede Sorte bietet ein intensives Geschmackserlebnis und richtet sich somit an unterschiedlichste Kaffeegenießer. Die Bohnen der einzelnen Mischungen stammen von verschiedenen Kaffeeplantagen rund um den Äquator und wurden mit großer Expertise zusammengestellt und geröstet.

Bei den 7 Premiumsorten aus geschulter Röstmeisterhand fällt die Geschmackswahl recht schwer: Für den klassischen Kaffeegeschmack, ob gemahlen oder als ganze Bohne, darf die Sorte „Caféhaus“ in keiner Küche fehlen – vollkommenes Aroma mit weicher Geschmacksnuancierung, resultierend aus dem Geheimrezept des Klassikers unter den Hagenbeck Kaffee-Röstungen. Eine Tasse besonderen Genusses ist der „Hanseat“, in dem Geschmack, Würze und Tradition in einem aromatischen Filterkaffee zusammenfließen. Fans einzigartiger Crema finden im „Schümli“ ihr Glück, dessen pures Aroma als Latte Macchiato, Cappuccino oder auch ganz klassisch mundet. Wer dagegen kräftigen Genuss sucht, wird von dem eleganten „Espresso“, der einen Hauch von Schokolade in sich trägt oder dem intensiven Espresso „Nummer 7“ begeistert sein. Sanft und aromatisch schmeckt „Der Milde“. Durch ganz spezielle Veredelung von Reiz- und Bitterstoffen befreit, ist dieser besonders bekömmlich. Der entkoffeinierte „Blank“ hingegen bringt ohne Geschmackseinbußen auch zu später Stunde Freude auf den Tisch. Hier dürfen alle zulangen, die auf Koffein empfindlich reagieren oder es aus anderen Gründen meiden.

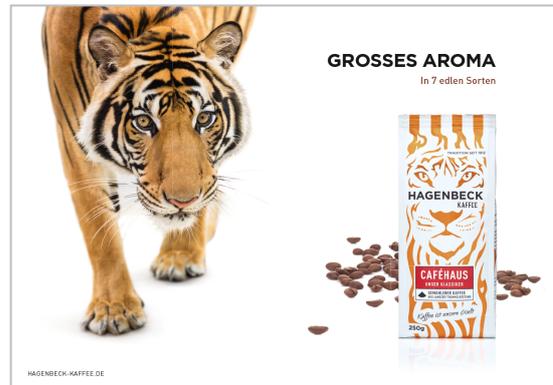


reddot award 2019
best of the best

Erhältlich ist jede Hagenbeck Kaffeesornte in 250- und 500-Gramm-Beuteln – so bleibt er beständig frisch und verliert nicht an Aroma. Das 2019 mit dem Red Dot Design Award ausgezeichnete Packungsdesign ist mit dem kupferfarbenen Tiger in jeder der beiden Größen ein echter Hingucker und macht sowohl zuhause als auch im Büro in seinem Glanz einiges her. Daher ist Hagenbeck Kaffee auch als Präsent äußerst beliebt – bei seinem fairen Preis in der Kaffee-Premiumkategorie eine kleine Freude, die man sich gerne gönnen darf.

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 kreiert und beliebt, dass zum Beispiel die Mischung der Ursprungssorte Caféhaus nun seit vielen Jahren unverändert ist.

Messe Mohltied! 2020

14. - 15. März 2020 in den Weser-Ems-Hallen, Oldenburg
Stand M-07

Kontaktdaten Hagenbeck Kaffee

Christian Böhnke
info@hagenbeck-kaffee.de
Telefon +49 (0)4191 99125-21

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

