

Quelle: Eifel hautnah – Das Magazin, Ausgabe Juli – September 2021

Datum: 07.06.2021

Seite: 50 - 51



„Blank macht Landlust“ verspricht der Markenbotschafter als Propfhirsch, Hirsch Mahrvin bei der Präsentation von „Blank – Eifeler Helles“ in Blankenheim. Mit dabei die fünf Gründer des Start-Ups, Bürgermeisterin Jennifer Meuren (zweite von links) und Vertreter der „Regionalmarke Eifel“. Foto: Blank GmbH

## Ein Bier aus Blankenheim

„Blank – Eifeler Helles“ heißt das erste Bier aus Blankenheim, das fünf Idealisten aus der Eifel und Köln auf den Markt bringen wollen. Ab dem 21. Juni soll es als Six-Pack oder Einzelflasche in den Getränkeregalen der Supermärkte und bei Lieferanten der Eifel, aber auch in Köln, Bonn, Aachen oder Düsseldorf zu haben sein. Und natürlich über einen Online-Shop.

Ideen muss man haben. Das dachten sich auch der Blankenheimer Mario Olzem, der „Neu-Blankenheimer“ Kai Janssen und die drei Kumpels René und Robert Lentzen sowie Simon Stahl aus Köln und dem Rheinland. Also erfanden sie „aus einer Bierlaune heraus“, so Kai Janssen, ihr eigenes Bier. „Nach dem Namen mussten wir nicht lange suchen“, versichert Janssen, einer der Geschäftsführer der neuen GmbH: „Blank“ der Name Blankenheim sollte irgendwie drin sein. Das Q anstelle des K steht für Quelle.“ Und dazu der programmatische Zusatz: „Eifeler Helles“ – eine untergärige Bierspezialität.

„Das ist in Süddeutschland sehr beliebt, mittlerweile auch bei uns im Rheinland“, weiß Mario Olzem, Geschäftsführerkollege von Janssen und Inhaber des „Krimms Kram Ladens“ unweit der Ahrquelle in Blankenheim. Er ist der einzige waschechte Blangemer im Quintett.

Das naturtrübe Helle mit einer Stammwürze von 13 Prozent und einem Alkoholgehalt von 5,6 Prozent enthält neben Hopfen der Sorten Kazbek und Saphir, Malz, Hefe und Wasser auch immer einen „Spritzer Ahrquellenwasser“, so Kai Janssen.

Eine Schnapsidee? Auf keinen Fall, versichern er und Mario Olzem. „Tatsächlich schöpfen wir in Kanistern Wasser an der Ahrquelle in Blankenheim. Es ist schon untersucht worden und gilt als einwandfrei. Wir bringen es dann zu unserer Brauerei, die es in homöopathischen Mengen ins Blank einmisch“, betont Janssen.

Gebraut wird das „Helle“ aus Blankenheim bei der renommierten „Vulkan“-Brauerei in Mendig in der östlichen Vulkaneifel. Hier hat man Erfahrung mit solchen Fremdrezepuren. Für das Blankenheim-Bier wurde ein Brauervertrag über zunächst 90 Hektoliter für 27.000 Flaschen geschlossen. Braumeister Marc Kovacs hat schon den Sud angesetzt.

„In der Farbe kräftig Goldgelb mit floralen Hopfennoten und dezenter Malzstüße, dann stark im Antrunk, schlank im Körper, feinporig und vollmundig“, mit solcher Sommeliers-Proscha beschreiben die „Blank“-Gründer ihr „Eifeler Helles“, bei dem es nicht bleiben muss. Ist der Verkaufserfolg erst einmal da, könne man sich auch weitere Biersorten vorstellen, heißt es von den Bier-Machern.

Doch jetzt steht für die Fünfer-Clique erst einmal „Klinken putzen“ auf der Tagesordnung, so Kai Janssen, um das „Blank“ bekannt zu machen und Verträge mit Getränkeshändlern oder Supermärkten zu schließen. Befreundete Gastronomen sind schon dabei – trotz Corona bedingter Schließung. Auf Anhieb komme die neue Bierspezialität aus der Nordeifel gut an, meint Mario Olzem: „Wir haben schon an die 20.000 Flaschen verkauft“.

Dabei müssen die Bierfreunde noch ein paar Wochen warten, bis das Bier gebraut, abgefüllt und das Vertriebsnetz aufgebaut ist. Ab dem 21. Juni ist „Blank“ in der Nordeifel, später in der gesamten Großregion erhältlich. Das Flascheneikett zeigt eine gezeichnete Motivcollage aus röhrendem Hirsch, der Blankenheimer Burgansicht, Blättern, Beeren und munteren gefiederten Freunden beim Baldfuß. Wer das „Blank“ kaufen will, muss dafür einen Flaschenpreis „irgendwo zwischen dem für ein übliches Helles und für ein Craft-Bier“ bezahlen, kalkuliert Kai Janssen.

Mit den trendigen Nischenbieren teilt das Bier aus Blankenheim die angestrebte hohe handwerkliche Qualität, die Unterschiede bestehen in der beim „Blank“ nach dem Willen der Macher wesentlich größeren Zielgruppe.



Ein Probesud wurde schon angesetzt, erste Flaschen etikettiert: „Blank – Eifeler Helles“ soll ab dem 21. Juni in den Getränkeregalen der Händler stehen.

Das neue „Helle“ sei nicht nur für die Eifeler gedacht, sondern vor allem auch für jene, die die Eifel besuchen. „Die Touristen finden es dann auch bei sich zuhause im Getränkemarkt. Damit ist das Bier ein Hebel für den Eifel-Tourismus“, verspricht sich Marketingprofi Kai Janssen.

Er weiß, wie wichtig bei einer Markteinführung die eigene „Erlebniswelt“ rund ums Produkt ist. Also werden Kampagnen vor allem über die sozialen Medien geschaltet – und es wird „Mahrvin“, den Markenbotschafter von „Blank“ geben.

Mahrvin – so heißt ein junger Dammhirsch, der derzeit noch friedlich im Gehege an der Kasselburg bei Gerolstein lebt. Wird er erwachsen, ist es mit der Idylle vorbei und Mahrvin kommt auf den Schulbauernhof Lampertstal in der Gemeinde Blankenheim, wo er seinen Hirschpflichten bei den Dammwilddamen eines dort gehaltenen Rudels nachkommen soll. Was Mahrvin nicht weiß: Er ist schon auf allen „Blank“-Video-Werbekanälen dabei.

Zunächst haben die „Blank“-Gründer erst einmal privates Geld in ihre GmbH gesteckt. Mut macht, dass „Blank“ schon vor dem offiziellen Verkaufstart als Qualitätsprodukt der „Regionalmarke Eifel“ anerkannt worden ist. Und Blankenheims Bürgermeisterin Jennifer Meuren signalisiert ebenfalls Unterstützung: „Die Idee ist ein echter Gewinn für die Gemeinde. Vielleicht braucht Blank ja auch einen Pop-up Store in der Ahrstraße...“ (st) ■

Infos: [www.blankbier.de](http://www.blankbier.de)