

## DER PERFEKTE ESPRESSO: ODER VON DER AUSGEWOGENHEIT ALS MASS DER DINGE

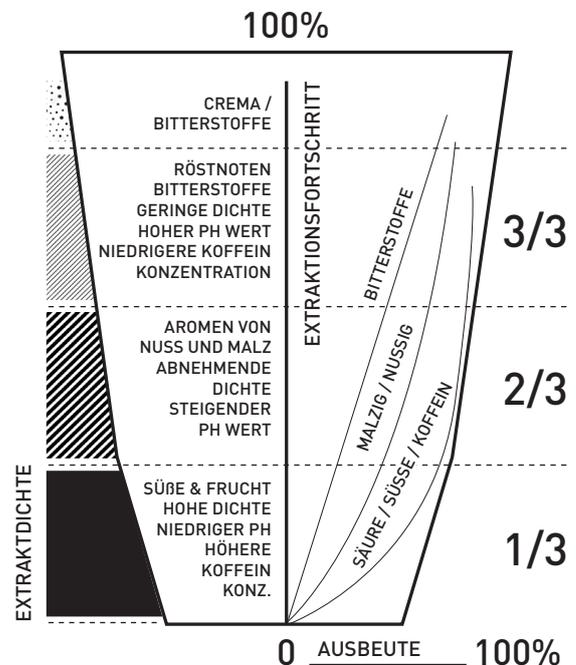
Wie beschreibt man einen „guten“ Espresso? Das hängt grundsätzlich vom Standpunkt ab, was man in seiner sensorischen Wahrnehmung als „gut“ einordnet bzw. wie man es vorgelebt bekommt. Diesen Exkurs kann man nicht in einem kurzen Presse Text abbilden, deswegen sei hier auf das Buch „Zungenbekenntnisse“ von Lebensmittelsensorik-Forscher Klaus Dürschmid verwiesen. Aber einen handwerklichen Hinweis wollen wir heute mitgeben: das Schwenken oder das Umrühren des Espressos. Warum sollten wir das unbedingt tun? – Weil nicht alle Schichten im Espresso dieselben Eigenschaften aufweisen.

Die Extraktion des Espressos ist ein dynamischer Prozess: Die verschiedenen Schichten im Espresso kommen aufgrund der unterschiedlichen Löslichkeiten der Komponenten im Kaffeepulver zustande. Das heißt einfach gesagt: die leicht löslichen Stoffe befinden sich in den unteren Schichten der Tasse, während die schwerlöslichen Stoffe sich in den oberen befinden. Die unteren Schichten zeichnen sich traditionell durch Intensität an Dichte, Säure und Süße aus, auch ist hier das Koffein hochkonzentriert. Die oberen Schichten haben geringere Dichte und beinhalten höhere Mengen an Bitterstoffen. Aufgrund der Tatsache, dass die Dichte des Extraktes zu Beginn am höchsten ist und mit dem Auslaugungsgrad abfällt, können sich die verschiedenen Fraktionen in der Tasse nicht ordentlich vermischen. Deswegen empfiehlt es sich, diese Schichten zu verrühren oder durch Schwenken der Tasse zu homogenisieren – das bringt Balance in die Tasse und einen gewinnenden Gesamteindruck der verwendeten Kaffeebohne.

Das alles ist keine große Neuigkeit, doch ist es immer wieder erstaunlich, was man durch vermeintlich „kleine“ Maßnahmen verändern kann. Probieren Sie es aus – dritteln Sie Ihren Espresso während der Extraktion (ersten 10 sec./ zweiten 10 sec./ dritten 5-10 sec) in drei verschiedene Gläschen und probieren Sie diese getrennt voneinander. Es eröffnen sich neue Blickwinkel auf diesen faszinierenden Extrakt und man versteht die Schönheit eines Ristrettos!



Der Espresso.  
 Foto: Karin Pasterer für 220GRAD



**ENDLICH ERHÄLTlich und  
 sehr gut geeignet als Espresso:**

**Unser 100% Robusta Guatemala Santa Isabel.**

# 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.

## ROBUSTA SANTA ISABEL

### TASSENPROFIL ESPRESSO

Cremig-Mollig / Hasel- und Walsnuss / Dunkles Karamell / Zimt / Zitronengras

Die Brüder Alexander und Martin Keller bewirtschaften in Guatemala / Region Santa Rosa, Nueva Oriente 1000 ha Land. Davon sind 300 ha für Kaffeeanbau reserviert. Sie betreiben die Finca seit mehr als einem Jahrzehnt nach dem biodynamischen Prinzip. Ihr Großvater hat seinerzeit bei einem Afrikaaufenthalt Sämlinge der dortigen C.canephora (Robusta) Varietät mitgenommen und diese in Guatemala auf 1400m eingepflanzt. Durch ihr herausragendes landwirtschaftliches Können haben die Brüder eine Robusta Bohne von so hoher Qualität hervor gebracht, dass wir diese reinsortig in unser Programm aufgenommen haben.

## RUANDA KIWU BOURBON

### TASSENPROFIL ESPRESSO ●

Dunkel-fruchtig / weich und samtig / Marzipan / Schwarzbeer- und Schwarzteenoten  
FILTER ○ Blumig / Himbeer / Grüner Apfel, brauner Zucker / langer Abgang

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.

## 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 Mokkaesgeschmack 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 Kaffeevollautomaten.

## SELEKTION VIER

### TASSENPROFIL ESPRESSO

Kräftig / Nussig / Würzig / Edelherb & Pfeffer

SELEKTION VIER ist mit ihrem 30-prozentigen Robusta-Anteil die koffeinmäßig kräftigste Esspressomischung 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

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 rotlehmiige Waldboden birgt zusammen mit der Anbauhöhe von 2100 bis 2200 Metern und der bemerkenswerten Biodiversität das Geheimnis des Tassenprofils.