



Deutschlands bester Kaffee-Sensoriker: Nikolai Fürst gewann die deutsche Cup-Tasting-Meisterschaft 2019 auf dem Hamburg Coffee Festival. Foto: neun a ohg/Sinan Muslu

## Erfolgreiche Premiere fürs Hamburg Coffee Festival

Event-Host-Sponsor BWT water+more sorgte für bestes Kaffeewasser

**Hamburg ahoi! Das erste Coffee Festival der Hansestadt legte eine gelungene Premiere hin. Rund 3.500 Kaffeefreunde besuchten das kleine, aber feine Event mit 37 Partnern und Ausstellern. Profis und Laien kamen gleichermaßen auf ihre Kosten bei diesem zweitägigen Kaffeefest mit Tastings, Barista-Battles, Talkrunden über guten Kaffee und fairen Handel, Latte-Art-Shows mit dem deutschen Latte-Art-Meister 2019 (SCA) Yuri Marschall, einem Start-up-Contest und last but not least der deutschen Cup-Tasting-Meisterschaft der Speciality Coffee Association.**

Ein volles Haus mit gut gelaunten Ausstellern und Gästen präsentierte die Alte Fabrik in Barmbek-Nord. Haupt-Eventsponsor BWT water+more trug durch sein Engagement dazu bei, die vom Hamburger Abendblatt präsentierte Veranstaltung verwirklichen zu können. Als exklusiver Wasserpartner stattete der Wasseroptimierungsspezialist darüber hinaus die Wettkämpfe der ins Hamburg Coffee Festival eingebetteten deutschen Cup-Tasting-Meisterschaft der SCA sowie die Cupping-Station der Röster und die anderen Aussteller mit optimiertem Wasser aus.

### Wichtiger Wasserpartner

Das Team von BWT water+more ist erfreut, seit der ersten Minute als Partner des Hamburg Coffee Festival dabei gewesen zu sein. Seit Anbeginn der Firmengeschichte im Jahr 2005 stehen die Wasseroptimierer in engem Dialog mit Baristas aus aller Welt, um wichtigen Input zu erhalten hinsichtlich der Frage, worauf es wirklich ankommt bei der Herstellung gelungener, vollaromatischer Kaffees und wie das Wasser beschaffen sein muss, um dieses Ziel zu erreichen. „Das Sponsoring von Events wie dem Coffee Festival in Hamburg ist eine logische Konsequenz für uns. Mit unserem Engagement möchten wir den Akteuren der Coffee-Community Danke für den wertvollen Austausch sagen und den Menschen etwas zurückgeben“, sagt Thomas Rochow, Gebietsleiter Nord bei BWT water+more.

### Kontakt

Dr. Frank Neuhausen

Tel: +49 (611) 58019-0

Fax: +49 (611) 58019-22

E-Mail: [info@water-and-more.de](mailto: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](http://www.bwt-wam.com)

## **Wasser-Wissen von den Profis**

Insbesondere Laien profitierten davon, Einblicke in die meisterhafte Kaffeezubereitung zu erhalten. Der hohe Anteil an Endverbrauchern unter den Festival-Gästen war aus Sicht der Wasserprofis ein echter Gewinn. „Die Besucher waren sehr wissbegierig“, berichtet Thomas Rochow. „Viele verstanden unter Wasseroptimierung den reinen Kalkschutz. Also das Verhindern von Kalkablagerungen und Korrosion an den Maschinenteilen. Dass Wasseroptimierung aber weit mehr leisten kann und bei BWT water+more auch die Sensorik des Wassers umfasst, konnten die Festival-Gäste bei uns am Stand erfahren. Welcher Zusammenhang besteht zwischen der Mineralienzusammensetzung eines Wassers und der Extraktion der feinen Kaffeearomen? Für die Kaffee-Amateure war dieses Wasser-Wissen sehr interessant, zumal sie die fortschrittliche Wasseroptimierung auch zuhause problemlos durchführen können. Schließlich bieten wir nicht nur Optimierungssysteme für die professionelle Anwendung in der HoReCa-Branche an, sondern haben auch die passenden Lösungen für den Home-Bereich.“

## **Immer die passende Optimierungslösung**

Eine Tasse Kaffee besteht bis zu 98 % aus Wasser. Dabei ist das wertvolle Nass nicht nur Trägersubstanz, sondern wichtiges Extraktionsmedium für die über 800 Aromakomponenten der Kaffeebohne. Seine Reinheit, Härte und Mineralienzusammensetzung wirken sich unmittelbar auf den Extraktionsvorgang des Kaffees und damit auf die Entfaltung der Aromen aus. BWT water+more hat als erster Filterhersteller weltweit die Sensorik bei der Wasseroptimierung ins Auge gefasst und entwickelt Lösungen, die die Technik von Siebträgermaschinen, Vollautomaten und Vending-Geräten nicht nur wirksam vor Kalk und Korrosion schützen, sondern darüber hinaus die Sensorik entscheidend optimieren. So erhalten Anwender immer ideales Kaffeewasser, in dem die Bohnen ihr volles Aromenspektrum entfalten können. Dabei ist es ganz egal, wo sich das Kaffee-Outlet befindet und wie die konkrete Wassersituation vor Ort aussieht. Mit seinem weltweit größten Produktportfolio hält BWT water+more die passende Lösung für alle Anwendungen und für jeden Point of Use bereit.

## **Genießer-Wasser für alle**

Am Stand der Wasserprofis konnten sich die Besucher einen persönlichen, ganz sinnlichen Eindruck vom Effekt moderner Wasseroptimierung auf den Kaffeegeschmack verschaffen. Für die Zubereitung seiner Kaffeespezialitäten hat das Team von BWT water+more das Hamburger Wasser vor Ort passgenau optimiert. Und auch zahlreiche Aussteller auf dem Hamburg Coffee Festival nutzten den Gratis-Service der Wasseroptimierer und holten sich das Kaffeewasser gleich gallonenweise von der BWT water+more Filling-Station für die Coffeebars an ihren eigenen Ständen. Als exklusiver Wasserpartner des Hamburg Coffee Festival stattete BWT water+more darüber hinaus auch die deutsche Cup-Tasting-Meisterschaft der SCA sowie die Cupping-Station, wo insbesondere Röster ihre Produkte vorstellten und verkosten ließen, mit ihrem speziell für die Kaffeezubereitung optimierten Wasser aus.

## **Innovative BWT Magnesium-Technologie**

Im Hamburg zum Einsatz kamen die BWT bestmax PREMIUM Filterkerzen – vieltausendfach bewährte Tools mit BWT Magnesium-Technologie. Bei diesem innovativen, patentierten Verfahren wird der Mineraliengehalt im Wasser zugunsten von Magnesium verschoben – ein Mineral, das sich positiv auf die Entfaltung des Kaffeegeschmacks auswirkt. Ein Zuviel an Kalzium, das die vollständige Extraktion von Aromastoffen beeinträchtigt, wird vermieden. Dies sorgt bei der Kaffeezubereitung für eine volle, ausgeglichene Entfaltung der Aromenfülle und verhindert wirksam, dass der Kaffee bitter schmeckt und ein pelziges Gefühl im Mund hinterlässt. Mit BWT bestmax PREMIUM steht die BWT Magnesium-Technologie Kaffeeprofis in verschiedenen Filtergrößen zur Verfügung. Nach Hause holen kann sich jeder Kaffeeliebhaber diese Technologie mit dem Tischwasserfilter BWT Magnesium Mineralizer. „Egal ob Barista, Röster oder Maschinenhersteller – jeder kann von optimiertem Wasser profitieren, weil beste Kaffees und feinste Röstungen ihr volles Aroma nur in optimalem Wasser entfalten können und eine Kaffeemaschine nur zeigen kann, was sie draufhat, wenn das Wasser das Ergebnis in der Tasse nicht verfälscht“, erklärt Thomas Rochow. „Daher ist die richtige Wasseroptimierung für jeden aus der Kaffeebranche ein Gewinn.“

## **Über die BWT water+more Deutschland GmbH**

BWT water+more ist Teil der BWT-Gruppe und Spezialist für Wasseroptimierungs-Technologien für die Gastronomie. Das 2005 gegründete Unternehmen verfügt über das weltweit größte Produktportfolio für die professionelle Optimierung von Wasser für Kaffeespezialitäten, Heiß- und Kaltgetränke, die Back-, Dämpf- und Spültechnik. Die cleveren Filtersysteme und Komplettlösungen bieten optimale Voraussetzungen für den Erfolg in der HoReCa-Branche. Die Best Water Technology-Gruppe ist Europas führendes Wassertechnologie-Unternehmen. 4.000 Mitarbeiter arbeiten an dem Ziel, Kunden aus Privathaushalten, der Industrie, Gewerbe, Hotels und Kommunen mit innovativen, ökonomischen und ökologischen Wasseraufbereitungs-Technologien ein Höchstmaß an Sicherheit, Hygiene und Gesundheit im täglichen Kontakt mit Wasser zu geben. BWT bietet moderne Aufbereitungssysteme und Services für Trinkwasser, Pharma- und Prozesswasser, Heizungswasser, Kessel-, Kühl- und Klimaanlagenwasser sowie für Schwimmbadwasser. BWT Mitarbeiter in Forschung und Entwicklung arbeiten mit modernsten Methoden an neuen Verfahren und Materialien mit dem Ziel, ökologische und ökonomische Produkte zu entwickeln. Ein wichtiger Aspekt ist die Senkung des Betriebsmittel- und Energieverbrauchs der Produkte und somit die Reduktion der CO<sub>2</sub>-Emissionen.