

## Der Tiger setzt auf Bio: Zweimal nachhaltig neu – sanft und stark

Kaltenkirchen, 21. September 2021 – Die Bio-Familie von Hagenbeck Kaffee erhält natürlichen Zuwachs: Mit den neuen, bio-zertifizierten Sorten „Sanftmut“ und „Urstark“ sorgt die Premium-Kaffeemarke mit dem Tiger ab sofort für noch mehr natürlichen Genuss. In der klassischen Langzeit-Trommelröstung mit ausschließlich hochwertigen Bohnen geröstet, vervollständigen die Neulinge mit ganz eigenem Charakter die edle Bio-Linie der Traditionsmarke.



Schon längst spielt für immer mehr Kaffee-Fans neben dem Geschmack auch die Nachhaltigkeit in Anbau und Verarbeitung eine bedeutende Rolle. Nach der Markteinführung der ersten Bio-Sorten „Reinkultur“ und „Crema Pur“ im vergangenen Jahr vereinen „Sanftmut“ und „Urstark“ die Aspekte Umweltschutz und Qualität erneut durch Röstmeisterhand. Egal ob als frisch aufgebrühter Espresso, Latte Macchiato, Cappuccino, Café Crème oder klassischer Filterkaffee – Hagenbeck Kaffee unterstreicht Tasse für Tasse den hohen Anspruch der Produktentwicklung mit viel Herzblut.



### Hochklassiger Bio-Kaffee-Genuss für alle Geschmäcker

Der gemahlene und um Reiz- und Bitterstoffe reduzierte Filterkaffee „Sanftmut“ macht seinem Namen alle Ehre. Er begeistert mit Arabica-Bohnen in bester Bio-Qualität aus Peru und Honduras sowie durch seinen milden und besonders sanften Geschmack. Der „Sanftmut“ lässt sich am besten mit Kaffeemaschinen oder manuellen Kaffeebereitern frisch aufbrühen.

Für alle, die es lieber stärker mögen, bietet sich mit „Urstark“ die zweite Neuerung im Bio-Sortiment von Hagenbeck Kaffee an. Die ganzen Bohnen des rassigen Bio-Espressos überzeugen mit fein-nussiger Note und exzellenter Crema. Die gleichsam erlesene als auch raffinierte Bohenauswahl aus Mexiko, Indien und Peru verleiht dem „Urstark“ seinen kraftvollen Charakter.

„Wir garantieren unseren Kundinnen und Kunden immer die beste Qualität – das gilt natürlich auch für das Bio-Sortiment. Deswegen war es für uns nach dem erfolgreichen Start von ‚Reinkultur‘ und ‚Crema Pur‘ im letzten Herbst nur logisch, mit ‚Sanftmut‘ und ‚Urstark‘ die nachhaltige Auswahl entsprechend zu erweitern“, erklärt Cornelia Meyer, die gemeinsam mit Christian Horn in dritter Generation die Rösterei Meyer & Horn führt. Das Familienunternehmen übernahm 1968 die Marke Hagenbeck Kaffee.

## Von der Bohne zur Bio-Zertifizierung

Um das begehrte Bio-Siegel der Europäischen Union zu erhalten, müssen alle Bio-Sorten strenge Bedingungen erfüllen und Richtlinien lückenlos einhalten. Zertifizierte Lieferanten garantieren dabei den umweltgerechten Anbau, in dem neben chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln und mineralischen Stickstoffen auch Monokulturen verboten sind – so werden Artenvielfalt und Bodenfruchtbarkeit langfristig sichergestellt.



Was alle Sorten von Hagenbeck Kaffee eint, ist die traditionelle Langzeit-Trommelröstung in der Rösterei nördlich von Hamburg. „Dieses hochwertige Röstverfahren entfaltet das Aroma der Kaffeebohnen optimal und fördert so die Bildung der charakteristischen Geschmacksrichtungen, während Bitterstoffe abgebaut werden. Gleichzeitig nutzen wir durch ein eigens entwickeltes Wärme-Rückgewinnungsverfahren zudem die Abluft zur Unterstützung der hauseigenen Niedertemperaturheizung und der Warmwasserbereitung“, sagt Christian Horn. Bereits seit rund 30 Jahren verarbeitet das Familienunternehmen Kaffeebohnen gemäß der Bio-Richtlinien der EU.

## 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 Ursprungsorte Caféhaus nun seit vielen Jahren unverändert ist.

## Kontakt Daten 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  
Jan Cross  
Klopstockstraße 27  
22765 Hamburg  
jc@elbfische.de  
Telefon: +49 (0)40 468976652

