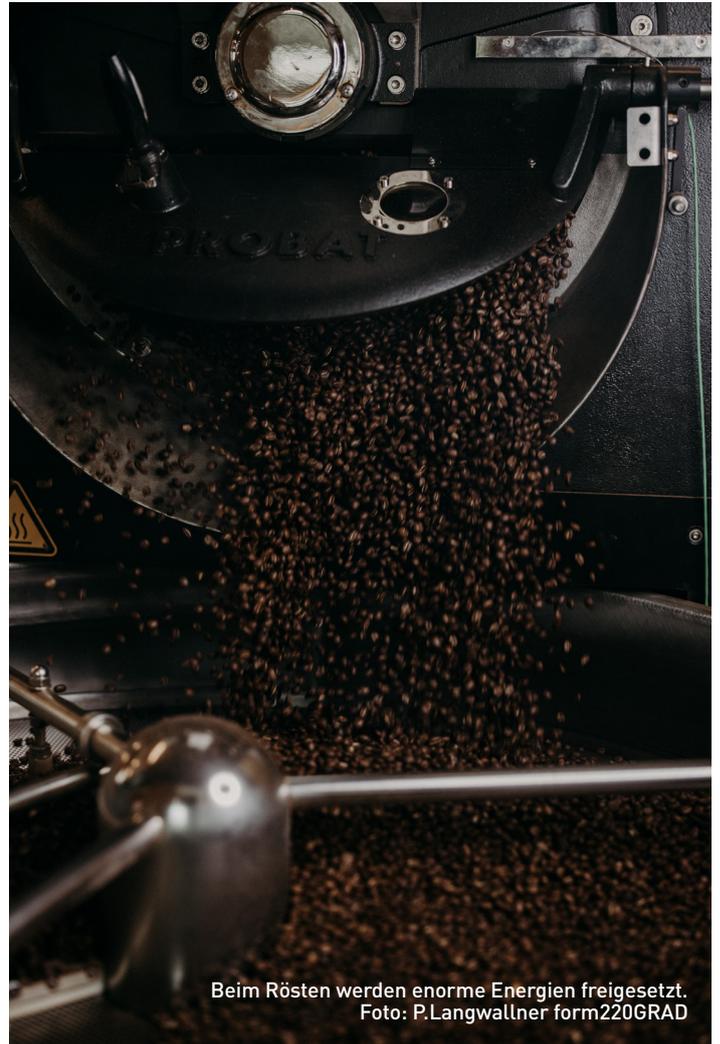


## ALLES IST ENERGIE! GLEICHE DICH DER FREQUENZ DER REALITÄT AN, DIE DU MÖCHTEST UND DU KREIERST DIESE REALITÄT. DAS IST KEINE PHILOSOPHIE. DAS IST PHYSIK.

Albert Einstein

Die Art und Weise wie wir heutzutage Kaffee trinken ist das Ergebnis aus langkettiger Empirie und vielen, vielen Zufällen. Wenn man heute jemandem erzählen würde, dass man Kirschkerne fermentiert, trocknet, röstet, vermahlt und mit heißem Wasser einen Extrakt daraus zubereitet, würde man nicht sofort an das Genußmittel Kaffee denken. Es grenzt an ein Wunder, dass es dieses Staudengewächs zu solch einer Größe unter den Kulturpflanzen geschafft hat. Einerseits liegt es sicherlich an der Wirkung des Koffeins. Andererseits auch an dem Cocktail aus Molekülen wie den verschiedenen Chlorogensäuren, Aminosäuren und Saccharose, welche durch den Erhitzungsprozess des Röstens faszinierende neue geschmacks- und aromaaktive Verbindungen hervorbringen. Dem Einfallsreichtum vieler Pioniere verdanken wir heutzutage die Mokkakanne, das Scheibenmahlwerk, den Trommelröster, die Cold Brew Methode und vieles mehr. Gleichzeitig verleiten diese vielen Erfolge und Qualitätssteigerungen in den Sektoren der Landwirtschaft, Nach-Ernte-Prozessierungen, der Röstung und der Extraktion der letzten Jahre zu einer gewissen Sätturiertheit im Denken. Damit ist gemeint, dass die Prozesse und Methoden zwar immer weiter verfeinert und verstanden werden, aber dadurch auch immer mehr die nötige Distanz fehlt, um ganz neue Wege zu bestreiten. Befinden wir uns also in einer Bubble der immer gleichen Denkmuster? Vielleicht stellen wir auch gar nicht die zielführenden Fragen, weil wir keinen Anlass dazu haben? Aber mit großer Wahrscheinlichkeit bringen die Umwälzungen durch den Klimawandel und die geopolitischen Auswirkungen auf die Lieferketten gänzlich neue Ansätze für die Kaffeeproduktion – ob diese positiv oder negativ sein werden, hängt wahrscheinlich von Erwartungshaltung ab (Hürde oder Chance?). Auf jeden Fall tut sich nun bei der Energiequelle für Röstmaschinen einiges. Lange Zeit war Erdgas das Maß der Dinge – und zugegeben, Rösten mit Gas hat bisher wirklich sehr gut funktioniert. Die Verwendung von Gas für Erhitzungsprozesse in der Lebensmittelindustrie wird uns auch noch einige Zeit begleiten, jedoch der Countdown für dessen Ende läuft bereits. Und wie immer, wenn man meint am Ende seines Lateins zu sein, tritt die Kreativität vor den Vorhang und gängige Normen werden hinterfragt. Die berühmten Alternativen treten auf den Plan – mit all ihren Kinderkrankheiten.



Das will heißen, dass ein Transformationsprozess beschritten werden wird (müssen).

Die junge Prager Firma Typhoon Coffee Roasters schreitet mit ihren innovativen Röstern voran. Diese werden mit elektrischer Erhitzung betrieben. Lange galt Elektro-Erhitzung bei Kaffee Röstern als nicht umsetzbar, weil die Energie Übertragung als zu träge galt. Deswegen hat man sich in Prag intensiv mit der effektiven Energie Übertragung von Erhitzungselement, Röstprozessluft und Kaffeebohnen auseinandergesetzt. Bei einem Besuch in Prag konnten wir uns davon überzeugen lassen. Gleichzeitig arbeitet der altherwürdige Röstmaschinenhersteller Probat an Erhitzungstechnologien mit Wasserstoff. Die Umrüstung aller Gas betriebene Röster wird voraussichtlich das Mammutprojekt der kommenden zehn Jahre. Alternative Energiequellen bringen eine Lawine an Fragezeichen mit, welche erhebliche Auswirkungen auf das Endprodukt - die gerösteten Kaffeebohnen – garantieren. Es wird also spannend.

**BALD ERHÄLTlich: Ruanda Kiwu Bourbon  
in Filter- und Espressoröstung**

# 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.

## RUANDA KIWU BOURBON

### TASSENPROFIL ESPRESSO ●

Dunkel-fruchtig / weich und samtig / Marzipan / Schwarzbeer- und Schwarzteenoten  
FILTER ○ Steinfrucht / Grüner Apfel / Brauner Zucker

Unser erster Kaffee aus Ruanda bei 220GRAD kommt aus Tirol! 2021 sind wir mit Immaculee in Kontakt gekommen. 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. Somit haben wir eine große Freude die Bourbon Varietät aus dieser Region zu beziehen. Die Vulkangesteinsböden sowie die üppige Vegetation in Ruanda bringen wundervolle Kaffeeirschen hervor, ein Paradies.

## 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 Schwarteenoten / 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.