

S U H
E N A
D G

LA DALIA
El Salvador

Portfolio → S 20

Im Kaffeehaus Kaffee trinken. Dabei in die Luft gucken. Tagträumen. Leute treffen. Zeitung lesen. Das alles und noch viel mehr ist in dieser seltsamen Zeit leider nicht drin.

Als kleines Trostpflaster dient vielleicht unser BLATT 01. Mit der Erstausgabe unserer Zeitung möge auch zu Hause etwas Kaffeehaus-Feeling auftreten. Wir wünschen's dir.

In BLATT 01 möchten wir unser Verständnis von Kaffee und fairem Wirtschaften vorstellen: was uns antreibt, was wir tun und was wir vorhaben. Das alles beherrschende aktuelle Thema – du weißt schon was – blenden wir in unserem BLATT aus.

Editorial

Fair? Wir möchten, dass du dir selbst ein Urteil bildest, ob wir deinen ethischen und ökologischen Standards genügen. Ob etwas fair oder nicht fair ist, liegt im Auge des Betrachtenden.

Fair? → S 06

M U
M U
M U
Y U
Y U
Y U

Wie aus PRIMA ESTATE nach unserem ersten Sommer MUYU wurde.

Eine runde Sache → S 26

Es macht einen Unterschied: Genießt man, was man in diesem Augenblick macht, oder verstreicht der Augenblick unbemerkt, belanglos. Ist man hellwach oder auf Autopilot. Wir möchten das Leben mit Lebendigkeit füllen. Kaffee hilft uns dabei. Wir nehmen uns Zeit fürs Rösten und

 für die Zubereitung eines jeden Getränks. Wir nehmen uns Zeit fürs Trinken, Riechen und Genießen. In jedem unserer Rohkaffees schlummern großartige

Aromen. Wir bringen das behutsam zum Vorschein, was bereits vorhanden ist. Das ist unser Ausdruck für Achtsamkeit. Die Begeisterung und Passion für die mannigfaltigen Geschmacksnuancen ist für uns Anlass, genau hinzuschauen, genau zu riechen, genau zu schmecken. Und genau zu brühen. Das möchten wir teilen.

Vor gut zwei Jahren lernten wir – der Kaffeeexperte Robin und der Unternehmer

 Martin – uns auf dem Spielplatz kennen. Während unsere Kinder Sandburgen bauten, fantasierten wir über eine gemeinsame Kaffeerösterei. Aus der Vision wurde SUEDHANG. Die Eröffnung erfolgte direkt nach dem ersten Lockdown



03

im Mai 2020. Zusammen mit unserer Kundenschaft wuchs unser Team rasant. So kamen Sebastian, Emanuel, Karo, Mik, Mo, Lena, Anna, Clara, Khalid, Erika, Slobo, Jairo, Anna und Raquel dazu. Sie sind nicht nur Freund*innen und Kolleg*innen. Sie sind das Herz von SUEDHANG. Sebastian und Simon verdanken wir unser Design. Sie geben SUEDHANG ein Gesicht. Unsere ersten Geschäftskunden schenken in Cafés, Restaurants und Büros Kaffee aus unseren Bohnen aus. Wir freuen uns, dass wir jetzt schon zahlreiche Personen bei ihren gastronomischen Gründungen begleiten durften. Und vor allem erfüllt uns unsere Stammkundschaft in der Jakobsgasse 4 mit Stolz. Sie ist seit Tag eins Garant für unsere Freude und Zuversicht in dieser ungewissen Zeit.



04



05

Wir sind eine junge Rösterei. In dem Augenblick, in dem diese Zeilen geschrieben werden, sind wir genau 200 Tage alt. Das ist der Beginn einer lebendigen Geschichte. Wir freuen uns.

R

A

3

K

A

9

T

R

2

S

P

E

4

8

R

L

A

A

5

N

A

R

Z

2

5

D

I

7

E

2

N

A

7

R

1

3

7

I

E

2

A

N

7

Z

1

3

5

A

L

5

R

A

9

R

9

7

7

E

E

7

A

A

7

R

1

3

7

D

I

2

I

E

7

E

1

3

5

I

E

2

N

N

7

Z

1

3

7

E

E

5

A

A

7

R

1

3

5

A

L

5

A

A

7

R

1

3

7

I

E

2

N

N

7

Z

1

3

5

E

E

5

A

A

7

R

1

3

5

A

L

5

A

A

7

R

1

3

5

I

E

2

N

N

7

Z

1

3

5

E

E

5

A

A

7

R

1

3

5

A

L

5

A

A

7

R

1

3

5

I

E

2

N

N

7

Z

1

3

5

E

E

5

A

A

7

R

1

3

5

A

L

5

A

A

7

R

1

3

5

I

E

2

N

N

7

Z

1

3

5

E

E

5

A

A

7

R

1

3

5

A

L

5

A

A

7

R

1

3

5

I

E

2

N

N

7

Z

1

3

5

E

E

5

A

A

7

R

1

3

5

A

L

5

A

A

7

R

1

Fair?

Wir möchten, dass du dir selbst ein Urteil bildest, ob wir deinen ethischen und ökologischen Standards genügen. Ob etwas fair oder nicht fair ist, liegt im Auge des Betrachtenden.

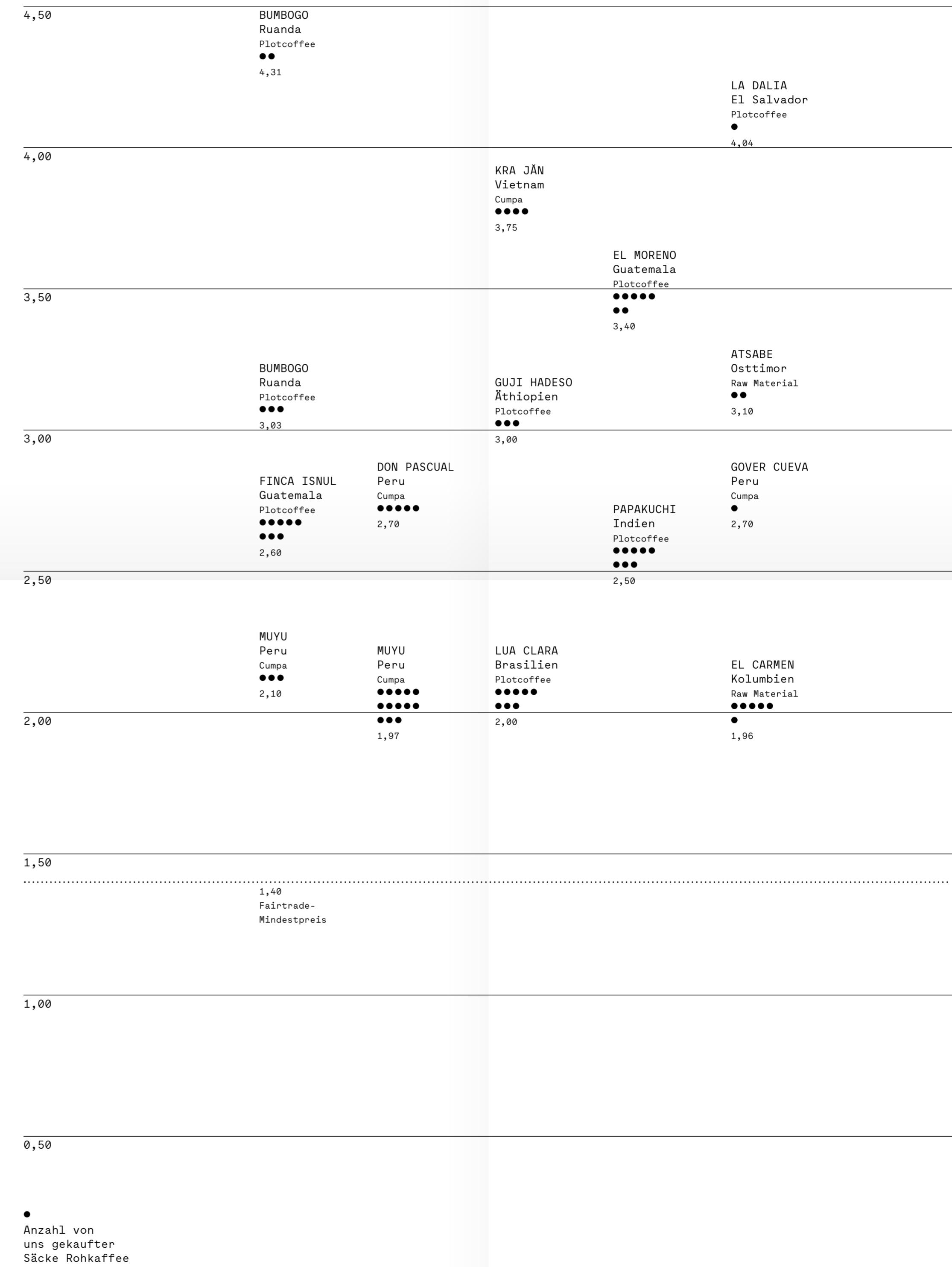
Rechts sind die Einkaufspreise in USD/Pfund für den Rohkaffee, den wir verarbeiten. Diesen Preis erhalten die Kaffee农民*innen. Die gestrichelte Linie gibt den Fairtrade-Mindestpreis von 1,40 USD/Pfund an.

Unsere Produkte sind in der Regel nicht zertifiziert. Auch nicht unser Kaffee. Aus guten Gründen. Denn erstens stammt unser Kaffee auch von Kleinbetrieben und Familienunternehmen. Diese können die mit einer Zertifizierung einhergehenden Kosten und bürokratischen Hürden nicht stemmen. Zweitens ist unser Anspruch höher als der Standard der üblichen Siegel und Zertifikate. Uns mit diesen Siegeln zu schmücken würde ein falsches Zeichen setzen. Und drittens möchten wir, dass

unsere Kund*innen sich nicht durch das bloße Vorhandensein von Zertifikaten und Siegeln besänftigen lassen. Wir möchten, dass man genau hinschaut. Wir möchten nicht behaupten, wir wären fair und bio. Wir möchten, dass du dir selbst ein Urteil bildest. Dazu machen wir unsere wirtschaftlichen Kennzahlen transparent.

Wir beziehen unseren Rohkaffee von Menschen und Unternehmen unseres Vertrauens, von denen wir wissen, dass sie auf Augenhöhe mit den Erzeuger*innen zusammenarbeiten. Das sind unsere Freund*innen und ehemaligen Kolleg*innen von Plotcoffee aus Hamburg. Sowie unsere Tübinger Kumpels Lukas und Daniel von Cumpa. Und Raw Material, einer Community Interest Company. Sie geben ihre Gewinne vollständig an die Kaffee农民*innen weiter.

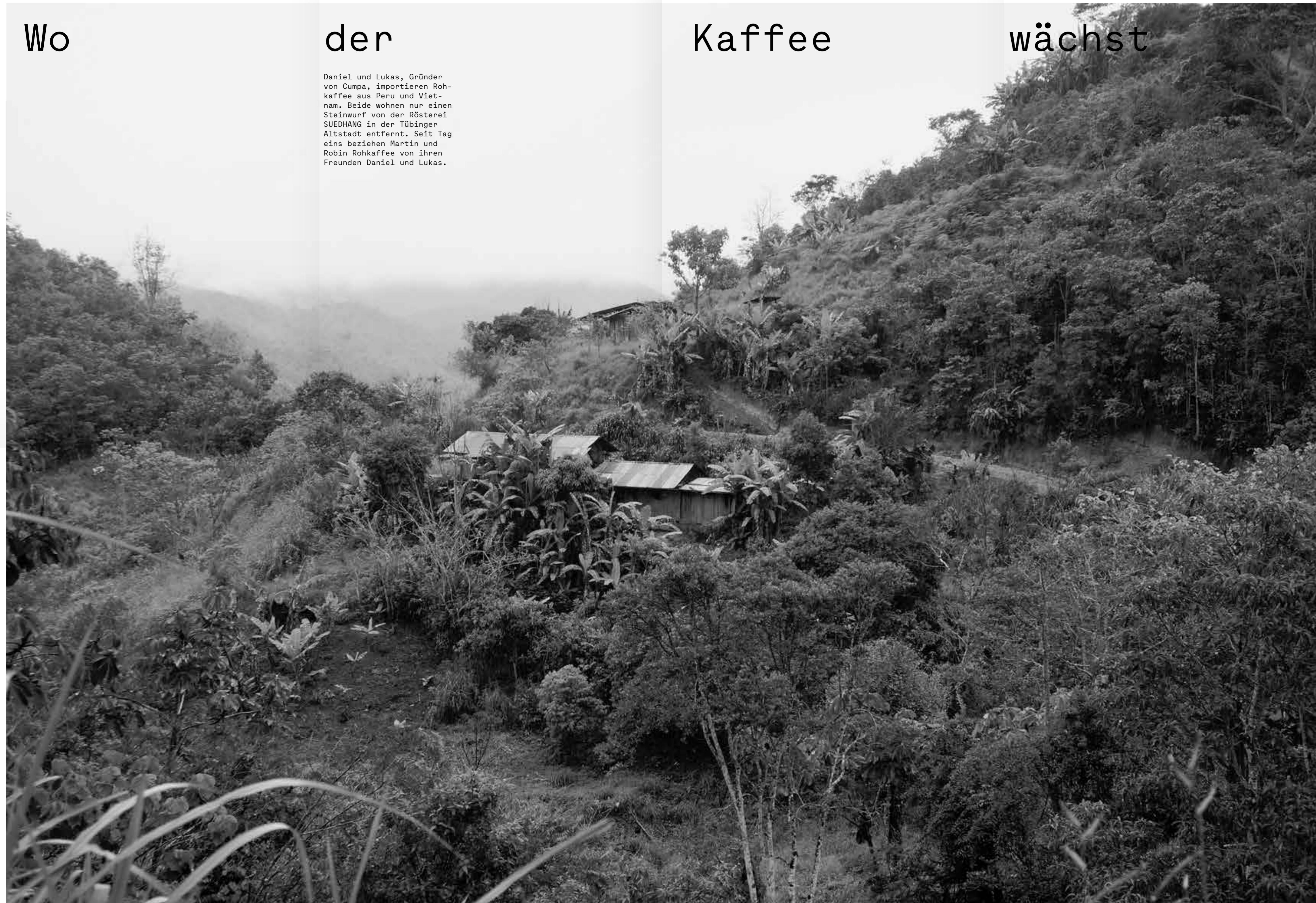
Einkaufspreis
Rohkaffee
in USD/Pfund



Wo der

Daniel und Lukas, Gründer von Cumpa, importieren Rohkaffee aus Peru und Vietnam. Beide wohnen nur einen Steinwurf von der Rösterei SUEDHANG in der Tübinger Altstadt entfernt. Seit Tag eins beziehen Martin und Robin Rohkaffee von ihren Freunden Daniel und Lukas.

Kaffee wächst



Auszug aus einem Chat zwischen den Rohkaffeeimporteuren Daniel (D) und Lukas (L) und den SUEDHANG-Gründern Martin (M) und Robin (R).

13.11.2020

M Heeeey ihr beiden. Wir brauchen mehr Säcke KRA JAN! Habt ihr noch was übrig?

D Sorry Amigo - Ihr habt alles gekauft :-(

M :o

D Die neue Ernte geht gegen Ende des Monats los und wir besprechen gerade die Vorfinanzierung. Das neue Trockenhaus von Lims Family steht in den Startlöchern und will befüllt werden. Aber es hat viel Geld gekostet. Wir finanzieren die Hälfte der Ware vor und die Jungs und Mädels können dann sorgenfrei loslegen und Kaffee ernten und produzieren. Die zweite Hälfte zahlt Cumpa dann, wenn die Ware in Deutschland angekommen ist.

#geteiltesrisiko

Dieses Jahr wird es nochmal einen richtigen Sprung in Sachen Qualität geben - seid gespannt! :)

R Cool! Bitte uns vormerken, ja?! Kaffee aus Vietnam. Das ist schon cool. Weil eigentlich erwartet man da nicht DIESE Qualität.

L Sure. Wir melden uns, was es Abgefahrenes gibt. Voraussichtlich Black Honey, Red Honey, Natural, Double Kenyan Washed und noch eine Tonne Experimental.

R \°°°/ Habt ihr Fotos?

D Auf jeden!



15.11.2020

16.11.2020

M Hey Jungs. Wir möchten ne Zeitung schreiben.

D Wollte ich auch schon immer! :)

M Eine SUEDHANG-Zeitung. Da würden wir gerne ein Interview mit euch reinnehmen.

L Freilich, ab gehter.

M Damit die Leute verstehen, ob und wie ihr „Bio“ seid.

Und fair.

Zu „fair“ müssen wir nicht viel sagen. Wir veröffentlichen ja eure Einkaufspreise.

D Interviewt ihr auch eure anderen Importeure?

M Erstmal nur euch. Ihr macht den Großteil unserer Bohnen aus. Plotcoffee und Raw Material interviewen wir vielleicht in einer anderen Ausgabe.

D Nice! Wer macht das Interview?

M Möchte im Interview doch auch über „fair“ sprechen. Die FOB-Einkaufspreise sind ja auch noch nicht die komplette Wahrheit. Sagen nur, wie viel der Farmer bekommt oder die Kooperative. Aber nicht die Leute, die pflücken.

L Stimmt. Wir können ja auch gerne Jimmy und Marian mit ins Interview nehmen und die zu der Fairness der Bezahlung befragen.

M Ja, mal sehen. Es soll auch nicht zu kompliziert werden.

... wir sind ja erstmal eine Rösterei. Und Café. Und Leute mit Liebe für gutes Essen.

D Und kleine Künstler seid ihr auch :) - euer Design kommt ja auch super an!



L Oh Yezzz +_+

M Hab ne Idee: Lass uns anstelle eines öden Interviews einfach den Chat hier abdrucken. 1:1.

L Si Si Siii.

D Ha gern :>

R Coole Idee. Machen wir das ... mit allen Fotos und so.

Ich bin für heute raus. Muss rösten :)

M (^_-)

M Ne Idee: Kannst du Jimmy fragen, ob wir seine Kontaktdata weitergeben können? Dann könnten die, die's interessiert, ihn direkt fragen, was er seinen Leuten bezahlt und so.

L Sekunde: Jimmy ist online, hab gerade mit ihm gequatscht. Ich lade ihn mal hier ein.

M Cool, danke! Schönen Abend euch!

D wir natürlich auch mit (at)cumpa_official <3

L Buenos dias mi estimado.

D Holaaaa amigo Jimmy :p

J Buenos dias Cumpa, como vamos? Muchos saludos de Moyobamba

L Amigo que les quieren decir a los clientes de Suedhang sobre „Justo“ y „Organico“ del café de ustedes?

J lo justo para nosotros es recibir un precio por nuestros productos que nos permite ir mejorando nuestro nivel de vida y brindarles educación a nuestros hijos para que tengan un mejor futuro.

M Organico, en nuestro proceso de producción no utilizamos productos químicos que dañan el ecosistema (abonos químicos, pesticidas, fungicidas). Cuidamos nuestra biodiversidad.

J Jimmy sagt, dass es „gerecht“ für sie ist, wenn sie einen Preis für ihre Produkte bekommen, der ihnen erlaubt, ihr Leben zu verbessern und ihren Kindern eine Bildung zu ermöglichen, die sie in ein besseres Leben führt. „Organic“ - in den Produktionsprozessen benutzen sie keine Chemikalien, die das Ökosystem schädigen würden (Düngemittel, Pestizide, Fungizide). Sie schützen ihre Biodiversität.

M Gracias, Jimmy & Lukas.

J Gracias, muchos saludos. Escribeme, de lo contrario habla con Lukas y Daniel :)

Jimmy verlässt die Gruppe

L So viele verrückte Geschichten aus Kaffeelandern ... Wir sollten Bücher schreiben.

D Es gibt ja bestimmt noch ein paar Zeitungsauflagen, oder Martin?

M (^_-)

L Also Jimmy ist immer offen für Fragen, gerne an: gerencia(at)aproeco.com. Er ist auch aktiv auf Facebook (Jimmy Rojas) und Instagram (at)jimartin30

M Cool, danke! Schönen Abend euch!

D wir natürlich auch mit (at)cumpa_official <3

L Buenos dias mi estimado.

D Habe auch Marian gefragt: Man kann ihn gerne über FB kontaktieren.

L Weitergeleitet von Daniel Hey Marian. SUEDHANG is making a newspaper. There, they want to publish your FB profile name. Just in case coffee lovers are curious about the origin of KRA JAN. Is this fine for you? It might be that some people ask questions about your processing methods, FOB prices or the wages staff gets or so

L Weitergeleitet von Marian Yeah sure, more publicity better. Always happy to answer any questions. My FB name is marian.takac.54

L Weitergeleitet von Daniel Perfect, next time I'll bring you a copy of the newspaper

L Und hier Fotos von ihm und seiner Frau Lim:



R All credits to Simon.

Hier noch Fotos von Aproeco:



M Können wir den Kontakt zu Don Pascual auch herstellen?

L Schwierig. Der ist schwer zu erreichen. Im Dschungel wo er wohnt gibt es kein Netz und er ist eher selten in der Stadt. Dann hat er auch meistens sein FB Passwort vergessen :)

M ;(

19.11.2020

M Was können wir zu „bio“ sagen?

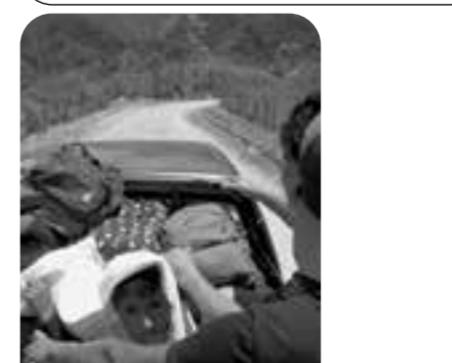
M Verstehe. Der lebt also wirklich im Outback?

L hier:



Das Tal in dem Don Pascual wohnt, existiert bei google maps nicht. Ein Schicksal was viele Aproeco-Farmer*innen ereilt.

Als ich ihn besucht habe, waren wir sechs Stunden auf der Pickup-Ladefläche unterwegs.



Harter Struggle für die Leute in dem Tal.

Und dann lebt der da mitten im Urwald. Und hier und da ist ne Kaffeepflanze und wenn eine Bohne reif ist, dann zupft er die vorsichtig ab.

R Also das Gegenteil von Kaffee-Monokultur mit Ernte-Traktor.

M :o

L Geht im Bergregenwald gar nicht, in dem Gelände. Und da arbeite ich auch lieber mit extensiver Landwirtschaft.

M extensiv?

L Gegenteil von intensiv. Handarbeit, keine Chemie, schonend, naturnah ...

M Cool. Danke.

L Es ist wirklich so. Leider ist Don Pascual mit seiner Familie dieses Jahr näher zur Stadt gezogen, weil seine Frau krank ist und im Dschungel die Gesundheitsversorgung unterirdisch ist. Deshalb gibt es von ihm leider erstmal keinen Kaffee mehr ...

M ;(

19.11.2020

M Was können wir zu „bio“ sagen?

L Da habe ich dir doch neulich eine Email zu geschrieben, oder?

M Stimmt. Ich copy-paste mal:

Die Genoss*innen von Aproeco haben folgenden Standard in Sachen Bio ...

Organische Anbaumethode ist Kern der Identität und gemeinsamer Nenner (Asociación de Productores Ecológicos).

Die Kooperative ist mit EU Organic, US Organic und Rainforest Alliance zertifiziert.

Die Kooperative und ihre Mitglieder sind Vorreiter in Sachen Permakultur, Öko- und Kaffeetourismus, Naturschutz, Spezialitätenkaffee durch Öko.

Die Kooperative stellt den regionalen Vertreter der „Junta Nacional de Café“, dem wichtigsten nationalen Kaffeegremium Perus.

M Cool! Danke.

20.11.2020

M Also der Chat ist schon super lang. Wollen wir das so stehen lassen? Und wirklich 1:1 so abdrucken?

L Go!

R Nee. Das ist ein blöder Schluss. Mit den Pestiziden.

M Stimmt. Wollt ihr noch schreiben, wie ihr Jimmy, Pascual und Marián und Lim kennen-gelernt habt? Sind das drei schöne Geschichten?

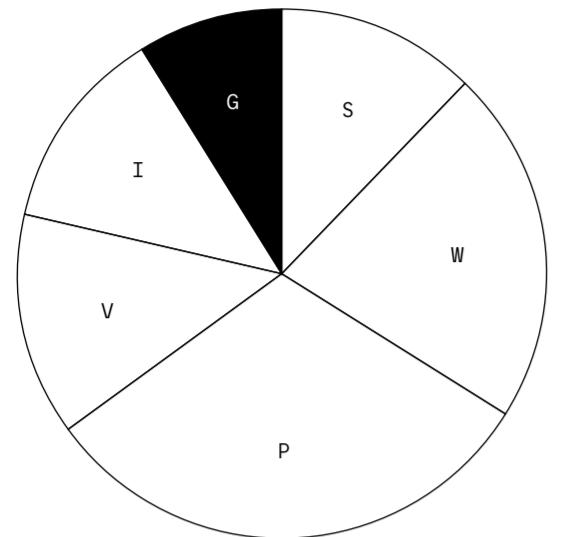
L Jimmy kennt ich jetzt seit 5 Jahren. Ich habe ein freiwilliges Praktikum in der Kooperative gemacht, da war Jimmy ganz frisch der Geschäftsführer und die Kooperative war in einem desolaten Zustand. Seither haben wir unzählige Abenteuer zusammen erlebt, monatelang zusammen in der Kooperative gewohnt und konnten gemeinsam wachsen. Aproeco geht es jetzt super - und das ist zum Teil auch Verdienst von Cumpa. Umgedreht schauen wir mit Cumpa auf 2 tolle Jahre zurück, was auch Verdienst von Aproeco ist. Eine schöne symbiotische Geschichte also. Don Pascual ist (war) immer einer der Top-Farmer von Aproeco. Also hab ich ihn 2018 besucht, bei ihm übernachtet und durfte auch seine Familie kennenlernen.

R Nice: Und da steht er, der Don ...



D Und witzige Story, wie ich Marian & Lim kennengelernt hab. Mit der ihr ja auch was zu tun habt :). Ich bin Anfang des Jahres nach Vietnam, um andere Kaffeeproduzenten zu besuchen, und hab mich davor natürlich mit (at)Robin unterhalten. Der war mit seinem Schwager und eurem Barista Sebi nämlich letzten Sommer im Tübinger Freibad und dort war Paul zu Besuch, der ein Schulfreund von Sebi ist und in Ho Chi Minh City lebt. Er hat zu der Zeit auch angefangen, mit Kaffee zu arbeiten, und wir haben uns dann auf Facebook angefreundet. Als ich dann nach Vietnam bin, hab ich mich dort mit ihm getroffen und wir haben zusammen verschiedene Produzenten besucht und auch Marian, der schon ein Kumpel von Paul war. Also ist diese tolle Freundschaft und Handelsbeziehung auch dem Suedhang zu verdanken! Danke *-* /

M Wie schön, die Welt ist klein! Cool! Vielen Dank, Lukas und Daniel. Das ist traumhaft. Danke für euren tollen Support - nicht nur bei dem Interview ...

MUYU
250 gWie setzt sich der
Verkaufspreis zusammen?

| | |
|-------------------------------------|-------|
| <u>Verkaufspreis</u> | 9,50 |
| <u>Steuern</u> | |
| USt (7%) | -0,62 |
| Kaffeesteuer ¹ | -0,55 |
| <u>Wareneinsatz</u> | |
| Rohkaffee (300 g) ² | -2,07 |
| <u>Personaleinsatz</u> | |
| Qualitätssicherung ³ | -0,07 |
| Design | -0,37 |
| Rösten ⁴ | -0,63 |
| Konfektionierung ⁵ | -0,55 |
| Verkauf und Beratung ⁶ | -1,17 |
| Wartungskosten ⁷ | -0,16 |
| <u>Verpackung</u> | |
| Kaffeebeutel ⁸ | -0,41 |
| Drahtclip | -0,05 |
| Banderole | |
| Papier ⁹ | -0,19 |
| Druck ¹⁰ | -0,07 |
| Weiterverarbeitung ¹¹ | -0,25 |
| Beilage ¹² | -0,32 |
| <u>Infrastruktur</u> | |
| AfA Maschinen ¹³ | -0,25 |
| Miete und Nebenkosten ¹⁴ | -0,66 |
| AfA Umbau ¹⁵ | -0,30 |
| <u>Gewinn</u> | 0,82 |

Ist ein Verkaufspreis Wucher, eine unverschämte Bereicherung der Unternehmer*innen oder angemessen? Wie kommt es zu dem Preis? Zahlt man für das Produkt, für die Beratung oder für Marketingkampagnen?

Hier listen wir exemplarisch die Kostenstruktur von MUYU, 250 g, auf. Denn dies ist mit Abstand unser am meisten verkaufter Röstkaffee. Damit möchten wir aufzeigen, wie es zu diesem Preis kommt. Wir möchten eine Entscheidungshilfe für oder gegen einen Kauf geben.

Zugegeben: Diese Auflistung ist nicht präzise. Abschätzungen mögen zu hoch oder zu gering angesetzt sein. Einige Kostenpunkte wurden vergessen oder nicht aufgelistet. Die Liste wurde aber nach bestem Wissen und Gewissen erstellt.

1 Für die Herstellung von Röstkaffee wird pro kg Röstkaffee eine Kaffeesteuer i.H. 2,19 Euro erhoben.

2 Für die Herstellung von 250 g Röstkaffee benötigen wir ca. 300 g Rohkaffee. Denn durch den Röstvorgang verliert der Kaffee an Gewicht. (Einbrand).

3 In unserer wöchentlichen Qualitäts-sicherung ver kosten zwei „Kaffee-Somme-liers“ jede Röstung nach SCA Protokoll.

4 Wir rösten ca. 3 Röstchargen à 6 kg Röstkaffee pro Stunde.

5 Der geröstete Kaffee wird entsteint, gewogen und verpackt. Banderolen werden mit einem Datumsstempel versehen und getackert.

6 Durchschnittlich ca. 5 Minuten Zeitaufwand für Beratung und Verkauf.

7 Unsere Gerätschaften bedürfen einer wöchentlichen, ca. zweistündigen Wartung.

8 Wir verpacken unsere Bohne in Biotré-Beuteln, bestehend aus biologisch abbaubarem sowie heißsiegelfähigem Barrierematerial. Diese zersetzen sich innerhalb von 5-10 Jahren vollständig.

9 Unsere Banderole besteht aus Feinst-papier von Gmund, Grammatur 300 g/m². Hergestellt in am Tegernsee.

10 Die Banderolen werden halb-auto-matisch geschnitten und gerillt.

11 Klimaneutraler, auf Pflanzenölfarbe basierender Risografie-Druck in Berlin.

12 Unsere Kund*innen erhalten zum gekauften Kaffee dieses BLATT beigelegt.

13 Abschreibungen über 10 Jahre für Röster, Filter, Abluftanlage und Entsteiner. Investitionskosten von insgesamt ca. 50 Tsd. Euro. Röstvolumen von ca. 5 Tonnen pro Jahr angesetzt.

14 Anteilig. Miete und Nebenkosten ca. 40 Tsd. Euro pro Jahr. 33 % für Rösterei angesetzt.

15 Abschreibungen über 10 Jahre für Umbau und Renovierung Jakobsgasse. Inves-titionskosten von insgesamt ca. 150 Tsd. Euro. (Exklusive Tresen, Maschinen und Geräte). 33 % für Rösterei angesetzt.

16 Entspricht einer Netto-Gewinnmarge von ca. 10 %.

MUYU 250 g

Verkaufspreis

9,50

Steuern

-1,17

Wareneinsatz

-2,07

Personaleinsatz

-2,94

Verpackung

-1,29

Infrastruktur

-1,21

Gewinn

0,82

Rätsel: Wir haben hier die Geschmacksrichtungen unserer Kaffeesorten (Portfolio → ab S 20) versteckt. Nur eine Kaffeesorte haben wir vergessen. Welche ist es?

Gewinnspiel: Poste eine Tasse Kaffee auf Instagram, verlinke mit (at)suedhangkaffee und schreibe die gesuchte Kaffeesorte in den Post. Teilnahme bis zum 18. Mai 2021, dem ersten Jahrestag unserer Eröffnung. Unter allen Teilnehmer*innen verlosen wir ein Jahresabo Filterkaffee.



S H
U A
E N
D G

Wir werden oft gefragt, warum wir den Namen SUEDHANG wählten. Hier eine Antwort in drei Teilen.

S H
U A
E N
D G

S H
U A
E N
D G

1 Viele denken beim Namen SUEDHANG an Wein. Dort ist eine Genusskultur weit verbreitet. Man interessiert sich für die Winzer*innen, für die Sorte, für den Jahrgang. Man lässt sich Zeit beim Verkosten. Es gibt den Beruf des Sommeliers bzw. der Sommelière. Es gibt spezielle Gläser, gewisse Techniken des Trinkens, Röschens und Betrachtens. Möglichst alle Geruchs- und Geschmacksnuancen des Weins sollen wahrgenommen werden. Eine ähnliche Genusskultur leben wir beim Kaffee. Wir stehen in Kontakt zu den Kaffee Farmer*innen, kennen ihr Handwerk. Wir interessieren uns dafür, wann und wie der Kaffee geplückt und aufbereitet wird. Wir interessieren uns auch dafür, unter welchen Bedingungen er zu uns transportiert wird. Jeder Jahrgang und jede Sorte erfordert ein eigenes Röstprofil und ein eigenes Brüh-Rezept. Es ist wichtig, vor wie vielen Tagen der Kaffee geröstet wurde. Die Geschwindigkeit, der Druck, die Wassermenge und Temperatur beim Brühen ist für uns eine zentrale Wissenschaft. Ebenso das Finden des perfekten Mahlgrades. Die Geschmacksnuancen des Kaffees ändern sich durch das Abkühlen des Getränks. Auch das interessiert uns. Die Verkostung zur Qualitätssicherung erfolgt nach klar definierten Standards in speziellen Tassen und mit speziellen Löffeln. Die Eigenschaften der jeweiligen Sorte soll dabei möglichst objektiv wahrgenommen werden. Kaffee verfügt sogar über deutlich mehr Aromen als Wein. Und wie beim Wein möchten wir uns beim Genießen Zeit lassen. Kaffee ist für uns ein Genussmittel.

2 Kaffee wächst am Hang. In südlichen Regionen unserer Erde. Bis der Kaffee letztendlich zum Trinken in der Tasse ist, wandern die Bohnen durch zahlreiche Hände. Die wesentliche Arbeit geschieht auf den Kaffeefarmen. Unser Name soll unsere Wertschätzung für die Passion und Mühen der Kaffee Farmer*innen zum Ausdruck bringen. Bei ihnen, an ihrem Hang, beginnt alles. Das ist unser Fundament.

3 Unsere Kaffeerösterei in der Jakobsgasse 4 ist nach Süden orientiert. Wir können die gesamte Fensterfront öffnen. Drinnen wird zu draußen. Mit grandioser Aussicht auf die Tübinger Altstadt. Unsere Kaffeerösterei wird so zu einem SUEDHANG. Ein gemütlicher Ort, der zum Verweilen einlädt. Den Großteil des Tages ist höchstens eine Wolke zwischen uns und der Sonne.

S H
U A
E N
D G

Unser Kaffee schmeckt nach

Papaya
Aprikose
Kakao
Jasmin
Fliederbeere
Dörrfeige
Mandarine
Pomelo
Oolong
Birne
Süßholz
Himbeere
Karamellcreme
Mandel
Boskop
Banane
Anis
Blütenhonig
Muskat

Wir suchen für jede Kaffeeernte die perfekte Röstung. Unsere Rohkaffeebohnen wachsen in unterschiedlichen Regionen mit ihren jeweils individuellen Bodenbedingungen, Vegetationen und Mikroklimas. Teilweise stammt unser Rohkaffee aus extremen Höhenlagen. In jeder Sorte, in jeder Ernte stecken einmalige Aromakombinationen. Es ist unsere Aufgabe, diese vielfältigen Aromen beim Rösten hervorzuheben und zum Strahlen zu bringen. Wir kreieren beim Rösten keine neuen Geschmacksnuancen. Wir bringen lediglich das zum Vorschein, was bereits in den Bohnen steckt. Das ist unsere Leidenschaft. Dafür stehen wir morgens auf und gehen zur Arbeit.

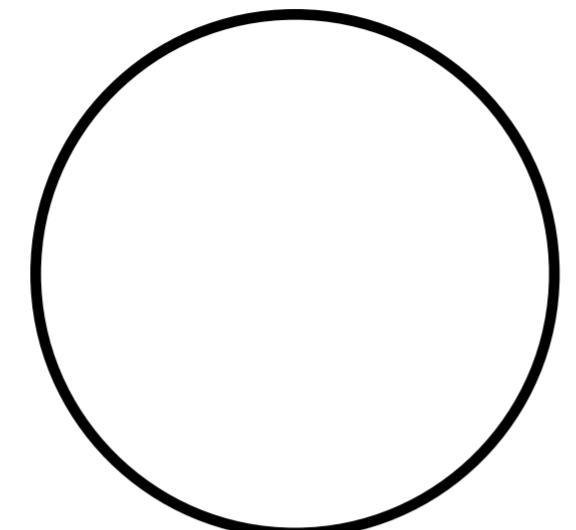
Wir rösten mit moderner Technik und feilen lange an den Röstprofilen für jede einzelne Kaffeesorte. Wir können während des Röstvorgangs Parameter wie Brennerleistung, Geschwindigkeit der Rösttrommel, Luftstrom und Geschwindigkeit der Energieaufnahme des Rohkaffees dynamisch ansteuern. Diese Parameter definieren im zeitlichen Verlauf das Röstprofil. Wir arbeiten akribisch.

Mit einer modernen Röstmaschine und angeschlossener Software können wir uns auf jedes Terroir und jede Kaffeesorte individuell einstellen. Wir rösten in kleinen Chargen. Wir verkosten jede Röstung und justieren nach. Wir machen das für ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Und wir machen dies aus Hochachtung für die aufwendige Arbeit der Kaffee Farmer*innen.

Bergamotte
Macadamia
Blaubeere
Johannisbeere
Walnuss
Roter Apfel
Limette
Salzkaramell
Bratapfel
Granatapfel
Stachelbeere
Bourbon
Sahne
Kiwi
Preiselbeere
Moosbeere
Rapshonig
Tamarinde
Kakao

und schmeckt nach dem, was du schmeckst, wenn du schmeckst.

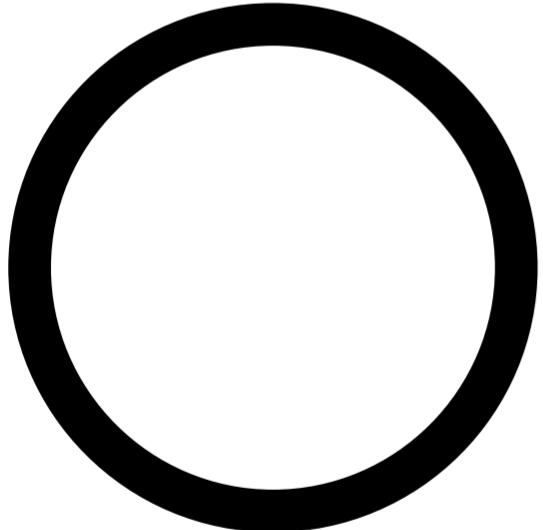
Espresso

MUYU
PeruBitterschokolade
Mandel
Blaubeere

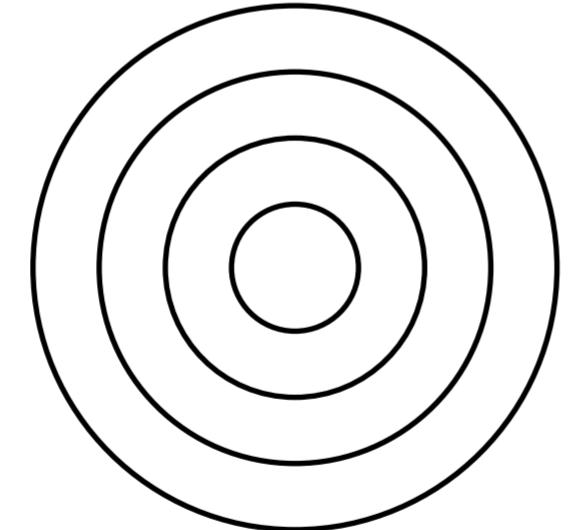
Unser klassischer Espresso ist Resultat der freundschaftlichen Zusammenarbeit zwischen Jimmy von der Kooperative Aproeco, den Importeuren Daniel und Lukas, und uns. Gemeinsam kamen wir auf den Namen Muyu. Das bedeutet auf Quichua rund. Muyupampa (runde Ebene) nannten die indigenen Amazonastämme die Region des Bergregenwalds, in der heute dieser erstklassige Kaffee nachhaltig angebaut wird. Und rund ist auch unser ausbalancierter Espresso: Schokoladige Zartbitternoten harmonieren mit kräftiger Würze und natürlicher Süße.

Espresso
250 500 1000 g

| | |
|---------------|---------------------------------------|
| Land | Peru |
| Region | Moyobamba |
| Anbauhöhe | 1380-1700 m |
| Produzent | Aproeco Kooperative |
| Sorte | Arabica |
| Varietät | Caturra, Catimor, Pache, Typica |
| Ernte | handgepflückt |
| Aufbereitung | washed |
| SCA Cup Score | 84,75 |

KRA JÄN
VietnamPreiselbeere
Rohrzucker
Assam Tee

Vietnam. Zweitgrößter Kaffeeproduzent der Welt. Sollte einst den Kaffeebedarf der DDR decken. Quantität vor Qualität. Bei der zur ethnischen Minderheit K'ho gehörenden Vietnamesin Lim Kra Jän und ihrem aus der Slowakei stammenden Ehemann Marián Takáč ist das anders. Ihr Rohkaffee aus dem vietnamesischen Bergland widerlegt alle Vorurteile. Kompromisslose Qualität. Von diesem Red Honey konnten wir nur 100 Kilogramm beziehen. Es gab nicht mehr. Gleichermaßen schade und schön.

Espresso
250 gOURO
BrasilienMilchschokolade
Karamell
Mandel

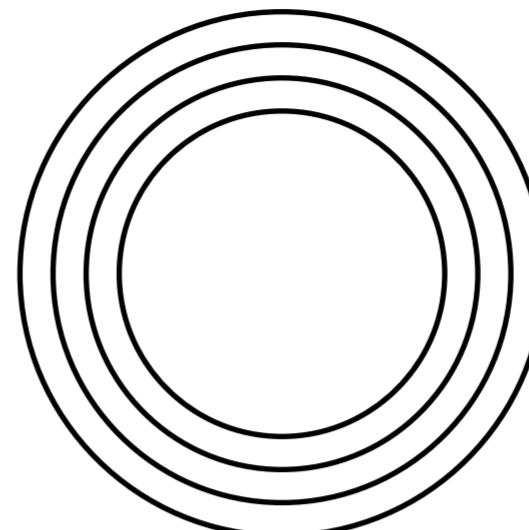
Espresso-Röstung für Gastronomie und Arbeitsplatzversorgung. Mild und ausgewogen. Dezente, schokoladige Süße. Ideal als Basis für Milchgetränke oder auch als Café Crème. Für den Vollautomaten geeignet.

Hinweis: Nur für Gastronomie und Arbeitsplatzversorgung erhältlich.

| | |
|--------------|---|
| Land | Vietnam |
| Region | Dalat, Lạc Dương |
| Produzenten | Zanya |
| Anbauhöhe | 1500-1600 m |
| Sorte | Arabica |
| Varietät | Catimor, Caturra, Bourbon, Tipica |
| Ernte | handgepflückt |
| Erntezeit | November- Dezember |
| Aufbereitung | Red Honey |

Espresso

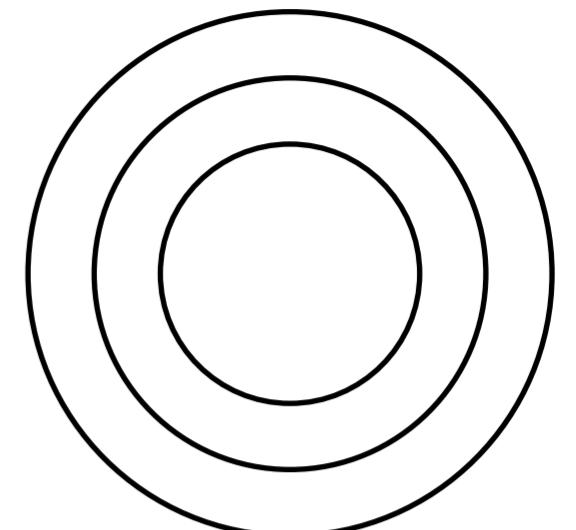
| | |
|----------------|---------------------------|
| Land | Brasilien |
| Region | Juruáia, Südminas |
| Größe der Farm | 90 ha |
| Anbauhöhe | 1100 m |
| Produzent | Claudeci Divino Araújo |
| Sorte | Arabica |
| Varietät | Catuai, Tupi, Catucai |
| Erntezeit | Mai-Juli |
| Aufbereitung | pulped natural natural |

FINCA ISNUL
GuatemalaMilchschokolade
Mandel
Limette

Kaffee ist eine Frucht. Bodenbedingungen, Mikroklima, Aufbereitungsmethoden, Sorgfalt bei der Ernte und vieles mehr bringen ein riesiges Spektrum von natürlichen Aromen zutage. Nach was schmeckt Finca Isnul? Uns erinnert er an Milchschokolade, Mandel und Limette. Wir rösten ihn so, dass diese Aromen erhalten und zum Leuchten gebracht werden. Aus Liebe zum Kaffee. Und aus Hochachtung vor der Leistung von Danny Perez, dem mehrfachen Gewinner des Cup of Excellence.

Espresso
250 500 1000 g

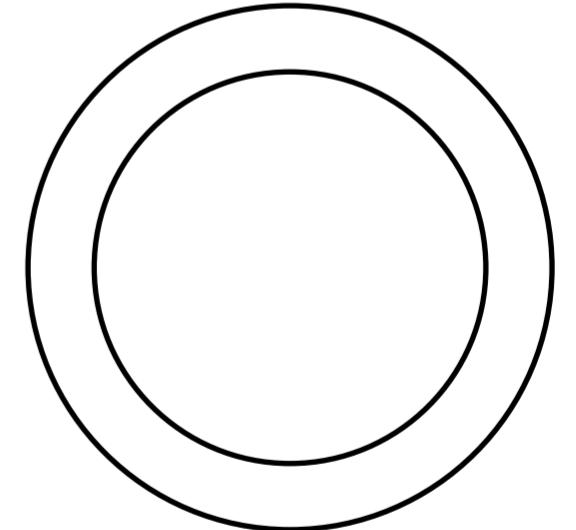
| | |
|----------------|---------------|
| Land | Guatemala |
| Region | Huehuetenango |
| Farm | Finca Isnul |
| Größe der Farm | 160 ha |
| Anbauhöhe | 1450-1850 m |
| Produzent | Danny Perez |
| Sorte | Arabica |
| Varietät | Catuai |
| Ernte | handgepflückt |
| Erntezeit | Januar-Mai |
| Aufbereitung | washed |
| SCA Cup Score | 84 |

LUA CLARA
BrasilienMandarine
Roter Apfel
Aprikose

Lua Clara strahlt. Trockenfrüchten ähnlich ist seine feine Süße in eine dezente Fruchtsäure eingebunden. Das kommt nicht von ungefähr, denn die gleichnamige Farmerin Lua Clara kennt ihr Handwerk: Die Kaffeekirschen werden direkt nach der Ernte behutsam in der Sonne getrocknet. Lua Clara und wir haben unser Bestes getan, die natürliche Süße der Kaffeebohnen in Aufbereitung und Röstung zu erhalten. Wir empfehlen, diesen ausbalancierten Espresso ohne Zucker zu genießen. Denn sonst bekommst du von der natürlichen Süße nicht viel mit.

Espresso
250 500 1000 g

| | |
|----------------|----------------------------|
| Land | Brasilien |
| Region | Alta Mogiana Pedregulho |
| Farm | São Francisco |
| Gründungsjahr | 2001 |
| Größe der Farm | 77 ha |
| Anbauhöhe | 1000 m |
| Produzentin | Lua Clara |
| Sorte | Arabica |
| Varietät | Catuai Amarelo |
| Aufbereitung | natural |
| SCA Cup Score | 86 |

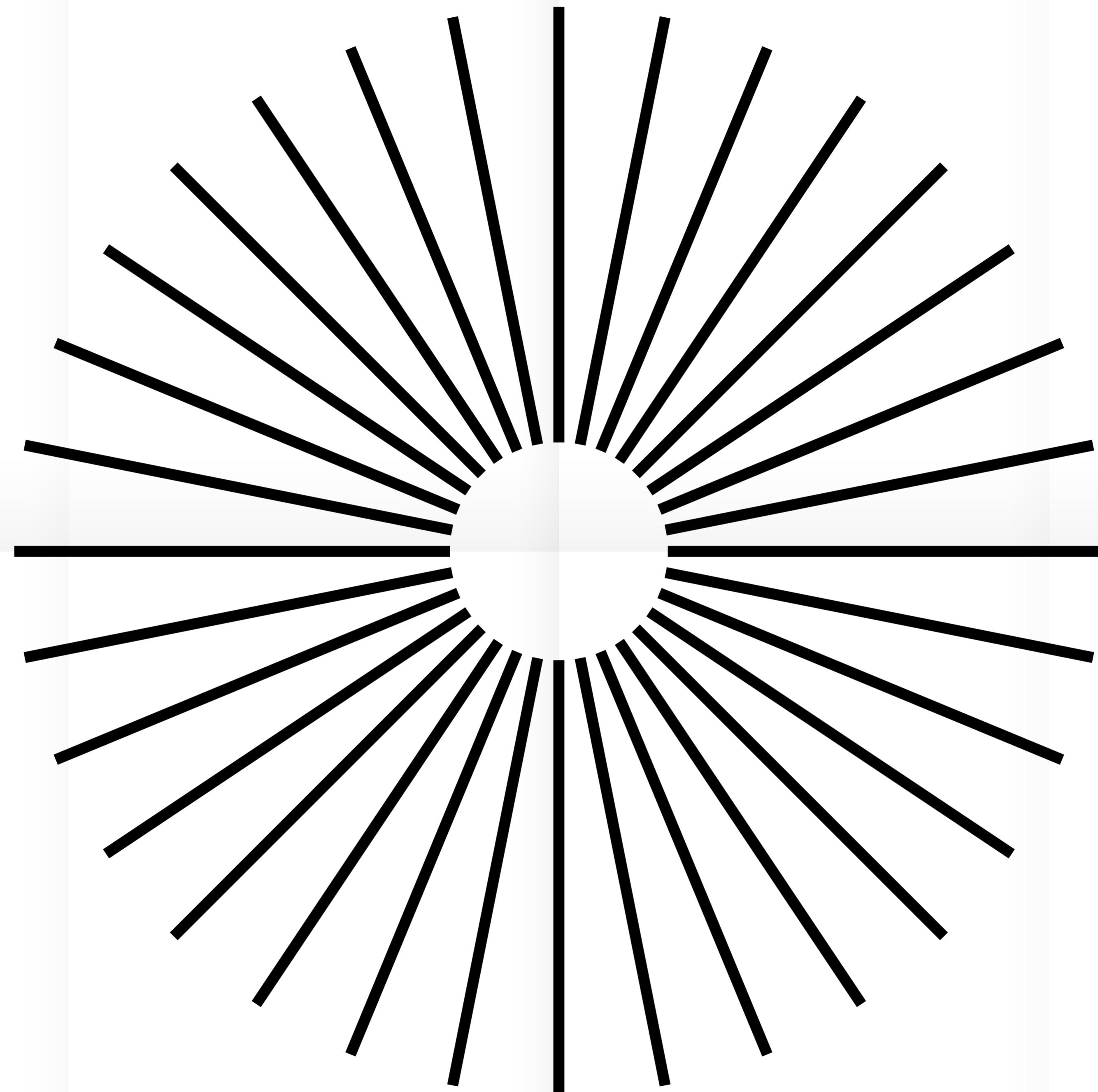
EL CARMEN
KolumbienMacadamia
Karamellcreme
Birne

Ehrlich? Wirklich? Ja. Der schmeckt doch nicht wie ein Koffeinfreier. Hast du was falsch eingetütet? Nein. Der ist ohne. Wirklich! Und warum hat der nicht den typisch pappigen Decaf-Geschmack? Drei Gründe: Erstens, richtig guter Rohkaffee. Zweitens, entkoffeiniert mit aus Zuckerröhre gewonnenem Ethylacetat. Und drittens, wir sind beim Rösten nicht eingeschlafen. Und, äh viertens, wir wollten unbedingt einen anständigen Decaf, der einem MIT in nichts nachsteht. Fürs Schlafenkönnen und für alle Mamas.

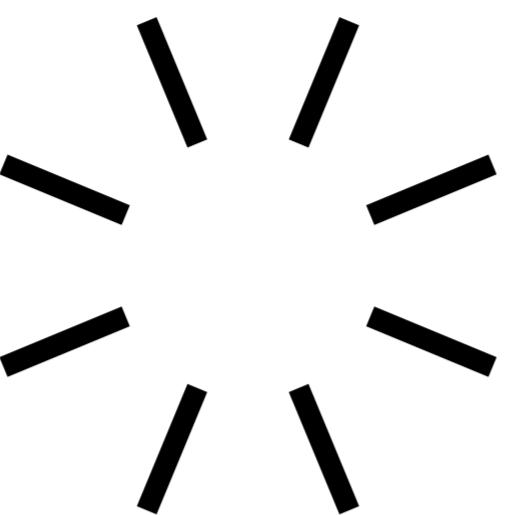
Omniroast
entkoffeiniert
250 500 g

| | |
|--------------|---|
| Land | Kolumbien |
| Region | Pitalito, Huila |
| Anbauhöhe | 1700-2100 m |
| Produzent | Association El Carmen |
| Sorte | Arabica |
| Varietät | Caturra Castillo Colombia |
| Ernte | handgepflückt |
| Aufbereitung | washed Entkoffeinierung mit Zuckerröhre |

GUJI HADESO
Äthiopien

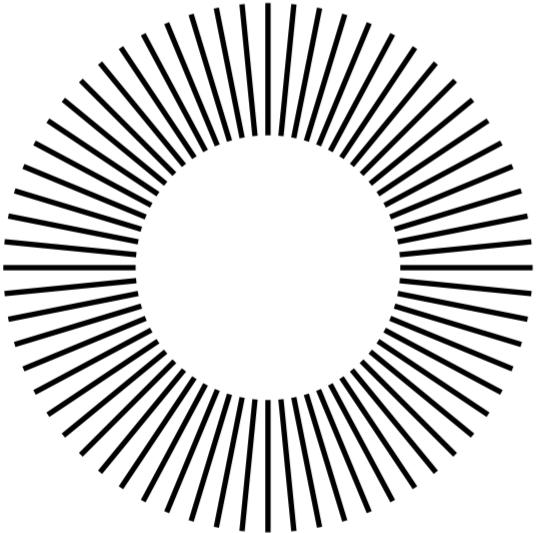


Filterkaffee

PAPAKUCHI
IndienSüßholz
Bergamotte
Muskat

Wir haben nach einem klassisch würzigen Filterkaffee gesucht. Einem, der neben seinem kantigen Tassenprofil auch dezente Fruchtnoten mit sich bringt. Fündig wurden wir in Südwest-Indien. Inmitten von Pfeffersträuchern, Avocadobäumen und Kardamomplantzen wächst Pavan Nanjappa's Arabica Papakuchi. Ein typisch indischer Kaffee: kräftig, würzig, herb. Gleichzeitig elegant mit feiner Bergamottennote.

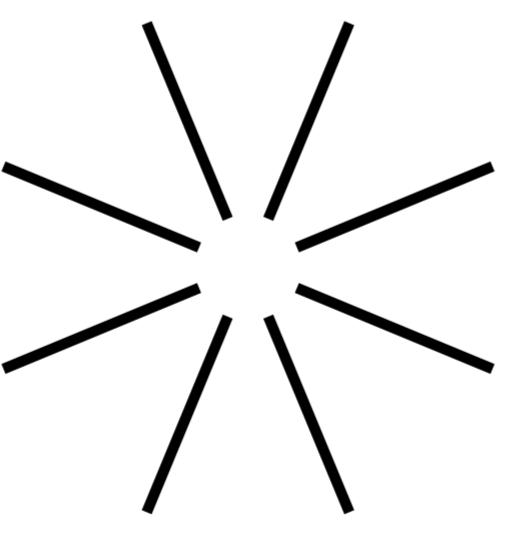
| Land | Indien |
|---------------|------------------|
| Region | Coorg |
| Farm | Papakuchi |
| Anbauhöhe | 900-1200 m |
| Produzent | Pavan Nanjappa |
| Sorte | Arabica |
| Varietät | SLN 6 |
| Ernte | handgepflückt |
| Erntezeit | November-Februar |
| Aufbereitung | washed |
| SCA Cup Score | 83 |

Filterkaffee
250 500 gBUMBOGO
RuandaFliederbeere
Dörrfeige
Oolong

Beim Aufbrühen dieses ruandischen Filterkaffees kommt bereits eine erste sanfte Geruchsnote zum Vorschein, die uns an Oolong Tee erinnert. Beim ersten Schluck entdecken wir eine weiche Süße – ähnlich der von getrockneten Feigen. Geschmacklich ist Bumbogo auch eine Reminiszenz an unsere Kindheit: Im Nachgeschmack erinnert er uns an Fliederbeersaft, ein Getränk gekocht aus den Beeren des Schwarzen Holunders. Mit einem SCA Cup Score von 88 Punkten zählt Bumbogo zu den weltweit exquisitesten Kaffees.

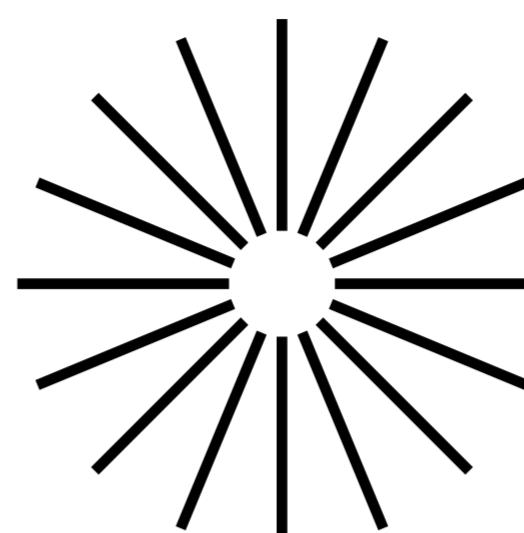
Filterkaffee
250 500 g

| Land | Ruanda |
|-----------------|-------------------|
| Region | Gakenke District |
| Anbauhöhe | 1650-2000 m |
| Produzenten | 523 lokale Farmer |
| Washing Station | Bumbogo |
| Sorte | Arabica |
| Varietät | Red Bourbon |
| Ernte | handgepflückt |
| Erntezeit | März-Juni |
| Aufbereitung | washed |
| SCA Cup Score | 88 |

GOVER CUEVA
PeruBourbon
Moosbeere
Rapshonig

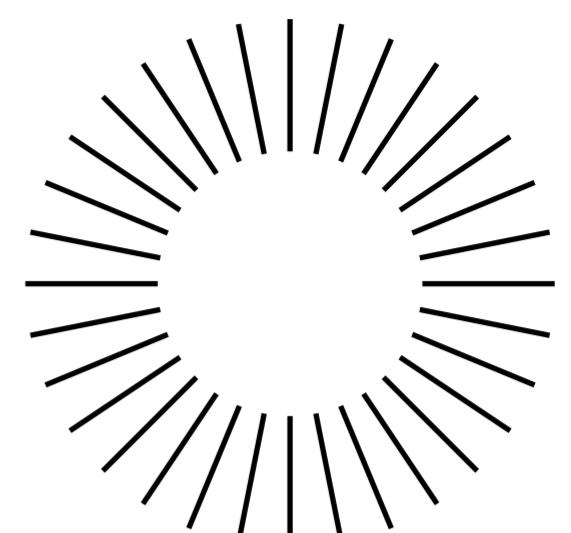
Aerobic 48 Stunden fermentiert. Dann depulpt. Erneut 24 Stunden aerob im Zuckerschleim getrocknet. Dann leicht abgewaschen. Anschließend im Schatten des Permakulturwaldes schonend getrocknet. Das ist Außen gewöhnlich. Vermutlich wurde kein anderer Kaffee jemals auf diese Weise aufbereitet. Dass der Kaffee grandios schmeckt, ist aber kein Zufall die- ses Experiments. Denn der Farmer Gover Cueva weiß, was er tut.

| Land | Peru |
|--------------|---------------------|
| Region | Moyobamba |
| Farm | Gover Cueva |
| Produzent | Aproeco Kooperative |
| Anbauhöhe | 1400 m |
| Sorte | Arabica |
| Varietät | Tipica, Catimor |
| Ernte | handgepflückt |
| Aufbereitung | experimental |

Filterkaffee
250 gEL MORENO
GuatemalaKakao
Walnuss
Blütenhonig

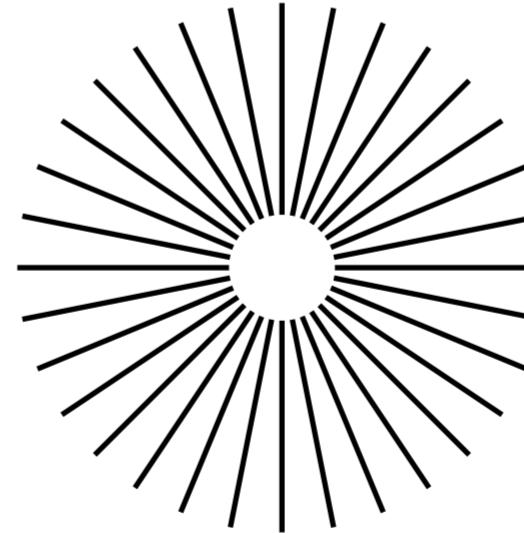
Welchen Filterkaffee würden wir zu einem Fest brühen? El Moreno. Er ist von Natur aus mit unserer aller Lieblingsaromen gesegnet: Schokolade, Nuss, Blütenhonig. Die intakte Flora und Fauna der guatemaltekischen Kaffeefarm, die Expertise und Sorgfalt bei Ernte und Verarbeitung verleihen dem mehrfach preisgekrönten Kaffee seine Wahnsinnschokosüße.

| Land | Guatemala |
|----------------|-----------------|
| Region | Huehuetenango |
| Farm | Finca El Moreno |
| Größe der Farm | 32 ha |
| Anbauhöhe | 1450-1900 m |
| Produzent | Familie Perez |
| Sorte | Arabica |
| Varietät | Caturra |
| Ernte | handgepflückt |
| Erntezeit | Januar-Mai |
| Aufbereitung | washed |
| SCA Cup Score | 85,5 |

Filterkaffee
250 500 gATSABE
OsttimorTamarinde
Birne
Kakao

Diesen Kaffee beziehen wir von unseren Importeuren Raw Material. Für uns sind sie ein leuchtendes Vorbild für faires Wirtschaften. Raw Material verfolgt keine Gewinnsabsichten. Sie geben ihre Gewinne vollständig an die Kaffeefarmer*innen weiter. Resultat sind Kaffebohnen außergewöhnlicher Qualität. Mit den höchsten SCA Scores, den ein Kaffee aus Osttimor jemals erzielt. Resultat ist auch ein verlässliches und angemessenes Einkommen für die Farmer*innen, Lebensunterhalt einer noch sehr jungen Kaffeination.

| Land | Osttimor |
|--------------|--------------------------------|
| Region | Ermera |
| Farm | Atsabe |
| Anbauhöhe | 1700-1800 m |
| Sorte | Arabica |
| Varietät | Hibrido de Timor, Moka, Typica |
| Ernte | handgepflückt |
| Aufbereitung | washed |
| Fermentation | 15-18 h |

Filterkaffee
250 500 gGUJI HADESO
ÄthiopienPapaya
Pomelo
Jasmin

Sagenhafte 89 Punkte. Extase bei unserem ersten Cupping. Gesprächsmitschnitt: Ganz klar Papaya. Blaubeere. Pfirsich. Himbeere. Birne. Und ein Hauch Grapefruit. Hey, der schmeckt voll nach Pomelo. Was sagt ihr? Stimmt, Pomelo. Weiche, sehr angenehme Säure und Süße. Halt keine spritzige Zitrone. Pomelo eben. Aus dem Off: Pomelo rules! Und was für ein Körper. Yes, mega Nachgeschmack, super angenehmes Mundgefühl. Und da ist sogar ein Hauch Jasmin. Gibt dieser Fruchtexplosion einen tollen Rahmen, rundet alles ab. Was sagst du?

| Land | Äthiopien |
|--------------------------------|-----------------------------|
| Region | Shakiso, Oromia |
| Produzenten | 700 familiäre Kleinbetriebe |
| Washing Station | Hadeso |
| Anbauhöhe | 1900-2100 m |
| Größe der Farmen je ca. 2-5 ha | |
| Sorte | Arabica |
| Varietät | Heirloom |
| Ernte | handgepflückt |
| Aufbereitung | washed |
| SCA Cup Score | 89 |

Filterkaffee
250 g

SCA Cup Score von 90 Punkten: Damit zählt LA DALIA weltweit zu den Top 0,5 Prozent. Wie dieser Qualität begegnen? Erstens mit Fingerspitzengefühl und in kleinen Chargen rösten. Zweitens präzise brühen, am besten mit gefiltertem Wasser. Und drittens achtsam trinken. Nimm dir Zeit. Denn du schmeckst nur das, was du schmeckst, wenn du schmeckst.

| Land | El Salvador |
|---------------|----------------|
| Region | Cuyanauzul |
| Farm | Finca La Dalia |
| Anbauhöhe | 1400-1450 m |
| Sorte | Arabica |
| Varietät | Pacamara |
| Ernte | handgepflückt |
| Aufbereitung | Honey |
| Fermentation | 48 h, anaerob |
| SCA Cup Score | 90 |

MUYU

MUYU

Wie aus PRIMA ESTATE nach unserem ersten Sommer MUYU wurde.

Nach zwei Monaten haben wir unsere meistverkauften Kaffeebohnen ersetzt. Ein befreundeter Bizniz-Mensch hat den Kopf geschüttelt, als wir ihm das erzähltten. Er sagte: Never substitute your working cash-cow.

Wir haben's trotzdem gemacht. PRIMA ESTATE war unser klassischer Espresso von Tag eins. Wir wollten damit das klassische Geschmacksprofil bedienen können, das wir als Wunsch unserer Kunden antizipierten. Uns schwebte eine ausgewogene Zartbitternote mit einer kräftigen Würze vor. So ein Tick typisch italienischer Kaffee. Darum der italienische Kunstname PRIMA ESTATE. Mit unserer Arabica-Mischung aus 70 Prozent Peru und 30 Prozent Indien haben wir genau das hinbekommen. Den Leuten schmeckts. Wir haben's gut verkauft. Juhu.

Größer noch als die Freude über den Erfolg von PRIMA ESTATE war unsere Freude über die Erkenntnis, dass unsere Kund*innen verstehen, was wir tun. Verstehen, was

unsere Passion ist. Verstehen, für was wir stehen und was Spezialitätenkaffee ist. Und PRIMA ESTATE passt in diese Welt nicht ganz rein. Denn PRIMA ESTATE ist ein Blend. Eine Mischung aus zwei Sorten. Eine Mischung, um ein gewünschtes Geschmacksprofil zu erreichen.

Wir sind aber SUEDHANG. Wir zelebrieren die Geschmacksnuancen und Aromen jeder Ernte, jeder Varietät – von jedem Hang. Wir möchten nicht eine gewisse Vorstellung des Geschmacks in die Tasse bringen. Wir möchten das zum Vorschein bringen, was bereits vorhanden ist. Auch bei unserem klassischsten Espresso. Ab sofort kein Blend mehr. Keine Vorstellung unsererseits, wie der Kaffee zu schmecken hat. Sondern ein ehrfürchtiges Staunen über all das, was bereits in der Bohne steckt.

Aus PRIMA ESTATE wurde MUYU. 100 Prozent single origin. Peru. MUYU bedeutet auf Quichua „rund“. Und jetzt ist unser Portfolio eine runde Sache. Und PRIMA ESTATE bedeutet auf italienisch „erster Sommer“. Ja, das war unser erster Sommer. Jetzt geht's rund.

Unser Bizniz-Freund freut sich auch. Denn MUYU rockt noch mehr als PRIMA ESTATE. Wir machen nur das, wofür wir mit Haut und Haar stehen. Und das läuft. Besser als davor.

Wir sind SUEDHANG

Anna Hägele
 Anna Hakenjos
 Clara Luckhardt
 Emanuel Voelkel
 Erika Uno
 Jairo Alonso Cardona
 Karolin Schuh
 Khalid El Shareif
 Lena Kauderer
 Martin Lai
 Mikolaj Pociecha
 Moritz Mosebach
 Raquel Höfig Pluas
 Robin Hittinger
 Sebastian Hittinger
 Slobo Zarić

Gestaltung

Interior Design
 Sebastian Hecht
 mail(at)sebastianhecht.de

Schreinerei
 Atelier für Formgebung
 Stephan Potengowski
 atelier-formgebung.de

Grafik
 Simon Wahlers
 simonwahlers.de

Druck Verpackung
 DRUCKEN3000
 Florian Haberstumpf
 IG (at)drucken3000

Fotografie
 Selina Voelkel
 IG (at)_palephotography_

Impressum

Herausgeber
 Martin Lai
 Robin Hittinger

SUEDHANG Kaffee
 Hittinger & Lai GbR
 Jakobsgasse 4
 72070 Tübingen
 suedhang.org
 IG (at)suedhangkaffee

Redaktion und Text
 Martin Lai
 Robin Hittinger

Lektorat
 Cora-Lis Grießhaber

Grafik
 Simon Wahlers
 simonwahlers.de

Fotografie
 Selina Voelkel
 IG (at)_palephotography_
 außer S 08-11, Cumpa
 IG (at)cumpa_official

Schrift
 Maax Mono

Druck
 Druckhaus Carsten Müller

Auflage
 5000 Stück

(C) 2020 SUEDHANG Kaffee

Verkaufspreise

Privatkund*innen

| | 250 g | 500 g | 1000 g |
|-------------|-------|-------|--------|
| Espresso | | | |
| MUYU | 9,50 | 18,00 | 34,00 |
| FINCA ISNUL | 11,50 | 22,00 | 42,00 |
| LUA CLARA | 11,50 | 22,00 | 42,00 |
| KRA JÄN | 13,50 | | |
| OURO | | | |

Omniroast
entkoffeiniert

| | | |
|-----------|-------|-------|
| EL CARMEN | 11,50 | 22,00 |
|-----------|-------|-------|

Filterkaffee

| | | |
|-------------|-------|-------|
| PAPAKUCHI | 9,50 | 18,00 |
| EL MORENO | 11,50 | 22,00 |
| ATSABE | 11,50 | 22,00 |
| BUMBOGO | 13,50 | 26,00 |
| GOVER CUEVA | 14,50 | |
| GUJI HADESO | 16,50 | |
| LA DALIA | 17,50 | |

Geschäftskund*innen

| 250 g | netto | brutto | 500 g | netto | brutto | 1000 g | netto | brutto | 10 kg | |
|-------------|-------|--------|-------|-------|--------|--------|-------|--------|--------|-------|
| | | | | | | | | | Rabatt | netto |
| MUYU | 7,10 | 7,60 | 13,46 | 14,40 | 25,42 | 27,20 | 20% | 200,00 | 214,00 | |
| FINCA ISNUL | 8,06 | 8,63 | 15,42 | 16,50 | 29,44 | 31,50 | 25% | 240,00 | 256,80 | |
| LUA CLARA | 8,06 | 8,63 | 15,42 | 16,50 | 29,44 | 31,50 | 25% | 240,00 | 256,80 | |
| KRA JÄN | 10,72 | 11,48 | | | | | 15% | | | |
| OURO | | | | | | | | 200,00 | 214,00 | |

| | | | | | | | | | |
|-----------|------|------|-------|-------|--|--|-----|--------|--------|
| EL CARMEN | 8,06 | 8,63 | 15,42 | 16,50 | | | 25% | 240,00 | 256,80 |
|-----------|------|------|-------|-------|--|--|-----|--------|--------|