

FAT IS BEAUTIFUL

DER POLARISIERENDE GESCHMACKSTRÄGER UND SEINE ROLLE IM KAFFEE

Arabica (*C. arabica*) und Robusta (*C. canephora*) Sorten unterscheiden sich in vielen Aspekten: zum einen im Coffein Gehalt (Arabica ca. 1%, Robusta ca. 2%), zum anderen im Chlorogensäuregehalt (Arabica ca. bis 8%, Robusta ca. bis 12%). Der Fettgehalt ist ein weiteres wesentliches Merkmal der Unterscheidung: während Arabica Sorten zwischen 15 und 18% Fettanteil aufweisen, erreicht dieser in Robusta Sorten nur bis zu 10%. Warum sollte uns das eigentlich kümmern?

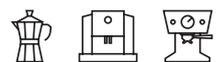
Beim Créma Thema wirkt sich ein hoher Fettgehalt negativ auf die Schaumstabilität aus. Das heißt, ein Espresso mit hohem Robusta-Gehalt weist in der Regel einen stabileren Créma Schaum auf als ein reiner Arabica-Espresso mit hohem Fettanteil. Jedoch, im Gegenzug liegen die meisten Aromen des Kaffees in den Kaffeeölen vor. Die Vor- und Nachteile des Fettgehaltes kommen also auf den Blickwinkel der Betrachtung an. So sind herrliche aromatische Erlebnisse bei einem gleichzeitig „dünnere“ Créma Schaum in derselben Tasse vorzufinden. Gewiss hängt die Schaumintensität auch vom Alter der Kaffeebohne ab: das für den Créma Schaum notwendige Kohlendioxid diffundiert über die Zeit aus der Bohne, detto verhält es sich bei den Aromen.

Arabica und Robusta-Sorten haben in etwa einen vergleichbaren Proteinanteil von bis zu 12%. Bei den freien Aminosäuren, welche nicht in Proteinen eingebaut sind, haben Robusta-Sorten mit ca. 0.8% die Nase vorn (Arabica ca. 0.5%). Man könnte meinen dieser geringe Konzentrationsunterschied habe kaum spürbare Auswirkungen. Jedoch, man darf diese freien Aminosäuren nicht unterschätzen. Genau diese kleine Differenz trägt wesentlich zu unterschiedlichen Geschmacks- und Geruchserlebnissen bei. Die klassischen „röstigen“ Aromen (z.B. Pyrazine), welche auch in der Brot- oder Fleischkruste vorkommen, werden maßgeblich aus Aminosäuren während des Röstvorgangs gebildet. Die Konzentrationen dieser Röstprodukte können in Robusta-Kaffees um eine Zehnerpotenz höher sein als in Arabica-Bohnen. Deshalb weisen Robusta- im Gegensatz zu Arabica-Sorten oft die klassischen „röstigen“, walnussartigen und würzigen Aromen auf. Bei den Arabica-Sorten fällt hingegen der höhere aliphatische Säuren- und Saccharose-Gehalt (vor allem bei der Karamellisierung) ins Gewicht... Aber davon mehr in der AugustPRESSE.



Espresso und Crema. Foto: 220GRAD.

BRAZIL PASSEIO NT



NOUGAT | BITTERMANDEL

Kommt aus dem Süden von Minas Gerais von der Fazenda Passeio und wird als Natural aufbereitet. Das Resultat ist eine 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 Natur und den sozialen Fragen in Einklang zu bringen.

NICARAGUA URDD



ERDBEER-SAHNE | ZIMT

Die enge Beziehung zum Nicaragua Kaffee hat seinen Ursprung in unserer ersten Nicaragua Reise im Jahr 2013. Wir freuen uns über die gewachsene Partnerschaft mit Luis von Las Segovias und Claudia von Cafetos de Segovia und heuer obendrein über die 2020er Ernte der Finca Un Regalo de Dios - ein Red Catuai Natural mit besonders schönen Beerennoten, cremiger Konsistenz und Vollmundigkeit.

220GRAD KAFFEES

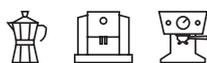
UNSER AKTUELLES SORTIMENT

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

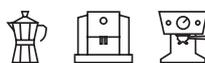
Die aromatisch-milde 100% Arabica Mischung. Trotz moderatem Koffeingehalt ist dieser Espresso sehr vollmundig und verweilt angenehm im Mund. Der nussige Brazil bildet mit dem schokoladigen Guatemala die breite Grundlage. Unser Äthiopischer Yirgacheffe setzt mit seinen süßen und fruchtigen Aromen noch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



SELEKTION ZWEI

BUTTERKEKS | SCHOKO

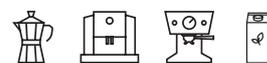
Eine Espresso-Mischung, die auch in Kombination mit Milch sehr gut zur Geltung kommt. Ein kräftiger ostafrikanischer und ein nussig-milder südamerikanischer Arabica mit einem Schuss Uganda Robusta bilden einen runden, cremigen Kaffee mit süßen Fruchtnoten. Gerade diese Fruchtnoten ergeben mit Milch eine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

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).

