

Kaffee aus fairem Handel

Mittelständische Rösterei im Sauerland

Die Welt(laden)gruppe war im Oktober mit dem Gemeindebus unterwegs. Es war eine Bildungsreise, auch ein Ausflug.



Er war oft und lange in den mittel-amerikanischen Anbaugeländen und weiß daher, wovon er spricht, wenn er Besuchergruppen vor der Betriebsbesichtigung das „Problem“ FAIRER KAFFEE in Wort, Bild und Ton darstellt.

Durch Handverlesung nach der Ernte, Langzeitröstung z.T. bis 20 Minuten und elektronische Nachverlesung sind diese Kaffees bekömmlicher und - sehr interessant - ergiebiger. Man sagt uns oft „Der Kaffee ist zu stark“. Wir antworten „Nehmt weniger Kaffeemehl“. Auf der Verpackung lesen wir „Durch die traditionelle Art der Verarbeitung können sich die Aromastoffe des Kaffees

voll entfalten. Zusätzlich sinkt der Säure- und Koffeingehalt, der Kaffee ist somit sehr gut verträglich“

In dem kleinen Städtchen Medebach im Hochsauerland gibt es seit 1959 eine private Kaffeerösterei, jetzt in der zweiten Generation, die Firma Langen-Kaffee. Hier wird der Kaffee der Marke TATICO auf handwerkliche Art und Weise geröstet, der über das Kolpingwerk bundesweit vertrieben wird und seit einigen Jahren bei uns im Weltladen neben dem gepa-Kaffee steht und auch gut verkauft wird.

Herr Langen persönlich und das Kolpingwerk der Diözese Paderborn haben die Produktlinie von der Erzeugung durch die Kleinbauern bis zum Absatz hier in Deutschland entwickelt.



Dieser Betrieb konnte kürzlich vergrößert werden. Eine neue Röstmaschine erhöhte die Produktionskapazität. Ergo: Der Verbrauch fair gehandelter und gesünderer Kaffees steigt langsam an! Sicherlich gibt es dafür mehrere Gründe.



Herr Langen ist gern bereit, nach Brackel zu kommen, um vor interessiertem Publikum Informationen über das Thema Kaffee zu geben. Wir haben

diesen Hinweis gern zur Kenntnis genommen. Das war schon mal ein Thema der monatlichen Gruppentreffen, die an jedem zweiten Dienstag, 20 Uhr im Haus Beckhoff stattfinden.

Dann ging die Reise über Berg und Tal nach Warstein, nicht zur Brauerei sondern zum Wildgehege an der Bilstein-Tropfsteinhöhle. Bei herrlichem Herbstwetter gingen wir durch den dort typischen Buchenwald nach Hirschberg. Dort stärkten wir uns mit selbstgebackenem Kuchen. Dazu gab es den „gepa Café, Milde Mischung, hochwertiger Hochlandkaffee (also Arabica) aus Lateinamerika und Afrika, aromaschonende Langzeitröstung“. Mit der Rückfahrt nach Brackel beendeten wir diesen erlebnisreichen Tag.

Start und Ziel? Natürlich der Weltladen/Haus Beckhoff!

G. Duckert und W. Grohmann

