



## Plantagenkaffee

Kaffeeduft, so vertraut er auch ist, erinnert seit jeher an die exotische Ferne, aus der das Getränk stammt. Eine kleine Kaffeerösterei in der Pfalz hat es sich jetzt zum Anliegen gemacht, ihren Kunden diese Ferne näher zu bringen: Mit den Geschichten zu Herkunft und Charakter der verschiedenen Sorten wird jede Tasse zu einer unvergesslichen Reise.

Bei BlankRoast, einer ökologisch zertifizierten Kaffeemanufaktur in Bad Dürkheim, kennt man die lange Geschichte jeder einzelnen Bohne genau. Für die Herstellung aromatischer Plantagenkaffees besucht der Inhaber Holger K. Blank selbst die besten Anbaugelände der Welt, um vor Ort mit Kaffeebauern und Pflückern zu sprechen.

Um guten Kaffee anzubauen, braucht es komplexes, durch die Generationen weitergereichtes Fachwissen. Kaffeepflanzen sind sehr empfindlich und anspruchsvoll. Der Reifeprozess von der duftenden Blüte bis hin zur reifen Kaffeekirsche dauert ca. 8 bis 10 Monate. Die Kaffeekirschen für BlankRoast werden immer von Hand gepflückt und teilweise auf Natur-Plantagen wild wachsend geerntet. Innerhalb von 24 Stunden müssen sie vom Fruchtfleisch getrennt werden. Anschließend werden sie gereinigt und in der Sonne getrocknet. Minderwertige Bohnen und Verunreinigungen werden von Hand aussortiert.

Durch die persönliche Beziehung von BlankRoast zu den Kaffeebauern wird ein fairer Handel gewährleistet – und gleichzeitig auch Qualität, denn der Kaffeeanbau ist für die Bauern nicht nur häufig die einzige Einnahmequelle, sondern auch seit Generationen ihr Handwerk.

„Die Kaffeekirschen sind von höchster Qualität. Wir beziehen nur ausgewählte, handgepflückte und sortenreine Bohnen – überwiegend





100% Arabica – aus unterschiedlichen Ländern, wie zum Beispiel Indonesien, Brasilien oder Bolivien“, so der Inhaber.

Innerhalb eines Jahres hat BlankRoast sein Sortiment auf 12 unterschiedliche Sorten ausgebaut. Und zu jeder neuen Bohne hat Holger K. Blank eine persönliche Geschichte zu erzählen. Mal handelt sie von den Menschen rund um die Plantage und ihren Gewohnheiten, mal von dem Herkunftsland oder, wie beispielsweise beim Sante, von dem Hafen, aus dem der Kaffee verschifft wird. Dass er diese Geschichten mit jeder Packung mitliefert, macht das Erlebnis einer Tasse BlankRoast-Kaffee so besonders.

Der Moore zum Beispiel kommt aus Indonesien, ist vollmundig und angenehm rund im Geschmack. Eine für seine Herkunft spezifische Besonderheit ist die erste Behandlung der gepflückten Kaffeekirschen: Die Fruchtfleischreste werden in anderen Kaffeeländern üblicherweise mit großen Mengen Wasser entfernt, hier reibt man sie manuell im Sand ab.

„Wir haben ihn Moore (nach Moor) genannt“, so Blank, „weil er in zwei Phasen etwas dunkler geröstet wird, um möglichst alle Aromen aus ihm herauszuholen.“

Dazu passt die pfiffige Idee, die Koordinaten der jeweiligen Plantagen auf die Verpackung aufzudrucken. Auf der BlankRoast-Homepage kann der Kaffeetrinker die Koordinaten eingeben und sich virtuell, per Satellitenkarte, auf die Reise machen, zu der der Duft des Kaffees ihn einlädt.

**WILDE**  
KRÄFTIG  
BIO  
○

**MALTE**  
MEDIUM  
BIO  
○

**ZENTE**  
WÜRZIG  
BIO  
○

**AROME**  
REIF  
}

**MOONE**  
RUND  
○

**FLORE**  
MILD  
○

**KREME**  
CREMIG  
○