

# PRESSE

01/22

## ETWAS, DAS SCHLIEF, WIRD GEWECKT!

**DIESMAL ERWECKEN WIR EINE ALTE SKULPTURENHALLE IM HERZEN DER STADT ZU NEUEM LEBEN.**

Was wird neu im 220GRAD in 2022? Im März öffnet ein neues 220Grad Café in Salzburg, in der Philharmoniker-Gasse 9.

Es ist wiederum eine alles anders als gewöhnliche Räumlichkeit. Nach dem Café in der Chiemseegasse, das sich als Anbau einer früheren Malerwerkstätte, versteckt vor dem Eingang zum Chiemseehof an alte Gebäude schmiegt und dem Café im Nonntal, das den Atem der ehemaligen Motorenwerkstätte spüren lässt, ist es nun die Skulpturenhalle des Museums Rupertinum im Festspielbezirk.

Studio Riebenbauer, unser inspirierender Begleiter seit Anbeginn, ist wiederum für die Gestaltung und Umsetzung der 220Grad Handschrift verantwortlich.

So viel sei schon verraten: eine skulpturale 12m-lange Bar soll neben sinnlichen Entspannungsmomenten das unmittelbare Dabeisein bei Kaffeezubereitungen zum Erlebnis machen. Und das alles auf gleicher Ebene/gleicher Höhe, so wie wir uns als Team, als Gesellschaft, als das große Ganze sehen. An diesem schönen Ort soll erlebbar werden was Kunst gleich wie Kaffee in uns hervorzurufen vermag: „Etwas, das schlief, wird geweckt.“ ...



Franciscaner Kirche in Salzburg.  
Kupferstich v.B. Hattinger aus F.A. Danreiter  
„Die Salzburgerische Kirchen-Prospect“ Augsburg um 1735

Einige Fakten zum künftigen Café 220Grad Rupertinum Historisches:

Das Rupertinum, ein frühbarockes Gebäude im Zentrum der Altstadt, wurde nach Umbauten von Architekt Gerhard Garstenauer 1983 als „Museum für moderne Kunst und Graphische Sammlung – Rupertinum“ eröffnet. Am Standort wurde ein Gebäude bereits 1350 erwähnt und das jetzige ist 1633 im frühbarocken Stil errichtet worden. Unter Erzbischof Paris Lodron diente das Palais „Collegium

## KAFFEE & NEUIGKEITEN

220GRAD ROESTHAUS MACHEINER KG |  
MAXGLANER HAUPTSTRASSE 29 | NONNTALER HAUPTSTRASSE 9A |  
CHIEMSEEGASSE 5 - 5020 SALZBURG  
T 0043 662 90 98 97 | office@220grad.com | 220GRAD.COM



220GRAD Rupertinum. Rendering: Studio Riebenbauer.

Rupertinum“ als Ausbildungsort für Priesterzöglinge und bis 1974 wurde es als Heim für Schülerinnen und Studentinnen geführt.

Das neue 220GRAD Rupertinum wird auf einer Gesamtfläche von 220m<sup>2</sup> (welch ein Zufall!) 49 Sitzplätze innen und 40 außen Platz bieten.

Sorgsam ausgewählte Professionisten setzen das Designkonzept in die Realität um. Ein Mix aus regionalen, renommierten Handwerksbetrieben und internationalen Lieferanten sorgt für einen Blick über den Tellerrand aber eben mit Bodenhaftung.

Atelier Riebenbauer (Wien, Berlin, Los Angeles); Möbelmanufaktur Modl (Neumarkt am Wallersee); Lohberger Küchentechnik (Mattsee); ANDLight Lichtdesign (Vancouver, Kanada); La Marzocco Kaffeequipment (Florenz, Wien); Stellarworks (Shanghai); Berger Elektrotechnik (Salzburg); FeineDinge (Wien); Flotzinger & Brenner Wassertechnik (Salzburg); Joham, Kunstschmied (Thalgau bei Salzburg); Strauss, Kältetechnik (Salzburg).

Wir freuen uns!

Fortsetzung folgt in einer nächsten Ausgabe der Presse.

## NEUE VERPACKUNGEN AB FEBRUAR 2022:



Von nun an in 375Gramm und 1000Gramm.

# 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

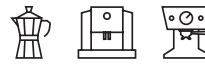
Die aromatisch-milde 100% Arabica Mischung. Trotz moderatem Koffeingehalt ist dieser Espresso sehr vollmundig und verweilt angenehm im Mund. Der nussige Brazil bildet mit dem schokoladigen Guatemala die breite Grundlage. Unser Äthiopischer Yirgacheffe setzt mit seinen süßen und fruchtigen Aromen noch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



### SELEKTION ZWEI

#### BUTTERKEKS | SCHOKO

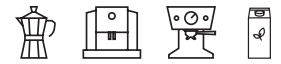
Eine Espresso-Mischung, die auch in Kombination mit Milch sehr gut zur Geltung kommt. Ein kräftiger ostafrikanischer und ein nussig-milder südamerikanischer Arabica mit einem Schuss Uganda Robusta bilden einen runden, cremigen Kaffee mit süßen Fruchtnoten. Gerade diese Fruchtnoten ergeben mit Milch eine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

#### MELASSE | ZIMT | MANDARINE

Dieser gewaschene Rosa Bourbon aus der Region Huila erfreut unsere Sinne. Kaffeeproduzent Jhoan Manuel Vergara ayure hat hier einen cremigen, balancierten Kaffee produziert mit vollem Körper und spannenden Aromen von Malz, Melasse, Vanille und Zimt hinzu feinen Zitrusnoten wie Manderine.

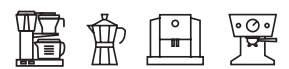
**BALD DA!**



### 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.



### 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.

