

220GRAD CHIEMSEEGASSE: EIN KAPITEL GEHT ZU ENDE.

2008 hat es begonnen. Das Buch mit dem Titel 220GRAD. Ganz viel davon ist Aroma, Gefühl und Geist ... ungreifbar. Ein Teil davon ist jedoch aus Ziegel, Putz, Beton, Holz und Stoff. Unsere Cafés verkörpern was wir mit 220GRAD ausdrücken wollen. Sie sind die Räume, die wir um unseren Kaffee herum entstehen lassen. Sie bringen nicht nur Kaffee und Mensch sondern auch Mensch und Mensch zusammen. Sie sind starke Sammelpunkte von Austausch, zweiter Heimat und Inspiration geworden. Für uns aber auch für unsere Mitarbeiter und Gäste. Das macht sie zu ganz wichtigen Eckpunkten unseres Unternehmens. Sie verkörpern, wie wir denken und wie wir leben wollen. Sie sind daher auch sehr persönliche Orte für uns. Etliche Stunden haben wir in ihnen verbracht. Wir haben jedes Detail entschieden, gepflegt und erneuert.

Speziell mit der Chiemseegasse verbinden wir vor allem unseren Anfang. Wir haben hier unsere ersten Bohnen geröstet, unsere ersten Herzen in Cappuccini gegossen, unsere ersten Frühstückskreiert. Wir wurden als Nichtraucher-Café belächelt, unsere ältesten Stammkunden traten trotzdem ein und haben uns seitdem begleitet. Wir haben Menschen kennen- und lieben gelernt, haben am Rande ihre Leben begleitet. Kinder sind in diesen Wänden herangewachsen, Partnerschaften haben sich getrennt, wichtige Menschen haben uns verlassen. Dieser Ort bedeutet uns und vielen Leuten sehr viel weil wir und sie dort gemeinsam und miteinander Zeit verbracht haben. Es ist der Ort an dem sich immer klarer unsere Philosophie, unser Weg als Unternehmen und unser Weg als Familie geschärft hat. Hier haben wir die Basis gelegt, die uns den Mut und die Sicherheit für weitere Schritte gegeben hat.

Über die letzten Jahre ist ein langsamer Loslösungsprozess in Gang getreten. Die Chiemseegasse wurde zur Spielwiese - zum Experimentierfeld für langjährige Mitarbeiter von uns. Immer mehr gaben wir sie in die verantwortungsvollen Hände von jungen, tatkräftigen Menschen, die sie mit viel Einsatz weiterbetrieben haben. Ende dieses Jahres werden wir uns nun endgültig von unserer Chiemseegasse trennen. Neue Projekte warten auf uns und brauchen unsere Energie. Und auch das Kapitel Chiemseegasse ist noch nicht zu Ende. Denn wir machen den Weg frei. Frei für etwas, dass auf gutem Nährboden neu weiterwachsen darf.

Wir halten euch auf dem Laufenden!



220GRAD Chiemseegasse.
Fotos: Patrick Langwallner für 220GRAD

WIEDER ERHÄLTlich:
Unser beliebter Äthiopien Harrar.
Beschreibung auf der Rückseite.

220GRAD BOHNENKAFFEE

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

TASSENPROFIL ESPRESSO

Karamell / Dunkle Schokolade / Feige und Trockenbeere

Mit unserer SELEKTION EINS haben wir eine aromatisch-milde 100% Arabica Mischung kreiert. Trotz moderatem Koffeingehalt ist dieser Espresso sehr vollmundig und weltweit angenehm im Mund. Der nussige Brazil bildet mit dem schokoladigen Guatemala die breite Grundlage. Unser Äthiopier setzt mit seinen süßen und fruchtigen Aromen noch einen feinen Akzent oben drauf.

BRAZIL PASSEIO NATURAL

TASSENPROFIL ESPRESSO

Vollmundig / Cremig / Nougat / Karamell / Bittermandel

Unser Brazil kommt aus dem Süden von Minas Gerais von der Fazenda Passeio. Er ist ein sogenannter NATURAL. Das bedeutet: nach der Ernte werden die Kaffeeirschen als Ganzes getrocknet. Während dieser Trocknungsphase vollziehen sich in der Bohne komplexe Prozesse. Das Resultat ist eine sehr 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 umgebenden Natur und den sozialen Fragen in Einklang zu bringen.

RUANDA KIWU BOURBON

TASSENPROFIL ESPRESSO ●

Dunkel-fruchtig / weich und samtig / Marzipan / Schwarzbeer- und Schwarzteenoten
FILTER ○ Blumig / Himbeer / Grüner Apfel, brauner Zucker / langer Abgang

Unser erster Kaffee aus Ruanda bei 220GRAD kommt aus Tirol! 2021 sind wir mit Immaculee in Kontakt gekommen. Sie hat ihre Wurzeln in Ruanda und ihre Heimat in Tirol – beide Länder zeichnen sich bekanntlich durch Höhenlagen aus. Immaculee hat sehr gute Kontakte in ihre Heimatregion, den Kiwu See, und hat beschlossen mit bekannten und verwandten Kaffee-Bauern vor Ort ein Geschäft aufzubauen. Somit haben wir eine große Freude die Bourbon Varietät aus dieser Region zu beziehen. Die Vulkangesteinsböden sowie die üppige Vegetation in Ruanda bringen wundervolle Kaffeeirschen hervor, ein Paradies.

SELEKTION ZWEI

TASSENPROFIL ESPRESSO

Butterkeks / Schokolade / Johannisbeere und Orangenzeste

SELEKTION ZWEI ist eine Espresso-Mischung, die auch in Kombination mit Milch sehr gut zur Geltung kommt. Ein kräftiger zentralafrikanischer Ruanda und ein nussig-milder Brazil 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.

COLOMBIA HUILA

TASSENPROFIL FILTER

Voller Körper / Malz / Melasse / Vanille / Zimt und Mandarine

Dieser gewaschene Rosa Bourbon aus der Region Huila erfreut unsere Sinne. Joao Manuel Vergara ayure is Kaffeeproduzent in dritter Generation. Auf der Farm, die er von seinen Großeltern übernommen hat, setzt er auf die Einführung und Verbesserung von technischen Prozessen. Er arbeitet mit vielen verschiedenen Kaffee Varietäten und experimentiert mit verschiedenen Verarbeitungsmethoden.

Joao 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.

ÄTHIOPIEN HARRAR LB

TASSENPROFIL ESPRESSO

Komplex und vollmundig / zartbitter / Kakao / Mokkanoten / Heidelbeere und Walnuss / Feige und Trockenbeere

Der Äthiopische Harrar ist nach seiner Herkunftsregion Haraghe benannt. Diese befindet sich im Osten von Äthiopien hin zur Grenze zu Somalia. 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. Besonders im Espresso kommt der kräftige Mokkaesgeschmack mit dunklen Schokoladenoten zur Geltung. Aber auch mit Milch gibt der Harrar einen exzellenten Kaffee ab. Wegen seiner Komplexität ist er eine gefragte Bohne für Kaffeevollautomaten.

SELEKTION VIER

TASSENPROFIL ESPRESSO

Kräftig / Nussig / Würzig / Edelherb & Pfeffer

SELEKTION VIER ist mit ihrem 30-prozentigen Robusta-Anteil die koffeinmäßig kräftigste Esspressomischung von 220GRAD. Würziger Sumatra und nussiger Brazil bilden mit einer guten Portion Speciality Robusta aus Uganda einen breiten, kräftigen Körper mit pfeffriger Würze. Diese Mischung ist besonders für Schwarzkaffeetrinker geeignet, die sich zu einem intensiven Kaffeegenuss auch einen prickelnden Koffeinkick wünschen.

GUATEMALA LA LABOR

TASSENPROFIL ESPRESSO ●

Mandel / Pekanuss / Süße Trockenfrüchte / Schokolade

Die Finca La Labor wird seit den 1920er Jahren von der Familie Montenegro betrieben und seither von einer Generation zur nächsten vererbt. Francisco Quezada gehört der fünften Generation an. Er und seine Familie kümmern sich um den Erhalt und den hohen Qualitätsstandard dieser wunderschönen Farm. La Labor liegt in der Provinz Guatemala, der auch Guatemala Stadt angehört. Unser Kaffee wuchs auf 1.520 Metern und ist eine Varietät Bourbon. Die Aufbereitung des Kaffees ist „fully washed“. Die diesjährige Ernte ist ein reinsortiger Bourbon, eine der ältesten und aromenreichsten Varietäten.

ÄTHIOPIEN GUJI BEDESSA

TASSENPROFIL FILTER

Jasmin / Noten von Schwarztee / Üppige Pflaume

Dieses Jahr haben wir wieder über unseren Partner von Nordic Approach wunderbare Kaffeebohnen aus der Guji Region erhalten. Bei der Varietät handelt es sich um die Heirloom (Typicas) Abkömmlinge 74110 und 74112. Diese wurden in den 70ern vom Jimma Agricultural Research Center (JARC) gezüchtet, um besseren Schutz gegen Krankheiten zu erhalten. Die Washing Station namens Bedessa übernimmt und verarbeitet die geernteten Kaffeebohnen von ca. 390 verschiedenen Farmen in der Region mit einer durchschnittlichen Größe von 0.5-3 ha. Der rotlehmgige Waldboden birgt zusammen mit der Anbauhöhe von 2100 bis 2200 Metern und der bemerkenswerten Biodiversität das Geheimnis des Tassenprofils.