

BRASILILIEN: ALLES AUS EINER HAND

KAFFEEEREISE JUNI 2024

Eines Tages, im Sommer 2023, trudelte ein schönes weißes Paket in einem unserer Cafés ein. Darauf stand bloß: OCAFI. Was war drin? Natürlich Kaffeeproben! OCAFI ist ein interessantes Modell des Wirtschaftens. Es handelt sich hier weder um einen Kaffeeproduzenten, einen Verarbeiter, einen Importeur noch einen Kaffeehändler: OCAFI ist alles in einem. OCAFI bildet die gesamte Lieferkette von der Plantage bis zur Vermarktung in Brasilien, den USA oder Europa ab, betreibt eigene Büros in Sao Paolo, New York und Berlin und ist somit auch vor Ort ansprechbar.

Brasilien ist in der Kaffeewelt für viele ein Begriff für agrarische Massenproduktion und im Tassenprofil vor allem für eines: unaufgeregt, schokoladig, wenig Säure. Wir waren auf unserer Reise bei den Gründern Luis und Niklas und deren Agraringenieur Fante auf der Fazenda Pinheiro (São José do Rio Pardo, Mogiana Region, Bundesstaat Sao Paulo) zu Gast. Beide sind um die 30 Jahre alt und wollen den Kaffee in Brasilien weiterentwickeln. „Schoko-Haselnuss“ ist immer fein als Tassenprofil, aber beide sind überzeugt, das Profil und die Anbauweise müssen weiterentwickelt werden. Und das machen sie in vielerlei Hinsicht: Neben dem klassischen Profil, haben sie weitere Varietäten aus höheren und kühleren Anbaulagen. Diese Varietäten erzeugen komplexere Aromen wie man es aus Brasilien sonst nicht gewöhnt ist. Darüber hinaus haben sie sauberen, nussigen Robusta der Varietät Conillon. Besonders interessant ist das Bündel an Maßnahmen, welche sie im Zuge des Klimawandels ergriffen haben: Regenzisternen, unterirdische Tröpfchenbewässerung, Ansätze der Schattenbaumbewirtschaftung und Schaffung von Biodiversitätsstreifen und -zonen. Bei unserer Ankunft Anfang Juni war die Ernte schon in vollem Gange. Der „Post-Harvest-Prozess“, also die Phase nach der Ernte, läuft wie ein Schweizer Uhrwerk. Da hier - so wie auch in anderen großen Teilen Brasiliens - maschinell geerntet wird, ist der Aussortierungs- und Trocknungsprozess entscheidend. Bevor die Kirschen mit der Erntemaschine abgeerntet werden, wird mit einem Messgerät bestimmt, wie leicht die reifen Kirschen sich von den Stängeln lösen. Mit den generierten Messdaten wird die Stärke und Frequenz der Ernte-„Greifer“ an der Maschine eingestellt. Der Ernteprozess gleicht dann in etwa einer fahrenden Waschstraße, durch dessen Mitte die Kaffeesträucher gezogen werden. Sind die Kirschen einmal geerntet, muss es schnell gehen, um die Bohnen in eine trockene, lagerfähige Form zu bringen. Vor allem müssen Verderbsprozesse verhindert und die Qualität der Bohne bewahrt werden.



Bild: Auf der Plantage von Fazenda Pinheiro. Foto credits: 220GRAD.

Zwei Methoden sind in Brasilien vorherrschend: Natural und Pulped-Natural. In den meisten Fällen werden alle zwei Methoden zur selben Zeit angewandt. Das hat folgenden Grund: Die Kaffeekirschen reifen an den Sträuchern in unterschiedlicher Geschwindigkeit. Da nur begrenzt Platz auf den Trocknungsflächen ist, muss mit der Ernte ab einem gewissen Zeitpunkt angefangen werden, obwohl noch viele unreife Kirschen an den Sträuchern hängen. Trotz der genauen Erntemethode kommen also viele verschiedenen Reifegrade zu den Verarbeitungsstationen. Hier werden die gesamten Kirschen in einer Wasserstromanlage gereinigt und die Naturals, also die sehr reifen, schon leicht angetrockneten Kirschen, werden vom Rest getrennt. In der Folge werden diese auf geeigneten Betonflächen einige Tage vorgetrocknet, um dann mit speziellen Trommelanlagen auf die Zielfeuchtigkeit von 11,5% eingestellt zu werden. Die Geschwindigkeit der Trocknung ist hier essenziell: Werden die Bohnen zu schnell getrocknet, wird die Zellstruktur zerstört und der Zellorganismus stirbt ab – solche Kaffeebohnen altern sehr schnell und verlieren ihre Charakteristik und Qualität in der Tasse. Trocknet man die Bohnen hingegen zu langsam, können Mikroorganismen sogenannte Off-Flavors generieren. Die Verantwortung für eine Trocknungsanlage ist also sehr groß. Die unterschiedlichen Post-Harvest-Methoden ergeben auch unterschiedliche Charakteristika in der Tasse: Naturals eher vollmundigere und süße Tassen, während Pulped Naturals im Vergleich etwas schlankere Tassenprofile mit höherer Sauberkeit / Klarheit aufweisen. Wer diese Maschinerie, die Hände, den Schweiß und die Köpfe dahinter miterleben durfte, kann nachvollziehen, welche Schönheit saubere und vollmundige Kaffee-Extrakte in den Tassen besitzen.

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 Kaffeebeeren 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.

BRAZIL PASSEIO NATURAL

TASSENPROFIL ESPRESSO

Vollmundig / Cremig / Nougat / Karamell / Bittermandel

Unser Brazil kommt aus dem Süden von Minas Gerais von der Fazenda Passeio. Er ist ein sogenannter NATURAL. Das bedeutet: nach der Ernte werden die Kaffeebeeren als Ganzes getrocknet. Während dieser Trocknungsphase vollziehen sich in der Bohne komplexe Prozesse. Das Resultat ist eine sehr vollmundige Tasse, mit einer cremigen Textur und angenehmer Süße. Adolfo Henrique Vieira Ferreira leitet die Fazenda in dritter Generation. Die Familie verfolgt ein ganzheitliches Konzept – sie versucht den Kaffeeanbau mit der umgebenden Natur und den sozialen Fragen in Einklang zu bringen.

ETHIOPIAN YIRGACHEFFE WASHED COLOMBIA CAUCA CHEVERE

TASSENPROFIL ESPRESSO

Komplex / Jasmine / Honig / saftiger Pfirsich

Die Region Yirgacheffe ist eine der bekanntesten Kaffeeanbaugebiete 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 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.

TASSENPROFIL

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. 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.