

DER MYTHOS DIRECT TRADE.

WARUM WIR UNSERE PRODUZENTEN KENNEN UND GLEICHZEITIG AUF IMPORTEURE VERLASSEN WOLLEN.

Kaffee kauft man nicht mal schnell beim Hofladen im Ort. Der Rohstoff wächst tausende Kilometer entfernt. Und ebenso fern wie diese Länder sind, sind auch oft die dazugehörigen Kulturen und Praktiken. Wir sind froh uns in vielen Fällen auf zuverlässige Partner verlassen zu können, die den Einkauf unserer Grünen Bohnen für uns organisieren. In der Vergangenheit haben wir Kaffeeländer bereist und Bauern vorort kennen gelernt. Aus manchen dieser Begegnungen sind langandauernde Beziehungen geworden - aus anderen nicht. Auch wir lagen am Beginn unserer unternehmerischen Reise dem Mythos auf, dass Ziel sollte sein, unseren gesamten Kaffee direkt von Bauern zu kaufen - ohne Mittelsmänner. Dann lernten wir die „Mittelsmänner“ kennen. Nordic Approach, Trabocca, Interamerican, Latorre and Dutch, Galeras Coffee und Meet los Amigos - um einige zu nennen. Große und kleine Kaffeimporteure, die mit unterschiedlichen Ausrichtungen eine gute Vermittlungsarbeit leisten und uns unser Leben erleichtern. Sie kennen die Produzenten, sie kennen die Produkte, sie kennen die Praktiken. Wir profitieren extrem von ihrer Expertise. Mit Christina und Markos von Meet los Amigos verbindet uns mittlerweile eine über 4 jährige Partnerschaft. Sie betreuen 9 Farmen in Guatemala, welche wir während unserer letzten Kaffeereise 2018 besucht haben.



Markos auf der Plantage. Foto: Meet los Amigos.

Hola, my name is Markos Fischer and I'm the co-founder of Meet Los Amigos. We are a Green coffee importer based in Germany and Guatemala. Our friends and clients from 220GRAD kindly asked me to give you an introduction about what we do as green coffee importers.

Our work consists of several things, working directly with coffee producers and their farms as well as making sure that the retraceability of the coffees are in order. What do I mean by that? We believe that in order to deliver a high quality product, it is vital to have a relationship



Im Austausch mit Arbeitern von Farm Un Regalo de Dios, Nicaragua. Foto: 220GRAD

directly with it. Nowadays we as consumers are quite separated from the products we consume and we have become disconnected in a way to nature. My aim is to help closing that gap between coffee producers and consumers. That's why it is so important to work close to the people that produce the coffee and to share all this experience with our clients. In this way, you the end client, can rely on your favorite coffee shop/roastery to really know about the conditions your coffee is produced in. I'm currently living full time in Antigua Guatemala and I have the chance to be closer to our producer partners. Making sure that the coffee that you drink, in this case the one from 220GRAD, arrives in the best and desired conditions.

Also I would like to share with you some insights about our relationship with the 220GRAD team. Margaret and Alois joined me 2018 to Guatemala and we went to visit Francisco Quezada and his farm La Labor. For us that's victory to see our clients meeting the origin of their coffee and the people behind. It has been already 4 years since we started working together and we are deeply grateful for their trust and support. In my idealistic mindset, I believe we can create so much benefit to so many beings through coffee! So thank you 220GRAD team for being part of our journey and especially thanks to Margaret, Alois, Katharina and Lukas.

And of course you, for taking the time to understand more about your coffee and to enjoy the beautiful taste of our Guatemalan coffee! All the best from all our team!

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.



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

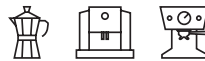
Die aromatisch-milde 100% Arabica Mischung. Trotz moderatem Koffeingehalt ist dieser Espresso sehr vollmundig und verweilt angenehm im Mund. Der nussige Brazil bildet mit dem schokoladigen Guatemala die breite Grundlage. Unser Äthiopischer Yirgacheffe setzt mit seinen süßen und fruchtigen Aromen noch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

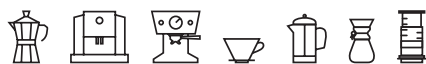
Mit ihrem 30%-Robusta-Anteil die koffeinmäßig kräftigste Espresso-Mischung von 220GRAD. Äthiopien Harrar und nussiger Brazil bilden mit einer guten Portion Speciality Robusta aus Uganda einen breiten, kräftigen Körper mit pfeffriger Würze. Diese Mischung ist besonders für Espresso-Trinker geeignet oder 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.



COLOMBIA POLO ENRIQUEZ

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.



NICARAGUA UN REGALO DE DIOS

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.



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.



ÄTHIOPIEN HALO BERITI

FLORAL | ASSAM | MANDARINE

Aus Region Guji. Halo Beriti Washing Station sammelt Kirschen von 520 Kleinbauern. Ihr durchschnittliches Anbaugelände ist ein Hektar auf der Höhe zwischen 1900 und 2150 Metern. Dort bauen sie auch Avocados und Soja Bohnen neben den Kaffeepflanzen an. In der Tasse ist dieser gut ausbalanciert, mit schöner Süße, Floral, Noten von Schwarztee, Mandarine, Orange und Zwetschke.



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.

