

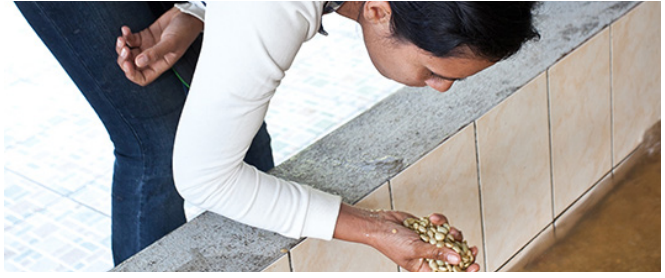
## ALLES MUSS RAUS!

### WARUM SPEZIALITÄTENKAFFEE- RÖSTER UND INDUSTRIERÖSTER EINANDER BRAUCHEN.

Reden wir über Kaffeequalität. Diese hängt zu einem überwiegenden Teil mit der Rohkaffeequalität zusammen. Gute Rohstoffe sind immer der Anfang eines Veredelungsprozesses. Ein Röster braucht eine gute Basis, um feine Röstkaffee-Ergebnisse zu erzielen. - Diese Sätze würde wahrscheinlich so ziemlich jeder unterschreiben. Aber was passiert dann mit den „schlechten“ Qualitäten? Dazu muss man erst einmal definieren, was mit „guter Qualität“ gemeint ist. Einfach gesagt, eine gute Rohkaffeequalität zeichnet sich durch einen ausreichenden Reifegrad, gerechte Lagerung, eine Feuchtigkeit um 11%, Homogenität in Größe und Dichte und durch die Abwesenheit von Kaffeedefekten mit begleitenden „Off-Flavours“ aus. Ein homogener Rohkaffee hilft den Röstereien, einheitliche Röstgrade zu erzielen. Bei einem Sammel-surium von verschiedenen Bohnengrößen und -dichten werden kleinere und weniger dichte Bohnen mit mehr Hitze - bezogen auf ihre Masse konfrontiert als dichtere und größere. Dieser Spagat bringt sehr viel Unruhe und Extreme in die Tasse. Daneben definiert sich die subjektiv empfundene Qualität über die entstehenden Aromen und Geschmacksstoffe bei der Röstung bedingt durch die Region, Terroir und vorherrschendes Klima. In der Hinsicht auf die allgemeineren Q-Kriterien spielen natürlich neben den Kaffeebauern die sogenannten „Dry Mills“ eine große Rolle, entweder von großen Produzenten selbst geführt oder auch von Kooperativen sowie Exporteuren. Worin besteht die wichtige Rolle von „Dry Mills“? Sie sortieren und klassifizieren die unterschiedlichen Rohkaffeequalitäten. Eine reife Kirsche lässt eine Kaffeebohne mit höherer Dichte entstehen als eine mit niedrigerem Reifegrad. Größere Bohnen aus demselben Feld stammend und von derselben Varietät weisen auf eine bessere Nährstoffversorgung hin als kleinere. Deswegen werden in den Dry Mills die getrockneten Kaffeebohnen von der Pergamino-Schicht befreit, entstaubt, Fremdkörper entfernt und danach granulometrisch (Sortierung nach Größe), densimetrisch (Sortierung nach Dichte) und durch elektronische Farbsortierung ausgemustert.



Schräge perforierte Sortiertische. Fotos: 220GRAD



Qualitätschecks und Lager voll unterschiedlicher Qualitäten. Kaffeereise bei Partnern in Nicaragua. Fotos: 220GRAD

Das heißt in groben Zügen: Die Bohnen werden durch Siebanalagen in die Screens 15 (klein) bis 18 (groß) getrennt. Danach werden die verschiedenen Größen über „Upward flow grader“ – schräge perforierte Sortiertische mit Hürden, bei denen von unterhalb Druckluft nach oben geblasen wird – in höhere und niedrigere Bohnendichten getrennt. Die Bohnen mit der höchsten Dichte verbleiben am oberen Ende des schrägen Sortiertisches, am unteren Ende befinden sich meistens die defekten Bohnen. Zum Schluss werden dann aus den aufgetrennten Fraktionen noch mal verbleibende defekte Bohnen aufgrund ihrer erkennbaren Verfärbungen elektronisch aussortiert. Eine Rösterei unterscheidet beim Einkauf demnach nicht nur nach der Qualität der landwirtschaftlichen Praxis und der post-harvest-processing Maßnahmen eines Produzenten, sondern auch zwischen den verschiedenen aussortierten Qualitätsfraktionen des Erntevolumens. Und bis auf die rein defekten Bohnen wird auch alles verkauft. Denn die Produzenten sind verständlicherweise daran interessiert, die gesamte Ernte zu verkaufen, um grüne Zahlen zu schreiben. Nur durch den Verkauf der besten Qualitätsfraktionen könnten viele Produzenten wirtschaftlich nicht überleben, außer wenn sie besonders spezialisiert sind. Was jedoch ein Fakt ist, dass mit den besseren Fraktionen von den Produzenten gutes Geld verdient werden kann. Zusammenfassend muss man deshalb ehrlich sagen, es ist wichtig, dass alle Qualitäten am Markt gehandelt werden, damit die Produzenten ihre Ernten verkaufen können, aber es ist umso wichtiger, dass die besten Qualitäten gewürdigt und vor den Vorhang geholt werden. Die guten Qualitäten erzeugen nämlich Wettbewerbsdruck und lassen die Anforderungen am Kaffeemarkt insgesamt steigen. Hier liegt wahrscheinlich die größte Errungenschaft der Spezialitätenkaffeebewegung: Im Erkennen, dass bei der Qualität noch viel möglich ist und gemeinsam mit den Kunden Druck erzeugen, damit Qualitäten verglichen und honoriert werden.

# 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.

## 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.