

NATURALS DIE TROCKEN- AUFBEREITUNG

POST-HARVESTING | TEIL 1 VON 4

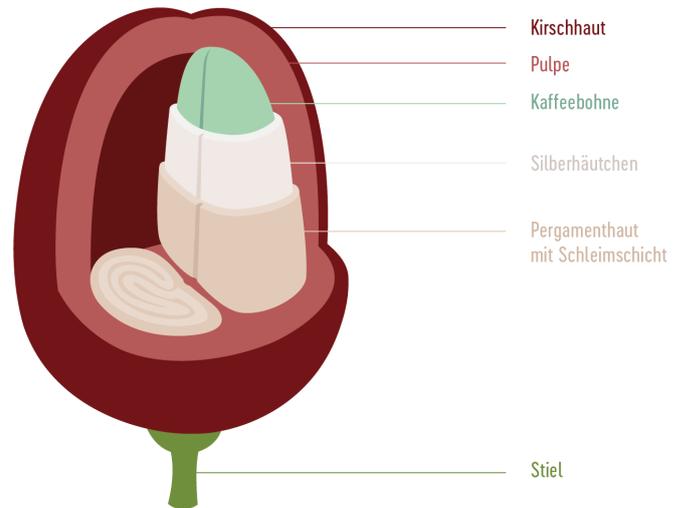
Wir werden in diesem Jahr zwei äthiopische Arabica Varietäten aus der Yirgacheffe Region für Filter Zubereitungen anbieten. Einer davon ist ein „natural“, der andere ein „washed“. In einer mehrteilige PRESSE Reihe werden wir in die Hintergründe dieser Prozesse eintauchen und inwiefern sie sich auf den Kaffee in der Tasse auswirken.

Was passiert mit frisch geernteten Kaffeeirschen? Die Bohnen in den Kirschen sind nach der Ernte im besten Falle gut ausgereift, jedoch sind sie noch nicht in der Form, in welcher sie gelagert, transportiert und geröstet werden können. Dafür ist eine sorgsame Nach-der-Ernte-Verarbeitung notwendig. Der sogenannte „Post-Harvest-Process“. Hier wird viel Energie und Know-How hineingesteckt, damit Röstereien einen gute Rohstoffbasis für ihre Röstprozesse vorfinden. Die Kirsche und die zwei darin liegenden Kaffeebohnen haben nach der Ernte eine Feuchtigkeit von bis zu 65%. Die Bohnen müssen für die Lagerfähigkeit auf ein Level von 10-12% getrocknet werden. Dabei werden in der Kaffeeproduktion unterschiedliche Methoden angewandt. Die zwei meistverwendeten Methoden sind der „natural“ bzw. „dry process“ und der „washed“ bzw. „wet process“. Daneben gibt es noch weitere wie den „honey process“, „semi-washed“ und diverse „anerob processes“. Warum gibt es verschiedene Methoden? – Dafür gibt es einige Gründe. Ein sehr wichtiger ist das vorherrschende Wetter bei der Ernte bzw. generell das Mikroklima in der Region. Der „natural“ Prozess wird grundsätzlich in Regionen angewendet, in welchen ein trockenes Klima während und nach der Ernte herrscht. „Washed coffees“ werden oft in Gebieten mit feuchtem Mikroklima produziert.



Bild: African Highbeds. Vietnam Coffee Origin Trip 2023

Die unterschiedlichen Methoden beeinflussen die Zusammensetzung der Inhaltsstoffe und damit am Ende das Tassenprofil. Die Basis ist und bleibt jedoch der sorgsame Umgang mit den Kaffeepflanzen und der Blick für die Reife beim Ernten. „I don't believe in crazy experimental coffees. The post-harvest



Grafik: Aufbau der Kaffeebohne. 220GRAD

process can maintain the quality but not create it. For me, working on quality starts at the plantation“. Dieses Zitat stammt vom Kaffeeproduzenten Teo Enghardt aus Guatemala. Es ist die hohe Kunst beim „Post-harvest-Process“ die spezielle Qualität jeder Kaffeebohne vom Feld in die trockene, lagerfähige Form zu bringen. Bei den „naturals“ oder „dry processed coffees“ werden die Kaffeeirschen nach der Ernte gewaschen, von Fremdkörpern befreit und nach Reifegrad sortiert. Danach werden die Kirschen auf sogenannte „Afrikanische Betten“ zum Trocknen aufgelegt. Der Vorteil bei diesen Betten gegenüber Betonflächen ist, dass die Kirschen auch von unterhalb belüftet werden. Durch immer wiederkehrendes Wenden der Kirschen wird versucht eine gleichmäßige Trocknung zu erreichen. Die große Herausforderung beim Trocknen liegt im richtigen Tempo. Bleiben die Kirschen zu lange feucht, drohen Fäulnisprozesse, welche sich negativ auf die Tassenqualität auswirken. Jedoch gibt es auch die Gefahr einer zu schnellen Trocknung. Der brasilianische Wissenschaftler Flavio Borém beschreibt den Schaden einer zu schnellen Trocknung indem die Zellstruktur der Kaffeebohnen zerstört wird und damit Absterbe-Prozesse in der Bohne eingeleitet werden. Die großen Mengen an Kaffeeirschen in Brasilien werden neben der Sontrocknung zusätzlich in Trommeltrocknern getrocknet. Für diese Prozesse hat Flavio Borém nach seinen Beobachtungen folgende Formel für die Trocknung von Kaffee ausgegeben: 13g H₂O pro kg Kaffee und Stunde bei einer Temperatur zwischen 35 und 40° C. Diese Trocknungsgeschwindigkeit erhält am ehesten die Zellintegrität der Kaffeebohnen. Die Formel klingt einfach, erfordert aber in der Praxis viel Erfahrung und Kenntnis der örtlichen Gegebenheiten. Die Trocknung dauert zwischen zwei und drei Wochen. Danach kommen die Bohnen mit dem eingetrockneten Fruchtfleisch in die Mühle. Hier werden Fruchtfleisch und die Pergamino-Schicht entfernt und die Bohnen nach Dichte und Größe sortiert. Fehlerhafte Bohnen werden dabei nochmal aussortiert. In der Regel bleiben die grünen Bohnen noch eine Zeit lang in einem Lager mit definierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit. Hier „ruhen“ die Bohnen noch etwas, damit sie für den Transport im Gleichgewicht sind. Denn das sollte man sich immer vor Augen führen, in grünen Kaffeebohnen ist der Prozess des Lebens nach wie vor im Gange. Deshalb hat die Lagerung und das Alter von Grünkaffee einen großen Einfluss auf die Qualität in der Tasse. Bis zur Feuertauung der Veredelung müssen also viele Hände und Köpfe ans Werk, das sollten wir bei jeder guten Tasse schätzen.

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.