

TOI'S ARE US: UNSER DIESJÄHRIGER WEIHNACHTSKAFFEE - EIN FINE ROBUSTA AUS VIETNAM.

Toi Ngyuen ist dieses Jahr der Produzent unseres Weihnachtskaffees: ein Perlbohnen-Robusta! (*C. canphora* var. Robusta 138 washed Peaberry). Seine Farm liegt in Bao Loc, Vietnam. – Vietnam? Ja, genau! Jenes Land, welches wir bis dato mit billigem Rohkaffee von geringer Qualität für preisgünstige Espresso Mischungen assoziiert haben. Doch wie immer, wenn man es sich in seiner vorgefertigten Meinung gemütlich gemacht hat, kommt es anders. Es flatterten also diesen Sommer einige Robusta Rohkaffee Proben der Future Coffee Farm von Mr. Toi ins Haus. Seitdem wir die Robusta Varietät von der Finca Santa Isabel aus Guatemala kennen, wissen wir, dass die Zeit von hochwertigen Robustas („Fine Robusta“) angebrochen ist. Aber die Herkunft aus Vietnam bei den diesjährigen Kaffeeproben machte uns dann doch etwas skeptisch. Nach der Verkostung erwies sich: völlig unbegründet, das wird ein herrlicher Tropfen für Weihnachten! Mr. Toi ist ein leidenschaftlicher Robusta Spezialist, und macht dieser Kaffee Spezies alle Ehre. Er bestätigt damit, was seit einigen Jahren in Fachkreisen kursiert: Robusta Bohnen müssen nicht per se eine mindere sensorische Qualität aufweisen. Allerdings wurde die *C. canphora* Spezies (botanische Bezeichnung) erst Mitte des 19. Jahrhunderts kultiviert, Varietäten der *C. arabica* Spezies hingegen um einige hundert Jahre früher. Dabei ist die *C. canphora* Spezies die genetisch ältere der beiden und noch dazu ein „Eltern-teil“ der *C. arabica* Spezies. Durch die spätere Entdeckung und das starke Augenmerk auf Robustheit gegen Krankheiten und Ertrag der Pflanze, war der Qualitätsgedanke von Anfang an im Hintergrund. Daher entstand auch das irrtümliche Qualitätsmerkmal „100% Arabica“. Das gibt einem genauso viel Informationsgehalt wie „100% Weißwein“. Die Robusta Bohnen haben eine andere Form, Dichte und chemische Zusammensetzung. Bis dato hat man Robusta Bohnen in der Landwirtschaft, der Nach-Ernte Prozessierung, Röstung, Lagerung und Extraktion mit der Arabica-Denkart behandelt. Zusätzlich war Robusta auch nie gut bezahlt, also auf Menge ausgelegt. Dieser Teufelskreis wird seit ein paar Jahren durchbrochen. Der sorgsame und spezifische Umgang mit dieser Spezies lässt Qualitäten vor den Vorhang treten, welche wir nicht vermutet hätten. Dabei mussten wir als Röster auch einiges dazu lernen, unsere Denkweise in Frage stellen. Bei der Zubereitung gehören Robusta Bohnen feiner gemahlen als Arabica Bohnen, was wahrscheinlich am geringeren Fett Anteil liegt.



Foto: Karin Pasterer für 220GRAD

Eine weitere Erkenntnis ist sehr wichtig: 100% Robusta Varietäten haben ihre sensorische Spitze tendenziell bei 2 Monaten nach der Röstung (nicht wie bei Arabica Bohnen 3-5 Wochen nach der Röstung). All das gilt es zu beachten und vieles mehr wird noch kommen. Je früher wir hier umdenken – desto leichter lässt es sich in Zukunft auch weiter Kaffee genießen. In Peru geht man nun punktuell dazu über durch Extremwetterverhältnisse zerstörte Arabica Pflanzen mit Robusta Pflanzen zu ersetzen. Der Druck durch den Klimawandel auf den Kaffeeanbau ist groß, jetzt heißt aus der Not ein Tugend zu machen und die Lösungen angehen.

Mr. Toi – danke für die Pionierarbeit, diese wunderbaren Perlbohnen und Frohe Weihnachten!

**MR. TOI'S PERLBOHNEN ROBUSTA
IST VOR ALLEM GEEIGNET FÜR
SIEBTRÄGER, MOKKAKANNE UND
VOLLAUTOMATEN.**

AB 17.11. ERHÄLTlich.

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