

## Rösten mit Rebenholz

Mitten in der Pfälzer Weinregion an der deutschen Weinstraße befindet sich die Kaffeemanufaktur BlankRoast. Ihr Inhaber röstet 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.

Zunächst werden die Rebenholz-Kaffees geröstet wie bei anderen 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. Dieser Feuchtigkeitsaustausch bewirkt, dass das Wasser verdampft und die Bohnen eingenebelt werden. So werden noch mehr Aromen wachgeküsst.

Damit möglichst viele Aromen in den Bohnen erhalten bleiben und um den anschließenden Reifeprozess zu verlangsamen, werden die Bohnen in Barriquefässern zwischengelagert. Durch diese Ruhephase im Holzfass bleibt möglichst viel von den ätherischen Ölen, in denen sich die Aromen befinden, in den Bohnen eingeschlossen und entfalten sich erst beim Mahlvorgang. 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, Inhaber der Kaffeemanufaktur überzeugt.

## Rebholz-Kaffee aus frischen Bohnen

### Kaffee

Tasse Kaffee	1,80 €
Kännchen Kaffee	3,40 €

### Kaffeespezialitäten

Kaffee Latte (Milchkaffee)	2,60 €
Latte Macchiato	2,70 €
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch	2,10 €
Cappuccino mit Sahne	2,10 €

### Espresso

Espresso	1,80 €
Espresso Macchiato	2,10 €
doppelter Espresso	3,40 €
Espresso Palatina Coretto	3,50 €
mit Pfälzer Tresterbrand od. Pfälzer Weinbrand	

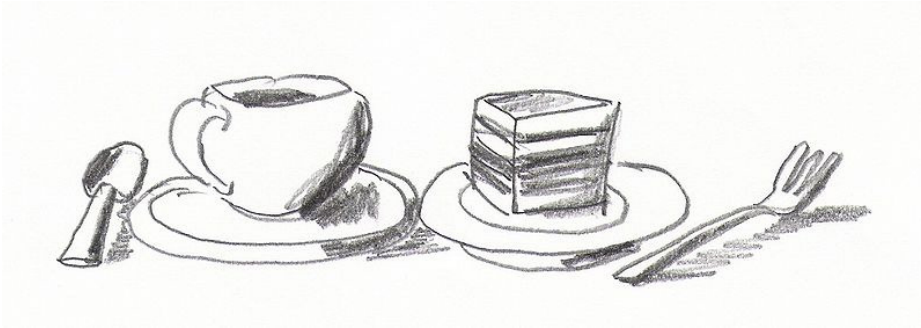
### Heiße Getränke

Heiße Schokolade	2,40 €
Heiße Schokolade mit Sahne	2,80 €
Glas Schwarzer Tee	1,70 €
Glas Pfefferminz- od. Kamillentee	1,60 €

Hausgemachter Kuchen  
bitte bei Bedienung nachfragen

# Saumagenkeller

*Winzerhof Schuster/Ehrlich*



Weinstube Saumagenkeller Kallstadt  
Winzerhof Schuster-Ehrlich  
Weinstr. 53  
67169 Kallstadt

Telefon 06322/4783  
Telefax 06322/8504

[www.weinstube-saumagenkeller.de](http://www.weinstube-saumagenkeller.de)  
[info@winzerhof-schusterehrlich.de](mailto:info@winzerhof-schusterehrlich.de)



*Kaffeekarte*

