

ES GIBT NICHTS GUTES, AUSSER MAN TUT ES.

ERICH KÄSTNER

Herausforderungen prägen unser Leben. Wir sind alle oft festgezurrt in unseren Routinen und unserem Alltag. Die Sorgen und Probleme überdecken dabei oft die vielen schönen Begegnungen und vor allem unseren Glauben an die eigenen Fähigkeiten. Dabei hilft oft ein Perspektivenwechsel oder das Streben nach einem weit gesteckten Ziel, um wieder ein bisschen über sich hinauswachsen zu können. Dann schrumpfen die Probleme am erweiterten Horizont zu machbaren Hürden. So hält es auch der Produzent unseres diesjährigen Weihnachtskaffees. Teodoro Engelhardt führt die Finca La Bella in vierter Generation. Mit vollem Einsatz und vielfältigen Anbau- und Nachernteprozessmethoden verbessert er stetig die Bodenfruchtbarkeit und die Qualität seiner Kaffeevarietäten. Wir durften ihn und seine pittoreske Finca La Bella im Jahr 2019 bei einer Reise nach Guatemala kennenlernen.

„I don't believe in crazy experimental coffees. The post-harvest process can maintain the quality but not create it. For me, working on quality starts at the plantation“.

Teo

So muss es im Jurassic Park gewesen sein. Es fehlen nur die Saurier. Das war unser erstes Empfinden als wir durch Teos tropische Farm schlängelten. Er nennt es ein selbsttragendes Ökosystem. Neben der Hauptfrucht Kaffee finden wir Avocados, Bananen, Macadamia Nüsse und vieles mehr.

Von seinem beruflichen Hintergrund als Chemiker und Agrarökonom hat Teo einen sehr analytischen Zugang zum Kaffeeanbau. Umso überraschter waren wir von seiner auffallenden Pflanzenempathie. So gibt er zum Beispiel den reif geernteten Kirschen ein Kältebad, um diesen vom Erntestress Erholung zu gönnen. Jedes neu gepflanzte Bäumchen kommt in ein natürliches Substrat aufbereitet in der eigenen Regenwurmzucht.



Bild: Teodoro Enrique Engelhardt Ortega, 2019.

Corona und Hurrikans haben 2021 unseren Produzenten schwer unter Druck gesetzt. Seine Finca war kurz vor dem Aus. Aber Teodoro Engelhardt der IV. ist ein Kämpfer, ein Entrepreneur und ein Pionier – und ist wieder aufgestanden, hat seine Finca wieder aufgebaut. Er kämpft sich auf einem langen, steilen Pfad zurück und geht dennoch voran, weiter. Er verfolgt seine Ziele. Jetzt meldet er sich wieder mit seiner wundervollen Caturra-Varietät zurück. Teodoro ist bekannt für seine genaueste Aussortierung der Reifegrade seiner Kaffeeirschen. Bei seinem Nachernteprozess, dem sogenannten „double washed“, wird das Fruchtfleisch von den Bohnen entfernt und 24 Stunden in einem Wasserbecken fermentiert. Danach wird die gelöste Pektin-Schicht abgewaschen und die Bohnen abermals 24 Stunden in Wasser fermentiert. Herausstechend ist auch seine Methode, die Kaffeebohnen nach der Fermentation und Waschung in eigens dafür angelegten Zelten bzw. belüfteten Gewächshäusern zu trocknen. Das feuchte Mikroklima würde eine herkömmliche Trocknung auf freien Flächen unmöglich machen. Das Ergebnis all dieser Bemühungen ist eine sehr milde und schmeichelnde Säure in der Tasse, diese ist eingebettet in cremige Nougat- und Haselnussnoten. Ein Hoch auf diese Leistung und das Comeback von Teodoro Englhardt und seiner Finca La Bella! Davon schneiden wir uns eine Scheibe ab, spucken in die Hände, krempeln die Ärmel für 2024 weiter hoch und wünschen Frohe Weihnachten!

**Weihnachtskaffee 2023
Guatemala La Bella
Teodoro Enrique Engelhardt Ortega**

Tassenprofil: Haselnuss, Nougat, Rote Johannisbeeren
Geeignet für Espresso in: Siebträger, Mokkakanne, 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 Walnuss / 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 koffeinmäßig kräftigste Esspressomischung 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.

NEU & ENTKOFFINIERT

MEXICO CHIAPAS DECAFF.

TASSENPROFIL FILTER

Macadamia-Nuss / Cerealien / Mandeln

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. Die Wasser-Entkoffeinierung der grünen Rohkaffeebohnen basiert auf dem Prinzip der Osmose. Demgemäß sind zwei Lösungen durch eine semi-permeable Membran separiert – die Koffeinkonzentration balanciert sich aus, sie geht von der höchsten Konzentration (Lösung mit den grünen Kaffeebohnen) zur niedrigsten. Dabei ist hier die Flüssigkeit, welche das Koffein aufnimmt, mit anderen Koffeinhaltstoffen gesättigt, sodass möglichst nur das Koffein entzogen wird.