

EXTRACT THE ETERNAL FROM THE EPHEMERAL.

CHARLES BAUDELAIRE

Entnahme dem Flüchtigen - das Ewige.

Im Buch *The Espresso Quest*, von dem Australier Instaurator, erzählt der passionierte Kaffeexperte über die „göttliche“ Geschmacksexplosion bei einem gelungenen Espresso Shot: „I saw God in my espresso cup“. Schon die Ausdrucksweise legt nahe, dass dieses Erlebnis nicht so leicht zu haben ist. Denn einen wirklich gelungenen Shot zuzubereiten ist wahrlich nicht leicht. Neben der persönlichen Geschmacksvorstellung sind einige wichtige Parameter dafür nötig. Nicht unwesentlich hängt es auch mit der Gerätschaft zusammen, die man verwendet: v.a. Mühle und Siebträgermaschine.

Gehen wir kurz tiefer.

Wasser:

Wasser spielt als Lösungsmittel und Medium für Kaffee eine zentrale Rolle. Für den Aspekt der Säuren-Extraktion ist der Begriff Carbonathärte und Alkalität wichtig. Die Carbonathärte gibt uns die Mengen an gelöstem Calciumkarbonat und Magnesiumkarbonat (beides ist Kalk) im Wasser an. Alkalität beschreibt die Kapazität des Wassers Säuren abzupuffern, d.h. die Ansäuerung auszugleichen. Bei der Kaffeeextraktion werden einige Säuren aus dem Kaffeemehl gelöst, wie Zitronen-, Apfel- und Phosphorsäure. Je nach Alkalität des Wassers wird die Ansäuerung gepuffert. Dies beeinflusst unser „Sauer“-Empfinden. Calcium und besonders Magnesium sind die wichtigen Extrakt-Booster. Mit ihnen steigt der Extraktgehalt in der Tasse. Hingegen führt weiches Wasser zu „säuerlichem“ und „laschem“ Kaffeegeschmack. Zu hartes Wasser verkalkt die Maschinen und deckt die wertvollen Aromen zu. Empfohlen: Carbonathärte 4-6d°, Gesamthärte 7-9dH°, pH-Wert 7.

Das Extraktionsverhältnis (Brew Ratio):

Daumenregel für Espresso 1:2 => 20g Kaffeepulver ergibt nach 25 Sekunden 40g Kaffee in der Tasse. Warum? Die Kaffeeherstellung ist eine Fest-Flüssig-Extraktion. Extrahiere: man „zieht“ Inhaltsstoffe mittels Wasser aus dem Kaffee heraus in die Tasse. Koffein, organische Säuren (z.B. Zitronensäure) und andere leicht lösliche Aromastoffe wie Süßmalziges (Methylbutanal) sind bei ca. 92°C Extraktionstemperatur in den ersten Espressotropfen enthalten. Die bitteren Inhaltsstoffe (Abbauprodukte der Chlorogensäuren) und röstige Pyrazine sind schwerer löslich und gehen erst zu einem späteren Zeitpunkt und bei höheren Temperaturen in Lösung. Für einen „runden“ Espresso brauchen wir die gesamte Palette. Läuft der Espresso zu



Espresso-Extraktion. Foto: 220GRAD.

„schnell“ und dadurch zu kurz, kommt es zu einer Unterextraktion. Das Resultat ist ein lascher, säurebetonter Kaffee. Läuft der Espresso zu „langsam“ und dadurch zu lang, kommt es zu einer Überextraktion. Das Resultat ist ein Überhang von bitteren und adstringierenden Wahrnehmungen auf der Zunge. Darüber hinaus ist auch der Koffeingehalt durch die lange Extraktionsdauer erhöht.

Die Extraktionstemperatur spielt in diesem Zusammenhang auch eine wichtige Rolle: niedrige Temperaturen führen zu säurebetonterem Kaffee. Zu hohe Temperaturen bringen die Bitterstoffe in den Vordergrund. Die richtige Extraktionstemperatur für den entsprechenden Kaffee herauszufinden ist sehr wichtig. Diese hängt essenziell mit der Röstung zusammen. Dunklere Röstungen benötigen tendenziell niedrigere Temperaturen und umgekehrt.

Um dieses 1:2 Verhältnis zu erreichen ist die Abstimmung zwischen Kaffeemehlmenge, Mahlgrad, Tampen, Druckeinstellung ausschlaggebend. Etwas tricky dabei ist der Umstand, dass jede Bohne aufgrund von unterschiedlicher Struktur, Röstgrad und Alter (Röstdatum) eine andere Einstellung des Mahlgrades benötigt.

Durch die Adjustierung der genannten Parameter kann man das charakteristische Geschmacksprofil des jeweiligen Kaffees herauslösen und je nach Vorliebe stärker betonen. Zum einen ist das ein spannendes Spiel mit dem Rohstoff Kaffee und zum anderen ermöglicht dies, uns an ein optimales Resultat in der Tasse heranzutasten.

Nun schließt sich wieder der Kreis: „God im Espresso cup“ zu finden ist eine Herausforderung. Aber wenn man ihn findet ist dies allemal der Mühe wert. Glück auf!

220GRAD KAFFEES

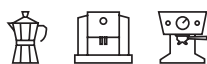
UNSER AKTUELLES SORTIMENT

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

FEIGE | KARAMELL

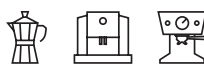
Die aromatisch-milde 100% Arabica Mischung. Trotz moderatem Koffeingehalt ist dieser Espresso sehr vollmundig und verweilt angenehm im Mund. Der nussige Brazil bildet mit dem schokoladigen Guatemala die breite Grundlage. Unser Äthiopischer Yirgacheffe setzt mit seinen süßen und fruchtigen Aromen noch einen feinen Akzent oben drauf.



SELEKTION ZWEI

BUTTERKEKS | SCHOKO

Eine Espresso-Mischung, die auch in Kombination mit Milch sehr gut zur Geltung kommt. Ein kräftiger ostafrikanischer und ein nussig-milder südamerikanischer Arabica mit einem Schuss Uganda Robusta bilden einen runden, cremigen Kaffee mit süßen Fruchtnoten. Gerade diese Fruchtnoten ergeben mit Milch eine angenehme Süße in den Kaffee-Milch-Getränken. 10% Robusta.



SELEKTION VIER

WÜRZIG | NUSSIG

Mit ihrem 30%-Robusta-Anteil die koffeinmäßig kräftigste Espresso-Mischung von 220GRAD. 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 Espresso-Trinker geeignet oder Freunde von kräftigem Cappuccino - auch mit pflanzlicher Milch.



KENIA THIRIKU

SAMTIG | STEINFRUCHT

Die Kleinbauern der Thiriku Farmer's Kooperative bringen ihre frische, handgepflückte Ernte zur Weiterverarbeitung in die Thiriku Coffee Factory. Dort wird genau nach Qualitäten selektiert und bezahlt. Auf erhöhten Sonnenbetten wird der Pergamino bis zum richtigen Feuchtigkeitsgrad getrocknet. Der hier angebaute Kaffee ist Arabica der Varietäten SL 28 und SL 34, Ruiru 11 und Batian.



GUATEMALA LA LABOR

MANDEL | PEKANUSS | SCHOKO

Die Finca La Labor wird seit den 1920er von der Familie Montenegro betrieben und seither von einer Generation zur nächsten vererbt. Francisco Quezada gehört der fünften an. Er und seine Familie kümmern sich um den Erhalt und den hohen Qualitätsstandard dieser wunderschönen Farm. Unser Kaffee wuchs auf 1.520 Metern und besteht aus den Varietäten Bourbon, Typica und Catuai. Fully washed.



COLOMBIA POLO EN.

MELASSE | TROCKENFRUCHT

Unser Colombia kommt von Polo Enriquez aus Nariño. Es ist einer der herausforderndsten Plätze für die Arbeit mit Kaffee - mit den extremen Höhen - der Kaffee wächst bis zu 2.200 Metern - den steilen Hängen und hauptsächlich super kleinen Farmen in sehr entlegenen Gebieten. Polo ist 79 Jahre alt und noch immer höchst engagiert für die Qualitätssteigerung seiner Kaffees auf seiner Finca.



ÄTHIOPIEN HARRAR LB

HEIDELBEERE | ZARTBITTER

Nach seiner Herkunftregion Haraghe benannt. Diese befindet sich im Osten Äthiopiens. 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. Wegen seiner Komplexität ist er eine gefragte Bohne für Milchkaffee, Espresso und Kaffeevollautomaten.



INDONESIA SUMATRA

BITTERSÜSS | SPICY

Wahrscheinlich ist Ketiarra die einzige Frauen-geführte Kooperative Indonesiens. Die Schulbildung der Kinder, naturnaher Kaffeeanbau und die Aneignung von Knowhow stehen im Fokus. Der Kaffee ist „natural shade grown“ d.h. die Kaffeepflanze wächst im natürlichen Habitat u.a. zusammen mit Zedern, Pinien und Lamtoro im tropischen Regenwald bei 15 bis 20 Grad Celsius.



ÄTHIOPIEN GEDEB KELLOO

YASMIN | MANGO | KAKAO

Aus Region Guji. Merkuria Merga ist der Eigentümer von drei Washing Stations in dieser Gegend. Sein Team verarbeitet dort die Ernte von 500 Kleinproduzenten, die sich 2010 zu einer Kooperative zusammengeschlossen haben. Die Bauern bewirtschaften durchschnittlich ein bis zwei Hektar. Merkuria ist bekannt für seine qualitativ besonders hochwertigen Kaffees (ausschließlich Grade 1).

