

Blank Roast Plantagenkaffee c/o WOW GmbH

FIRMENREPORT

Genuss mit allen Sinnen

Blank Roast Plantagenkaffee c/o WOW GmbH

Ob Eddie Palmieri diesen Duft im Sinn hatte, als er seinen unvergleichlichen Song "Café" als Hommage an seine Heimat schrieb, ist nicht bekannt. Der Kaffeeduft, der einen umhüllt, wenn man die Bad Dürkheimer Privatrösterei betritt, ist jedenfalls wahrlich betörend. Vor einem Jahr sind Holger und Dorothee Blank von Wachenheim nach Bad Dürkheim umgezogen und betreiben im Gewerbegebiet "Im Bruch" ihre Kaffeerösterei und entwickeln Kaffeeconzepte für Gewerbekunden.



Röstmeister Holger Blank entlockt mit seiner neuen Giesen-Rösttrommel den Bohnen die feinsten Aromen.

Holger Blank, der ursprünglich einen elektrotechnischen Beruf erlernt hatte, begann seine Selbstständigenlaufbahn zunächst damit, Kaffeeautomaten in allen Größen und Variationen zu vermieten und zu installieren, auch heute noch ein wichtiges Standbein des Unternehmens. "Der Vorteil der Maschinen, die wir im Einsatz haben", so Blank, "liegt darin, dass sie einfach zu befüllen und sehr wartungsarm sind". Blank versorgt kleine und mittlere Unternehmen, Kantinen oder

Verwaltungen mit seinen Automaten und ist überzeugt, "dass wir beim Preis-Leistungsverhältnis ganz vorne dabei sind". Seine große Leidenschaft jedoch gilt den Bohnen. Mit viel Leidenschaft und Intuition hat er sich in den letzten Jahren zum Röst-Spezialisten entwickelt und hat sich aktuell für die Deutsche Röstmeisterschaft qualifiziert.

Stolz verweist er auf das Biozertifikat für das Unternehmen WOW GmbH mit der Marke Blank Roast. "Wir beziehen unsere Bohnen auch ausschließlich von Plantagen, die wir persönlich besuchen und die ebenfalls biozertifiziert sind", so Blank. "Die Zertifizierung durch das Institut GfRS aus Göttingen bestätigt die schonende Weiterverarbeitung unter Anwendung der Richtlinien des ökologischen Landbaus", sagt der Firmenchef, der vorwiegend aus der Sorte Arabica sieben Eigenkreationen zaubert. Der Unterschied bei den Kreationen mit so wohlklingenden Namen wie Moone, Flore oder Wilde ergibt sich aus der Provenienz und dem entsprechenden Röstverfahren. "Unsere Kaffeebohnen werden rund 30 Minuten lang bei 200 Grad geröstet und anschließend direkt luftgekühlt, was die Aromen, die direkt unter der Bohnenoberfläche liegen, einschließt", erklärt Blank. "Bei zu schneller Röstung verpuffen zu viel Aromen, die Bohnen werden schnell zu dunkel, speckig oder gar ranzig und somit schlechter verträglich", ist Blank überzeugt. Die Marke Blank Roast in der leuchtend roten Verpackung hat inzwischen auch Einzug in die Pfälzer Gastronomie gehalten, im näheren Umkreis gibt es einige Cafés, in denen man schon "eingeschenkt" bekommt. "Und da wir in der Pfalz sind, rösten wir unsere Bohnen seit Jahresbeginn als einzige Rösterei mit Rebenholz - und schlagen damit eine Verbindung zur Weinregion Pfalz und den vielen Genießern, die das "besondere Aroma" schätzen".
(CoH)

www.blankroast.de

Achtung: Bei diesen für Sie kostenlosen redaktionellen Beiträgen fällt bei Weiterverwertung, z.B. Darstellung auf Ihrer Homepage, in den meisten Fällen ein Zweitverwertungshonorar für den jeweiligen Redakteur an.
[Mehr...](#)



WIRTSCHAFTSMAGAZIN PFALZ

Mehr zum Thema:

- ↳ [Alles was Sie wissen müssen rund um Ihren Firmenreport im Wirtschaftsmagazin Pfalz \(Dokument-Nr. 26516\)](#)
- ↳ [Wirtschaftsmagazin Pfalz \(Dokument-Nr. 26160\)](#)

Dokument-Nummer: 31695

© Industrie- und Handelskammer für die Pfalz

Für die Richtigkeit der in dieser Website enthaltenen Angaben können wir trotz sorgfältiger Prüfung keine Gewähr übernehmen. Bei den Links zu externen Seiten handelt es sich ausschließlich um fremde Inhalte, für die die IHK Pfalz keine Haftung übernimmt und deren Inhalt sich die IHK Pfalz nicht zu eigen macht.

www.pfalz.ihk24.de