

PRESSE

02/22

220GRAD WÄCHST. UND ALLE WACHSEN MIT.

**AUS EINEM HAUFEN AN POTENZIALEN
ENTSTEHT EIN UNTERNEHMEN,
WELCHES WIEDER NEUE BIETET.**

2008 – 2022. 14 Jahre 220GRAD und wir blicken ein bisschen zurück. Unser Unternehmen ist aus einem Potenzial entstanden - einem Potenzial ein Leben zu gestalten. Margret und Alois haben das ihr Leben lang gemacht aber an diesem Punkt ganz besonders. Sie sind aus alten Jobs ausgestiegen, um ein Projekt zu wagen. Ein Projekt, das sie massgeschneidert haben auf ihre persönliche Haltung, Werte, Interessen und Stärken.

Mit den Jahren sind Katharina und Lukas mit eingestiegen. Auch sie haben ihr eigenes und das Potenzial des Unternehmens gesehen und die Chance ergriffen, an einem Projekt teilzuhaben, welches sie mit ihren persönlichen Stärken, Interessen und Werten prägen.

220GRAD ist ein Unternehmen – ist das Produkt von Menschen, die sein und ihr eigenes Potenzial erkennen und verwirklichen wollen. Es ist ein Produkt von den Menschen, die es erschaffen.

Wir sind die Eigentümer von 220GRAD aber auch 220GRAD färbt auf jeden einzelnen von uns ab. Es ist ein Wechselspiel. Über die Jahre ist das Unternehmen an Menschen gewachsen. Jeder und jede einzelne von ihnen hat sich 220GRAD zu eigen gemacht und gleichzeitig durch ihr persönliches Handeln die gesamte Firma mitgestaltet. Was über die letzten 14 Jahre mehr intuitiv geschah, wird nun bewusste Unternehmenskultur: 220GRAD gehört niemandem allein.

220GRAD ist Teil von uns allen. Indem jeder und jede für sich seinen/ihren Entwicklungs- und Entfaltungsweg sucht und findet, gedeiht und erblüht das große Ganze. Immer mit dem Ziel vor Augen, dass unser Unternehmen als Ganzes gelingen muss. In diesem Wechselspiel werden enorme schöpferische Energien frei. Die Freiräume, die jeder/jede einzelne einfordern, dienen allen. Somit ist das was wir tun, nicht einfach nur ein Job. Es wird zu einer sinnvollen, wertvollen Aufgabe für alle: zusammen und jeder/jede für sich machen wir 220GRAD erfolgreich. Frei nach dem Sinnbild von Mutter und Kind. Sie werden miteinander aber auch besonders durch einander erwachsen und zu dem besten ihrer selbst. Und so blicken wir in die Gegenwart und in die Zukunft zugleich, Die Potenziale, die wir jeden Tag pflegen und in die Tat setzen, sind wer wir sein werden.

Im März eröffnen wir unser neues Projekt:
220GRAD Rupertinum.

KAFFEE & NEUIGKEITEN

220GRAD ROESTHAUS MACHEINER KG |
MAXGLANER HAUPTSTRASSE 29 | WIENER-PHILHARMONIKER-GASSE 9 |
NONNTALER HAUPTSTRASSE 9A | CHIEMSEEGASSE 5 - 5020 SALZBURG
T 0043 662 90 98 97 | office@220grad.com | 220GRAD.COM



220GRAD Menschen. Hier ein großer Teil unseres Teams.
Mittlerweile schon wieder um viele neue Gesichter angewachsen.

220GRAD KAFFEES

UNSER AKTUELLES SORTIMENT

Die Herkunft und Qualität der Kaffees sind uns wichtig. In unserem Sortiment versuchen wir die faszinierende Vielfalt darzustellen, die dieser Rohstoff zu bieten hat.

SELEKTION EINS

FEIGE | KARAMELL

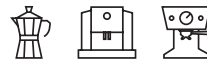
Die aromatisch-milde 100% Arabica Mischung. Trotz moderatem Koffeingehalt ist dieser Espresso sehr vollmundig und verweilt angenehm im Mund. Der nussige Brazil bildet mit dem schokoladigen Guatemala die breite Grundlage. Unser Äthiopischer Yirgacheffe setzt mit seinen süßen und fruchtigen Aromen noch einen feinen Akzent oben drauf.



SELEKTION ZWEI

BUTTERKEKS | SCHOKO

Eine Espresso-Mischung, die auch in Kombination mit Milch sehr gut zur Geltung kommt. Ein kräftiger ostafrikanischer und ein nussig-milder südamerikanischer Arabica mit einem Schuss Uganda Robusta bilden einen runden, cremigen Kaffee mit süßen Fruchtnoten. Gerade diese Fruchtnoten ergeben mit Milch eine angenehme Süße in den Kaffee-Milch-Getränken. 10% Robusta.



SELEKTION VIER

WÜRZIG | NUSSIG

Mit ihrem 30%-Robusta-Anteil die koffeinmäßig kräftigste Espresso-Mischung von 220GRAD. Äthiopien Harrar und nussiger Brazil bilden mit einer guten Portion Speciality Robusta aus Uganda einen breiten, kräftigen Körper mit pfeffriger Würze. Diese Mischung ist besonders für Espresso-Trinker geeignet oder Freunde von kräftigem Cappuccino - auch mit pflanzlicher Milch.



KENIA THIRIKU

SAMTIG | STEINFRUCHT

Die Kleinbauern der Thiriku Farmer's Kooperative bringen ihre frische, handgepflückte Ernte zur Weiterverarbeitung in die Thiriku Coffee Factory. Dort wird genau nach Qualitäten selektiert und bezahlt. Auf erhöhten Sonnenbetten wird der Pergamino bis zum richtigen Feuchtigkeitsgrad getrocknet. Der hier angebaute Kaffee ist Arabica der Varietäten SL 28 und SL 34, Ruiru 11 und Batian.



COLOMBIA HUILA VERGARA

MELASSE | ZIMT | MANDARINE

Dieser gewaschene Rosa Bourbon aus der Region Huila erfreut unsere Sinne. Kaffeeproduzent Jhoan Manuel Vergara ayure hat hier einen cremigen, balancierten Kaffee produziert mit vollem Körper und spannenden Aromen von Malz, Melasse, Vanille und Zimt hinzu feinen Zitrusnoten wie Mandarine.

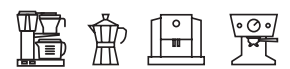
BALD DA!



GUATEMALA LA LABOR

MANDEL | PEKANUSS | SCHOKO

Die Finca La Labor wird seit den 1920er von der Familie Montenegro betrieben und seither von einer Generation zur nächsten vererbt. Francisco Quezada gehört der fünften an. Er und seine Familie kümmern sich um den Erhalt und den hohen Qualitätsstandard dieser wunderschönen Farm. Unser Kaffee wuchs auf 1.520 Metern und besteht aus den Varietäten Bourbon, Typica und Catuai. Fully washed.



ÄTHIOPIEN HARRAR LB

HEIDELBEERE | ZARTBITTER

Nach seiner Herkunftregion Haraghe benannt. Diese befindet sich im Osten Äthiopiens. Der Kaffee wächst dort zwischen 1.500 und 2.100 Metern. Die kühlen Temperaturen in diesen Höhen ermöglichen eine langsame Reifung. Ein komplexes, facettenreiches Aromenbild ist das Resultat. Wegen seiner Komplexität ist er eine gefragte Bohne für Milchkaffee, Espresso und Kaffeevollautomaten.



ÄTHIOPIEN HALO BERITI

FLORAL | ASSAM | MANDARINE

Aus Region Guji. Halo Beriti Washing Station sammelt Kirschen von 520 Kleinbauern. Ihr durchschnittliches Anbaugelände ist ein Hektar auf der Höhe zwischen 1900 und 2150 Metern. Dort bauen sie auch Avocados und Soya Bohnen neben den Kaffeepflanzen an. In der Tasse ist dieser gut ausbalanciert, mit schöner Süße, Floral, Noten von Schwarztee, Mandarine, Orange und Zwetschke.



BRAZIL PASSEIO NT

NOUGAT | BITTERMANDEL

Kommt aus dem Süden von Minas Gerais von der Fazenda Passeio und wird als Natural aufbereitet. Das Resultat ist eine vollmundige Tasse, mit einer cremigen Textur und angenehmer Süße. Adolfo Henrique Vieira Ferreira leitet die Fazenda in dritter Generation. Die Familie verfolgt ein ganzheitliches Konzept - sie versucht den Kaffeeanbau mit der Natur und den sozialen Fragen in Einklang zu bringen.

