



BlankRoast im Wilhelmshof

Siebeldinger Kunstwoche vom 6.-14. Juni 2009

Im Wein- und Sektgut Wilhelmshof in Siebeldingen zeigte Röstmeister Holger K. Blank in der Zeit vom 6. bis 14. Juni 2009 wie sortenreine und ökologisch angebaute Kaffee's im schonenden Trommelröstverfahren sanft veredelt werden.

BlankRoast ist die ökologisch zertifizierte Kaffeemanufaktur mit Sitz in Bad Dürkheim. Durch seine einzigartige Rebenholzröstung stellt Holger K. Blank den Bezug zur Region insbesondere zum Wein und Sekt her.

Mit allen Sinnen genießen, ist das Motto der 25. Siebeldinger Kunstwoche. Maler, Plastiken und Unikatschmuck für das Auge und die Haptik. Jazz (am 7. und 14. Juni) und klassische Kammermusik mit Violine, Viola, Violoncello (11. Juni/Fronleichnam) als Ohrenschmaus. Kulinarische Highlights wie die Wein-Käse Degustation (10. Juni) mit besonderen Broten der Landauer Brot-Manufactur, eine hochkarätige Schaumweinprobe des Wilhelmshofes, der vor allem als bester deutscher Sekterzeuger von sich Reden macht.

Neben Kulinarischem wie Sekt, Wein und Käse gehört auch Kaffee zu den Genussmitteln, besonders wenn er aus der Kaffeemanufaktur Blank Roast kommt. Hier werden nur die edelsten Rohbohnen verwendet um daraus exklusiven Kaffeegenuss herzustellen.

Die Besucher des Wilhelmshofes bekamen die Möglichkeit dem Röstmeister beim Rösten live über die Schulter zu schauen. Der Duft von frisch geröstetem Kaffee hat alle überrascht! Selbstverständlich konnten die frisch gerösteten Kaffee's zum Genießen auch mit nach Hause genommen werden.

WILDE KRÄFTIG **BIO**
○

MALTE MEDIUM **BIO**
○

ZENTE WÜRZIG **BIO**
○

AROME REIF
}

MOONE RUND
○

FLORE MILD
○

KREME CREMIG
○