



Kolumne für das Magazin INSIDER

Holger K. Blank, Röstmeister der privaten Kaffeerösterei Blank Roast aus Bad Dürkheim wird Ihnen in unserer neuen Kolumne die Geheimnisse des Kaffees näher bringen.

Hallo, mein Name ist Holger K. Blank, heute möchte ich Ihnen aus dem Tal der Hundertjährigen erzählen:

Im Süden Ecuadors in einem idyllischen Hochtal auf 1.500 Meter Höhe, umgeben von mächtigen Bergen liegt das kleine Dorf Vilcabamba. Auf Quechua der Sprache der Incas, bedeutet der Name „Das Heilige Tal“. Und tatsächlich steht dieser Ort unter einem besonderen Segen: Nirgends sonst in der westlichen Welt gibt es so viele Menschen, die weit über 100 Jahre alt werden und sich bester Gesundheit erfreuen.

Generationen von Wissenschaftlern und Medizinerinnen haben bereits versucht, dem Geheimnis der Langlebigkeit in Vilcabamba auf die Spur zu kommen. Vielleicht wirkt das ideale Klima zwischen 18 und 22 Grad und das mineralhaltige Wasser der beiden Flüsse Vilcabamba und Chamba wie ein Lebenselixier. Oder ist es die besonders gute Luft, gereinigt durch die geheimnisvolle Pflanze „Huilco“ die den Menschen außergewöhnliche Kräfte verleiht.

Eine eindeutige Erklärung konnte nie gefunden werden.

Fest steht nur, dass an diesem Ort, fern von täglicher Hektik und vom Stress, Besucher aus aller Welt zur Ruhe kommen und sich vom harmonischen Miteinander und der Lebensfreude der Menschen in Vilcabamba anstecken lassen.

WILDE KRÄFTIG **BIO**
○

MALTE MEDIUM **BIO**
○

ZENTE WÜRZIG **BIO**
○

AROME REIF
}

MOONE RUND
○

FLORE MILD
○

KREME CREMIG
○



Der Kaffeeanbau hat für diese Menschen in Vilcabamba eine lange Tradition. Julia Avelina León, die mit ihren 97 Jahren bereits mehrfache Urgroßmutter ist, hegt eine große Leidenschaft für die kostbare Bohne:

„Wenn ich keinen Kaffee trinken dürfte, würde mir eines der schönsten Dinge in meinem Leben fehlen.“

Die Kleinbauern von Vilcabamba bauen an den Berghängen dieses magischen Ortes besten Arabica-Kaffee an, der auch für sie selbst ein Genussmittel von großem Wert darstellt. Dafür pflücken die Familien zur Erntezeit zwischen Juni und Oktober nur die reifen, roten Kaffeekirschen, die im Wasser der nahe gelegenen Bergflüsse gewaschen und von ihrem Fruchtfleisch befreit werden. Danach werden die Kaffeekirschen in der Sonne langsam getrocknet und sorgfältig von Hand verlesen. Es entsteht ein Kaffee von herausragender Qualität.

Da der Anbau von Kaffee in Vilcabamba in erster Linie Handarbeit und „Familiensache“ ist, werden Jahr für Jahr nur kleine Mengen dieses Kaffees produziert.

Frisch geröstet und aufgegossen, beeindruckt der Vilcabamba den Kaffeegenießer zunächst durch seine frischen, leicht fruchtigen Töne, die dann in einem lang anhaltenden, weichen und doch intensiven Kaffeearoma langsam ausklingen.

WILDE BIO
KRÄFTIG
○

MALTE BIO
MEDIUM
○

ZENTE BIO
WÜRZIG
○

AROME
REIF
}

MOONE
RUND
∞

FLORE
MILD
⊗

KREME
CREMIG
⊗



Denken Sie, bei Ihrer nächsten Tasse Kaffee, doch einfach mal an die Menschen in Valcabamba und kommen Sie, wie die Menschen dort, einmal kurz zur Ruhe.....
das wünscht Ihnen Ihr

Holger K. Blank, Röstmeister

TV-TIPP

In der Live-Sendung Kaffee oder Tee des **SWR Fernsehens** am Mittwoch, den 22.04.08 ab 16.05 Uhr wird Holger K. Blank über schonende Röstverfahren, über die verschiedenen Aromen im Kaffee und wie diese sich auf unseren Körper auswirken berichten. Sie dürfen gespannt sein.

WILDE KRÄFTIG **BIO**
○

MALTE MEDIUM **BIO**
○

ZENTE WÜRZIG **BIO**
◊

AROME REIF
}

MOONE RUND
∞

FLORE MILD
⊗

KREME CREMIG
⊙