

# WAS UNS VERBINDET

## ÜBER DEN STELLENWERT VON KUNST UND DESIGN BEI 220GRAD.

Um in unser Denken Ordnung zu bringen, versuchen wir die Welt zu kategorisieren. Das hilft uns, Dinge zu benennen, es hilft uns, auszuschließen, es hilft uns, zu fokussieren. Diese Einteilung muss immer aufs Neue unternommen werden, denn die Welt ist im stetigen Wandel und so auch wie wir sie sehen. Es braucht Anhaltspunkte. Wir fühlen uns angezogen von Konzepten, die uns die Welt neugierig betrachten lassen und nicht in gewohnten Haltungen verharren. Diese haben wir oft in der Kunst und im Design wiedergefunden und sie haben uns stets inspiriert und angetrieben, die eigenen Positionen zu reflektieren und neue Wege zu gehen. Die Kunst - wie auch die Chemie - schafft es mit großer Kraft zu zerlegen und zu zerstückeln und wieder neu zusammzusetzen. So ist doch im Kleinen wie im Großen alles eine verspielte Auseinandersetzung mit dem Leben und uns mittendrin.

Wir befinden uns nun im Sommer 2023. Viele Menschen aus aller Welt, Einheimische, Kunstschaffende und Mitwirkende gehen in unseren Kaffeehäusern ein und aus - wir tauschen uns aus, lernen uns kennen.

Lebenswelten treffen aufeinander - der Kaffee scheint oft das einzige zu sein, das uns verbindet. Er lockt die Menschen an diesen Ort, sie sitzen nebeneinander, sie beobachten einander, sie treten in Kontakt. Und oft fängt sich etwas ganz langsam an zu verbinden und die Welt ordnet sich wieder neu.

Wie im Kunstwerk von Maria Bartusová sind es die Verbindungen, die zusammenhalten. Sie können stabilisieren, sie können begrenzen, sie können sich lösen und an anderer Stelle wieder anknüpfen. Gemeinsam mit dem Museum der Moderne Salzburg haben wir eine Limited Edition entwickelt und sie *Blend of Arts* genannt. In ihr befinden sich Bohnen aus Äthiopien, Kenia und Guatemala. Einzeln



1 - Espresso im 220GRAD. Foto: Karin Pasterer für 220GRAD  
2 - Maria Bartusová, Untitled, 1986. Alison Jacques, London.  
Foto: Michael Brzezinski

liegen sie in der Verpackung. Unterschiedlicher könnten sie nicht sein: Der dominante Kenia mit seinem klaren Johannisbeer-Aroma, der cremige Harrar aus Äthiopien mit seiner angenehm süßen Würze, der kräftige Robusta aus Guatemala mit seinen molligen Nuss- und Karamellnoten.

Die Barista spielen sich mit den Settings. Während der Extraktion werden die chemischen Elemente im Kaffee in kleinste Teilchen zerlegt, um sich in der Tasse in einer neuen Verbindung wieder zusammenzufinden.

So scheint es unser aller Aufgabe zu sein, die Welt immer wieder aufs Neue in kleinste Teile zu zerlegen, um sie dann wieder in neuer Form aufzubauen.

Das Museum der Moderne Salzburg wird 40 Jahre. Seit seinen Anfängen nimmt es sich zur Aufgabe, eine Plattform für genau diese Prozesse zu sein. Unzählige Künstlerinnen und Künstler haben über Jahrzehnte mit ihren Arbeiten das Denken in unserer Stadt beeinflusst und sollen es auch in der Zukunft tun. Momentan zeigt das Museum u.a. die Ausstellung von Maria Bartusová.

Das Museum der Moderne Salzburg plant gerade ein neues Projekt: Freies Museum für Kinder und Jugendliche im Museum der Moderne Salzburg.



Museum und Café: Tür an Tür. Foto: Karin Pasterer für 220GRAD

# 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.