

LOVE IS IN THE AIR COFFEE AROMAS ARE EVERYWHERE.

Frisch geröstet ... und schon tickt die Uhr! Kaffee ist ein Frischeprodukt. Ab dem Zeitpunkt der beendeten Röstung, beginnt der Alterungsprozess der Kaffeebohnen. Dann tickt die Uhr. Die beliebten Aromen im Kaffee entwickeln sich zu einem Großteil während der Röstung aus den Bausteinen der grünen Bohne. Die Tatsache, dass wir Aromen aus dem Kaffee riechen, bedeutet, dass diese flüchtig sind: sie suchen sich gasförmig den Weg zu unseren Nasen. Das meiste, das wir meinen zu schmecken, riechen wir eigentlich. Die flüchtigen Aromen sind also (leider) nur eine temporäre Freude in den Kaffeebohnen.

Neben den Aromen wird im Röstprozess Kohlendioxid (CO₂) erzeugt. Dieses stammt aus Reaktionen von Kohlenhydraten und Aminosäuren. Kohlendioxid erfreut uns vor allem durch seine schäumende Wirkung - bei der Crema-Bildung am Espresso. Eine mindestens genauso wichtige Wirkung entfaltet Kohlendioxid bei der Lagerung von Kaffeebohnen. Es dient als Schutzgas innerhalb der Kaffeeverpackung, welches Luftsauerstoff verdrängt. Bläht sich eine Kaffeeverpackung aufgrund von CO₂ auf - ist dies ein gutes Zeichen. Sauerstoff löst bei gerösteten Bohnen Alterungsprozesse aus und kann sogar sogenannte „Off-flavours“ erzeugen. Darunter versteht man Aromen, welche unerwünschte Gerüche erzeugen. Werden Kaffeebohnen also rasch nach der Röstung verpackt, bietet der anfänglich hohe CO₂-Gehalt in der Verpackung, welcher aus den Bohnen diffundiert, den bestmöglichen Frischenschutz.

Wie die Aromen, so diffundiert auch Kohlendioxid als Gas nach und nach aus der Bohne und nimmt daher mit der Zeit ab. Dunkler geröstete Bohnen haben einen höheren CO₂ Gehalt als hellere Röstungen - dies wirkt sich auch auf die Crema-Bildung und -Stabilität am Espresso aus. Dunklere Röstungen weisen auch geringere Bohnendichte und höheres Bohnenvolumen auf und sind poröser. Das heißt, durch die größeren Poren und Kanäle in der Bohne diffundieren Kohlendioxid und Aromen schneller, somit ist die Alterung rascher.

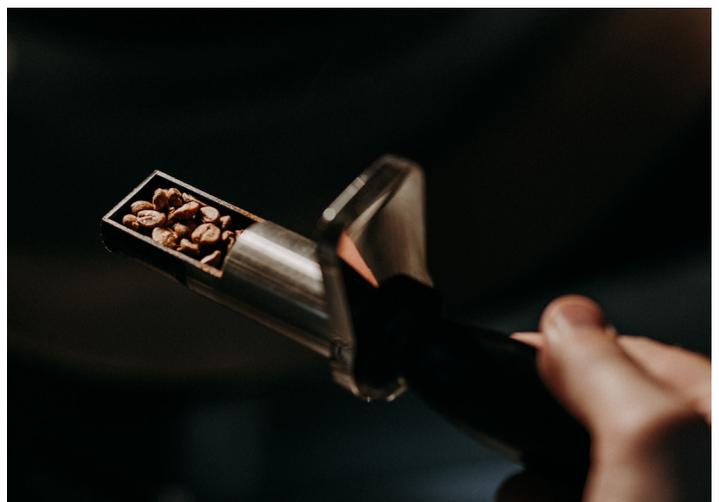
Kaffeebohnen im Ganzen altern langsamer als gemahlener Kaffee. Das hat mit der Oberfläche zu tun: beim Mahlen von Kaffeebohnen „zerschneidet“ man die Bohne in viele kleine Partikel. Diese so vergrößerte Oberfläche ist für das Extrahieren von Kaffee essenziell. Kaffee in gemahlener Zustand zu lagern, führt aber zu beschleunigten Alterungsprozessen: die kleinen Partikel geben rascher Aromen und CO₂ an die Umgebungsluft ab und Luftsauerstoff findet viele Andockstationen vor, um wirken zu können. Alle bisher beschriebenen Prozesse werden durch erhöhte



Frisch geröstet: Kaffeebohnen in der Rösttrommel. Foto: 220GRAD.

Umgebungstemperatur beschleunigt, durch kühle Temperaturen werden Diffusions- und Oxidationsprozesse verlangsamt. Hat man mal zu viel Kaffee auf Lager, gibt es die Möglichkeit ihn einzufrieren: mindestens 12 Stunden vor der Verwendung in GESCHLOSSENER Verpackung auftauen lassen (aufgrund von Feuchtigkeitsschutz).

Die wichtigen Alterungsfaktoren von Kaffeebohnen sind also Sauerstoff, Wärme/Hitze und die eigene Oberfläche (je feiner die Mahlung, desto größer die Oberfläche). Bestes Fenster für die Verwendung von Kaffeebohnen: 1 bis 4 Wochen nach der Röstung für dunklere Röstgrade, heller geröstete Bohnen auch ein paar Wochen darüber bei entsprechender Lagerung. Ein Tipp zum Abschluss: Kohlendioxid ist schwerer als die Umgebungsluft. Wenn man Kaffeebohnen aus der Packung schöpft anstatt sie aus der Packung zu leeren, verbleibt ein großer Teil von Kohlendioxid weiterhin in der Packung. Qualitätssicherung kann so bequem und smart sein!



Probeziehen beim Rösten. Foto: 220GRAD.

220GRAD KAFFEES

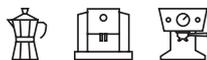
UNSER AKTUELLES SORTIMENT

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

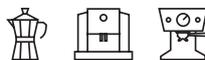
Die aromatisch-milde 100% Arabica Mischung. Trotz moderatem Koffeingehalt ist dieser Espresso sehr vollmundig und verweilt angenehm im Mund. Der nussige Brazil bildet mit dem schokoladigen Guatemala die breite Grundlage. Unser Äthiopischer Yirgacheffe setzt mit seinen süßen und fruchtigen Aromen noch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

