

# Kaltenkirchener Kaffee-Rösterei mit Lagerverkauf

**Kaltenkirch (bar)** –Im Gewerbegebiet von Kaltenkirchen sind viele große und kleine Unternehmen angesiedelt, die national und international erfolgreich tätig sind. Was diese Firmen produzieren und genau anbieten, das ist oftmals gar nicht bekannt. Und so wissen auch nur wenige, dass es in Kaltenkirchen eine große, namhafte Kaffee-Rösterei gibt: das familiengeführte Traditionsunternehmen MEYER&HORN in der Seebeckstraße.

Das breitgefächerte Sortiment erstreckt sich von Kaffee für Kaffeevollautomaten in Büros, Gewerbe und privaten Gebrauch, Espresso für Siebträger-Maschinen bis zu Kaffeespezialitäten aus nur einem Anbaugebiet. Das Highlight im Sortiment ist die Eigenmarke des Familienunternehmens, der „Hagenbeck Kaffee“, mit dem bekannten Hagenbeck-Label - dem Tiger, der auf einer Erdkugel steht. Die Rezeptur für diesen

zwischen in dritter Generation. „Wir legen Wert auf traditionelle Röstung im Langzeitverfahren in sogenannten Trommelröstern. Dieser Röstvorgang dauert gute 12 bis 15 Minuten, ganz anders als bei herkömmlichen Industri-



**Der bekannte „Hagenbeck-Kaffee“ ist das Highlight unter den erlesenen Kaffeesorten des Kaffeerösters Meyer&Horn.**

Das Unternehmen für Kaffeeimport, Großhandel und Kaffeerösterei wurde 1912 in Hamburg von Max Meyer und Max Horn gegründet. 1989 siedelte MEY-



**Die Geschäftsführer Christian Max Horn und Cornelia Meyer vor einem der Kaffeeröster. Hygiene wird im Unternehmen ganz groß geschrieben -deshalb sind Kittel und Kopfbedeckung Pflicht.** Foto: bar

röstern, bei denen der Röstvorgang schon nach zwei bis drei Minuten beendet ist. Das längere Röstverfahren ist aromaschonend und führt dazu, dass der Kaffee viel bekömmlicher ist“, erklärt Christian Max Horn, der gemeinsam mit Cornelia Meyer das Familienunternehmen führt. Ihre beiden Väter, Max Peter Meyer und Max Horn sind noch beratend tätig. Das Wissen und die Leidenschaft für guten Kaffee wird in der Familie traditionell von Generation zu Generation weitergegeben.

ER&HORN von Hamburg nach Kaltenkirchen in die Daimler-Benz-Straße um. Im Juni letzten Jahres wurde der hochmoderne und nachhaltige Neubau in der Seebeckstraße 5 bezugsreif. So wird die Abwärme aus dem Röstprozess zum Heizen und zur Warmwassergewinnung genutzt und die Produktionshalle ist mit LED-Beleuchtung ausgestattet, was in Industriebetrieben eher die Ausnahme ist. Die Belegschaft besteht aus 35 Mitarbeitern mit hohem Fachwissen.

In der 5.000 Quadratmeter großen hochmodernen Produktionshalle werden erlesene Rohkaffeesorten geröstet, verpackt und in die ganze Welt verkauft – an Großabnehmer, Gastronomie, Wiederverkäufer, Büros und Endkunden. Außerdem bietet MEYER & Horn einen Lagerverkauf direkt im Gebäude an, der für Jedermann offen steht.

Kaffee ist übrigens seit über 40 Jahren unverändert. Der Name „Hagenbeck-Kaffee“ stammt aus der Zeit, als die Familie Hagenbeck (Tierpark) noch unter anderem mit Kaffee, Tee und Kolonialwaren handelte. Vor rund 50 Jahren gaben die Hagenbecks diesen Handel auf und die Kaffeerösterei MEYER&HORN erwarb die Rechte am „Hagenbeck-Kaffee“. Das Unternehmen arbeitet in-



**Der Rohkaffee kommt aus vielen verschiedenen Anbaugebieten in der Welt.** Foto: bar

Der Lagerverkauf hat folgende Öffnungszeiten: Mo bis Do: 8 - 16 Uhr, Fr 8 - 14 Uhr. Auf der Homepage kann man sich unter [www.meyer-horn.de](http://www.meyer-horn.de) schon einmal über das Angebot informieren.

Max Meyer & Max Horn GmbH Seebeckstraße 5, Kaltenkirchen, Tel.: 0 4191 - 87 81