***Neustart für alte Handwerkskunst:***

**ROKA wird exklusiver Vertriebspartner für traditionell gefertigte Verkaufswagen der ehemaligen Wagnerei Brohm.**

04. Oktober 2022: Deutschlands Marktführer für mobile Gastrosysteme, die [ROKA Werk GmbH](https://www.roka-werk.de/), kündigt die exklusive Zusammenarbeit mit der letzten Wagnerei im Land an. [Die Wagnerei GmbH](https://www.wagnerei.de/), ehemals Wagnerei Brohm, ist bekannt für ihre einzigartigen Verkaufswagen, welche aus hochwertigsten Materialien und nach alter Handwerkstradition gebaut werden. ROKA übernimmt den nationalen und internationalen Vertrieb der historisch anmutenden Fahrzeuge, die hervorragend in das Umfeld von Hotellerie, Weingütern und traditionellen Brauhäusern passen, aber auch für Caterer interessant sein dürften.  
  
„Die Wagnerei fertigt einzigartige Fahrzeuge und hat einen hohen Qualitätsanspruch an das Endprodukt. Nicht nur in der Art unserer Produkte oder der Zielgruppen, sondern auch in den gemeinsamen Werten konnten wir sofort Schnittmengen der beiden Unternehmen finden – und die Liebe zum Handwerk vereint. Es ist unglaublich toll, die Ergebnisse hochwertigen Handwerks live zu erleben und dafür stehen sowohl ROKA als auch Die Wagnerei. Die Partnerschaft war einfach ein logischer Schritt und wir freuen uns auf diese Weise auch den Fortbestand eines seltenen Handwerks zu sichern oder ihm eventuell sogar Aufwind zu verleihen,“ verrät Volker Beck, geschäftsführender Inhaber bei ROKA.  
  
Unter dem Namen *Historic Line* sind die Wagen ab sofort im Exklusivvertrieb über ROKA erhältlich. Das Angebot wird vorerst die Modelle in den Ausführungen *Small* und *Large* umfassen. Der größere Wagen, das Modell *Large*, hat eine Aufbaulänge von vier Metern und ist somit bestens geeignet für sämtliche Foodkonzepte inklusive Getränkeausschank, wie man es beispielsweise aus Biergärten oder Weingütern kennt. Aufgrund ihrer besonderen Optik bieten sich die Wagen außerdem für Gastronomie in Burgen, Schlössern und Gutshöfen an. Das kleinere *Small*-Modell besticht durch seine Kompaktheit und spielt seine Stärke aus beim Champagnerempfang, als Kaffeemobil oder auch im Stile eines Empfangs- oder Kassenwagens vor historischer Kulisse. Mögliche Einsatzbereiche finden sich an Museen, historischen Hochzeitslocations oder beispielsweise in der mondänen Umgebung einer 5-Sterne-Hotelterrasse an der Adriaküste, an dem derzeit ein Modell zum Einsatz kommt.

Einen echten Wagen der Wagnerei erkennt man nicht nur an den voll funktionsfähigen Holzrädern und den zahlreichen liebevollen Details, sondern auch am gebogenen und mit wasserdichtem Stoff bespannten Dach, das angelehnt ist an einen Milchwagen einer Meierei aus der Jahrhundertwende. Die Verkaufswagen der *Historic Line* werden ab sofort aus der Wagnerei im Odenwald zum eineinhalb Stunden Autofahrt entfernten ROKA Werk geliefert und in der 6000 Quadratmeter großen Werkshalle mit einem gastronomischen Innenausbau nach Kundenwunsch versehen. ROKA greift dabei auf seine bewährten und durchdachten Lösungen für den Innenausbau von mobilen Gastrosystemen zurück, welche zu 100% auf Arbeitskomfort und Effizienz ausgelegt sind. Ehemals von der Wagnerei entwickelte Lösungen wie ein Gläser-Rückgabesystem mit Rutsche direkt zur Spülmaschine und automatischem Zählwerk werden übernommen. „Wir haben uns in über 60 Jahren Unternehmensgeschichte auf den Innenausbau für mobile Gastronomiesysteme spezialisiert und ermöglichen mit dem Zusammenspiel von traditionellem Wagenbau bei Die Wagnerei und „state-of-the-art“-Innenausbau bei ROKA das beste Ergebnis für den Kunden,“ erläutert Beck.

***Die letzte Wagnerei in Deutschland***

Von den ersten groben Spänen bis zum letzten Feinschliff: Beim Wagenmacher dreht sich auch heute noch alles um die Kunst des Wagenradbaus. Sowohl das Schlosser- als auch das Schreinerhandwerk muss erlernt werden, um das Handwerk des Wagners, das als gut gehütetes Geheimnis in ländlichen Wagnereien von Detail zu Detail und Generation zu Generation weitergetragen wurde, ausführen zu können. Heute gibt es nur noch eine Handvoll Menschen im Land, die den Titel „Wagner“ tragen dürfen - einige davon sind weit über 80 Jahre alt. Den Ausbildungsberuf des Wagners gibt es schon längst nicht mehr und so musste Denny Pistner, Mitinhaber von Die Wagnerei, zahlreiche Weiterbildungen absolvieren, um als einziger „Nachwuchs“ mit einer Ausnahmegenehmigung der Handwerkskammer den Titel des Wagners führen zu dürfen. Pistner ist gelernter Schlossermeister und Feinwerkmechanikmeister, sein Geschäftspartner Weller ist Schreinermeister mit einer Metallgrundausbildung. Sie vereinen also alle Fähigkeiten für die Fortführung des Wagnerei-Handwerks.

Die beiden Inhaber haben den Betrieb der 1919 gegründeten Wagnerei Brohm im Odenwald übernommen, nachdem der Urenkel des Firmengründers, Achim Brohm, kürzlich verstorben ist. Pistner hat nach seiner Meisterausbildung von 2006 bis 2015 in der Wagnerei an der Seite von Brohm gearbeitet und dabei die traditionellen Arbeitsschritte erlernt. Ein Holzrad wurde hier nach altem, überliefertem Wissen angefertigt - ein Prozess, der nicht durch Maschinen abgedeckt wird. „Brohm hat fast jeden Bauschritt in Handschrift und Zeichnungen archiviert,“ erläutert Pistner und ergänzt: „Doch so manche Details hat er auch während meiner Arbeitszeit mit ihm nicht preisgegeben und mit ins Grab genommen. Wir rekonstruieren und erdenken diese Arbeitsschritte neu, sodass wir zu traditionellen, authentischen Ergebnissen kommen. ROKA liefert dann die Technologie für die Einsätze in der mobilen Gastronomie.“

Volker Beck kannte den verstorbenen Achim Brohm gut, man ist sich auf Messen mit Respekt und Hochachtung begegnet. Es war Becks Initiative, in den Odenwald zu fahren, als er von einem gemeinsamen Kunden über den plötzlichen Tod des Wagners erfuhr. Daraufhin lernte er die neuen Inhaber kennen, die sich der Herausforderung der Fortführung des Unternehmens angenommen hatten, und schlug die Partnerschaft vor. „Wir sind stolz auf diese Partnerschaft und auf unseren Anteil daran, die Handwerkstradition der Wagenmacher fortzuführen,“ sagt Beck. ROKA vertreibt ab sofort *Die Wagnerei* *Historic Line* nach ganz Europa und darüber hinaus.

**Über die ROKA Werk GmbH**

Als Spezialist für den Bau von Food Trucks, Anhängern und Containern setzt ROKA Maßstäbe in der mobilen Gastronomie. ROKA steht seit über fünf Jahrzehnten für hochwertiges Handwerk, die Verwendung bester Materialien sowie für geballte Innovationskraft. Derzeit tragen rund 120 Mitarbeiter zum Erfolg des Unternehmens mit Hauptsitz im hessischen Merenberg nahe Limburg an der Lahn bei.

Seit dem Jahr 2007 ist ROKA die europäische Vertretung der Marke AIRSTREAM. Für die Gastronomie baut ROKA die legendären US-Caravans als Diner-Modelle aus.  
  
Weitere Informationen unter [roka-werk.de](https://www.roka-werk.de/)

**Presse-Kontakt**

Karla Mink, ROKA Werk GmbH

Telefon: 06471/50888-4701

[karla.mink@roka-werk.de](mailto:karla.mink@roka-werk.de)

Melanie Marten, The Coup Public Relations

Telefon: +49 1707308126

[melanie@thecoup.de](mailto:melanie@thecoup.de)