



Kaffeespezialitäten können nur in optimalem Wasser ihr volles Aroma entfalten.

Foto: BWT water+more

Familiäre Spezialitätenmesse verspricht Spannendes rund um Kaffee, Tee und Kakao

COTECA & Kaffee Campus 2018: ideales Wasser für Getränkesspezialitäten mit BWT water+more

Vom 10. bis 12. Oktober 2018 trifft sich die Welt des guten Geschmacks am „Tor zur Welt“, wenn Europas wichtigste Fachmesse für Kaffee, Tee und Kakao, die COTECA, zusammen mit dem Kaffee Campus der Deutschen Röstergilde in der Messe Hamburg stattfindet. Aussteller und Besucher aus über 40 Ländern zeigen das ganze Universum der aromatischen Köstlichkeiten – vom Anbau der Kaffee- und Kakaobohnen und des Tees über Ernte und Fermentation bis zu Veredelung, Röstung und Zubereitung. Wer Spezialitäten sucht, wird hier fündig. Und wer bestes Wasser sucht, das all diese Köstlichkeiten überhaupt erst ermöglicht, auch: BWT water+more, international tätiger Technologieführer in der Wasseroptimierung für die HoReCa-Branche, ist vor Ort in Halle A 4 auf dem Kaffee Campus in der Messe Hamburg. Denn wer Spezialitäten anbietet, kommt an gutem Wasser nicht vorbei.

„Die COTECA mit dem Kaffee Campus ist fast familiär mit einer sehr angenehmen Atmosphäre, dabei treffen sich hier Vollprofis – spezialisierte Branchenvertreter aus den Bereichen Kaffee, Tee und Kakao. Das ist hochinteressant, weil die Veranstaltung mit ihren Ausstellern und Besuchern die ganze Kette des Herstellungsprozesses und der Wertschöpfung repräsentiert“, berichtet Alexander Porschen, Key-Account-Manager für Kaffee und Vending bei BWT water+more.

Wasser ist essentiell wichtig

„Anbauer, Händler, Veredler, Röster, Baristas und Gastronomen haben täglich Umgang mit Spezialitäten und arbeiten mit größter Sorgfalt daran, dass das Endprodukt ein Genussmittel erster Güte wird. Das sind gute, alte handwerkliche genauso wie innovative, moderne Verfahren, die alle nur eines zum Ziel haben: den perfekten Genuss, der das Geld auch wert ist, das der Kunde dafür bezahlt.“

Kontakt

Dr. Frank Neuhausen

Tel: +49 (611) 58019-0

Fax: +49 (611) 58019-22

E-Mail: info@water-and-more.de

BWT water+more Deutschland GmbH
Konrad-Adenauer-Ring 13
D-65187 Wiesbaden

+49 (611) 58019-0

www.bwt-wam.com

Für Kaffee, Tee und Kakao ist Wasser essentiell wichtig. Nicht nur als Hauptinhaltsstoff und „Trägersubstanz“ – ein Kaffee beispielsweise besteht bis zu 98 % aus Wasser –, sondern auch als Extraktionsmedium, dessen jeweilige Zusammensetzung sich direkt auf die Entfaltung der Aromen beim Brühvorgang auswirkt. „Trotz all der Mühe, die etwa in eine Kaffeesorte gesteckt wurde, vom Anbau bis zur Röstung, kann das fertige Kaffeegetränk einen am Ende geschmacklich enttäuschen. Einfach, weil es nicht mit dem richtigen Wasser zubereitet wurde“, erklärt Alexander Porschen. „Da, wo es um Spezialitätenkaffees, -tees und Co. geht, sollte optimiertes Wasser immer mitgedacht werden.“

Spezielles Wasser für Spezialitätenkaffees, -tees und -kakaos

Die fortschrittlichen Optimierungssysteme von BWT water+more verhelfen Kaffees, Tees und Kakao zu hervorragenden Geschmacksergebnissen. Außerdem sorgen sie für lange, störungsfreie Maschinenlaufzeiten durch effizienten Maschinenschutz. Qualitäten, die Baristas in aller Welt zu schätzen wissen, denn die Problemlöser von BWT water+more funktionieren überall auf der Welt, unabhängig vom Point of Use. Das ist wichtig, weil jedes Wasser seine eigene Mineralienzusammensetzung aufweist, je nachdem, wo es aus dem Hahn fließt. Es ist mal zu hart oder zu weich und enthält oft unerwünschte Chlorverbindungen oder Off-Flavours. Das erklärt auch, warum ein Kaffee selbst bei guter Rohware misslingen kann.

Die Optimierungssysteme der Technologieführer verwandeln Rohwasser immer in ideales Wasser, in dem sich die Aromen ungehindert entwickeln können. Gleichzeitig schützen sie die Maschine vor Ablagerungen und Korrosion.

Willkommen in der neuen Dimension mit BWT bestaqua ROC

Neben millionenfach bewährten Klassikern aus seinem Produktportfolio und effektiven Speziallösungen präsentiert BWT water+more in Hamburg eine kleine Revolution in Halle A 4 auf dem Kaffee Campus: die neue Umkehrosmose-Anlage BWT bestaqua ROC 14.

Die Innovation läutet eine neue Dimension in der Wasseroptimierung ein. Sie ist klein, kompakt, leicht zu bedienen und bietet jedem Betrieb die Möglichkeit, ideales Wasser für einen besseren Produktgeschmack und störungsfreie Herstellungsprozesse zu generieren. In Kombination mit dem Remineralisierungsfiler BWT bestaqua COFFEE bringt BWT bestaqua ROC den Kaffeegeschmack an die Spitze. „Unsere neue Systemlösung ermöglicht eine kontrollierte, passgenaue Remineralisierung mit Magnesium und Kalzium“, erläutert Alexander Porschen. „Das ist ideal für edle Kaffeesorten und Röstungen, weil sie in dem perfekt mineralisierten und sensorisch herausragenden Wasser ihr komplexes Geschmacksprofil ungehindert entfalten können. Damit haben Anwender ein verlässliches Tool in der Hand, mit dem sie beste sensorische Ergebnisse immer wieder reproduzieren können.“

Auf der COTECA und dem Kaffee Campus 2018 erfahren die Fachbesucher alles über die Neuentwicklung BWT bestaqua ROC und die anderen fortschrittlichen Wasseroptimierungslösungen von BWT water+more. Damit Hochgenuss nie mehr am falschen Wasser scheitert.

Über die BWT water+more Deutschland GmbH

Der Technologievorsprung von BWT water+more bietet optimale Voraussetzungen für den Erfolg in der HoReCa-Branche. Mit cleveren Filtersystemen und Komplettlösungen. BWT water+more verfügt über das weltweit größte Produktportfolio für die Optimierung von Wasser für Kaffeespezialitäten, Heiß- und Kaltgetränke, die Back-, Dämpf- und Spültechnik. Der 2005 gegründete Wasserfilterspezialist ist Teil der weltweit tätigen Best Water Technology AG (BWT). Die 1990 in Österreich gegründete BWT Gruppe ist Europas führendes Unternehmen in der Wasseraufbereitung mit mehr als 3.800 Mitarbeitern in 70 Tochter- und Beteiligungsgesellschaften.