



## Rösten mit Rebenholz

Mitten in der Pfälzer Weinregion an der deutschen Weinstraße, in Bad Dürkheim, befindet sich die Kaffeemanufaktur BlankRoast. Ihr Inhaber, der Spezialitätenröster Holger K. Blank, hat eine Marktlücke entdeckt: Er röstet seit einem Jahr Kaffeebohnen mit Rebenholz aus den Bio-Weinstöcken der Umgebung.

Der kreative Traditionalist hat erkannt, dass Wein und Kaffee viel mehr miteinander zu tun haben, als der Laie vermutet. Beide Produkte sind hoch sensible Pflanzen und verfügen über eine Fülle von Aromen: Wein bringt es auf über 300 Aromen und bei Kaffee sind es sogar bis fünfmal so viele.

„Wir werden immer wieder auf unsere einzigartige Rebenholzröstung angesprochen“, so Blank. „Gerne erzählen wir Ihnen, wie dieses Spezialröstverfahren im Trommelröster vor sich geht und was es bewirkt. Die Rohbohnen aus den verschiedenen Ländern und Provenienzen müssen unterschiedlich veredelt werden. Jede Bohne hat ihr eigenes Röstprofil, das heißt sie wird je nach Sorte mit höheren oder niedrigeren Temperaturen länger oder kürzer geröstet. Insgesamt fünf Phasen beinhaltet ein Röstvorgang in unserem Langzeitröstverfahren.“

Zunächst röstet Blank seine Rebenholz-Kaffees wie andere Langzeitröster auch. Unmittelbar nach der zweiten Röststufe werden jedoch kleine Rebenholzstückchen von regionalen Bio-Winzern hinzugefügt. Durch die Zuführung von den relativ feuchten Pellets werden die Bohnen zum Abschluss der Röstung noch einmal mit Feuchtigkeit versorgt und nehmen diese auf.





„Der Feuchtigkeitsaustausch bewirkt, dass das Wasser verdampft und die Bohnen eingenebelt werden. So werden noch mehr Aromen wachgeküsst“, erklärt Blank stolz.

Damit möglichst viele Aromen in den Bohnen erhalten bleiben, geht Blank sogar noch einen Schritt weiter. Um den Prozess der „Ausgasung“ und den anschließenden Reifeprozess zu verlangsamen, werden die Bohnen bei BlankRoast in Bariquefässern zwischengelagert. Durch diese Ruhephase im Holzfass bleibt möglichst viel von den ätherischen Ölen, in denen sich die Aromen befinden, in den Bohnen eingeschlossen und entfaltet sich erst beim Mahlvorgang, das heißt wenn der Kaffee zubereitet wird.

Durch die komplexen Prozesse beim Rösten und in der Phase der Lagerung entstehen die unterschiedlichsten Aromen: von nussig weich über Karamell und Ingwer bis hin zur Zartbitterschokolade ist alles möglich. Bei den über 1.000 verschiedenen Aromen, die im Kaffee vorhanden sind, ist die Palette dementsprechend weit gefächert.

"Bei zu schneller Röstung verpuffen zu viele Aromen, die Bohnen werden schnell zu dunkel, speckig oder gar ranzig und somit schlechter verträglich. Mit unserem weltweit einzigartigen Verfahren und der schonenden Langzeitröstung können wir viel mehr Aromen aus den Bohnen herausholen. Und das schmeckt man“, ist Blank überzeugt.

**WILDE**  
KRÄFTIG  
BIO  
○

**MALTE**  
MEDIUM  
BIO  
○

**ZENTE**  
WÜRZIG  
BIO  
○

**AROME**  
REIF  
}

**MOONE**  
RUND  
○

**FLORE**  
MILD  
○

**KREME**  
CREMIG  
○