

## Utamtsi Wissenstransfair

Einmal jährlich findet das Utamtsi Sustainable Development Forum in Bafoussam/Kamerun statt. Es bietet eine Plattform zum Austausch von Erfahrungen, zur Weiterbildung und zum Wissenstransfer. Außerdem dient es zum Knüpfen von Kontakten rund um das Thema Nachhaltigkeit sowie die besonderen Herausforderungen bei der Produktion von und dem Handel mit nachhaltigen Erzeugnissen – insbesondere Kaffee.



*„Direct Fair Trade“ –  
das bedeutet für Utamtsi:*

Volle Transparenz vom Erzeuger bis zum Konsumenten – und eine Lieferbeziehung, die die Interessen aller Beteiligten respektiert und ihre Lebensgrundlage sichert.

[www.utamtsi.com](http://www.utamtsi.com)



# utamtsi

Für eine Welt, die allen schmeckt.



DE-ÖKO-037





*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 der Umstellung auf Öko-Landbau befinden. Utamtsi-Kaffee ist ein echter Genuss: schonend geröstet, mild, säurearm und wohlschmeckend. Kaffeegenießern bietet Utamtsi eine spannende Vielfalt: kernig-kräftigen Espresso, vollmundigen Schümli, ausgewogene Mischungen.

### **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.





*Utamtsi-Bauern erhalten einen Garantiepreis von 1,32 Euro pro Kilo Rohkaffee. Den stets für zwei Jahre festgelegte Preis liegt 2019/2020 sogar bei zwei Euro pro Kilo.*

Soziale Gerechtigkeit – das bedeutet auch: Chancen zur Teilhabe für alle Menschen. In Baham in Kamerun sind viele Menschen mit Behinderungen am Verlesen des Rohkaffees beteiligt. Und in der Auftragswerkstatt in Worphausen bei Bremen, die den Kaffee röstet, verpackt und versandfertig macht, arbeiten Menschen mit Behinderungen und Nicht-Behinderte Hand in Hand.

## **Direct Fair Trade: Utamtsi zahlt nicht an Händler, sondern direkt an die Bauern.**

Utamtsi bezieht seinen Rohkaffee von Kleinbauern der Kooperativen Sondason aus Bafoussam in Kamerun und Bukonzo in Uganda. Die Bauern erhalten einen für zwei Jahre festgelegten Agenda-21-Preis, der vierzig Prozent über dem Weltmarktpreis für Rohkaffee liegt. Das Geld geht direkt an die Bauern – ohne Abschläge für Zwischenhändler, die beim „fairen Handel“ oft anfallen. Auch den ArbeiterInnen, die die Kaffeebohnen sortieren, zahlt Utamtsi höhere Löhne. Zudem unterstützt Utamtsi vor Ort in Kamerun soziale Projekte – darunter Gesundheitszentren und Bibliotheken – und gewährt den Bauern jedes Jahr einen Kredit mit niedrigem Zinssatz, um ihnen Investitionen zu ermöglichen und damit ihre Kinder die Schule besuchen können.



Utamtsi-Vertragspreis  
für die Kaffeebauern  
2019/20:

**2,- €/kg**

Fairer Handel ist nicht gleich Fairer Handel. Bei so manchem Produkt, das als fair gehandelt angeboten wird, verschwindet viel Geld beim Zwischenhändler. Schauen Sie daher genauer auf die Wertschöpfungskette der Produkte, die Sie konsumieren. Im seriösen Fairen Handel ist das möglich.

Utamtsi stellt mit der Direct Fair Trade-Strategie sicher, dass dem Bauern zwei Euro\* pro Kilo Rohkaffee ausbezahlt werden – und damit beim Produzenten ankommen. Darauf kann sich auch Jean Keubiwo aus Djioppa in Kamerun verlassen.

\* verbindlich verhandelter Vertragspreis 2019/20





*Nur wer gegen den Strom  
schwimmt, gelangt zur Quelle.*

### **„Blue Mountain“, „Bourbon“ und „Typica“**

Utamtsi-Kaffee – das sind die Bohnen edler Rohkaffees aus Kamerun und Uganda, die in Mischkulturen angebaut werden. Im Hochland Kameruns wächst die Arabica-Sorte Jamaica – auch Blue Mountain genannt – in 1.800 Metern Höhe. Aus Uganda bezieht Utamtsi neben Robusta-Bohnen auch die Arabica-Sorten Bourbon und Typica. Die Bohnen stammen aus dem für seinen hochwertigen Rohkaffee bekannten Bugisu-Land im Osten Ugandas sowie aus dem Rwenzori-Gebirge im Westen. Mit dieser feinen Rohware lassen sich Kaffees mit unterschiedlichen Charakteren und Geschmacksnoten komponieren.

### **Anbau und Veredelung von Hand**

Die Bohnen werden von Hand geerntet und in der Sonne getrocknet. Um ihrer Qualität gerecht zu werden, röstet Utamtsi sie anschließend im schonenden Langzeit-Trommelröstverfahren: 15 bis 25 Minuten bei Temperaturen zwischen 190 und 210 Grad. Dieses Verfahren baut Reizstoffe im Kaffee ab und verringert die Menge an Gerb- und Chlorogensäuren.



*Bei Utamtsi können Sie den Rohkaffee bis zur Plantage zurückverfolgen. Das Mindesthaltbarkeitsdatum auf der Verpackung dient dabei als Tracking-Code.*



## Bio-Zertifizierung

Utamtsi verarbeitet und vertreibt kontrolliert-biologische Produkte. Einige der Kleinbauern in Kamerun und Uganda, mit denen wir zusammenarbeiten, befinden sich noch in der dreijährigen Umstellung auf Bio-Landbau. In manche Regionen Kameruns können zudem aus politischen Gründen zeitweise keine Zertifizierer reisen, um die Bio-Zertifikate zu erneuern.



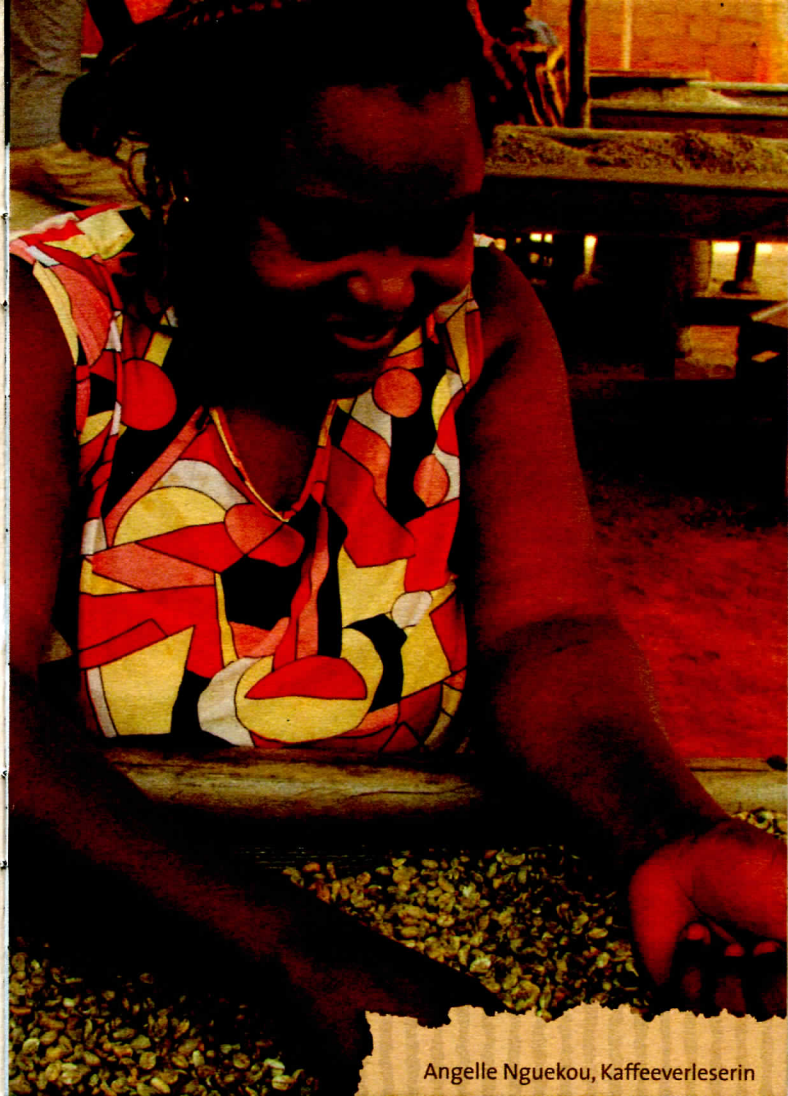
Kamerun



Uganda

*in Umstellung*

Während dieser Phasen unterstützt Utamtsi die Kaffeebauern und bezieht Anteile des in Umstellung befindlichen oder nicht-zertifizierten nachhaltig angebauten Kaffees. Am Hinweis „in Umstellung“ auf der Verpackung erkennen Sie, ob das Produkt einen solchen Anteil enthält oder ob es abschließend bio-zertifiziert ist.



Angelle Nguekou, Kaffeeverleserin




# Utamtsi-Kaffee & -Espresso und seine Vorteile

## Langzeittrommelröstung: Gut Ding will Weile haben!

Neben der hervorragenden Rohware ist auch das Röstverfahren entscheidend für die hohe Qualität des Utamtsi-Kaffees. Denn nur durch eine schonende Röstung können die Bohnen ihr volles Aroma entfalten. Utamtsi-Kaffee wird langzeitgeröstet: 15 bis 20 Minuten bei niedrigen Temperaturen zwischen 190 und 210 Grad. Bei diesem besonders sanften Verfahren können sich die feinen Aromen optimal entwickeln. Der Kaffee wird mild und aromatisch, der Säuregehalt wird verringert.

Die Kaffeebohnen sind zudem ergiebiger als Industriekaffee und bei gleichem Volumen etwas leichter, da ihnen mehr Wasser entzogen wird – Sie bekommen also mehr Kaffeegeschmack pro Gramm.



**Bremen, Kaffee, Kamerun – ein Dreiklang mit Tradition**  
1673 wurde in Deutschland das erste Kaffeehaus eröffnet –  
und zwar im Bremer Schütting. Die handelsfreudigen  
Bremer importierten den Rohkaffee für die  
Kaffeehäuser schon damals direkt  
aus: Kamerun.





## Säurearm, ergiebiger und „länger lecker“

Ein Vorzug des schonenden Röstverfahrens: Utamtsi-Kaffee enthält weniger Gerb- und Chlorogensäuren. Darüber hinaus behält er sein Aroma deutlich länger als konventionell schockgerösteter Industriekaffee. Während dieser schon nach einer Stunde fast ungenießbar ist, bewahrt Utamtsi-Kaffee einen Großteil seiner Aromen bis zu 24 Stunden lang.

### Ergiebigkeit



Konventionelle  
Schockröstung

12 g/Tasse

41 Tassen/500 g



Utamtsi-Kaffee

8 g/Tasse

62 Tassen/500 g

### Geschmacksstabilität



konventionelle  
Schockröstung

Utamtsi-Kaffee behält  
seinen guten Geschmack  
den ganzen Tag.

## So gelingt der Kaffee perfekt:

**Mahlgrad:** Für die Filterkaffeemaschine werden die Bohnen etwas feiner gemahlen, für die Cafetière (auch „Pressstempelkanne“ genannt) etwas gröber. Für Espresso nehmen Sie immer eine feinere Mahlstufe.

**Menge:** Eine alte Faustregel sagt: einen gehäuften Kaffee-löffel pro Tasse plus einen „für die Kanne“. Wir empfehlen: Sie probieren aus, ob Sie lieber etwas mehr oder etwas weniger Pulver verwenden. Denn jeder Kaffee verhält sich anders. Utamtsi-Kaffee ist aromatischer als schockgerösteter Kaffee und daher ergiebiger. Schon mit einem leicht gehäuften Teelöffel (acht Gramm) pro Tasse entfaltet Utamtsi-Kaffee sein volles Aroma – den „extra“ Löffel für die Kanne können Sie sich bei uns sparen.



# Kaffeesorte

# Rösttiefe

# Säure

# Würze

# Koffein

## Bio-Perlbohne<sup>21</sup>

naturmild, würzig, vollmundig-aromatisch | Kamerun-Arabica



DE-ÖKO-037  
Nicht EU-Landwirtschaft



## Bio-Kaffee<sup>21</sup>

weich-würzig, mild-aromatisch, schokoladige Note | Arabica-Mischung



DE-ÖKO-037  
Nicht EU-Landwirtschaft



## Kaffee<sup>21</sup>

volle Würze Afrikas, weiche, naturmilde Säure | Arabica-Mischung

in Umstellung



## Schümli<sup>21</sup>

kernig-vollmundig, cremiger Körper | Arabica-Robusta-Mischung

in Umstellung



## Hausmischung<sup>21</sup>

kräftig & munter, erdige Weizen-Note | Arabica-Robusta-Mischung

in Umstellung



## Bio-Kaffee Bremer Mischung<sup>21</sup>

harmonisch-weich, Anklänge vom Granatapfel | Arabica-Mischung



DE-ÖKO-037  
Nicht EU-Landwirtschaft



## Bio-Kaffee<sup>21</sup> entkoffeiniert

aromatisch-mild, zitrusfruchtige Säuren | Arabica-Mischung



DE-ÖKO-037  
Nicht EU-Landwirtschaft





# Espressosorte

# Rösttiefe

# Säure

# Würze

# Koffein

## Bio-Espresso Siziliana<sup>21</sup>

kernig-nussig, ausgewogen | Arabica-Robusta-Mischung



DE-ÖKO-037  
Nicht EU-Landwirtschaft



## Espresso Siziliana<sup>21</sup>

kernig-nussig, fein abgestimmt | Arabica-Robusta-Mischung

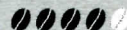


## Bio-Espresso Tedesco<sup>21</sup>

mild, aromatisch mit fruchtigem Abgang | Arabica-Mischung



DE-ÖKO-037  
Nicht EU-Landwirtschaft



## Espresso Tedesco<sup>21</sup>

fruchtige Säuren, mit schokoladiger Note | Arabica-Mischung

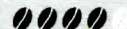


## Bio-Espresso Bremer Mischung<sup>21</sup>

wohltemperierte Süße und Säure, leichte Traube | Arabica-Mischung



DE-ÖKO-037  
Nicht EU-Landwirtschaft



## Espresso Bremer Mischung<sup>21</sup>

ausgewogene Mischung mit fruchtigen Aromen | Arabica-Mischung

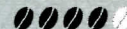


## Bio-Espresso<sup>21</sup> entkoffeiniert

mild & weich, Abgang mit spritziger Zitrusnote | Arabica-Mischung



DE-ÖKO-037  
Nicht EU-Landwirtschaft





## Stadtkaffee und Stadtespresso

Das Projekt „Stadtkaffee“, das 2011 im Rahmen des Bremer „Hauptstadt des Fairen Handels“-Jahres ins Leben gerufen wurde, führt Utamtsi fort. Um die spezifischen Aromen des Stadtkaffees zu erhalten, wird desweiteren ein Anteil an Rohkaffee aus Honduras verarbeitet.

Vierzig Cent pro Kilogramm spendet Utamtsi an eine soziale Organisation in der Region Bremen und umzu.



Jedes Jahr wird eine neue Organisation ausgewählt.

Bremer Stadtkaffee und Bremer Stadtespresso: Dieser Kaffee ist gut für die Region.

## Die beiden Klassiker und unsere neuen Sorten.

### Neue Sorten, neue Aromen

Der aus Uganda bezogene Rohkaffee hat unsere Röster inspiriert, drei neue Variationen zu kreieren:

Espresso Uganda Elgon, Espresso Uganda Magore und Kaffee Uganda Ngouelle.

Probieren Sie doch mal!



Die Grundlage der neuen Kaffees ist die Arabica-Sorte Bourbon. Sie wächst in der Region um den Mount Elgon und im Rwenzori-Gebirge.

Verfügbar ab  
Mai 2020



## Sorte

### Espresso Uganda Elgon

mild mit Noten von Nuss, dunkler  
Schokolade und Brombeere | Arabica



DE-ÖKO-037  
Nicht EU-Landwirtschaft



## Rösttiefe



## Säure



## Würze



## Koffein



### Espresso Uganda Magore

intensiv-kernig, Aromen von Aprikose  
& Mandel | Arabica-Robusta-Mischung



DE-ÖKO-037  
Nicht EU-Landwirtschaft



### Kaffee Uganda Ngouelle

leicht süßliche Note mit feiner Säure,  
schokoladige Aromen | Arabica



DE-ÖKO-037  
Nicht EU-Landwirtschaft



## Bremer Stadtkaffee

### Bremer Stadtkaffee

weiche Note mit aromatischer Würze |  
Südamerika-Afrika-Arabica-Mischung



DE-ÖKO-037  
Nicht EU-Landwirtschaft



### Bremer Stadtespresso

kräftige Röstung, mit würzigen,  
wärmenden Aromen | Südamerika-  
Afrika-Arabica-Mischung



DE-ÖKO-037  
Nicht EU-Landwirtschaft

