

PRESSE

03/22

DIE LÖWINNEN KOMMEN!

IM MÄRZ ÖFFNEN WIR DIE TÜREN DES 220GRAD RUPERTINUM IN BEGLEITUNG VON NEUEN MASCHINEN.

Mitten in der Altstadt nimmt eine Baustelle schon langsam Formen an. In der ehemaligen Statuenhalle des Museums der Moderne Salzburg im Rupertinum entsteht unser neuer Coffeeshop. Er wird ein Aushängeschild für unseren Kaffee. Während die Handwerker langsam ausziehen, zieht neue Handwerkskunst ein. Im neuen 220GRAD Rupertinum befinden sich zwei Schmuckstücke des Hauses La Marzocco - eine Leva X und eine KB90. Mit dem neuen Standort erweitern wir nun unser Maschinensortiment von diesem renommierten Produzenten. Aber wer ist La Marzocco eigentlich? Die 1927 von Giuseppe und Bruno Bambi gegründete Firma La Marzocco hat ihren Ursprung in Florenz. Nicht ohne Grund verwendete Giuseppe Bambi das Symbol des „Marzocco“, ein sitzender Löwe mit dem Wappen der Lilie von Florenz, Synonym für Sieg und Triumph, und nannte sein Unternehmen La Marzocco. Am 25. Februar 1939 ließ Giuseppe Bambi das Patent für ein Projekt für die erste Espresso-Kaffeemaschine mit horizontalem Kessel registrieren. Diese neue Anordnung gestattete, dass alle Brühgruppen in Reihe positioniert werden konnten, wodurch die Einfügung einer größeren Anzahl möglich und ihre Funktionsweise einfacher und schneller wurde. Auch die GS - italienisch „saturierte Gruppe“ - mit der die Temperatur konstant gehalten werden kann, ist ein weiterer Schlüsselfaktor bei der Zubereitung von hochwertigem Kaffee.

Noch heute überwachen hoch spezialisierte Fachkräfte jede Phase der Produktion jeder einzelnen Maschine, die nach der Bestellung jedes einzelnen Kunden von Hand angefertigt wird.

fb80 | 2006

Die erste für „World Barista Championships Finals“ hergestellte Maschine ist die FB80 mit ihrem individualisierbaren Paneel. Der Name bezieht sich auf die Herstellerbrüder Bambi (FB) und die 80 auf das 80-jährige Jubiläumsjahr der Firma La Marzocco. Diese Maschine findet ihr bei uns im 220GRAD Chiemseegasse.

leva | 2017

Zum 90-jährigen Jubiläum im Jahr 2017 feierte La Marzocco die mit Spannung erwartete Leva: Ein bahnbrechendes Modell, welches die Technologie und das Design einer handhebelgeführten Espressomaschine neu erfindet. Ihr Debüt machte sie zunächst in einem auffälligen 90er Design, darauf folgten die Varianten Leva X und Leva S. Mit ihrem unverwechselbaren Design und ihrer niedrigen

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 Rupertinum beheimatet zwei Löwinen: Leva X und KB90

Bauhöhe erfindet die Leva mithilfe einer Vielzahl ergonomischer Elemente das ikonische Design einer Handhebel-Maschine von Grund auf neu. Diese Maschine findet ihr ab sofort im 220GRAD Rupertinum. Wir werden sie für spezielle Espresso Profile verwenden.

KB90 | 2019

Die KB90 ist unser neues Arbeitstier im 220GRAD Nonntal und Rupertinum. Entworfen, um schneller und effizienter in high-volume-café agieren zu können, hat La Marzocco die Handhabung des Siebträgers gänzlich neu definiert und dadurch körperliche Belastung reduziert und den Work Flow optimiert. Diese Maschinen machen es für unsere Baristi möglich, sich auf die Qualität in jeder Tasse zu konzentrieren und gleichzeitig niemanden lange warten zu lassen. Dieser Spagat verbindet uns mit allen, die in Qualitätsnischen beheimatet sind.

Nicht nur die Löwinen werden uns unterstützen. Was auch eine Ziege damit zu tun hat... Bald mehr!

**SPECIAL OPENING EDITION: RUANDA
ENDE MÄRZ**

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

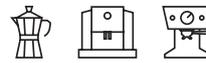
Die aromatisch-milde 100% Arabica Mischung. Trotz moderatem Koffeingehalt ist dieser Espresso sehr vollmundig und verweilt angenehm im Mund. Der nussige Brazil bildet mit dem schokoladigen Guatemala die breite Grundlage. Unser Äthiopischer Yirgacheffe setzt mit seinen süßen und fruchtigen Aromen noch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



SELEKTION ZWEI

BUTTERKEKS | SCHOKO

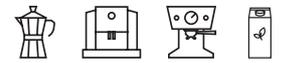
Eine Espresso-Mischung, die auch in Kombination mit Milch sehr gut zur Geltung kommt. Ein kräftiger zentralafrikanischer und ein nussig-milder südamerikanischer Arabica mit einem Schuss Uganda Robusta bilden einen runden, cremigen Kaffee mit süßen Fruchtnoten. Gerade diese Fruchtnoten ergeben mit Milch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

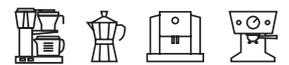
Dieser gewaschene Rosa Bourbon aus der Region Huila erfreut unsere Sinne. Kaffeeproduzent Jhoan Manuel Vergara ayure hat hier einen cremigen, balancierten Kaffee produziert mit vollem Körper und spannenden Aromen von Malz, Melasse, Vanille und Zimt hinzu feinen Zitrusnoten wie Mandarine.



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.

