

Quelle: wochenspiegellive.de

Datum: 05.05.2021

Seite: <https://www.wochenspiegellive.de/eifel/kreis-euskirchen/blankenheim/artikel/blank-soll-landlust-machen-70207/>

## »blank« soll Landlust machen Neues Helles mit einem Spritzer von der Ahrquelle



Vor der malerischen Kulisse des Ortes Blankenheim wurde das neue Bier aus der Eifel präsentiert, das sich auch bereits in die Familie der Regionalmarke EIFEL eingefügt hat. mn-Foto

[Blankenheim](#). Das Helle hat eine kräftige goldgelbe Farbe und soll Bock auf Eifel und vor allen Dingen Landlust machen. Denn die Macher sind davon überzeugt, dass »blank« auch eine »ahrphrodisierende« Wirkung hat.

Wovon hier die Rede ist? Es geht um eine neue Eifeler Biermarke aus Blankenheim, die sich »blank« nennt. Hinter dem Namen verstecken sich der Ortsname Blankenheim und das »q« für die Ahrquelle. Denn in jeder Flasche Bier, die ab Juni zum Preis von 1,89 Euro erhältlich ist, steckt ein Spritzer frisches Ahr-Quellwasser.

### Ahrphrodisierende Wirkung

»Das verleiht unserem Bier eine ahrphrodisierende Wirkung«, schmunzelt Kai Janssen bei der Vorstellung des neuen Bieres in Blankenheim. Kai Janssen ist eigentlich freier Creative Director und Dozent für Markenerlebnisse und richtet sich derzeit ein Haus mitten in Blankenheim her. Er gehört zu den fünf Freunden, die sich im Corona-Sommer 2020 in Blankenheim trafen und im Laufe des Abends zu zwei wichtigen Erkenntnissen kamen: Man findet in der Eifel zu wenig handwerklich gebraute und hochwertige Biere. Und es finden sich zu wenige »Nachhaltigkeits-Urlauber« in der Eifel ein, die das regionale Angebot schätzen und der Natur mit Respekt begegnen.

### In Mendig gebraut

Also beschlossen Kai Janssen, die beiden Brüder René und Robert Lentzen, der Gastronom Simon Stahl und Mario Olzem, Besitzer des »Krim-Kram«-Ladens in Blankenheim, gemeinsam ein »richtig gutes, traditionelles Bier« auf den Markt zu bringen. Dieses Bier soll dann - flankiert von nachhaltigen Projekten und gemeinsam mit den Handwerks-, Gastro- und Tourismusbetrieben vor Ort - besagte Urlauber buchstäblich anziehen. »Nun haben wir von vielem Ahnung, aber nicht, wie man ein Bier braut«, lacht Mario Olzem. Auf der Suche nach einer geeigneten Brauerei wurde man in Mendig fündig. »Die dortige Vulkan Brauerei ist bekannt für ihre regionalen Biere. Vor allen Dingen aber hat sie mit Marc Kovacs einen Braumeister, der unsere Vorstellungen vom blank-Bier perfekt umgesetzt hat.«

### **"Schmeckt richtig lecker"**

Auf den Genuss des neuen Bieres wird man noch rund sechs Wochen warten müssen, da es erst vor kurzem angesetzt wurde. Dennoch konnte die Blankenheimer Bürgermeisterin Jennifer Meuren konstatieren: »Das schmeckt richtig lecker. Das könnte auch den Frauen richtig gut schmecken.« Denn natürlich hatten die Macher des neuen Bieres ein Kostprobe des naturtrüben Eifel-Hellen mitgebracht. Das Bier wird untergärig nach eigenem Rezept und deutschem Reinheitsgebot gebraut und hat einen Alkoholgehalt von 5,6 Prozent.

### **Mitglied der Regionalmarke Eifel**

»Wir freuen uns, dass das neue blanq-Bier das Biersortiment unter der Regionalmarke Eifel ergänzt«, freuten sich auch deren Geschäftsführer Markus Pfeiffer und Elgine Meyer über das neue Mitglied.

**Übrigens:** Das neue blanq-Bier hat auch ein eigenes Maskottchen - den Eifelhirsch »Mahrvin«. Den wird es bald auch in natura geben. Auf dem Schulbauernhof Lampertstal wird der junge Damhirsch aufwachsen, der noch nicht geboren ist. »Und wir übernehmen die Partenschaft über Mahrvin«, so die Macher des »blanq«-Bieres.

Mehr Infos: [www.blanqbier.de](http://www.blanqbier.de)