

WASHED – THE PROCESS

POST-HARVESTING | TEIL 3 VON 4

Was bedeutet es, wenn Kaffeebohnen als „washed/fully washed“ deklariert werden? Die Bezeichnung bezieht sich auf die Art der Nach-der-Ernte-Verarbeitung („Post-Harvest-Process“). Die Bohnen in den Kirschen müssen nach der Ernte noch in die „trockene“ Form (10-12% Feuchtigkeit) gebracht werden, in welcher sie gelagert, transportiert und geröstet werden können. Dabei werden in der Kaffeeproduktion unterschiedliche Methoden angewandt. Die zwei meistverwendeten Methoden sind der „natural“ bzw. „dry process“ und der „washed“ bzw. „wet process“ (Bild). Daneben gibt es noch weitere wie den „honey process“, „semi-washed“ und diverse „anerob processes“.

Warum gibt es verschiedene Methoden? – Dafür gibt es einige Gründe. Ein sehr wichtiger ist das vorherrschende Wetter bei der Ernte bzw. generell das Mikroklima in der Region. Der „natural“-Prozess wird grundsätzlich in Regionen angewendet, in welchen ein trockenes Klima während und nach der Ernte herrscht. „Washed coffees“ werden oft in Gebieten mit feuchtem Mikroklima produziert. Die unterschiedlichen Methoden beeinflussen die Zusammensetzung der Inhaltsstoffe und damit am Ende das Tassenprofil. Die Basis ist und bleibt jedoch der sorgsame Umgang mit den Kaffeepflanzen und der Blick für die Reife beim Ernten.

In den vorigen zwei PRESSE-Ausgaben (01/24 und 02/24) haben wir den „natural“-Prozess und seine Auswirkungen auf das Tassenergebnis beschrieben. In dieser Ausgabe wird der „washed“-Prozess vor den Vorhang geholt.

Beim „washed“-Prozess werden die Bohnen vom Fruchtfleisch der Kirschen getrennt. Dies geschieht mittels eines „Entpulpers“ bzw. einer sogenannten Quetschmühle. An der Bohne haftet nun noch eine pektinhaltige Schicht, welche durch Fermentation in eine wasserlösliche Form gebracht werden muss. Die Bohnen mit der Pektinschicht werden in große Wannen mit Wasser befördert. Hier werden sie für eine Zeit von 24 bis 72 Stunden belassen. Milchsäurebakterien, Hefen und Pilzorganismen spalten die Schicht nun in kleinere Kohlenhydratfraktionen auf, welche sich durch Wasser lösen lassen. Nach der Fermentation wird die Schicht um die Bohnen in einem Schwemmkanal (Bild) mit Wasser abgewaschen – daher stammt auch die Namensgebung dieses Prozesses. Auf Grund der unterschiedlichen Dichte der Bohnen bedingt durch die Reifegrade können die schwereren und dichteren (ergo reiferen) Bohnen durch Barrieren von den leichteren getrennt werden. Hier findet also die erste Selektierung der Qualitäten statt. Nach dem „washed“-Prozess werden die Bohnen auf ca. 11% Feuchtigkeit auf Hochbetten oder Flächen getrocknet. Durch die Abwesenheit des Fruchtfleisches und der Pektinschicht ist der Trocknungsvorgang erleichtert. Dieser Umstand ist in Kaffeeregionen mit sehr feuchtem Klima ein großer Vorteil.



Bild: Washing Station Ruanda. Foto credits: Imma Coffee.

Die Interaktion der Bohnen mit den beschriebenen Mikroorganismen während der Fermentation hat Auswirkungen auf die Tassencharakteristik.

Gleichzeitig leisten neben dem äußeren Einfluss der Mikroorganismen aber vor allem die Keimungsenzyme in der Bohne einen wesentlichen Beitrag. Durch den Kontakt mit Wasser in den Wannen werden Keimungsreaktionen hervorgerufen. Dies bewirkt, dass Proteine und Kohlenhydrate in der Bohne aufgespaltet werden. Deshalb haben „washed coffees“ ein anderes chemisches Starter-Kit für den Röstprozess als „naturals“, welche eine geringere enzymatische Keimungsaktivität während der Verarbeitung haben. „Washed coffees“ weisen besonders klare und saubere Geschmacks- und Geruchseindrücke in der Tasse auf. Diesem Thema werden wir uns in der nächsten PRESSE - Ausgabe widmen.

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 Yirgacheffe setzt mit seinen süßen und fruchtigen Aromen noch einen feinen Akzent oben drauf.

ROBUSTA SANTA ISABEL

TASSENPROFIL

Cremig-Mollig / Hasel- und Walnuss / 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.

RWANDA 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 Kaffeeirschen 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 dezenten Fruchtnoten. Gerade diese Fruchtnoten ergeben mit Milch eine angenehme Süße in den Kaffee-Milch-Getränken.

ETHIOPIAN YIRGACHEFFE NATURAL

TASSENPROFIL

Floral / Steinfrucht / Schwarztee / Zitrone

Äthiopien ist eines der Länder, welches die Maßstäbe bei Spezialitätenkaffee setzt. Diese Bohnen stammen von der Chelbesa Washing Station. Die Washing Station übernimmt und verarbeitet die geernteten Kaffeebohnen von ca. 615 kleinen Farmen (0,5-2 ha) in der Region. Es werden hauptsächlich die Arabica-Varietäten Kurume und Wolisho verwendet. Der verwendete Post Harvesting Prozess wird als NATURAL bezeichnet. Naturals zeigen sich in der Tasse meist durch erhöhte Süße, breiteren Körper und cremige Textur.

ETHIOPIAN YIRGACHEFFE WASHED COLOMBIA CAUCA CHEVERE

TASSENPROFIL ESPRESSO

Komplex / Jasmine / Honig / saftiger Pfirsich

Die Region Yirgacheffe ist eine der bekanntesten Kaffeeanbaugebiete in Äthiopien. Metad und hat seine Farm Chlechele (2000 m Seehöhe) ca. 400 km südlich von der Hauptstadt Addis Adebaba. Die Bohnen werden nach der Ernte mit der „washed“ oder „wet process“ Methode aufbereitet. Die Bohnen werden vom Fruchtfleisch getrennt und der verbleibende Pektin-Schicht in Wasserbecken über einen Zeitraum zwischen 24 und 72 Stunden mikrobiell aufgeschlossen. Danach ist die Pektin-Schicht wasserlöslich und kann abgewaschen werden. Die Trocknung der Bohnen erfolgt dann auf sogenannten Afrikanischen Betten. Durch den „washed“ Prozess bekommt der Kaffee ein besonders sauberes Tassenprofil mit spannenden, komplexen Säuren.

SELEKTION VIER

TASSENPROFIL

Kräftig / Nussig / Würzig / Edelherb & Pfeffer

SELEKTION VIER ist mit ihrem 30-prozentigen Robusta-Anteil die koffeinmäßig kräftigste Espressomischung von 220GRAD. Würziger Äthiopier 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.

TASSENPROFIL FILTER

Florale / Citrus / Schokolade / Rote Beere

„Chèvere!“ – meint in etwa „entspannt, relaxed“. Bei diesem Kaffee handelt es sich um Arabica-Varietäten aus der CAUCA Region (1600-1950 m Seehöhe) in Kolumbien. Die Entkoffeinierung erfolgt mit einem Aromastoff des Zuckerrohrs: namentlich Ethylacetat. Dieser Aromastoff hat nicht nur gute Lösungseigenschaften für das Koffein in den grünen Kaffeebohnen, sondern bringt auch einen Klecks von roten Beeren in die Tasse. Entkoffeinierete Bohnen sind immer etwas poröser als andere Kaffeebohnen und müssen daher feiner gemahlen werden. Gleichzeitig schauen entkoffeinierete Bohnen immer etwas dunkler geröstet aus, als sie eigentlich sind. Grund dafür ist der vorangegangene Entkoffeinierungsschritt.