



BIO zertifizierter Betrieb

In Bad Dürkheim, mitten in der Pfälzer Weinregion an der Deutschen Weinstraße, befindet sich die Kaffeemanufaktur BlankRoast. Der Gründer und Inhaber, Spezialitätenröster Holger K. Blank, hat eine Marktlücke entdeckt: Er röstet Kaffeebohnen mit Rebenholz aus den Bio-Weinstöcken der Umgebung. Dieses Verfahren ist weltweit einzigartig.

In jahrelanger Arbeit und vielen beharrlichen Versuchen hat sich Holger K. Blank zum Röst-Spezialisten entwickelt und schließlich in diesem Jahr erfolgreich an der Deutschen Röstmeisterschaft teilgenommen. Die Welt des Kaffees ist seine Leidenschaft: Wenn er anfängt, übers Rösten zu erzählen, ist er kaum zu bremsen. Allein beim Zuhören werden die Sinne geweckt, man erinnert sich an Kaffeeduft und möchte am liebsten gleich einen Kaffee trinken.

Besonders stolz ist Blank auf das Biozertifikat seines Betriebs. „Die Zertifizierung durch die GfRS Göttingen bestätigt, dass wir uns bei Anbau und Weiterverarbeitung von A bis Z an die Richtlinien des ökologischen Landbaus halten“, sagt der Firmenchef. „Die sehr arbeitsintensiven Maßnahmen im Bio-Anbau honorieren wir mit der Zahlung eines fairen Preises.“

Blanks Leidenschaft für Qualität beginnt bereits mit der Auswahl der Kaffeebohnen: So besucht er selbst die Anbauggebiete der Welt, um vor Ort mit Kaffeebauern und Pflückern zu sprechen. „Die Rohbohnen, die wir für unsere Kaffeespezialitäten nehmen, sind von höchster Qualität. Wir beziehen nur edle Kaffeesorten aus Spitzenanbaugebieten in Mittel- und Südamerika, Indien oder Afrika“, so Blank.





Zudem stellt er seine Kaffeespezialitäten ausschließlich mit sortenreinen Bohnen, meist mit Arabica-Bohnen her. Diese werden nach klassischer Tradition mittels schonender Langzeitröstung veredelt. Dabei werden Säuren und Reizstoffe abgebaut. So sind BlankRoast Kaffeespezialitäten auch noch sehr magenfreundlich.

Der von seiner Leidenschaft angesteckte Kaffeegenießer findet bei insgesamt 12 Sorten auf jeder Packung viele Informationen und präzise Beschreibungen zu Geschmack, Röstung und Herkunft des Kaffees. Und ein zusätzliches liebevolles Detail: Mit den Koordinaten, die auf der Verpackung abgebildet sind, kann sich jeder Kaffeetrinker virtuell auf die Reise zu den Ursprüngen machen, indem er sie auf der Website von BlankRoast eingibt und die Kaffeeplantage auf einer Satellitenkarte besichtigt.

WILDE
KRÄFTIG
BIO
○

MALTE
MEDIUM
BIO
○

ZENTE
WÜRZIG
BIO
○

AROME
REIF
}

MOONE
RUND
○

FLORE
MILD
○

KREME
CREMIG
○