

Quelle: WochenSpiegel Eus, My

Datum: 02.06.2021

Seite: 8, 13

»blanq« soll Landlust machen

Das Helle hat eine kräftige goldgelbe Farbe und soll Bock auf Eifel und vor allen Dingen Landlust machen.

EIFEL (MN). Wovon hier die Rede ist? Es geht um eine neue Eifeler Biermarke aus Blankenheim, die sich »blanq« 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.

»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



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 eingemengt hat.

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.

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 blanq-Bier perfekt umgesetzt hat.«

Auf den Genuss des neuen Bieres wird man noch rund sechs Wochen warten müssen, da es erst vor kurzem angesetzt wurde. Das Bier wird untergärig nach eigenem Rezept und deutschem Reinheitsgebot gebraut und hat einen Alkoholgehalt von 5,6 Prozent. »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.

www.blanqbier.de