



Beim Cup-Tasting-Experiment von BWT water+more veranschaulichte Meister-Barista Erna Tosberg, was verschiedene Wasserqualitäten mit den Kaffeearomen anstellen.

Foto: BWT water+more

Beste Wassertechnologien vom Top-Partner der Gastro-Branche

Internorga 2017: BWT water+more trat als der Spezialist für Kaffeewasser an

Eine überaus gelungene Internorga 2017 liegt hinter dem Team von BWT water+more, dem international tätigen Spezialisten in Sachen Wasseraufbereitung für die Gastronomie. „Unser Gesamteindruck von der Messe ist extrem positiv“, resümiert Dr. Frank Neuhausen, Geschäftsführer der BWT water+more Deutschland GmbH. Die Sensibilität innerhalb der Branche für die richtige Wasserqualität bzw. Kaffeewasserqualität werde immer größer. Die Botschaft des Unternehmens, dass beim Wasser die Qualität von Maschinenschutz und Sensorik stimmen muss, zieht in der Kaffee-Welt immer weitere Kreise. Von den Gastronomen über Maschinenhersteller und Gastro-Fachhändler bis zu den Röstern.

Partnerschaft nach vorn gedacht

Auf der Internorga wurde BWT water+more als der Spezialist für Kaffeewasser wahrgenommen. „Die Leute sehen immer mehr, dass sie hier wirklich einen sehr kompetenten Partner brauchen, weil sie die Erfahrung gemacht haben, dass einfache Lösungen bei der Wasseraufbereitung eben auch nur zu einfachen Ergebnissen führen“, so Dr. Neuhausen. Die Branche sei hungrig und suche nach richtigen Lösungen und nach Partnern, mit denen es erfolgreich nach vorne gehen kann. Insbesondere Maschinenhersteller, Röster und Vertreter aus dem Gastro-Fachhandel fragten in der Messe Hamburg die Expertise von BWT water+more nach. Die Interessen der Standbesucher kreisten darum, was man beim Thema Wasser in der Gastronomie und für die Kaffeezubereitung wissen und tun muss. „Wir geben ganz konkret Hilfestellung. Egal, um welche Aufgabenstellung oder Anforderung es sich handelt“, so Dr. Neuhausen.

Die technologische Flexibilität und die Anpassungsfähigkeit von BWT water+more sorgen bei Filtersystemen für maximale Effizienz. So entstehen technisch perfekte Lösungen auf Höhe der Zeit für jede Art von Wassersituation.

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
Spiegelgasse 13
D-65183 Wiesbaden

+49 (611) 58019-0

www.bwt-wam.com

Maschinenschutz und sensorische Optimierung

Die ausgereiften Wasseroptimierungssysteme von BWT water+more erfüllen die zwei Hauptanforderungen der Kaffee-Branche bestens: Sie gewährleisten einerseits effizienten Maschinenschutz und verbessern andererseits die sensorische Qualität des Wassers am Point of Use merklich und gleichbleibend gut. Überall auf der Welt. Damit markieren die Produkte der Wasserprofis den State of the Art in der modernen Wasserfiltration für den Außer-Haus-Bereich.

Keine Chance für Kalk und Gips

Es nimmt kaum wunder, dass insbesondere der Gastro-Fachhandel stark am Thema Maschinenschutz interessiert ist. „Schließlich sind das die Menschen, die die Gastronomen unmittelbar betreuen, die dafür sorgen, dass die Maschinen technisch einwandfrei laufen. Auch Hersteller von Kaffeemaschinen sind daran interessiert, dass ihre Produkte störungsfrei funktionieren“, berichtet der Geschäftsführer von BWT water+more.

Die Filtersysteme des Unternehmens bieten hocheffizienten Schutz vor Kalk und Korrosion und sorgen dafür, dass Ablagerungen an den Maschinenteilen gar nicht erst entstehen. BWT bestmax, der Allrounder, eignet sich für etwa 90 % aller Wassersituationen. Spezielle Filter wie BWT bestprotect, BWT bestmax PREMIUM oder – eigens für Bistro-Maschinen und Kaffeefullautomaten mit Wassertank – die neuen BWT bestcup PREMIUM verhindern sogar die Bildung von Gips. So wirkt die richtige Wasseroptimierung aktiv teuren Maschinenausfällen entgegen, sie gewährleistet einen reibungslosen Betrieb und senkt Service- und Wartungskosten unmittelbar.

Nie mehr Geschmacksschwankungen

Röster aus der ganzen Republik und dem Ausland waren besonders an der sensorischen Wasseroptimierung von BWT water+more interessiert. Schließlich hängt ihr Business-Erfolg in hohem Maße von der Qualität des Wassers ab, mit dem die Kreationen aufgebriht werden. Gänzlich ohne oder mit der falschen Wasseraufbereitung laufen Röster nämlich Gefahr, dass ihre Kaffees an verschiedenen Orten unterschiedlich schmecken. Der wichtigste Punkt ist, sensorische Schwankungen herauszunehmen. Das erklärte Ziel von Röstern, weltweit reproduzierbare Ergebnisse zu erlangen, rückt mit den modernen Filtertechnologien von BWT water+more in greifbare Nähe. Sie ermöglichen es, die Kaffeequalität an jedem Ort der Welt gleichmäßig sicherzustellen. Bei ganz unterschiedlichen Ausgangssituationen bezüglich des Wassers in den verschiedenen Regionen.

Die Wasseroptimierungssysteme von BWT water+more mit der innovativen BWT Magnesium-Technologie beispielsweise stimmen die Mineralienzusammensetzung im Wasser exakt auf die Anforderungen ab, die sich bei der Kaffeezubereitung ergeben. Für einen perfekten Extraktionsvorgang, bei dem sich das komplexe Aromenschema der Röstung ungehindert entfalten kann. Mit sensorischer Wasseroptimierung schmeckt ein Kaffee so gut, wie er schmecken kann. Immer und überall.

Neue Tools für mehr Komfort im Kaffee-Business

Auf großes Interesse stieß der neue, weiterentwickelte Filterkopf BWT besthead FLEX, den BWT water+more auf der Internorga vorgestellt hat. Die Innovation verfügt über die flexibelste Anschlusslösung weltweit. Diese ermöglicht eine perfekte Filterinstallation selbst unter beengten Bedingungen und schafft Ordnung statt Chaos unter der Theke.

Eine komfortable Lösung für alle Coffee-Professionals stellt auch die neue App BestWaterToolkit dar. In Hamburg ist die praktische Anwendung für Smartphones oder Tablets gleich getestet und für „absolut sinnvoll“ befunden worden. Damit haben es Maschinenhersteller, Fachhändler und Gastronomen denkbar einfach, immer den passenden Filter für die jeweilige Anforderung – sprich für die lokale Wasserqualität, die benötigte Wassermenge und die spezifische Kundenanwendung – auszuwählen.

„Blind Date“ mit Meister-Barista Erna Tosberg

Erna Tosberg, zweifache Deutsche Barista-Meisterin (SCA), Head-Barista der Münsteraner roestbar und Leiterin der dortigen Kaffeeschule, hat die Messegäste beim Cup-Tasting-Experiment von BWT water+more begeistert. Die Wasserbotschafterin der Wasserprofis weiß um die Bedeutung des Wassers für den Kaffeegeschmack und gab ihr Wissen an die vielen interessierten Standbesucher weiter. Diese Art „Blind Date“ für die Geschmacksknospen, bei dem Wasser in unterschiedlichen Qualitäten als einzige Variable eingesetzt wurde, sorgte für erstaunte Gesichter. Nicht nur darüber, dass die bekannte Spitzen-Barista hier die Tassen gerockt hat, sondern auch darüber, was mit dem Kaffeegeschmack passiert, wenn man allein die Sensorik des Wassers variiert.

Über die BWT water+more Deutschland GmbH

Der Technologievorsprung von BWT water+more bietet optimale Voraussetzungen für den Erfolg gerade mit Spezialitäten-Kaffees. Mit cleveren Filtersystemen und Komplettlösungen. BWT water+more verfügt über das weltweit größte Produktportfolio für die Optimierung von Wasser für Heiß- und Kaltgetränke. 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 3.300 Mitarbeitern in 70 Tochter- und Beteiligungsgesellschaften.