

HAGEN KAFFEE
KAFFEEHAUS



RÖSTHANDWERK SEIT 1934



INHALT

WIR ÜBER UNS

Die Geschichte	Seite	4 - 9
Unsere Philosophie	Seite	10 - 11

KAFFEE

Kaffee-Einkauf	Seite	12 - 13
Die Rösterei	Seite	14 - 15
Kaffee-Qualitäten	Seite	16 - 17
Verarbeitung und Verpackung	Seite	18 - 19
Fair gehandelt	Seite	20 - 21
Deutsche Röstergilde	Seite	22 - 23
Einzelhandel Kaffee	Seite	24 - 25

TEE

Tee-Qualität	Seite	26 - 27
--------------	-------	---------

ACCESSOIRES

Accessoires	Seite	28 - 29
-------------	-------	---------

AMBIENTE & SPECIALS

Kaffeehaus	Seite	30 - 31
Terrasse	Seite	32 - 33
Le Café Théâtre	Seite	34 - 35
Seminare	Seite	36 - 37
Auszeichnungen	Seite	38 - 39



WIE ALLES BEGANN (1934 BIS 1949)

1934 gründete der Kaufmann Willy Hagen seine gleichnamige Firma in Heilbronn. Der 1903 geborene Willy Hagen folgte seinem Vater Johannes in die Lebensmittelbranche. Nach einer Lehre bei Emil Seelig & Co. (1917 bis 1920) machte er eine schnelle Karriere. 1925 arbeitete Willy Hagen für die Kathreiner Werke in München. Schon 1930 war er Teilhaber einer Margarine-Fabrik, die allerdings 1933 durch die Nationalsozialisten verboten wurde.

Zusammen mit einem Partner gründete er 1934 schließlich die Willy Hagen GmbH und begann mit dem Rösten und Verkauf von Kaffee. Ebenso wurden Teesortimente und Gewürze angeboten.

Die ersten Firmenstandorte in Heilbronn wurden die Frankfurterstraße und die Weinsberger Straße.

Während des Zweiten Weltkriegs (1939 bis 1945) traf es Willy Hagen hart. Bomben zerstörten zwei Mal die Standorte. Willy Hagen musste von vorne anfangen. 1949 begann er an der Paul-Goebel-Straße mit dem Neuaufbau seiner Firma.

Der neue Standort belieferte sowohl Kolonialwarenläden und Bäckereien als auch gastronomische Betriebe.

In der neu gegründeten Bundesrepublik Deutschland begann in der 50er Jahren die Zeit des Wirtschaftswunders. Dabei zeigte sich aber bald, dass mit dem wirtschaftlichen Aufschwung bundesweit agierende Konkurrenz auf den Markt drängte. Kaffeeröstereien wie „Jacobskaffee“ und andere brachten für die Firma Willy Hagen Absatzschwierigkeiten in der Region. Hinzu kamen in den 60er Jahren Filialisten wie „Tchibo“ oder „Eduscho“, die mit einem anderen Verkaufskonzept zu einer übermächtigen Konkurrenz heranwuchsen.

Für Willy Hagen bedeutete dies eine Neuausrichtung der Firmenstrategie. Angesichts des Aussterbens des typischen „Tante Emma Ladens“ verließ die Firma den Sektor Einzelhandel und startete mit der Belieferung von gastronomischen Betrieben wie Café-Konditoreien, Hotellerie, Kantinen oder Sanatorien. Und das äußerst erfolgreich! Vor allem aber beging Willy Hagen nicht den Fehler, seine Kaffeerösterei aufzugeben. Er blieb immer autark und autonom im Verarbeiten seines Produktes Kaffee.

Die 70er Jahre verliefen wechselhaft - auch was den Preis von Rohkaffee betraf. So musste 1977 für 1 kg Rohkaffee bis zu 16 DM und mehr bezahlt werden. Eine kaufmännisch sinnvolle Kalkulation erschien unmöglich. Willy Hagen musste harte Zeiten überstehen. Für einen regionalen Kleinbetrieb war es schwer, sich gegenüber Großfirmen, bestimmt durch das Kapital, zu behaupten. Doch Willy Hagen blieb seiner Linie treu und setzte immer auf beste Qualität.

Dies zahlte sich in den 80er und 90er Jahren aus: Die hohe Qualität der Kaffee-Produkte und die kundenfreundlichen Dienstleistungen brachten immer mehr Erfolge im gastronomischen Sektor. 1985 wurde das erste Einzelhandelsgeschäft für Kaffee und Tee in der Goppeltstraße im alten Industriegebiet Heilbronn gegründet.

1989 starb Willy Hagen im Alter von 86 Jahren. Seinem Sohn und Nachfolger Hanspeter Hagen hinterließ der Seniorchef ein für die Zukunft bestens gerüstetes Unternehmen.



AUFSCHWUNG & NEUAUSRICHTUNG (1950 BIS 1989)



DAS KAFFEEHAUS HAGEN (1994 BIS 2009)

Das Jahr 1994 bedeutete mit dem Umzug in den neuen Firmenstandort an der Christophstraße einen weiteren Meilenstein in der 75jährigen Firmengeschichte. Hanspeter Hagen hatte dort die ehemaligen Fabrikgebäude der Maier-Remshardtschen-Schuhmaschinenfabrik gekauft, um auf einer Fläche von ca. 800 m² Rösterei, Einzelhandel, Großhandel und Kaffeehaus zu vereinen. Skeptiker erklärten Hanspeter Hagen schlichtweg für verrückt, in einer verrufenen Gegend wie den „Heilbronner Bronx“ einen weiteren Neubeginn zu wagen. Die Gebäude waren völlig verfallen und die Drogenszene ging ein und aus. Aber gerade hier die sozialen und wirtschaftlichen Verhältnisse zu verbessern waren Herausforderung und Wunsch zugleich von Hanspeter Hagen. Zudem hatte das 1909 erbaute Fabrikgebäude den Charakter einer „Loft“ im roten und weißen Backsteinbau.

Das Risiko hat sich gelohnt. Bereits 2002 wurde die Gesamtfläche durch Erweiterung und Anbau um nochmals 700 m² auf jetzt 1500 m² vergrößert. Ein besonderes Schmuckstück ist die 350 m² große Dachterrasse, auf der man seinen Kaffee oder Tee in stimmungsvoller Umgebung genießen kann.

Seit dem Tod von Willy Hagen im Jahr 1989 ist Hanspeter Hagen hauptverantwortlicher geschäftsführender Gesellschafter zusammen mit seiner Mutter Ella Hagen. Seine Frau Sibylle Mösse-Hagen und Michael Day, beide Prokuristen, sowie sein Sohn Maximilian Hagen (Kaufmann im Groß- und Außenhandel) gehören bereits zum erweiterten Kreis der Geschäftsleitung. Seine Tochter Antonia Hagen, Studentin der Volkswirtschaft, bereitet sich ebenfalls auf die Mitarbeit im Unternehmen vor..



ÜBERZEUGEN DURCH QUALITÄT UND ETHIK

Wer mit Kaffee, „der Würze des Hirns, der Speise der Vernunft und dem friedlichen Genussmittel“ handelt, muss durch Qualität und Ethik überzeugen. Was billig verkauft wird, muss billig produziert worden sein — doch zu wessen Nachteil? Wer in einem reichen Land lebt, hat eine ethische Verpflichtung.

Als Kleinbetrieb können wir am Markt nur erfolgreich sein, wenn die Qualität unseres Angebotes stimmt. Unseren Kunden versichern wir: Wir wehren uns immer

- gegen weniger Markt und die Allianz der Großen,
- gegen schlechte Qualität und Vereinheitlichung des Geschmacks,
- gegen Preisdumping und Ausbeutung.

Wir fordern zum Umdenken und zu mehr sozialer Gerechtigkeit auf. Dies gilt in besonderem Maß für die Menschen, die in Entwicklungsländern im Kaffeeanbau arbeiten. Dafür setzen wir uns hoch motiviert ein - mit aktuellen Informationen, neuen Ideen, Zähigkeit und Leidenschaft. Und dies alles im Sinne der Dienstleistungsorientierung, einer fairen Wettbewerbskultur, der Ökologie und nicht zuletzt einer höheren Moral!

Hanspeter Hagen



VERTRAUENSACHE

Durch unsere Vielfalt im Angebot sowie unser Spezialistentum kaufen wir unterschiedlich ein. Teils geschieht dies über ausgesuchte Importeure, teils direkt bei Produzenten-Plantagen (Fazenda, Fincas, Kooperativen). Dazu gehören beispielsweise BSCA (Brasil Specialty Coffee Association), Fazenda „Lagoa“, „Monte Belo Dulce“, Guatemala „La Cascada“ oder UTZ-zertifizierte Kooperativen, die sozial verantwortungsvoll und umweltverträglich Kaffee produzieren (siehe auch Seiten 20/21).

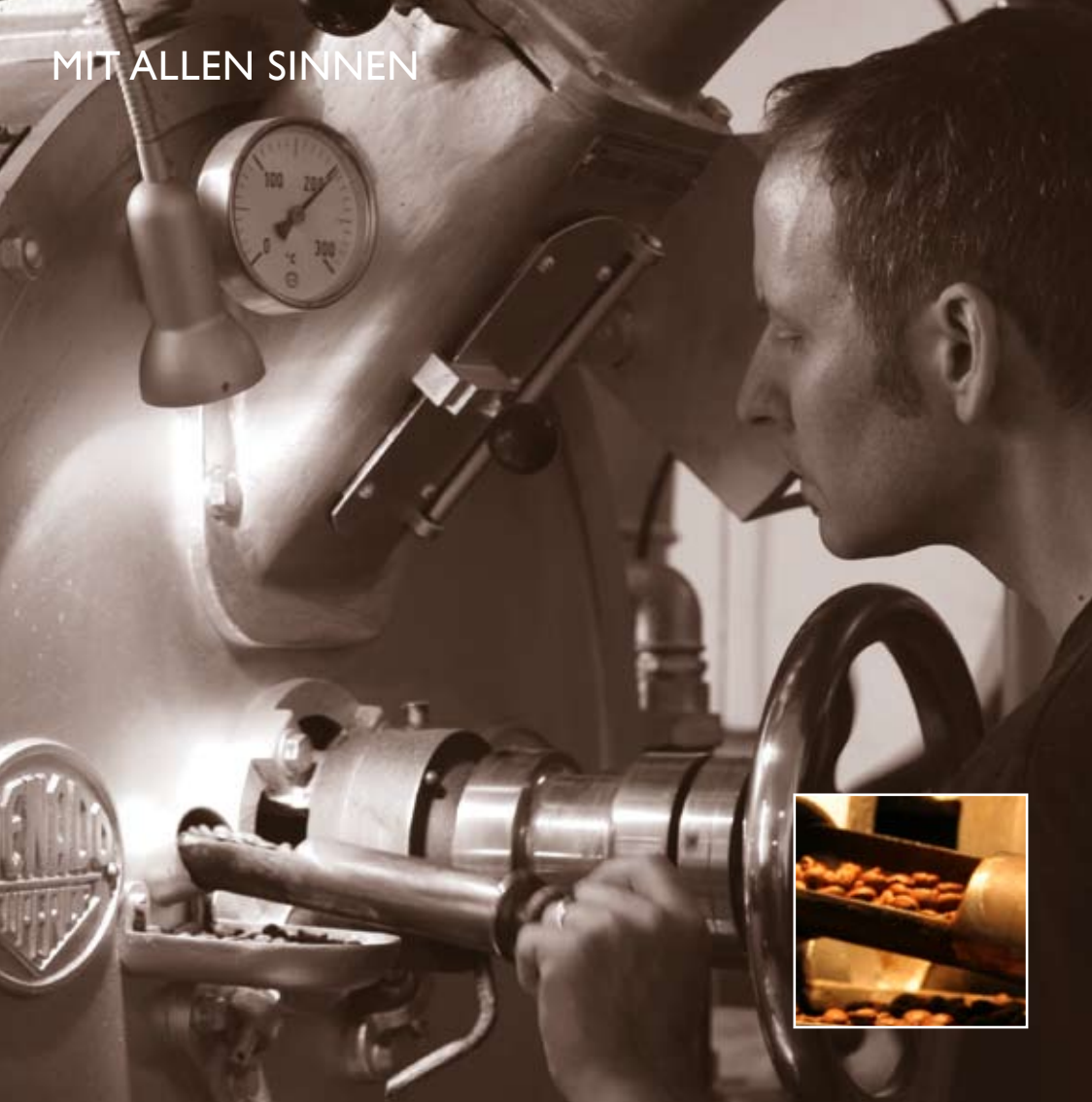
Immer mehr wollen wir Direktkäufe forcieren, um so partnerschaftliche Beziehungen und eine vertrauensvolle Zusammenarbeit mit den Verkäufern in den Kaffeeländern aufzubauen. Das persönliche Kennen der Verkäufer und die geschäftlichen Freundschaften sind für uns von größter Bedeutung und kommen letztlich auch unseren Kunden zu Gute.



Gehandelte Kaffeequalitäten:

- Äthiopien
- Kuba
- Costa Rica
- Neu-Guinea
- Guatemala
- Puerto Rico
- Honduras
- Uganda
- Kolumbien
- Bolivien
- Mexiko
- Ecuador
- Peru
- Hawaii
- Tansania
- Kenia
- Brasilien
- Malawi
- Dominikanische Republik
- Nicaragua
- Haiti
- Sulawesi
- Indien

MIT ALLEN SINNEN



Das Herzstück unseres Unternehmens ist die Rösterei. Hier arbeiten zwei Röstmeister unter der Verantwortung von Todd Pavelka, einem US-Amerikaner, der das Rösthandwerk über 20 Jahre in Oregon und Kalifornien ausübte bis ihn die „Liebe“ nach Deutschland führte.

Mit unseren Trommel-Röst-Maschinen - einer BARTH „Menado“ mit 60 kg und einer STA (Italien) mit 30 kg Kapazität – können wir bei Volllast täglich bis zu 2000 kg Kaffee rösten. Während die Großindustrie mit Zeiten von nur etwa 150 Sekunden röstet und das mit Rösttemperaturen von 350°C und mehr, rösten wir LANGZEIT. Das bedeutet Röstzeiten zwischen zwölf und 15 Minuten bei maximal 170°C bis 200°C. Der Vorteil liegt auf der Hand: Das Produkt Kaffee wird nicht nur langsam und schonend durchgeröstet, der Abbau der Röstreize Stoffe sorgt für einen „verträglichen“ Genuss. Kurzzeitröstungen (High Yield) ergeben in vielen Fällen unangenehme Säuren, die dem menschlichen Magen nicht bekommen!

Das Handwerk, das der Röstmeister ausübt, heißt: Mit allen Sinnen zu arbeiten - Sehen, Riechen, Hören, Schmecken. Ein Metier, das seinen Meister und Könner braucht. Erfahrung ist hier von größter Notwendigkeit!



DIE KUNST DER INDIVIDUELLEN QUALITÄT



Der Kreis unserer Kunden ist außerordentlich groß: Dazu gehören Privatkunden, Hotellerie, Café-Konditoreien, Bistros, Coffee-Shops, Sanatorien, Krankenhäuser, Industriebetriebe, Bäckereien, Feinkost, Eine-Welt-Läden oder Internet. Und jeder benötigt ein auf sich zugeschnittenes Produkt.

Jeder Kaffeekunde hat eine unterschiedliche Technik für die Zubereitung seiner Tasse Kaffee - von der Filter-Aufbrühtechnik, Kolbenmaschinen-Technik über Vollautomat, Siebträger, french press, Karlsbader Brühung bis hin zu Mokka-Zubereitung oder arabischer Methode (im Ibrik).

Für jede „Technik“ muss also das geeignete Produkt Kaffee zur Verfügung stehen. Subjektiv kann der Kunde dann zwischen verschiedenen Qualitäten, die für seine Technik abgestimmt sind, auswählen. Ob in ganzer Bohne oder gemahlen in ca. sieben Stufen, von frenchpress-grob bis mehlfein-arabisch.

Wir vereinen handwerkliche „Kunst“ mit hoher Dienstleistung. Nur dann wird unser Kunde zufrieden sein, sich individuell behandelt fühlen und uns die Treue halten.

Beispiele unserer Sortenvielfalt:

Siebträger

- Espresso Originale
- Espresso Fantastico
- Espresso Casa
- Espresso Nobile
- Espresso Cinque Belle
- Espresso Marcelo

Vollautomaten

- Café Crème
- Café Crème Spezial
- Café Crème Gourmet
- Hagen Kaffeehausmischung

Filterkaffee

- Hagen Exquisit
- Gourmet
- Kenia Blend
- Wiener Kaffeehausmischung
- Supermo Naturmild



FRISCH GERÖSTET, SCHNELL VERPACKT

Um beste Kaffee-Qualität zu erhalten, werden frisch geröstete Kaffees nochmals sorgfältig verlesen und entsteint. Erst dann verarbeiten wir sie zu Mischungen oder Einzelsorten. Frisch geröstete Kaffeemischungen und Einzelsorten müssen schnellstens verpackt werden, um sie vor den schädlichen Einflüssen der „Luft“ zu schützen. Der Sauerstoff in der Luft oxidiert mit den ätherischen Ölen (Geschmacksstoffe) im Kaffee und lässt somit das Produkt altern („ranzig werden!“). Je größer die Oberfläche des Kaffees – also gemahlen – umso schneller altert er. Daraus folgt: Zum Verlängern der Haltbarkeit eignen sich am besten ganze Bohnen. Am besten den Kaffee nach Bedarf in kleinen Portionen frisch mahlen!

Wir verpacken im Ladengeschäft in Papiertüten (mindestens sechs Wochen haltbar), für Großverbraucher im Aromaschutzventilbeutel (PPE/mindestens zwölf Monate haltbar), in einem 1 kg-Pfandeimer (mindestens drei Monate haltbar) oder in einem 10 kg-Weißblech-Hobbock (mindestens zwei Monate haltbar). Der Aromaschutzventilbeutel lässt Gase, die bei der Frischröstung entstehen durch das Ventil von innen nach außen. „Schädliche Luft“ kann umgekehrt von außen nicht nach innen in den Beutel eindringen.



Unser 1 kg-Pfandeimer bedeutet vor allem ökologisch bewusst zu handeln. Unsere Kunden können diese Verpackungsart nahezu beliebig oft einsetzen, haben keinen Verpackungsabfall mehr, und wir müssen nicht ständig neu Verpackungsmaterial beschaffen. Rohstoffe (Erdöl) werden gespart, die Umwelt geschont!

UMWELTVERTRÄGLICH UND VERANTWORTUNGSVOLL

Seit 2009 haben wir ein neues Siegel für fair gehandelten Kaffee. Nach 15 Jahren Mitgliedschaft bei TransFair Köln gehen wir neue Wege.

Wir sind nun über „UTZ certified responsible coffee“ zertifiziert. UTZ (guatemaltekisch = gut) ist eine unabhängige Organisation mit einem Zertifizierungsprogramm für sozial verantwortungsvolle, umweltverträgliche Kaffeeproduktion. Sie stärkt Produzenten wie auch Röster, Mehrwert aus der Zertifizierung zu schaffen.

Ein Internet-basierendes System bietet Rückverfolgbarkeit und zeigt auf, woher der Kaffee kommt. Preise werden zwischen Produzenten und Röstern verhandelt mit der Maßgabe, dass ein besseres Produkt einen besseren Preis bekommt.





FAIRNESS UND TRANSPARENZ

Die Interessenvertretung der Spezialitäten Kaffeeröstereien.

Seit 2006 sind wir als Gründungsmitglied dabei. Hanspeter Hagen war der erste 1. Vorsitzende des Interessenverbandes. Kriterien dieser Mitgliedschaft sind:

- Qualität
- Gesundheitsbewusstsein
- Fairness und Nachhaltigkeit
- Transparenz

Unsere Grundsätze lauten:

- Wir verwenden ausschließlich Qualitätskaffee, bei einem angemessenen Preis im Anbaugebiet.
- Wir rösten mindestens zwölf Minuten, bis maximal 240°C, Trommelröstung, Kühlung nur mit Luft (keine Wasserkühlung).
- Wir gewähren jederzeit Einblicke in unser handwerkliches Können (offene Rösterei)
- Wir deklarieren weit über das deutsche Deklarationsgebot hinaus.
- 100 % sortenrein ist auch 100 % sortenrein.



WELCH HERRLICHER DUFT

Frisch gerösteter Kaffee: welch herrlicher Duft beim Eintreten in unser Ladengeschäft in der Christophstraße. Mit über 60 Einzelsorten und Kaffeemischungen verfügen wir über das fast gesamte Sortiment, das die Kaffeewelt bietet.

Hoch qualitative Einzel-Provenienzen wie Australian Skybury, Ecuador Galapagos „San Cristobal“, Hawaii Kona, Kenia AA, Äthiopien Yirgacheffe, Papua Neu-Guinea Sigri, Kopi Luwak, Fazenda Qualitäten aus Brasilien und Guatemala, BIO-Kaffee oder fair gehandelter Kaffee (UTZ-zertifiziert) werden hier im Ladengeschäft verkauft, immer abgestimmt auf die Bedürfnisse und Anforderungen unserer Kunden. Die Devise für den Verkauf heißt: Kleine Mengen für verhältnismäßig kurze Verbrauchszeit.

Kaffee schmeckt immer besten, wenn er frisch geröstet ist.





Klein aber fein: In unserer Abteilung Tee bieten wir Ihnen eine große geschmackliche Vielfalt. Unsere ausgesuchten Mischungen werden laufend weiterentwickelt und ständig verfeinert.

Wir offerieren Schwarzen, Halbfermentierten (Oolong), Grünen, Gelben, Weißen Tee, kontrollierte biologisch angebaute Tees, Kräuter- und Früchtetees, Gewürzmischungen und ayurvedische Tees, Rooibos, Greenbos, Lapacho und Mate.

Unsere Teesorten kommen aus Ländern wie Indien, Java, Sumatra, Nepal, Kenia, Bolivien, Formosa, China, Ceylon und Japan mit wunderbaren Namen wie: Darjeeling FTGFOP I „Nagri Farm“, Assam GBOP „Borengajuli“, Java OP „Malabar“, Sumatra BOP I „Tobassari“, Nepal FTGFOP I „Maloom“, Formosa Pao Chun Pouchong, Formosa Fancy Oolong FOP Superior, China Green Tea „Yu Zhu“, China White Tea „Pai Mu Tan“, Ceylon BOP „Uva Highlands“ oder Japan Asahi.

WILLKOMMEN IN DER WELT DES TEE



EDLES, SCHÖNES & LECKERES



Die Einzelhandel-Sparte „Accessoires“ leitet Sibylle Mösse-Hagen mit ihrem Mitarbeiterinnen-Team. Wir bieten unseren Kunden edelstes Rosenthal-Porzellan, Gmundner- oder Bollhagen-Keramik, Alessi-Design, Kunsthandwerkliches und vieles Schönes, ganz abgestimmt auf die Jahreszeit.

Besonders zu empfehlen: feine Schokolade und leckere Pralines, immer perfekt temperiert in unserer Kühlcke. Für ein „Präsent“ findet hier jeder bestimmt das Richtige.

STILVOLL GENIESSEN IM „HAGEN“



- Kaffee-Tee-Spezialitäten
- Alkoholisches und Alkoholfreies
- Kuchen und Gebäck
- Frühstück und kleine Karte (alles immer nur mit besten Lebensmitteln aus hiesiger Erzeugung und der Philosophie: regional-saisonal-frisch)
- Kunst und Kultur

Gerade auch der Aspekt der Kultur gehört als Selbstverständlichkeit zum Kaffeehaus. Wir erinnern uns zurück an die großen Kaffeehausliteraten von Wien und Berlin, an Karl Kraus, Arthur Schnitzler, Anton Kuh, Alfred Polgar oder Peter Altenberg mit seiner unübertroffenen Hymne:

„Du hast Sorgen, sei es diese, sei es jene - Kaffeehaus! Du bist Beamter und wärest gerne Arzt geworden - Kaffeehaus! Du findest keine die dir passt - Kaffeehaus! Man kreditiert dir nirgends mehr - Kaffeehaus!“

In der Tradition der Wiener Kaffeehäuser der 20er Jahre lädt unser Kaffeehaus, das „HAGEN“, zum Verweilen ein. Genießen Sie im stilvollen Ambiente (Thonet-Bestuhlung) mit vielen Exponaten und Bildern zur Kaffee- und Kaffeehausgeschichte, BERDUX-Flügel und Theater-Bühne:



REISE ZUM MITTELMEER

Im Sommer und bei warmem Wetter sind unsere Gäste herzlich eingeladen in mediterraner Umgebung

von Zitronen-, Orangenbäumen, Lavendel und Rosen einen Kurzurlaub anzutreten.



BRETTER, DIE DIE WELT BEDEUTEN

Nach Goethe'scher Manier „Zwei Fässer und ein Brett“ wird seit 2001 in Anlehnung an das „Théâtre Musical de Paris“ im Kaffeehaus Theater gespielt. Unter der Regie von Nicolas Kemmer, Musikalischer Leiter des Heilbronner Theaters, und mit Cornelia Bielefeldt sind zwischenzeitlich über 20 Produktionen „über die Bühne“ gegangen - von Klassik bis Kreisler, von Eric-Emanuel Schmitt bis Brecht.

Die Visionen des „Le Café Théâtre“ verwirklichen wir ohne Subventionen. So kann uns niemand vorschreiben, was gespielt wird. Auftritte sind oft freitags und sonntags. Am Donnerstag in jeder Woche gastiert immer die Theatergruppe „theaterfreispiel“, mit unterschiedlichen Programmen von Musical, Sprechtheater bis hin zu Kabarett.

Aktuelle Infos und Termine: www.hagenkaffee.de



WOLLEN SIE MEHR WISSEN?

Wöchentlich dienstags (Tee) und mittwochs (Kaffee) sowie zweimal monatlich (Barista-Workshops) bieten wir unseren Kunden besonders intensive Informationen über unsere Produkte an.

Wir vermitteln Ihnen Wissen über Anbauggebiete, Verarbeitung, richtige Brühmethode (Tee) oder Röstverfahren, Veredelung, Qualitäten oder Mahlgrade (Kaffee). In unseren Barista-Workshops erhalten Sie

eine Einführung in die exklusive Welt des Kaffees und der Kunst der Zubereitung von Espresso und Cappuccino, mit der Möglichkeit, selbst an der Siebträgermaschine zu arbeiten.

Für größere Gruppen (15 bis 20 Personen) veranstalten wir Betriebsführungen durch unser Haus.
Anfragen: info@hagenkaffe.de





Willy Hagen GmbH
Christophstraße 13
74076 Heilbronn

Öffnungszeiten Kaffeehaus
Mo- Fr 8:30 - 18:00 Uhr
Do 8:30 - 20:00 Uhr
Sa 9:00 - 16:00 Uhr

Tel: 07131-15554-0
www.hagenkaffee.de