

WER, WIE, WAS, WIESO, WESHALB, WARUM...

**WER NICHT FRAGT, BLEIBT DUMM.
ES BRAUCHT OFT ZEIT DEN DINGEN
AUF DEN GRUND ZU GEHEN UND
MANCHMAL KOMMT MAN ÜBER EINE
ANNÄHERUNG NICHT HINAUS.**

Die Annäherung hat sich in den letzten Jahren in einer Reihe von publizierten Studien unter der Mitwirkung der 220GRAD Rösterei widerspiegelt. Gekrönt wurde das Ganze mit dem heurigen ALIMENTARIUS Preis 2022.

„...Kaffeebohnen sind kein homogenes Gebilde, sondern beinhalten als heterogener Feststoff mit eukaryotischer Zellstruktur auch Flüssigkeiten und Gase, welche durch die Röstung einem physikalischen und chemischen Wandel unterzogen werden. Zusätzlich ist der Druck innerhalb der Kaffeebohnen aufgrund der Erhitzung und den Aufbruch Momenten ebenfalls einer dynamischen Entwicklung unterworfen, welche sich auf die Siedepunkte der Flüssigkeiten in den Zellstrukturen auswirkt. Temperatur verliert somit an Aussagekraft. Denn Temperatur ist nun mal, was sie ist: eine vom Menschen erschaffene Zustandsbeschreibung – welche bei umsichtigem Einsatz wertvolle Informationen liefern kann. Bei der Überwachung des Röstprozesses kann Temperatur also nur in Bezug auf die verwendete Röstmaschine und Chargengröße Auskunft über den Röstfortschritt geben. Als Beispiel kann die erste Phase der Röstung herangezogen werden: die Trocknungsphase. Der ursprüngliche Wasseranteil von 10-12% in Rohkaffee wird in der ersten Phase des Röstens mit Energie (erhitzter Luftstrom) den Bohnen durch Verdampfung und der Oberfläche zu einem großen Teil entzogen. Bei schnellen Röstprofilen erfolgt der Zeitpunkt der Gelbfärbung (grün -> gelb) der Bohne bei höheren Temperaturen aber kürzerer Dauer. Bei langsameren Profilen schlägt die Gelbfärbung bei niedriger Temperatur, aber längerer Trocknungsphase, um. Die bestimmte Menge Wasser, welche die Maillard, Strecker und andere Reaktionen hemmt, hat also die Bohne bei einem langsameren Röstprofil schon vor dem Erreichen der höheren Temperatur des schnelleren Profils erreicht. Schnellere Profile tendieren auch zu inhomogeneren Röstgraden, da das Energielevel des Zentrums der Bohne dem der Oberfläche immer verzögert folgt. Deshalb finden Verkohlungsprozesse mit begleitenden „verbrannten“ Gerüchen bei sehr weit fortgeschrittenen Röstungen immer zuerst an den äußeren Enden der ellipsenförmigen Bohnen statt. Zusätzlich spielen hier die Dichte und Größe der Rohkaffeebohnen eine wesentliche Rolle. Das heißt, die vorhandenen Zucker und Aminosäuren werden in unterschiedlich schnellen Röstprofilen und/oder Chargengrößen durch resultierend unterschiedliche



Viele Fragen entstehen beim und ums Rösten. Foto: 220GRAD

Reaktionskinetik in unterschiedliche Endprodukte umgewandelt. Temperaturmessung kann diese Informationen nicht liefern. [...] Deshalb sind mit dieser Doktorarbeit die Grundlagen für sogenanntes „chemical monitoring“ geschaffen worden. Das bedeutet, die tatsächlichen chemischen Veränderungen auf der Bohne sollen on-line erfasst werden. Die genaue technische Umsetzung ist noch ein weiter Weg. Wieso ist eine neue Messmethode so dringend von Nöten? Dazu gibt es ein Stichwort: Klimawandel [...]. Zusätzlich wird die traditionelle Erhitzungsquelle Erdgas mehr und mehr Strom und Wasserstoff weichen. Energie aus diesen Quellen verhält sich dabei anders bei der Übertragung auf die Bohnen - auch hier hat Temperatur nur einen marginalen Informationsgehalt...“
(Quelle: Zeitschrift ERNÄHRUNG)

Somit verstehen wir heute bei 220GRAD eigentlich keine Temperatur beim Rösten mehr – sondern eine Art der interessierten und offenen Herangehensweise und einer demütigen Haltung des eigenen Wissens und Könnens, welches ständig überholt wird. Kaffee ist dafür das perfekte Vehikel: hinter jeder Erkenntnis, sei es beim Rohkaffee, beim Rösten oder beim Extrahieren und Zubereiten, warten wieder drei weitere Fragen. So irren wir mit großer Zuversicht weiter und haben oft mehr Freude mit den Fragen als mit den Antworten.

220GRAD BOHNENKAFFEE

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

TASSENPROFIL ESPRESSO

Karamell / Dunkle Schokolade / Feige und Trockenbeere

Mit unserer SELEKTION EINS haben wir eine aromatisch-milde 100% Arabica Mischung kreiert. Trotz moderatem Koffeingehalt ist dieser Espresso sehr vollmundig und weltweit angenehm im Mund. Der nussige Brazil bildet mit dem schokoladigen Guatemala die breite Grundlage. Unser Äthiopier setzt mit seinen süßen und fruchtigen Aromen noch einen feinen Akzent oben drauf.

BRAZIL PASSEIO NATURAL

TASSENPROFIL ESPRESSO

Vollmundig / Cremig / Nougat / Karamell / Bittermandel

Unser Brazil kommt aus dem Süden von Minas Gerais von der Fazenda Passeio. Er ist ein sogenannter NATURAL. Das bedeutet: nach der Ernte werden die Kaffeeirschen als Ganzes getrocknet. Während dieser Trocknungsphase vollziehen sich in der Bohne komplexe Prozesse. Das Resultat ist eine sehr 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 umgebenden Natur und den sozialen Fragen in Einklang zu bringen.

ÄTHIOPIEN HARRAR LB

TASSENPROFIL ESPRESSO

Komplex und vollmundig / zartbitter / Kakao / Mokkanoten / Heidelbeere und Walnuss / Feige und Trockenbeere

Der Äthiopische Harrar ist nach seiner Herkunftsregion Haraghe benannt. Diese befindet sich im Osten von Äthiopien hin zur Grenze zu Somalia. 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. Besonders im Espresso kommt der kräftige Mokkageschmack mit dunklen Schokoladenoten zur Geltung. Aber auch mit Milch gibt der Harrar einen exzellenten Kaffee ab. Wegen seiner Komplexität ist er eine gefragte Bohne für Kaffeefullautomaten.

SELEKTION ZWEI

TASSENPROFIL ESPRESSO

Butterkeks / Schokolade / Johannisbeere und Orangenzeste

SELEKTION ZWEI ist eine Espresso-Mischung, die auch in Kombination mit Milch sehr gut zur Geltung kommt. Ein kräftiger zentralafrikanischer Ruanda und ein nussig-milder Brazil 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.

COLOMBIA HUILA

TASSENPROFIL FILTER

Voller Körper / Malz / Melasse / Vanille / Zimt und Mandarine

Dieser gewaschene Rosa Bourbon aus der Region Huila erfreut unsere Sinne. Jhoan Manuel Vergara ayure is Kaffeeproduzent in dritter Generation. Auf der Farm, die er von seinen Großeltern übernommen hat, setzt er auf die Einführung und Verbesserung von technischen Prozessen. Er arbeitet mit vielen verschiedenen Kaffee Varietäten und experimentiert mit verschiedenen Verarbeitungsmethoden.

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.

KENIA AA NGOMANO

TASSENPROFIL FILTER

Frisch-fruchtig mit Schwarzbeer- und Schwartenoten / weich und samtig

Kenia ist ein traditionsreiches Kaffeeanbauland. Die Entwicklungen der letzten Jahre haben jedoch einen starken Wandel in die dortige Rohkaffee Branche gebracht. Dies ist wahrscheinlich auch den Höhenlagen der meisten Plantagen von über 1700m zu verdanken. Die Einzigartigkeit von Kaffees aus Kenia ist und bleibt faszinierend und ist immer noch Gegenstand der Forschung. Dieses Mal haben wir Kaffee von der Kooperative Ngomano aus der Machakos Region. Eine vielversprechende Tasse für Filter Zubereitungen. Nass aufbereitet. Varietäten SL28/34, Ruiru11 und Batian.

SELEKTION VIER

TASSENPROFIL ESPRESSO

Kräftig / Nussig / Würzig / Edelherb & Pfeffer

SELEKTION VIER ist mit ihrem 30-prozentigen Robusta-Anteil die koffeinmäßig kräftigste Espressomischung von 220GRAD. Würziger Sumatra und nussiger Brazil bilden mit einer guten Portion Speciality Robusta aus Uganda einen breiten, kräftigen Körper mit pfeffriger Würze. Diese Mischung ist besonders für Schwarzkaffeetrinker geeignet, die sich zu einem intensiven Kaffeegenuss auch einen prickelnden Koffeinkick wünschen.

GUATEMALA LA LABOR

TASSENPROFIL ESPRESSO ●

Mandel / Pekanuss / Süße Trockenfrüchte / Schokolade

FILTER ○ Blutorange / Mandel und Melasse

Die Finca La Labor wird seit den 1920er Jahren von der Familie Montenegro betrieben und seither von einer Generation zur nächsten vererbt. Francisco Quezada gehört der fünften Generation an. Er und seine Familie kümmern sich um den Erhalt und den hohen Qualitätsstandard dieser wunderschönen Farm. La Labor liegt in der Provinz Guatemala, der auch Guatemala Stadt angehört. Unser Kaffee wuchs auf 1.520 Metern und ist eine Varietät Bourbon. Die Aufbereitung des Kaffees ist „fully washed“. Die diesjährige Ernte ist ein reinsortiger Bourbon, eine der ältesten und aromenreichsten Varietäten.

ÄTHIOPIEN HALO BERITI G1

TASSENPROFIL FILTER

Aromatisch und blumig / Schwarztee / Mandarine / Orange und Zwetschke

Guji ist eines der Gebiete in der Oromia Region, benannt nach dem Stamm Oromo, zum Süden angrenzend an Borena, im Westen angrenzend an die „Region of Nations, Nationalities and Peoples of the South“, im Norden angrenzend zum Ganale River Dorya und im Osten angrenzend an die Somali Region. Die feinen Variationen innerhalb der Guji Zone bieten so viele einzigartige Profile, es könnte als eigenes Land herangezogen werden. Halo Beriti Washing und Drying Station sammelt Kirschen von 520 benachbarten Kleinbauern. Es ist ein kleiner Betrieb auf 2040 Höhenmetern. Die durchschnittlichen Anbaufelder sind nicht größer als ein Hektar und liegen zwischen 1900 und 2150 Höhenmetern.