

# Utamtsi-Kaffee - für eine Welt, die allen schmeckt.

Utamtsi – das ist von Hand geernteter biologischer Spitzenkaffee, wild gewachsen im Hochland Kameruns und Ugandas. Er stammt aus fairem Handel und von Plantagen, die bereits Bio-Kaffee erzeugen oder sich in Vorbereitung auf Öko-Landbau befinden.

Utamtsi-Kaffee ist ein echter Genuss: schonend geröstet, mild, säurearm und wohlschmeckend. Kaffeegenießern bietet Utamtsi eine spannende Vielfalt: kernig-kraftigen Espresso, vollmundigen Schümli, ausgewogene Mischungen.



Die Art der Zubereitung hat einen wesentlichen Einfluss auf den Geschmack von Kaffee. Bei allen Methoden geht es darum, alle Kaffee- und Röstaromen aus den frisch gemahlene Bohnen in die Kaffeetasse zu bekommen.

## So gelingt der Kaffee perfekt!

**MAHLGRAD:** Mahlgrad und Kaffeezubereitung müssen aufeinander abgestimmt sein. Wir empfehlen, den Kaffee erst unmittelbar vor der Zubereitung zu mahlen – so entwickeln sich die vielfältigsten Aromen. Die Grundregel: Je weniger Zeit das heiße Wasser für das Lösen der Aromen aus dem gemahlene Kaffee hat, desto feiner sollte der Mahlgrad sein. Für die Filterkaffeemaschine werden die Bohnen daher etwas feiner gemahlen, für die Cafetière (auch „Pressstempelkanne“ genannt) etwas gröber. Für Espresso nehmen Sie eine feine Mahlstufe, und am feinsten mahlen Sie die Bohnen für die elektrischen Espressomaschinen bzw. Siebträgermaschinen.



**MENGE:** Eine alte Faustregel lautet: einen leicht gehäuften Kaffeelöffel pro Tasse plus einen „für die Kanne“. Noch besser: Sie probieren aus, ob Sie lieber etwas mehr oder etwas weniger Pulver verwenden – am besten mit einer Waage.

**WASSERQUALITÄT:** Je weniger kalkhaltig das Wasser, desto besser der Kaffee. Nicht in jeder Region kommt das Wasser aber kalkarm aus der Leitung. Bei besonders kalkhaltigem Wasser empfiehlt es sich, das Wasser vor der Kaffeezubereitung zu filtern.



## Elektrische Kaffeemaschine

Kaffeemaschinen sind weit verbreitet. Sie sind einfach zu handhaben und brühen Kaffee in gleichbleibender Qualität. Da das Wasser im Vergleich zur Handfiltrierung sehr langsam durch das Kaffeepulver tröpfelt, wird der Kaffee bei dieser Zubereitungsart säurebetont und hat ein kräftiges Aroma.

### Zubereitung:

Füllen Sie die Filtertüte pro Tasse mit acht Gramm Kaffeepulver, gemahlen im mittleren Mahlgrad. Am besten verwenden Sie geschmacksneutrale Filtertüten und halten den frisch gebrühten Kaffee in einer Thermoskanne warm.

Auf der Wärmeplatte verflüchtigt sich das Aroma schnell und der Kaffee kann etwas bitter werden.

Für diese Zubereitungsart empfehlen wir vor allem unsere fein-aromatische **Bremer Mischung** und unsere kräftige **Hausmischung**.





## Pressstempelkanne

Unkompliziert zu verwenden und von Baristas und Kaffeekennern geschätzt ist die Pressstempelkanne – auch Cafetière oder French Press genannt.

Bei dieser Methode können Sie mit der Brühzeit experimentieren und so Ihre bevorzugte Geschmacksintensität herausfinden. Wir empfehlen Pressstempelkannen mit haltbarem und pflegeleichtem Edelstahlsieb.

### Zubereitung:

Geben Sie pro Tasse acht Gramm grob gemahlenes Kaffeepulver in die Kanne. Bringen Sie Wasser zum Kochen und lassen Sie es

anschließend 30 bis 60 Sekunden abkühlen, bis es noch zwischen 92 und 96 Grad warm ist. Gießen Sie nun so viel Wasser in die Kanne, dass das Kaffeepulver bedeckt ist, und lassen Sie es für 30 Sekunden lang quellen. Dann gießen Sie das restliche Wasser auf und lassen den Kaffee ziehen.

Die Zubereitungsmethode eignet sich gut für reine Kaffeesorten. Aus unserem Sortiment empfehlen wir **Kaffee21**.





# Handaufguss-Filter

Kaffee brühen mit dem Handfilter ist eine der klassischen Zubereitungsarten. Diese Methode feiert unter Gourmets gerade ein echtes Revival. Sie ist eine besonders für Liebhaber von Filterkaffee geeignete, einfache Zubereitungsmethode.

## Zubereitung:

Wir empfehlen, den Papierfilter vor dem Brühen mit warmem Wasser auszuspülen. Füllen Sie dann die gewünschte Menge Kaffee ein. Die ideale Wassertemperatur zum Aufgießen liegt zwischen 92 und 96 Grad. Lassen Sie dafür das Wasser nach dem Aufkochen eine Minute stehen. Gießen Sie nun von der Mitte aus in kreisenden Bewegungen erst einmal so viel Wasser auf, dass das Kaffeepulver vollständig mit Wasser bedeckt ist.

Dann rühren Sie das Kaffeepulver um, ohne dabei den Filter zu berühren. Je frischer der Kaffee ist, desto stärker quillt er nun auf. Nachdem das erste Wasser abgelaufen ist, füllen Sie den Filter gegebenenfalls mehrfach auf, bis die gesamte vorgesehene Menge Wasser durchgelaufen ist. Den fertig aufgebühten Kaffee rühren Sie anschließend noch einmal um.

Für eine kräftige Tasse Filterkaffee empfehlen wir die feine, aromatische **Bremer Mischung** oder unsere Sorte **Uganda Ngouelle**.





## Siebträgermaschine

Der klassische italienische Espresso wird mit einer Siebträger-Espressomaschine zubereitet. Die gibt es in vielen verschiedenen Ausführungen als Haushaltsgerät oder für die Gastronomie.

Hier wird bei der Zubereitung heißes Wasser mit zusätzlichem Druck durch das Kaffeemehl gepresst und so der Kaffee extrahiert. Wir empfehlen eine Durchlaufzeit von 22 bis 25 Sekunden.

### Zubereitung:

Für einen Espresso mit 25 ml füllen Sie etwa acht Gramm fein gemahlene Espresso gleichmäßig in den Siebträger (Einersieb). Mit dem „Stempel“ pressen Sie das Pulver fest zusammen, sodass eine dichte Oberfläche entsteht. Streifen Sie überschüssiges

Pulver vom Rand des Siebträgers ab und spannen Sie ihn in die Maschine. Dann starten Sie den Brühvorgang. Ein erfahrener Barista erkennt an der Crema auf dem fertigen Espresso, ob Temperatur, Mahlgrad und Sorte perfekt aufeinander abgestimmt sind. Die Crema ist dann haselnussbraun und fest und der Espresso entfaltet sein volles Aroma.

Der Rest ist Geschmackssache. Probieren Sie unsere Sorten und finden Sie Ihren Lieblings-espresso: **Espresso Tedesco**, **Espresso Siziliana** oder den **Uganda Elgon**.





# Espressotopf

Weil der Druck im Vergleich zur Espressomaschine geringer ist, entsteht bei dieser Zubereitungsart keine stabile Crema. Wir empfehlen die Verwendung eines Edelstahlmodells, da es leicht zu pflegen sowie geschmacksneutral ist.

## Zubereitung:

Füllen Sie den unteren Teil des Kessels bis zur Markierung unterhalb des Sicherheitsventils mit kaltem Wasser. Geben Sie pro Tasse etwa acht Gramm Kaffeepulver im feinen Mahlgrad in den Trichtereinsatz, ohne das Pulver zu pressen. Erhitzen Sie den Espressotopf auf kleiner Flamme – am besten mit offenem Deckel. Nehmen Sie die Kanne vom Herd, sobald der Kaffee

komplett in den oberen Kannenteil geflossen ist. Die Kanne sollte keinesfalls zu „gurgeln“ beginnen, denn das schadet dem Aroma erheblich. Rühren Sie den Kaffee vor dem Servieren um, damit sich das kräftige Aroma gleichmäßig verteilen und ein voller Geschmack entstehen kann. Genießen Sie Ihren Kaffee unmittelbar nach der Zubereitung.

Für Cappuccino eignen sich unsere kräftigen **Espressi** besonders gut. Für einen Mokka mit vollem Geschmack empfehlen wir Ihnen unseren **Schümli 21**.

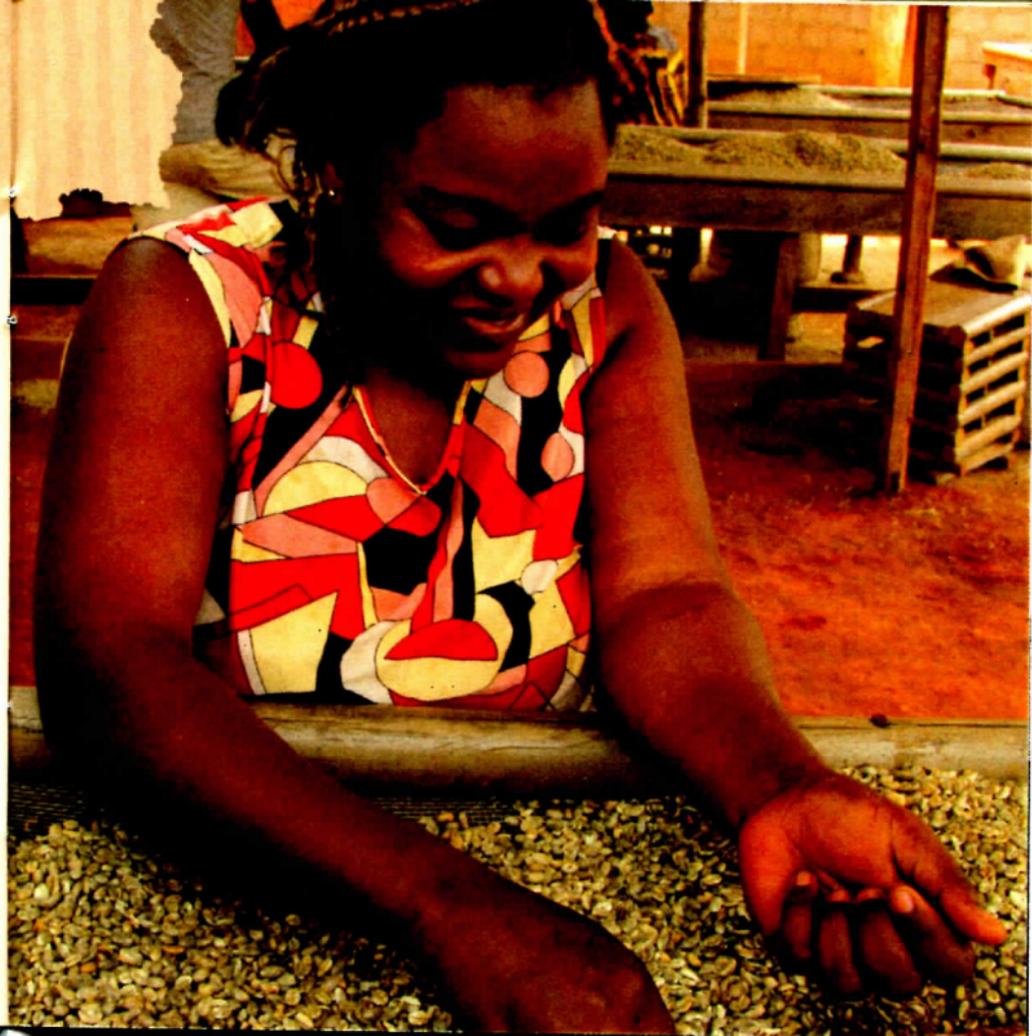


# Direct Fair Trade



## Natürlicher Genuss aus Direct Fair Trade

Utamtsi steht für direkten und fairen Handel, gestützt auf drei Säulen: ökonomische, soziale und ökologische Nachhaltigkeit nach den Grundsätzen der Agenda 21. Faire Bedingungen, die die Lebensgrundlagen aller an der Wertschöpfungskette Beteiligten langfristig sichern – das verstehen wir von Utamtsi unter nachhaltigem Handeln. Indem wir unsere Lieferbeziehungen direkt, fair und langfristig gestalten, stellen wir sicher, dass die Bauern auch weiterhin Kaffee höchster Qualität auf ökologisch verträgliche Art erzeugen können.



# Soziale Gerechtigkeit und Teilhabe ...

## ... in Kamerun

Soziale Gerechtigkeit – das bedeutet auch: Chancen zur Teilhabe für alle Menschen. In Baham in Kamerun sind viele Menschen mit Behinderung am Verlesen des Rohkaffees beteiligt.

## ... in Deutschland

In der Kaffeemahlerei der Ottersberger Manufakturen in Worphausen bei Bremen wird der Kaffee gemahlen und versandfertig gemacht. Auch hier arbeiten Menschen mit und ohne Behinderung Hand in Hand.

