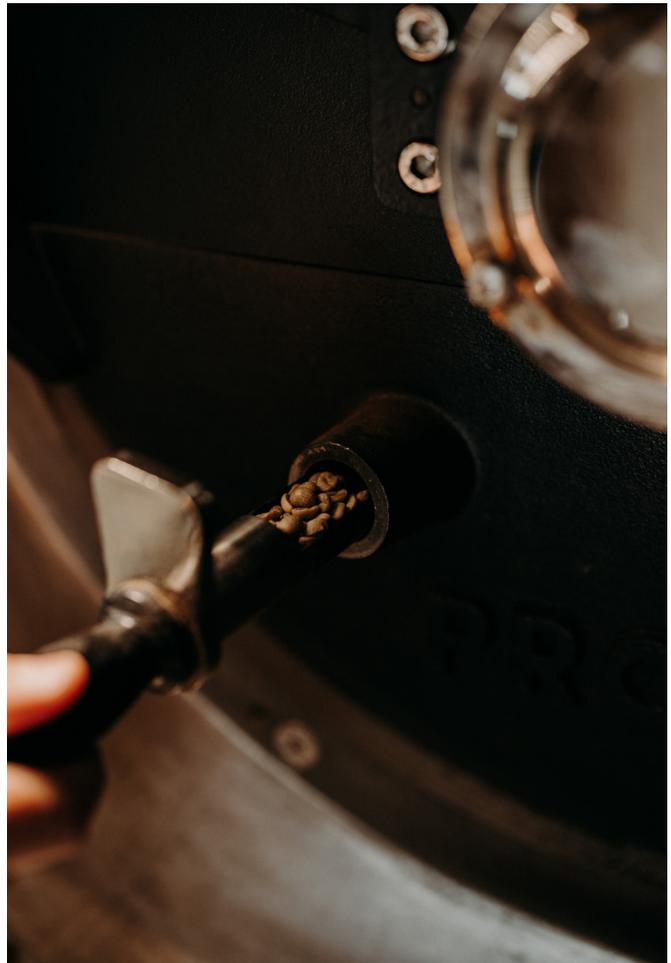


READY WHEN YOU ARE...!

AUF DER SUCHE NACH DER PASSENDEN ENERGIEFORM FÜR UNSERE ZUKUNFTSPROJEKTE

Wir haben wieder etwas Neues im Sinn. Unser derzeitiger Röstprozess wird mit Erdgas betrieben. Deshalb fanden wir uns nun Ende April vor der Probat Zentrale in Emmerich am Rhein wieder. Probat ist der Hersteller unserer Röstmaschine. Vor Ort bei Probat durften wir nun ein bisschen Zukunftsluft auf deren Testgelände schnuppern. Wir haben aus Salzburg eigenen Rohkaffee mitgenommen und konnten diesen auf einer Röstmaschine mit elektrischer Erhitzung und auf einer Röstmaschine mit Wasserstoff Verbrennung nach unseren Profilen rösten. Wir waren dabei auf den ein oder anderen Unterschied im Vergleich zu Erdgas betriebenen Röstungen eingestellt. Das Fazit: auf Grund der Art der Steuerung und des Prozessverlaufes hätten wir wahrscheinlich nicht gemerkt, dass wir auf einem E oder H₂ Röster arbeiten. Das sind zuerst einmal angenehme Nachrichten, das Rad muss also nicht neu erfunden werden. Die gerösteten Kaffeebohnen sehen und riechen nicht anders aus als bei einem Erdgas betriebenen Prozess. Bezüglich der Sensorik kann man laut dem Hersteller Probat keinen Unterschied feststellen. Diesem Punkt werden wir noch längere Zeit nachgehen. Alles in allem: die Umstellung der Röstmaschinen auf elektrische Erhitzung oder Wasserstoff-Verbrennung ist eine meisterbare Aufgabe, wenn man Zeit zum Planen und Umsetzen bekommt. Die elektrische Erhitzung kann nicht sinnvoll auf sehr große Röstmaschinen hochskaliert werden, da diese Maschinen mit ihren max. kW Leistungen immense Anforderungen an das Stromnetz stellen würden. Hier kommt also die Wasserstoff-Verbrennung ins Spiel. Der Umbau des Rösters oder genauer gesagt des Brenner-Systems ist aus jetziger Sicht grundsätzlich geklärt. Die Entscheidung, ob Strom oder Wasserstoff oder beide Varianten an zwei verschiedenen Maschinen eingesetzt wird, hängt von unserer Vorstellung der zukünftig benötigten Kapazitäten ab und vom Energieangebot vor Ort in Salzburg. Hier in Emmerich am Rhein, an der niederländischen Grenze, ist der Wasserstoff als Energieform für Gewerbe und Industrie fix. Hier greift man auf die immensen Strom Kapazitäten der Offshore Wind Parks an der Nordsee zurück. Mit den häufigen Strom-Überschüssen aus diesen Windparks ist die Elektrolyse von Wasser zu Wasserstoff als Energie-Speichermedium oder als Brennstoff eine sinnvolle Entscheidung. Wie wir im Süden in Salzburg mit der Energie weitermachen, wird sich hoffentlich in kommender Zeit weisen. Die Technologie Sprünge werden größer. Es tut sich was.



Röstung. Fotos: Patrick Langwalthner for 220GRAD

Was jetzt als eine zu langsame und schleppende Energietransformation erscheint, wird eher früher als später in einen Galopp übergehen. Wichtig ist es dabei immer, alle mitzunehmen, zu moderieren und zu informieren, damit alle die nötige Zeit haben zu planen und auch wirtschaftlich und Ziel führend umzusetzen – das Ganze am besten technologieoffen und ohne Scheuklappen. Wir blicken nach diesem Besuch bei Probat den Entwicklungen eher optimistisch entgegen, die Pläne nehmen Form an. Oder so wie es Probat auf seinem Wasserstoff Testgelände plakatiert hat: „Ready when you are...“.



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

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 verweilt angenehm im Mund. Der nussige Brazil bildet mit dem schokoladigen Guatemala die breite Grundlage. Unser Äthiopier Guji Bedessa setzt mit seinen süßen und fruchtigen Aromen noch einen feinen Akzent oben drauf.

ROBUSTA SANTA ISABEL

TASSENPROFIL

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

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 EL RECREO

TASSENPROFIL

Rose / saftiges Kernobst / elegant-komplex

Der Produzent Alirio Rodríguez führt die Finca El Recreo seit dreißig Jahren und das in dritter Generation. Er baut gemeinsam mit seiner Frau und seinen beiden Söhnen die Arabica Varietäten Caturra, Pacamara, Pink Bourbon und Castillo an. Die Finca befindet sich auf 1550m Meereshöhe in der Huila Region und ist ca. 5 ha groß. In den letzten Jahren wurden große Anstrengungen unternommen, um die Infrastruktur für die Trocknungs- und Sortierungsprozesse zu verbessern. Dies spiegelt sich auch in der saubereren und erfrischenden Tasse seiner Varietät Pink Bourbon wieder. Der komplexe Aromen-Cocktail aus Rose und saftigem Kernobst entfaltet sich am besten in Filter Zubereitungen.

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

Kräftig / Nussig / Würzig / Edelherb & Pfeffer

SELEKTION VIER ist mit ihrem 30-prozentigen Robusta-Anteil die koffeinmäßig kräftigste Esspressomischung von 220GRAD. Würziger Äthiopien Harrar 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

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.