

DIE KIRSCH FÄLLT NICHT WEIT VOM STAMM?

Unterscheiden wir beim Wein schon recht fachkundig zwischen Grünem Veltliner und Muskateller, zwischen Merlot und Zweigelt, so sind wir beim Kaffee meist noch recht unbedarft. Wie beim Wein hält auch die Kaffeewelt einen großen Reichtum verschiedener Varietäten (Sorten) für uns bereit.

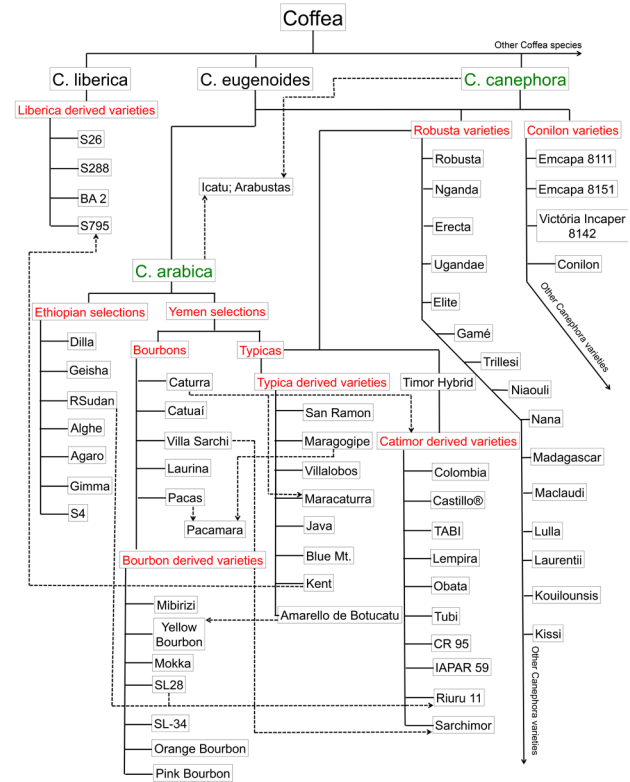
Coffea arabica und Coffea canephora (umgangssprachlich: Robusta) sind die beiden relevanten Kaffee-Gattungen am Weltmarkt. Die Varietäten, welche aus ihnen hervorgehen, weisen je nach Herkunft, geographischer Lage, Terrain und Verarbeitung ihre speziellen regionalen Charakteristika auf, vergleichbar mit den verschiedenen Rebsorten im Weinbau. C. arabica und C. canephora haben eine gemeinsame Vergangenheit. Paradoxon der Geschichte: C. canephora ist die ältere und ein „Elternteil“ der Arabica Gattung, obwohl sie erst später entdeckt wurde. C. canephora ist seit Mitte des 19. Jh. in menschlicher Verwendung. Die Geschichte der Nutzung der Arabica Pflanzen hingegen beginnt zwischen 500 und 1000 n. Chr.

Äthiopien und Yemen sind die Heimat der ältesten Arabica Varietäten. Äthiopien ist die Wiege des Arabicas. Viele lokale Varietäten sind über Jahrtausende in den Regenwäldern Äthiopiens natürlich entstanden (Wolisho, Kudumé, Dega, Yawan, um nur einige wenige zu nennen). Die Menschen haben über die Zeit aus dieser Pflanzenvielfalt aufgrund bestimmter Charakteristika selektiert, um neue Varietäten zu kreieren (Dilla, Geisha,...). Durch die Ausdehnung auf andere Gebiete sind zusätzlich neue Varietäten auf natürlichem Wege entstanden.

Yemen war das erste Land, auf das die Arabica Pflanze aus Äthiopien überschwappte. Und Yemen ist die Quelle von drei Varietäten, die der Ausgangspunkt vieler heutiger Hybriden – natürlich entstanden oder durch Züchtung – sind: Typica, Mocha und Bourbon. Diese drei sehr alten Varietäten sind weniger produktiv als neue Hybriden. Sie sind unter Kaffeekennern wegen ihres Reichtums an Aromen sehr geschätzt. Das spiegelt sich auch im Preis dieser Rohkaffees wider.

Neue Varietäten – natürlich mutiert oder durch Menschhand gezüchtet – blicken auch schon auf eine längere Geschichte zurück. So wurde zum Beispiel 1935 eine Mutation in der Bourbon Pflanze beobachtet – versehen mit dem Namen Caturra. Diese Pflanze wurde zur Grundlage für viele Züchtungen, die auf Ertragsreichtum abzielen. Während eine Typica Pflanze per Hektar nicht mehr als 500 Kilogramm abwirft, erzielt man bei Caturra bis zu 1.500 Kilogramm.

So sind Natur und Menschheit in ständigem Bemühen neue Varietäten hervorzubringen. Qualität und Ertrag bilden dabei die äußersten Pole. Von Menschenhand wurde über lange Zeit der Fokus auf Ertrag gelegt. Diese Sorten konnten aber bis dato nie mit den ältesten drei in Punkto



Der Kaffee Stammbaum. Grafik: 220GRAD.

Geschmack mithalten.

Grundsätzlich gilt: Arabica-Abkömmlinge weisen einen höheren Anteil an Säuren und feinsinnigen Aromen auf. Robusta Varietäten sind tendenziell für herbe, kräftige, rauchige und bitter-wallnussartige Charakteristika bekannt. Gerne kombiniert man die Eigenschaften beider in Mischungen („Blends“) zu runden vollmundigen Geschmacksprofilen. Auch in der Pflanzenzucht gibt es Versuche, Arabica und Robusta Varietäten zu kreuzen (Bild: Coffee Tree) mit dem Ziel die sensorischen Attribute der Arabicas mit der Widerstandskraft der Robustas zu vereinen.

Betrachtet man beide Gattungen auf chemischer Ebene, so lassen sich Geschmacks-Tendenzen herleiten. Signifikante Unterscheidungsmerkmale sind Koffein- und Chlorgensäuregehalt, Fett- und freier Aminosäuregehalt, Saccharose und Polysaccharid-Gehalt. Als „molekulare Bausteine“ haben diese Stoffgruppen einen großen Anteil am Ergebnis der Röstung und somit am Geschmack in der Tasse.



Alles Arabica, selber Produzent aus Nicaragua: einmal Pacamara (gross), einmal Catuai (klein). Foto: 220GRAD.

220GRAD KAFFEES

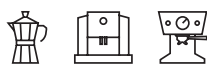
UNSER AKTUELLES SORTIMENT

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

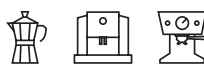
Die aromatisch-milde 100% Arabica Mischung. Trotz moderatem Koffeingehalt ist dieser Espresso sehr vollmundig und verweilt angenehm im Mund. Der nussige Brazil bildet mit dem schokoladigen Guatemala die breite Grundlage. Unser Äthiopischer Yirgacheffe setzt mit seinen süßen und fruchtigen Aromen noch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



SELEKTION ZWEI

BUTTERKEKS | SCHOKO

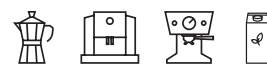
Eine Espresso-Mischung, die auch in Kombination mit Milch sehr gut zur Geltung kommt. Ein kräftiger ostafrikanischer und ein nussig-milder südamerikanischer Arabica mit einem Schuss Uganda Robusta bilden einen runden, cremigen Kaffee mit süßen Fruchtnoten. Gerade diese Fruchtnoten ergeben mit Milch eine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

