

## IN DER UNRUHE LIEGT DIE KRAFT EIN BEWEGTES JAHR NEIGT SICH DEM ENDE ZU.

Es kann mit Fug und Recht behauptet werden, dass das Jahr 2022 so ganz und gar nicht das lang ersehnte „entspannte“ Jahr nach der Pandemie wurde. Allzuviel neue Krisen scheinen sich dazu gedrängt zu haben. Die globalen Entwicklungen hatten einen erheblichen Einfluß auf die Produktion und Handel von Kaffee. Zur Lieferketten Problematik in der Schifffahrt aus der Pandemie und den katastrophalen Ernteausfällen in Brasilien 2021 (30% der dortigen Kaffeepflanzen sind abgestorben!) gesellten sich der Ukrainekrieg und damit erhöhte Energiekosten bei den Röstern und erhöhte Lebensmittel- und Düngemittelkosten bei den Kaffeebauern dazu. Neben diesen Entwicklungen ist der Klimawandel jedoch die größte Herausforderung für die gesamte Produktionskette. So weit so ernüchternd könnte man meinen. Gleichzeitig ist eine starke Dynamik entstanden, um den Herausforderungen des Klimawandels zu begegnen. Robusta Varietäten bahnen sich schön langsam aber doch als sogenannte „Fine Robustas“ ihren Weg in die Spezialitäten Kaffee Szene. Der Urgedanke war hier sicherlich die höher erwartete Resilienz dieser Spezies gegenüber der Erderwärmung. In zweiter Linie steigt jedoch auch die sensorische Qualität in der Tasse, da nun mehr Gelder für Forschung und GMP (Good Manufacturing Practice) in der Robusta Produktion zur Verfügung stehen. Daneben lernen Röster und Barista viele neue (süße) Seiten dieser Spezies kennen. Der Weg vom interessanten Neuling zum etablierten Klassiker ist aber noch ein weiter. Auch beim Ausstieg aus fossiler Energie für den Röstprozess hat sich einiges getan. Die ersten leistungsfähigen Starkstromröster sind schon auf dem Markt und werden in Zukunft einen wesentlichen Teil der (Klein)röstereien abdecken. Bei den größeren Röstern werden die Brennersysteme voraussichtlich von Erdgas auf Wasserstoff umgerüstet – allerdings sind hier in der praktischen Umsetzung noch viele Fragen ungeklärt.

Neben den vielen Fragezeichen dieses Jahres freut es uns um so mehr, dass wir unser Café 220GRAD RUPERTINUM im Salzburger Festspielbezirk eröffnen konnten. Mit neuen Ansätzen in der Kommunikation, der Kaffeextraktion und Design wollen wir uns auf geistiger, technischer sowie organisatorischer Ebene weiterentwickeln. Während wir auf der einen Seite etwas Neues ins Leben rufen, verabschieden wir uns mit einem weinenden und einem lachenden Auge von dem Ort, wo alles begann: unserem ersten Café in der Chiemsee-gasse. Hier wurde an



Foto: Karin Pasterer für 220GRAD

einem Freitag den 13ten der Grundstein für 220GRAD gelegt. Damals gab es auch noch vier Selektionen (was geschah mit der Selektion Drei?) und die Spezialitäten Kaffee Szene in Salzburg war eher noch in den Kinderschuhen. Diese Kinderschuhe drücken nun schon etwas an den Zehen. Somit wollen wir mit neuem Schuhwerk in die Zukunft schreiten und immer mit einem Lächeln zurückblicken können. Ein großes Dankeschön an alle Mitarbeiter, Kunden und Mitwirkende für diese schöne Zeit, ihr habt diesen Ort geprägt und mit Leben erfüllt. Nach dieser Zeit von 2008 bis 2022 übergeben wir mit Silvester an unsere Nachfolger an diesem Standort: Melanie und Andreas Nitznadler vom Hotel Melanie in Wals. Wir wünschen ihnen von Herzen alles Gute und viel Erfolg bei Ihrem Café Projekt. Ach ja! – Ein bisschen 220GRAD wird bleiben...

Aber wo Unruhe ist, da ist auch Leben. In diesem Sinne wünschen wir euch eine schön unruhige Zeit auf das am End doch ein bisschen Besinnlichkeit einkehren kann.

**SCHÖNE WEIHNACHTEN  
UND EIN FROHES NEUES JAHR!**

# 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.

## ROBUSTA SANTA ISABEL

### TASSENPROFIL ESPRESSO

Cremig-Mollig / Hasel- und Walsnuss / Dunkles Karamell / Zimt / Zitronengras

Die Brüder Alexander und Martin Keller bewirtschaften in Guatemala / Region Santa Rosa, Nueva Oriente 1000 ha Land. Davon sind 300 ha für Kaffeeanbau reserviert. Sie betreiben die Finca seit mehr als einem Jahrzehnt nach dem biodynamischen Prinzip. Ihr Großvater hat seinerzeit bei einem Afrikaaufenthalt Sämlinge der dortigen C.canephora (Robusta) Varietät mitgenommen und diese in Guatemala auf 1400m eingepflanzt. Durch ihr herausragendes landwirtschaftliches Können haben die Brüder eine Robusta Bohne von so hoher Qualität hervor gebracht, dass wir diese reinsortig in unser Programm aufgenommen haben.

## 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 Kaffeekirschen 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.

## SPECIAL EDITION FINE ROBUSTA VIETNAM

### TASSENPROFIL

Noten von dunklem Karamell / geröstete Mandeln / Datteln / Koffein-Kick!

Dieses Jahr präsentieren wir mit dem Weihnachtskaffee eine geografische Neuheit in unserem Kaffeesortiment: Vietnam! Der Produzent, Mr. Toi aus der Region Bao Loc, ist auf hochwertige Robusta Varianten spezialisiert und leistet außerordentliche Pionierarbeit in der Fine Robusta Entwicklung. Robusta funktioniert allerdings etwas anders, er muss feiner gemahlen werden als seine Arabica Verwandten und gehört nach der Röstung auch etwas länger gelagert, bis die Bohnen ihr Optimum für die Extraktion erreicht haben (bis zu 2 Monate).

## 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.