

RUANDA: DAS LAND DER 1000 HÜGEL

KAFFEEREISE MAI 2024

Ruanda hat an die 13 Millionen Einwohner, die auf 27.000 Quadratkilometern zusammenleben. Flächenmäßig ist dies ein Drittel von Österreich mit einem Drittel mehr an Menschen. Das Durchschnittsalter liegt bei 19,2 Jahren – in Österreich bei 43,2 Jahren (2022). Ruanda ist eines der schönsten Kaffeeanbaugebiete Afrikas, das wir bisher besucht haben. Der Kaffee wächst nicht als Monokultur, ist kein Plantagenkaffee, sondern wächst inmitten von vielen lokalen (Nutz)pflanzen, wie Bananen, Avocados, Hirse uvm. – so wie ursprünglich vorgesehen. Wir wurden sehr herzlich willkommen geheißen.

Unsere 1. Station: Kigali, die Hauptstadt, auf 1.500 Metern Seehöhe. Pulsierend, jung, verstopft von Verkehr, sauber. Schockierende Geschichte: Genozid 1994. Bis Mitte Juli 1994 wurden nach unterschiedlichen Quellen 800.000 bis 1.000.000 Menschen ermordet. Unsere Verbindung zu Ruanda entwickelte sich durch Immaculæ Steinlechner. Sie ist eine Ruandesin / Tutsi, die als Kind nach dem Völkermord in Tirol adoptiert wurde. Ihre gesamte Familie fiel dem Völkermord zum Opfer. Seit ein paar Jahren widmet sich Imma ganz dem Kaffee aus ihrer Heimat und stellt so eine wichtige Brücke zwischen Österreich/Europa und Ruanda her.

Unsere 2. Station: Lake Kivu ist der Mittelpunkt unserer Reise und die Herkunft unseres Kaffees. Lake Kivu ist ein Kratersee und einer der größten Seen Afrikas mit 250 Inseln. Auf einer dieser Inseln befindet sich „unser“ Kaffeegebiet. Wir können die Kooperativen / Washing Stations nur mit dem Boot erreichen. Für uns sehr idyllisch, für die Anlieferung und den Abtransport des Kaffees eine Herausforderung. Unser bisheriger Kaffee aus Ruanda kommt von der Washing Station / Kooperative COOCAMU. Josias Harerimana leitet diese neben zwei weiteren am Kivu See. Er ist dort beheimatet und genießt das Vertrauen vieler Kaffeebauern der Umgebung. Mit ihm und seinem Team konnten wir uns während unseres Besuches rege austauschen und über die Besonderheiten der Region informieren. Unser gegenwärtiger Ruanda ist ein FULLY WASHED Arabica der Varietät Bourbon. Diese Varietät ist die vorherrschende in Ruanda. Diese Reise nützen wir unter anderem, um einen ansprechenden Arabica NATURAL zu finden. Auf Washing Station BWIZHASA werden die speziellen Verarbeitungsprozesse durchgeführt. Dazu zählt die Verarbeitung der NATURALs – d.h. vereinfacht gesagt die Trocknung der gesamten Kaffeekirsche. Hinter diesem Prozess steckt jedoch viel Knowhow über den richtigen Erntezeitpunkt, Selektion und Hygiene, die richtige Trocknung, Lagerung, Schälung und

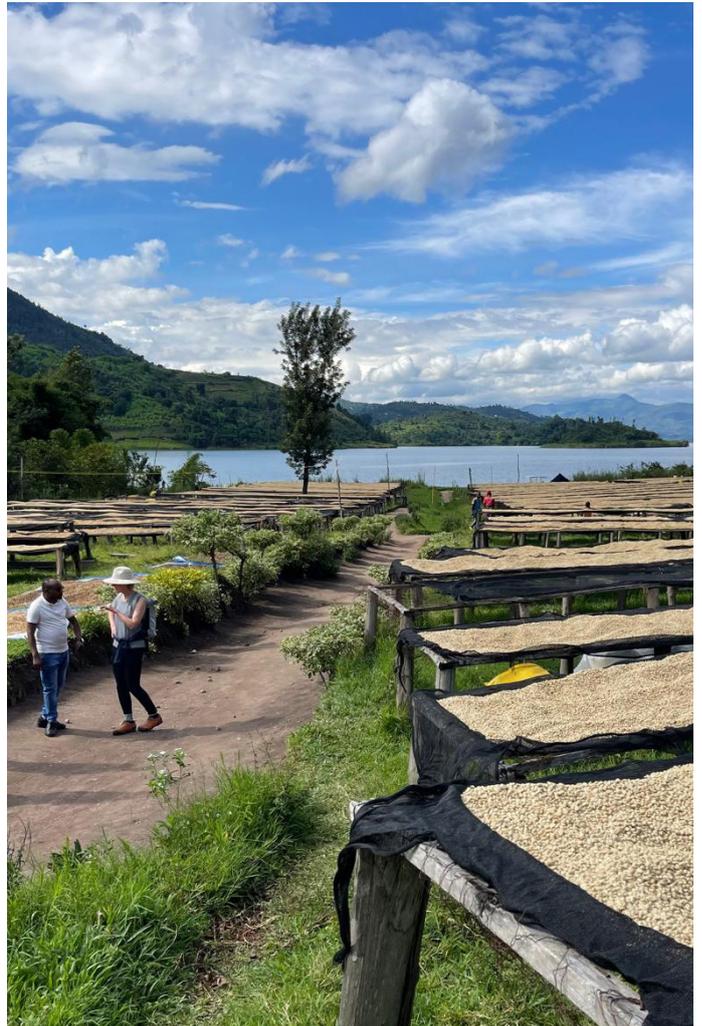


Bild: Washing Station / Kooperative COOCAMU. Foto credits: 220GRAD.

vieles mehr. Das Treiben auf der Washing Station ist sehr bunt und reger. BWIZHASA wurde erst vor kurzem errichtet. Ins Auge fällt das neue Equipment, die Sauberkeit und gute Organisation. Das Resultat ist eine feine Kaffeequalität in der Tasse. Aus der Diskussion mit Josias und seinem Team ergeben sich für uns viele nützliche Erkenntnisse. So sind für die guten Qualitäten bestimmte Gegebenheiten wichtig: die direkte Anlieferung unmittelbar nach dem Pflücken der idealerweise reifen Kirschen sowie die sofortige Weiterverarbeitung. Vergeht allerdings zwischen Ernte und Anlieferung bzw. Verarbeitung ein längerer Zeitraum (ein halber Tag und mehr), so entstehen - durch das längere Liegen der Kirschen in der Wärme – Fehlgeschmäcker (vergleichsweise mit überreifem Obst, das zu gären beginnt). Auf der Kooperative machen wir eine Blindverkostung zwischen Kaffees aus sofort verarbeiteten Kaffeekirschen und jenen, die nicht sofort verarbeitet wurden. Das Ergebnis zeigt einen deutlichen Unterschied zugunsten des frisch verarbeiteten und rückverfolgbaren Kaffees. Dieser ist sehr sauber, viel süßer und zeigt insgesamt spürbar feinere Aromen. Unser Plan für die kommende Ernte im nächsten Frühjahr: bei der Ernte unseres Kaffees vor Ort zu sein, Vorfinanzierung unseres Kaffees. Das bedeutet Planungssicherheit für die Kooperative und Qualitätssteigerung für uns. Weitere Projekte für eine gute Zusammenarbeit sind angedacht.

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 VIETNAM HONEY

TASSENPROFIL

Dunkles Karamell / geröstete Mandeln / Zimt / Koffein-Kick

Mr. Toi produziert in der Region Bao Loc und ist auf hochwertige Robusta Varianten spezialisiert. Hier leistet dieser Pionier außerordentliche Arbeit in der Fine Robusta Entwicklung. Bisher wurde der Robusta meist als Beimischung für kräftige würzige Espresso Blends verwendet. Der Begriff Fine Robusta verrät es schon – die bisher unterschätzte Kaffee Spezies hat ihren Weg in die Qualitäts Liga gefunden. Robusta funktioniert allerdings etwas anders, er muss feiner gemahlen werden als seine Arabica Verwandten und gehört nach der Röstung auch etwas länger gelagert, bis die Bohnen ihr Optimum für die Extraktion erreicht haben (bis zu 2 Monate).

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 Wolisho 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 COLOMBIA CAUCA CHEVERE

TASSENPROFIL ESPRESSO

Komplex / Jasmine / Honig / saftiger Pfirsich

Die Region Yirgacheffe ist eine der bekanntesten Kaffeeanbaugelände in Äthiopien. Metad und 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 koffeinmäßigste 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.

TASSENPROFIL FILTER

Florale / Citrus / Schokolade / Rote Beere

„Chèvere!“ – 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. Entkoffeinierete Bohnen sind immer etwas poröser als andere Kaffeebohnen und müssen daher feiner gemahlen werden. Gleichzeitig schauen entkoffeinierete Bohnen immer etwas dunkler geröstet aus, als sie eigentlich sind. Grund dafür ist der vorangegangene Entkoffeinierungsschritt.