

FAKTENCHECK: RÖSTDATUM

IST FRISCHER AUTOMATISCH AUCH IMMER GLEICH BESSER? EIN PAAR GRÜNDE DAGEGEN.

Gerösteter Kaffee ist ein Frische-Produkt. Aber wie definieren wir die Frische und was bedeutet das für den Alltag? Es gibt in der Wissenschaft einen definierten Index aus dem Mengenverhältnis von den Aroma Molekülen Dimethylsulfid und Methanthiol. Dimethylsulfid entsteht durch Oxidation (hier: Reaktion mit Sauerstoff in der Umgebungsluft) aus Methanthiol. Dimethylsulfid nimmt mit der Zeit zu, Methanthiol nimmt ab. Das hilft einem im Alltag jedoch reichlich wenig. Ein wesentlich sichtbarer Indikator ist der Gehalt von Kohlendioxid (CO₂) in der Kaffeebohne. Ein Espresso erhält bei der Extraktion von sehr frisch gerösteten Kaffeebohnen eine deftigere Crema Schicht als von älteren Kaffeebohnen. CO₂ entsteht während des Röstprozesses zum einen durch die sogenannte Strecker Degradation von Aminosäuren zu Aldehyden (z. B.: Methylbutanal: malzig, süßlich) und später im Prozess in einem höheren Ausmaß durch die Pyrolyse von größeren Kohlenhydraten in der Kaffeebohne. Das heißt dunklere Röstgrade erzeugen weitaus mehr CO₂ in der Bohne als hellere. Das sollte man bei der Bewertung der Frische von Kaffeebohnen in Betracht ziehen. Wann ist also das richtige Zeitfenster, um Kaffeebohnen für eine Espresso Extraktion zu nutzen? Meistens gilt: ab 3 Wochen nach der Röstung taugen die Bohnen von dunkleren Röstgraden erstmals wirklich für die Extraktion. Nach ca. 5 Wochen haben sie ein Maximum der positiven Eigenschaften für die Bildung von Crema, Aromen-Intensität und Extraktionseffizienz. In dieser Zeit sind die Espresso wunderbar in Balance. Bei guter Lagerung kann man Bohnen wunderbar bis zu 3 Monate nach der Röstung verwenden und dabei gute Ergebnisse in der Tasse erzielen. Würde man die Bohnen kurze Zeit nach der Röstung verwenden, bekommt man zwar einen überschäumenden Espresso, das heißt die Crema-Bildung ist aufgrund des sehr hohen CO₂ Gehaltes sehr intensiv. Die hohe CO₂ Konzentration in der Bohne senkt jedoch auch die Extraktions-Effizienz. Das Wasser kann die Aromen und andere gewünschte Stoffe nicht ausreichend lösen. Die Aromen-Intensität im Extrakt ist deshalb ein paar Wochen nach der Röstung erheblich besser. Darüber hinaus nimmt man an, dass der hohe CO₂ Gehalt den Extrakt ansäuert. Denn, das CO₂ wird als Kohlensäure aus dem Kaffeepulver gelöst, ein Teil davon geht wieder in der Crema als Gasbläschen auf und ein Teil verbleibt als Kohlensäure im Extrakt. Die Entgasung der Kaffeebohnen über die Wochen nach der Röstung bringt somit mehr Balance in die Tasse, die Ergebnisse werden



FrISCHE RÖSTUNG. Foto: Patrick Langwaller for 220GRAD

„weicher“ und runder. Bei 100% Robusta Bohnen zahlt es sich sogar aus bis zu zwei Monate zuzuwarten bevor man die Verpackung öffnet. Robusta Bohnen erzeugen aufgrund ihrer anderen chemischen Zusammensetzung hinsichtlich Kohlenhydrate und Aminosäuren mehr CO₂ während der Röstung. Für hellere Filter Röstungen gilt: es ist weniger „störendes“ CO₂ für die Extraktion vorhanden, jedoch entgasen hellere Bohnen viel langsamer als dunkler geröstete. Hellere Bohnen weisen aufgrund ihres Röstgrades eine geringere innere Porosität auf, die Gas- und Aroma-Moleküle wandern somit viel langsamer an die Oberfläche der Bohne. Das heißt in der Praxis: man kann hier durchaus bis zu 6 Wochen nach der Röstung warten, bevor man die Verpackung öffnet. Kaffee ist ein Frische-Produkt, Kaffee ist ein dynamisches Produkt. Wer nur die Crema bewertet, kratzt an der Oberfläche. Die wahren Schätze schlummern in der Tiefe der Tasse.

Zusammenfassung:

Zeitfenster für Espresso:

3-6 Wochen nach der Röstung, max. 3 Monate

Zeitfenster für 100% Robusta Espresso:

2 bis 5 Monate nach der Röstung

Zeitfenster für hellere Röstungen bei Filterzubereitungen:

5 bis 12 Wochen nach der Röstung

Dunkle Röstungen „altern“ schneller als hellere Röstungen.

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

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 verweilt angenehm im Mund. Der nussige Brazil bildet mit dem schokoladigen Guatemala die breite Grundlage. Unser Äthiopier Guji Bedessa setzt mit seinen süßen und fruchtigen Aromen noch einen feinen Akzent oben drauf.

ROBUSTA SANTA ISABEL

TASSENPROFIL

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

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.

SOON: COLOMBIA EL RECREO

TASSENPROFIL

Rose / saftiges Kernobst / elegant-komplex

Der Produzent Alirio Rodríguez führt die Finca El Recreo seit dreißig Jahren und das in dritter Generation. Er baut gemeinsam mit seiner Frau und seinen beiden Söhnen die Arabica Varietäten Caturra, Pacamara, Pink Bourbon und Castillo an. Die Finca befindet sich auf 1550m Meereshöhe in der Huila Region und ist ca. 5 ha groß. In den letzten Jahren wurden große Anstrengungen unternommen, um die Infrastruktur für die Trocknungs- und Sortierungsprozesse zu verbessern. Dies spiegelt sich auch in der saubereren und erfrischenden Tasse seiner Varietät Pink Bourbon wieder. Der komplexe Aromen-Cocktail aus Rose und saftigem Kernobst entfaltet sich am besten in Filter Zubereitungen.

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

Kräftig / Nussig / Würzig / Edelherb & Pfeffer

SELEKTION VIER ist mit ihrem 30-prozentigen Robusta-Anteil die koffeinmäßig kräftigste Espressomischung von 220GRAD. Würziger 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 Schwarzkaffeetrinker geeignet, die sich zu einem intensiven Kaffeegenuss auch einen prickelnden Koffeinkick wünschen.

GUATEMALA LA LABOR

TASSENPROFIL

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.