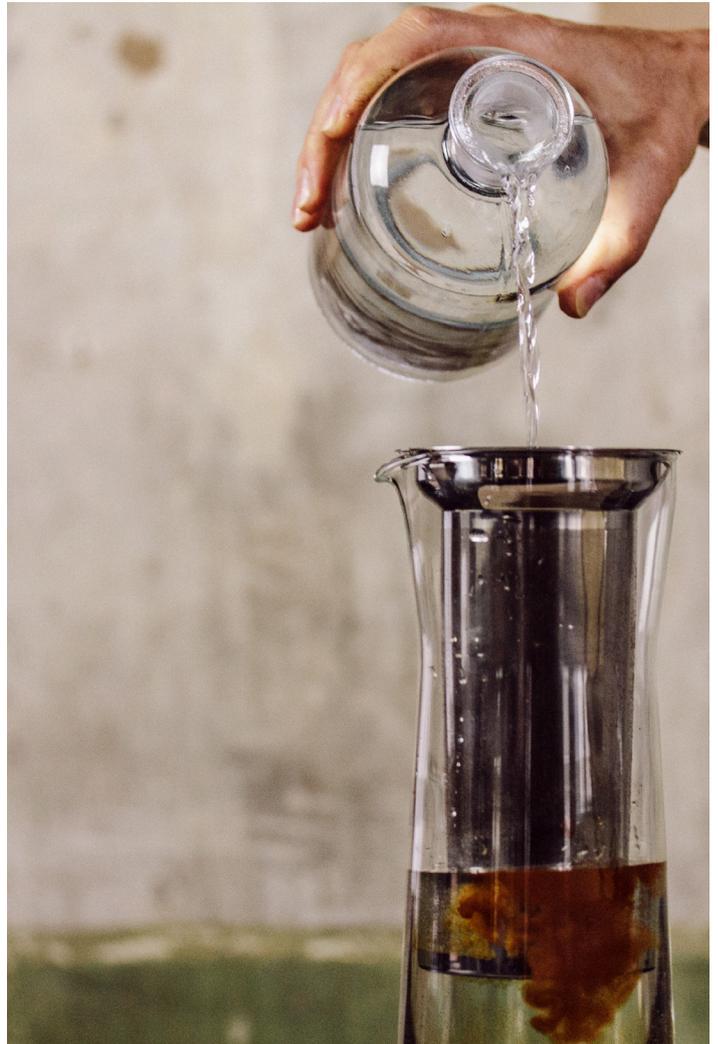


DIE KRAFT DER VERSPÄTUNG: COLD BREW

EINE ETWAS ANDERE VARIANTE DER KAFFEE ZUBEREITUNG

Cold Brew Methoden sind alles andere als neu – und doch üben sie eine gewisse Faszination aus. Ursprünglich dürfte die Cold Brew Methode durch niederländische Seeleute im 16. Jahrhundert erfunden worden sein, um auf hoher See ohne Hitzequelle Kaffee zubereiten zu können. Aber so genau weiß man es nicht. Viel interessanter ist eigentlich die Renaissance dieser Methode. Denn was viele Kaffeeliebhaber, aber auch Wissenschaftler beschäftigt, sind die großen sensorischen Unterschiede zu den Kaffee-Heißgetränken. Der Schlüssel für den Unterschied von Cold Brew und heiß gebrühten Methoden (wie Siebträger, Mokkakanne, Filterzubereitungen etc.) liegt höchstwahrscheinlich in der Flüchtigkeit der Aromen und der verschobenen Löslichkeitsgrenzen der Kaffeeinhaltsstoffe. Die hohe Brühtemperatur des Wassers bei den erwähnten Heiß-Extraktions-Methoden lösen äußerst effizient flüchtige Aromen sowie nicht-flüchtige Feststoffe des gemahlten Kaffees. Die gelösten und nicht-flüchtigen Stoffe wie zum Beispiel das Koffein, die Zitronensäure oder größere Kohlenhydratfragmente verbleiben unverändert in der Tasse nach der Extraktion. Die flüchtigen Aromastoffe hingegen sind zweifelhafte Wegbegleiter: die heißen Wassertemperaturen helfen einerseits dabei die Aromen sehr effektiv zu lösen, jedoch treiben die heißen Temperaturen andererseits die Aromen auch wieder sehr schnell in die Gasphase oberhalb der Tasse. Das erzeugt zwar den wunderbaren Geruch von Kaffee, aber das bedeutetet auch gleichzeitig, dass die gerochenen Aromen-Moleküle nie mehr in die Tasse zurückkehren werden. Also ein irreversibles und kurzes Vergnügen – eigentlich ein wirkliches Dilemma könnte man meinen. Hierbei kommt die Cold Brew Methode ins Spiel. Bei dieser Methode werden sehr niedrige Temperaturen zwischen 0 und 7° C bevorzugt. Das heißt die Extraktionszeit zieht sich in die Länge, um die gewünschten Bestandteile des gemahlten Kaffees zu lösen. Aber der Vorteil dabei ist, die gelösten Aromen verbleiben vermehrt im Extrakt und werden nicht so schnell ausgetrieben. Die Cold Brew Methode braucht also um einiges mehr an Geduld, gleichzeitig verpuffen die Aromen nicht wieder so schnell in der Atmosphäre oberhalb der Tasse. Beim nicht-flüchtigen Alkaloid Koffein hingegen, zeigen Studien, dass nach 6 bis 7-stündiger Extraktion das Equilibrium erreicht ist – soll heißen die maximale Ausbaute



Cold Brew Extraktion grober Mahlgrad, kalt und auf lange Dauer.
Foto: 220GRAD

an Koffein durch die Fest-Flüssig Extraktion mit Wasser. Cold Brews sind also echte Koffein-Bomben. Im Vergleich: pro Tasse Espresso (25 mL) nimmt man ca. bis zu 100 mg Koffein auf (in Abhängigkeit von der Sorte) und bei einer Portion Cold Brew (200 mL) nimmt man ca. bis zu 250 mg Koffein auf. Zusätzlich altern Cold Brews auch nicht so schnell wie heiß gebrühte Kaffee-Extrakte. Durch die hohen Temperaturen besteht eine hohe Oxidationsrate in heiß gebrühtem Kaffee, das heißt der Sauerstoff, welcher in der Flüssigkeit gelöst ist und die Flüssigkeit umgibt, reagiert schneller mit den Aromastoffen (=Altern), als wenn die Temperatur niedrig gehalten wird. Somit haben Cold Brews einige Vorzüge zu bieten, neben dem Erfrischungsmoment, welche sie uns in den heißen Sommertagen bieten.

JETZT ERHÄLTlich:

**Ruanda Kiwu Bourbon in Filter- und Espressoröstung
und Äthiopien Guji Bedessain Filterröstung**

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 Kaffeekirschen 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

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 Kaffeekirschen 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 auf-bereitet. 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 GUJI BEDESSA

TASSENPROFIL FILTER

Jasmin / Noten von Schwarztee / Üppige Pflaume

Dieses Jahr haben wir wieder über unseren Partner von Nordic Approach wunderbare Kaffeebohnen aus der Guji Region erhalten. Bei der Varietät handelt es sich um die Heirloom (Typicas) Abkömmlinge 74110 und 74112. Diese wurden in den 70ern vom Jimma Agricultural Research Center (JARC) gezüchtet, um besseren Schutz gegen Krankheiten zu erhalten. Die Washing Station namens Bedessa übernimmt und verarbeitet die geernteten Kaffeebohnen von ca. 390 verschiedenen Farmen in der Region mit einer durchschnittlichen Größe von 0.5-3 ha. Der rotlehmgige Waldboden birgt zusammen mit der Anbauhöhe von 2100 bis 2200 Metern und der bemerkenswerten Biodiversität das Geheimnis des Tassenprofils. Eine ideale