

# PRESSE

04/22

## VIEL NEUES IN 2022!

**SEIT RUND ZWEI WOCHEN HABEN WIR DIE TÜREN UNSERES NEUEN 220GRAD RUPERTINUM GEÖFFNET. MIT IHM AUCH ZU EINER NEUEN KAFFEE PARTNERSCHAFT: RUANDA.**

Begeisterung und Naivität müssen keine Zwillinge sein. Das wurde uns nach ein paar Telefonaten mit Immaculee wieder mal klar. Wer ist Immaculee? Sie hat ihre Wurzeln in Ruanda und ihre Heimat in Tirol – beide Länder zeichnen sich bekanntlich durch Höhenlagen aus. Immaculee hat sehr gute Kontakte in ihre Heimatregion, den Kiwu See, und hat beschlossen mit bekannten und verwandten Kaffee-Bauern vor Ort ein Geschäft aufzubauen - Immacoffee. Als Kind hatte sie doch nie verstanden, warum ihre Eltern so interessiert an den Kernen der Kaffeekirschen waren – wo doch das Fruchtfleisch so herrlich süß ist (besonders wenn es verboten ist die Kirschen zu pflücken). Mittlerweile sieht sie es wahrscheinlich ähnlich wie ihre Eltern, denn sie verkauft nun auch die Kerne.



Grünkaffeelager. Foto: Immacoffee

Somit haben wir eine große Freude die Bourbon Varietät aus dieser Region zu beziehen. Die Vulkangesteinsböden sowie die üppige Vegetation in Ruanda bringen wundervolle Kaffeekirschen hervor. Eine sehr feine Bohne also, welche sich für einen komplexen Espresso wunderbar eignet. Was wir daraus noch alles machen werden wird das Jahr 2022 weisen. Unsere Geschichte mit Immaculee hat auf jeden Fall herrlich unkompliziert angefangen, zuerst mit einem Telefonat, dann mit einem Besuch und schließlich mit einigen Paletten von Rohkaffee. Viele unserer Partnerschaften liefen genau nach diesem Skript ab. Ein erstes Hallo, ein persönliches Kennenlernen mit langen Gesprächen. Ein Abtasten, ein Beschnuppern, ein Vertrauensaufbau. Man möchte wissen mit wem hat man es zu tun, wie tickt das Gegenüber. Dabei überzeugen uns die Motivation, die Denkweise und die Einstellung zum Unternehmen und zum eigenen Leben mehr als interes-

## KAFFEE & NEUIGKEITEN

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



Kaffeeplantze üppig behangen mit grünen Kirschen. Foto: Immacoffee

sante Preisverhandlungen. Für langfristige Beziehungen spielen diese eine sekundäre Rolle. Wir vertrauen unseren Partnern auf menschlicher Ebene, wir wissen, dass sie hohe Qualitäten produzieren und daher trauen wir ihnen auch zu, faire Preise zu kalkulieren. Schritt für Schritt nähern wir uns so einer Partnerschaft an. Beide Seiten machen keine überhöhten Zusagen, beide Seiten lassen einander Zeit in Ruhe Entscheidungen zu treffen. Denn wenn diese sitzen, dann halten sie lange. Und das ist die wichtigste Währung in unserem Geschäft. Mit Immaculee beginnen wir nun so einen gemeinsamen Weg aufs Neue. Ihre Fülle an Wissen über die landwirtschaftliche Arbeit, die Lebensweise und die Wege zu Denken in Ruanda bedeuten für uns ein neues Kapitel. Gespannt sind wir schon auf unsere erste Kaffeereise in dieses Land, die hoffentlich in greifbarer Nähe liegt. Das Land strotzt nur so von saftiger und üppiger Vegetation, dass man es gar nicht erwarten möchte es zu erblicken und zu erleben. Mit dieser Vorfreude wollen wir uns nun ans Werk machen und das Beste aus den Bohnen herauszuholen.

Schon probiert?

**SPECIAL OPENING EDITION: RUANDA  
ERHÄLTlich AN ALLEN STANDORTEN.**

# 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.

ESPRESSO

### SELEKTION ZWEI

#### BUTTERKEKS | SCHOKO

Eine Espresso-Mischung, die auch in Kombination mit Milch sehr gut zur Geltung kommt. Ein kräftiger zentralafrikanischer 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.

ESPRESSO

### 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 Essensotrinker geeignet oder Freunde von kräftigem Cappuccino - auch mit pflanzlicher Milch.

ESPRESSO

### 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.

ESPRESSO / FILTER

### 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 Mandarine.

FILTER

### 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.

ESPRESSO / FILTER

### 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.

ESPRESSO

### 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.

FILTER

### 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.

ESPRESSO