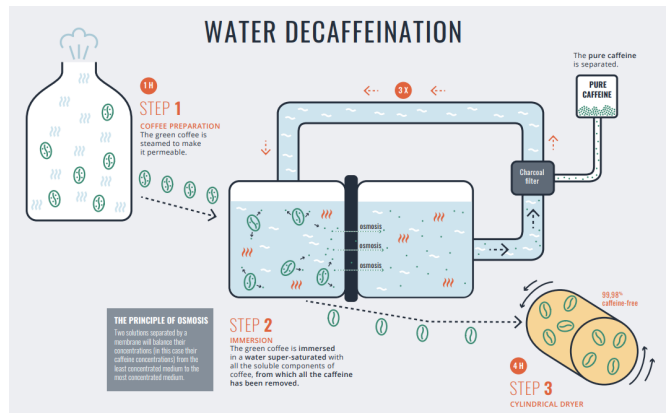


220GRAD WIRD *ENT-* KOFFIENIERT

WIR BRECHEN MIT DEM EIGENEN DOGMA UND FREUEN UNS DRAUF!

Am Beginn der Kaffeekultivierung stand die Wirkung des Koffeins im Mittelpunkt. Dieses Molekül ist für viele Menschen nach wie vor eine wesentliche Motivation Kaffee zu trinken. Koffein dient den Kaffeepflanzen durch seinen bitteren Geschmack als natürliches Insektizid, das heißt als Abwehrstoff. Im menschlichen Körper wirkt Koffein anregend und stimulierend. Aufgrund seiner ähnlichen chemischen Struktur blockt Koffein den „Ermüdungs-Botenstoff“ Adenosin ab. Diese Wirkung hat Kaffee zu einem sehr beliebten Lebens- und Genussmittel gemacht. Darüber hinaus ist Kaffee mit 0,1% Trockenmasse Aromen-Anteil auch eines der aromenreichsten Lebensmittel, das wir kennen. Die Beglückung durch die unterschiedlichen aromatischen Eindrücke ist jedoch meist nur für die erste Tageshälfte reserviert, da die Wirkung des Koffeins bis zum Schlafengehen abgebaut sein soll. Und was passiert mit Personen, die aufgrund ihrer genetischen Disposition, eine höhere Sensibilität für Koffein aufweisen und daher wenig, bis gar keinen Kaffee trinken können? So stellt sich die Frage: will und soll man den Kaffeebohnen seinen so wesentlichen Bestandteil entziehen? Lange Zeit haben wir uns gegen entkoffeinierten Kaffee gewehrt. Zum einen, weil es nicht dem natürlichen Vorkommen der Kaffeepflanze entspricht. Zum anderen, weil für lange Zeit die synthetisch-chemischen Entkoffeinierungsmethoden am Markt vorherrschend waren. Diese sind nicht unproblematisch, da Rückstände von gesundheitlich bedenklichen Lösungsmitteln in den Bohnen bleiben können. Darüber hinaus wurden auch die übrigen natürlichen Aromen im Kaffee geschmacklich negativ beeinflusst. Als geschmackliches Resultat in der Tasse fiel dementsprechend aus. Dieser Umstand hat sich geändert. Nun haben wir Produzenten und Importeure gefunden, welche unsere Einstellung zu einem natürlichen Prozess teilen. Durch die Zusammenarbeit mit Belco aus Bordeaux haben wir einen guten Ansprechpartner für entkoffeinierten Kaffee gefunden. Der Entkoffeinierungs-Prozess findet an den grünen Kaffeebohnen statt. Für die natürliche Entkoffeinierung können drei unterschiedliche Prozesse zur Anwendung kommen:

WASSER: Entkoffeinierung durch Osmose (siehe Grafik):
Wasser Entkoffeinierung verwendet das Prinzip der Osmose. Demgemäß sind zwei Lösungen durch eine permeable Membran separiert – die Koffeinkonzentration balanciert sich aus, sie geht von der höchsten Konzentration zur niedrigsten. Dabei ist hier die Flüssigkeit, welche das Koffein aufnimmt, mit anderen Kaffeinhaltstoffen gesättigt, sodass möglichst nur das Koffein entzogen wird.



Grafik: Water Decaffeination . Quelle: Belco und Folmer, 2017.

FLÜSSIGES KOHLENDIOXID: Entkoffeinierung durch verflüssigtes CO₂ ist die neueste Methode. Unter idealen Temperatur- und Druckbedingungen kann flüssiges CO₂ Koffein aus dem Grünkaffee selektiv herauslösen. Diese Methode belässt die Charakteristik des jeweiligen Kaffees weitestgehend unberührt. Das CO₂ kann wieder über Entspannung aus dem Kaffee entfernt werden und ist dazu gesundheitlich unbedenklich.

ETHYL ACETAT (= Lösungsmittel gewonnen aus Zuckerrohr)
Entkoffeinierung mit einem natürlichen Lösungsmittel, gewonnen aus dem Zuckerrohr. Ethyl Acetat ist ein Aroma, welches bei der Fruchtreifung entsteht. Dieser Stoff löst Koffein selektiv aus der Grünkaffeebohne und hinterlässt dabei fruchtige Noten im Kaffee. Der Kaffee erhält auf diese Weise eine leichte Süße. Ethyl Acetat ist gesundheitlich als nicht bedenklich eingestuft.

Welche Auswirkung hat die Entkoffeinierung noch? Geröstete, entkoffeinierte Kaffeebohnen sind poröser, dies ist bei der Mühleinstellung zu beachten (feinerer Mahlgrad). Es werden dem Kaffee auch andere Stoffe mit ähnlichen Lösungseigenschaften wie dem Koffein entzogen. Die Auswirkungen auf die Sensorik kann man pauschal nicht beantworten. Die erwähnten natürlichen Entkoffeinierungs-Prozesse zielen auf eine möglichst hohe Selektivität auf das Koffein ab und sind unbedenklich für unsere Gesundheit. Grundsätzlich können durch gute Auswahl und sorgsame Prozesse feine Tassen erzielt werden.

MITTE NOVEMBER STARTEN WIR MIT EINER ENTKOFFIENIERTEN BOHNE AUS MEXICO.

Die Kaffeebohnen stammen von Kleinbauern aus Chiapas. Diese Region liegt im Süden Mexicos, grenzt an Guatemala und ist besonders für den Kakao Anbau bekannt. DESCAMEX betreibt die Entkoffeinierung vor Ort seit 1983. Der Betrieb hat sich auf die Wasser-Entkoffeinierung spezialisiert.

Tassenprofil: Macadamia-Nuss, Cerealien, Mandeln
Geeignet für: Siebträger, Mokka-Kanne, Vollautomat

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 Yirgacheffe 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 dezenten 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 koffeinhaltigste 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 YIRGACHEFFE

TASSENPROFIL FILTER

Komplex / Jasmine / Zitrusfrüchten / Pfirsich

Bei der Danche „washing and drying station“ geht die Ernte von ca. 400 lokalen Kleinbauern ein. Die Kaffeekirschen werden in klein strukturierten Farmeinheiten von 1-2 ha in einer Meereshöhe von ca. 2000-2300 m angebaut. Daneben erzeugen die Kleinbauern auch heimische Produkte, wie Avocado, Sojabohnen, Zuckerrohr und Bananen und halten Vieh. Die verwendeten Kaffee Varietäten der Spezies C. arabica sind Welisho und Kurume. Sogenannte washed coffees zeichnen sich besonders durch die Klarheit in der Tasse und sauberen Abgang am Gaumen aus. Ein heller Röstgrad betont vor allem das süße und fruchtige Potential dieser Bohnen sowie eine erfrischende Säure. Das Ergebnis mündet in einem Komplex aus floralen und steinfruchtartigen Noten.