

NATURALS: CHARACTERISTICS IN CUP

POST-HARVESTING | TEIL 2 VON 4

Kaffeebohnen müssen nach der Ernte in eine lagerfähige Form gebracht werden. Bei den „post-harvest-processes“ werden die Bohnen mit einer Feuchtigkeit von bis zu 65% auf ein Level von 10-12% getrocknet. Die unterschiedlichen Methoden dafür beeinflussen die Zusammensetzung der Inhaltsstoffe und damit am Ende das Tassenprofil. In unserem ersten Teil der Presse-Reihe (PRESSE 01/24) widmeten wir uns dem sogenannten „natural/dry process“, also der Trocknung der Bohnen mit dem Fruchtfleisch der umgebenden Kirsche.

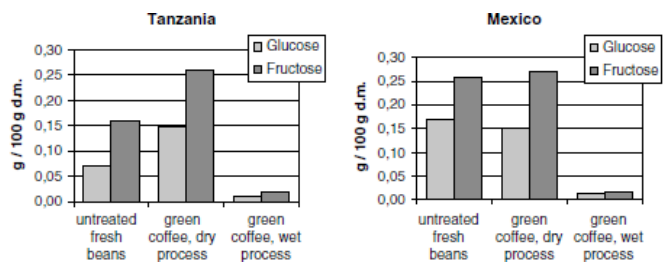
Was bedeutet der „dry process“ (Trockenaufbereitung) für das Ergebnis in der Tasse? Grundsätzlich kann man annehmen, dass Bohnen aus diesem Prozess mehr Süße und Körper und weniger Säure in der Tasse aufweisen als Bohnen aus dem „washed process“. Körper definiert sich in der Tasse als ein Gefühl von großem Volumen bzw. Breite im Mund. Es sind vor allem Fette des Kaffees und größere, wasserlösliche Kohlenhydrate, welche den Körper in der Tasse ausmachen. Das heißt ein hoher Anteil dieser Stoffe erhöht auch gleichzeitig den Körper in der Tasse. Die Fette im Kaffee werden nicht durch den „post-harvest-process“ beeinflusst, sondern durch die Spezies, Varietät und vor allem die Anbauhöhe. Grundsätzlich lässt sich sagen: je höher eine Kaffeepflanze angebaut wird, desto höher ist der Fettgehalt. Der Anteil der wasserlöslichen Kohlenhydrate hingegen wird sehr wohl vom „dry process“ beeinflusst. Durch die Trocknung der Bohnen im Fruchtfleisch der Kirsche haften an der Außenseite der Bohne Reste einer Pektinschicht, welche im Gegensatz zum „washed/wet process“ durch Fermentation und Waschgänge entfernt wird. Durch die Röstung der trocken aufbereiteten Bohnen wird diese große Kohlenhydratstruktur der Pektine in kleinere, wasserlösliche Teile zerlegt. Je mehr von diesen Teilen durch eine längere Verweilzeit im Röster entstehen, desto mehr Körper in der Tasse. Die Süße in der Tasse, welche wir zu schmecken glauben, wird hauptsächlich durch Aromen getragen, welche wir durch unsere Nase wahrnehmen. In vielen Diskussionen über die Süße von „naturals“ (trocken aufbereiteten Kaffees) geistert der Irrtum herum, dass die Zucker des Fruchtfleisches während der Trocknung in die Bohne wandern. Das würde bedeuten, dass die Zuckermoleküle wie die Lachse zum Laichen entgegengesetzt des Wasserstromes beim Trocknen wandern würden. Dieser Irrtum ist wissenschaftlich widerlegt. Der höhere Fructose- und Glucosegehalt in „naturals“ im Vergleich zu „washed coffees“ ist Ergebnis der trockenen Aufbereitung.

Die „washed coffees“ kommen im Gegensatz zu den „naturals“ über längere Zeit mit Wasser in Berührung. Das feuchte Milieu löst in „washed coffees“ Keimungsprozesse aus – das heißt der enzymatische Abbau von Proteinen und Kohlenhydrateinheiten



Bild: Cupping Quelle: Meet los Amigos/Belco

beginnt. Bei „naturals“ finden diese Keimungsprozesse nicht bzw. in geringerer Form statt. Deshalb weisen „naturals“ ein anderes Starter-Set für die Röstung aus. Die Aromen, die daraus entstehen, tragen zum Empfinden der Süße bei.



Grafik: Knopp, S., Bytof, G., Selmar, D. (2006). Influence of processing on the content of sugar in green Arabica coffee beans. European Food Research and Technology 223, 195-201

Die trockene Aufbereitung ist in Brasilien weit verbreitet, weil hier während und nach der Ernte kein Regen fällt. Die brasilianischen „naturals“ unterscheiden sich jedoch sehr stark von den „naturals“ wie aus z.B. Äthiopien. In Brasilien wachsen die meisten Kaffeepflanzen auf ca. 1000 m über dem Meeresspiegel. In Äthiopien findet man viele Anbaugebiete zwischen 1800 und 2200 m. Die brasilianischen Varietäten weisen tendenziell eher einen guten Körper und eine feine, cremige Süße im Espresso aus, während z.B. die äthiopischen „naturals“ ziemlich Fruchtbomben sein können und daher eher für Filterzubereitungen geeignet sind.

Das große Manko über lange Zeit bei Kaffeebohnen mit Trockenaufbereitung war oft die fehlende Sauberkeit in der Tasse. Sauberkeit oder „clean cup“ definiert sich kurz erklärt durch die klare Erkennbarkeit und Unterscheidung von Aromen und Geschmäckern in der Tasse sowie dem allmählichen Verschwinden dieser Eindrücke nach kurzer Zeit. In dieser Kategorie haben „washed coffees“ oft die besseren Karten. Das Produzieren von „naturals“ erfordert also viel Know-How, um auf der einen Seite Körper und Süße zu erhalten, und auf der anderen Seite eine saubere Tasse zu bewahren. In punkto Sauberkeit werden wir bei den „washed coffees“ in der nächsten PRESSE-Ausgabe bald mehr erfahren.

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.

RWANDA 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 Kaffeeirschen 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.

ETHIOPIAN YIRGACHEFFE NATURAL

TASSENPROFIL

Floral / Steinfrucht / Schwarztee / Zitrone

Äthiopien ist eines der Länder, welches die Maßstäbe bei Spezialitätenkaffee setzt. Diese Bohnen stammen von der Chelbesa Washing Station. Die Washing Station übernimmt und verarbeitet die geernteten Kaffeebohnen von ca. 615 kleinen Farmen (0,5-2 ha) in der Region. Es werden hauptsächlich die Arabica-Varietäten Kurume und Wolicho verwendet. Der verwendete Post Harvesting Prozess wird als NATURAL bezeichnet. Naturals zeigen sich in der Tasse meist durch erhöhte Süße, breiteren Körper und cremige Textur.

ETHIOPIAN YIRGACHEFFE WASHED

TASSENPROFIL ESPRESSO

Komplex / Jasmine / Honig / saftiger Pfirsich

Die Region Yirgacheffe ist eine der bekanntesten Kaffeeanbaugebiete in Äthiopien. Metad hat seine Farm Chlechele (2000 m Seehöhe) ca. 400 km südlich von der Hauptstadt Addis Adebaba. Die Bohnen werden nach der Ernte mit der „washed“ oder „wet process“ Methode aufbereitet. Die Bohnen werden vom Fruchtfleisch getrennt und der verbleibende Pektin-Schicht in Wasserbecken über einen Zeitraum zwischen 24 und 72 Stunden mikrobiell aufgeschlossen. Danach ist die Pektin-Schicht wasserlöslich und kann abgewaschen werden. Die Trocknung der Bohnen erfolgt dann auf sogenannten Afrikanischen Betten. Durch den „washed“ Prozess bekommt der Kaffee ein besonders sauberes Tassenprofil mit spannenden, komplexen Säuren.

SELEKTION VIER

TASSENPROFIL

Kräftig / Nussig / Würzig / Edelherb & Pfeffer

SELEKTION VIER ist mit ihrem 30-prozentigen Robusta-Anteil die koffeinmäßig kräftigste Espressomischung von 220GRAD. Würziger Äthiopier 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

COLOMBIA CAUCA CHEVERE

TASSENPROFIL FILTER

Florale / Citrus / Schokolade / Rote Beere

„Chévere!“ – meint in etwa „entspannt, relaxed“. Bei diesem Kaffee handelt es sich um Arabica-Varietäten aus der CAUCA Region (1600-1950 m Seehöhe) in Kolumbien. Die Entkoffeinierung erfolgt mit einem Aromastoff des Zuckerrohrs: namentlich Ethylacetat. Dieser Aromastoff hat nicht nur gute Lösungseigenschaften für das Koffein in den grünen Kaffeebohnen, sondern bringt auch einen Klecks von roten Beeren in die Tasse. Entkoffeinerte Bohnen sind immer etwas poröser als andere Kaffeebohnen und müssen daher feiner gemahlen werden. Gleichzeitig schauen entkoffeinerte Bohnen immer etwas dunkler geröstet aus, als sie eigentlich sind. Grund dafür ist der vorangegangene Entkoffeinierungsschritt.