



An ihrem Messestand bei der Internorga 2015 präsentierte die Firma BWT water+more ihr umfassendes Produktportfolio für die perfekte Wasseroptimierung in der Gastronomie.

Foto: BWT water+more

Wasser in Bestform mit Filtern von BWT water+more

360° Wasseroptimierung begeisterte die Besucher der Internorga 2015

Hamburg. Größer, schöner, vielfältiger! Die Internorga 2015 in Hamburg war eine Messe der Superlative und eines war deutlich zu spüren: Die HoReCa-Branche boomt und verlangt mehr denn je Spitzenqualität von den produzierenden Unternehmen. Genau der richtige Platz für BWT water+more aus Wiesbaden, den Innovationstreiber in Sachen Wasseroptimierungstechnologie für die Gastronomie.

Unter dem Motto „360° Wasseroptimierung“ präsentierte BWT water+more sein Produktportfolio, mit dem sich sämtliche Anforderungen in der Gastronomie meistern lassen, in denen Wasser eine Rolle spielt. Sei es die Optimierung von Wasser bei der Kaffeezubereitung für sensorisch perfekte Ergebnisse in Tasse und Becher, für die Spültechnik mit großem Wasserbedarf oder das Backen und Menügaren. Auf große Begeisterung beim Fachpublikum trafen auch die neuen Spezialisten von BWT water+more: BWT bestaqua COFFEE, die neue High End-Systemlösung auf Basis der Umkehrosmose mit Remineralisierung für höchste Ansprüche von Baristas und Co. sowie BWT bestaqua 61, die neue, große Lösung für hohen Wasserbedarf in der Spültechnik.

Gefragtes Fachwissen von den Wasserprofis

„Die Internorga bescherte uns in diesem Jahr einen absoluten Besucherrekord“, freut sich Sebastian Rodwald, Gebietsleiter Nord bei BWT water+more. Zahlreiche Player aus der Gastronomie suchten gezielt das Gespräch mit den Fachleuten, um sich über wirksame Wasseroptimierungstechnologien für ihre individuellen Ansprüche zu informieren. „Es war überwältigend, wie uns die Besucher gelöchert haben. Unsere Botschaft, dass es beim Wasser – mit bis zu 98% die Hauptzutat aller Heißgetränke – auf Kalkschutz und Sensorik ankommt, ist in der Gastronomie endgültig angekommen. Und wir von BWT water+more bieten dafür technologische Lösungen, die kein anderer Hersteller weltweit hat.“ Mehr noch: Das 360° optimierte Wasser war auf der Internorga buchstäblich in aller Munde! „Über 30 andere Aussteller nutzten unsere Filterlösungen, um das Wasser an ihren Messeständen, z.B. für Kaffees, Tees und andere Spezialitäten, zuzubereiten“, fügt der Wasserprofi begeistert hinzu. Die Expertise der Wasserfilterspezialisten war überaus gefragt. „Sehr spannend war etwa die Aufgabe, die von einer Großrösterei an uns herangetragen wurde, das Wasser auf Kreuzfahrtschiffen so zu optimieren, dass Gäste auf hoher See Kaffees und Kaffeespezialitäten auf höchstem sensorischen Niveau serviert bekommen“, berichtet Sebastian Rodwald.

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

Sinnlich und interaktiv

Auf der Aktionsinsel des Filterherstellers konnten die Besucher die Wasseroptimierung Schritt für Schritt und mit allen Sinnen nachvollziehen: Zunächst wurde Hamburger Rohwasser mit verschiedenen Filterlösungen optimiert und jeder, der die verschiedenen Sorten an der Wasserbar von BWT water+more verkostet hat, erlebte live, welchen Einfluss dieser Prozess auf die Sensorik hat. Beim Live-Brewing mit Erna Tosberg (deutsche Barista-Meisterin 2013) haben sich die Messegäste dann von der sensorischen Güte der Kaffeekreationen überzeugen können, die Erna mit dem optimierten Wasser zubereitet hat. Und wer es ganz genau wissen wollte, nahm am neuen 360° Copping-Experiment mit Meisterbarista Cem Korkmaz teil, um den sensorischen Einfluss verschiedener Wässer auf den Fingerprint von Kaffee-Aromen ganz unmittelbar zu erleben.

Mg²⁺-Technologie für Heiß- und Kaltgetränke

Höchstes Lob von Kaffee-Profis erntete die clevere Mg²⁺-Technologie von BWT water+more! Erna Tosberg, die als studierte Archäologin den Dingen gern auf den Grund geht, ist begeistert von den innovativen Lösungen der Wiesbadener Filterprofis: „Mir gefällt besonders der technisch-wissenschaftliche Ansatz von BWT water+more.“ Am Stand des Unternehmens konnte die Barista-Meisterin zahlreiche interessierte Coffee Artists begrüßen. „Wir haben anregende Fachgespräche geführt und ich konnte ihnen zeigen, wie positiv sich die richtige Wasseroptimierung auf das Endprodukt auswirkt.“ Seit Jahren fungiert BWT water+more als Partner und Unterstützer der internationalen Barista-Szene und setzt bei seiner Produktentwicklung auf das Know-how dieser Experten in Sachen Kaffeegeschmack. Heraus kommen maßgeschneiderte Filterlösungen für die Gastro-Branche. So avancierte die patentierte Mg²⁺-Technologie für vollen Kaffeegeschmack in Tasse und Becher schnell vom Geheimtipp unter Baristas zum Top-Seller auf dem Massenmarkt. Und weil mit Magnesium angereichertes Wasser auch pur ein Genuss ist, hat der Wiesbadener Filterhersteller BWT bestdrink PREMIUM mit Mg²⁺-Technologie speziell für den Kaltwassersektor entwickelt. Richtig cool bei dieser kompakten Filterkerze, die in alle gängigen Wasserspender passt, ist die Mineral-Swap-Stufe, in der ein Ionenaustauscher den stumpf schmeckenden Kalkbildner Kalzium bis aufs Idealmaß reduziert und simultan den wichtigen Geschmacksträger Magnesium in passgenauer Menge abgibt. Das Ergebnis ist Wasser in Bestform, das besonders fein und frisch schmeckt – ideal für den puren Genuss und ein perfekter Begleiter zu Kaffee, Wein und zum Essen.

Über die BWT water+more Deutschland GmbH

Der Technologievorsprung der BWT water+more Deutschland GmbH bietet optimale Voraussetzungen für den Erfolg im Gastro-Business – mit cleveren Filtersystemen und Umkehrosmoseanlagen für Kaffee, die Spültechnik sowie Backen und Menügaren. Das 2005 gegründete Unternehmen mit Sitz in Wiesbaden ist eine hundertprozentige Tochtergesellschaft der weltweit tätigen BWT AG. Die 1990 in Österreich gegründete BWT-Gruppe ist Europas führendes Unternehmen in der Wasseraufbereitung mit mehr als 2.800 Mitarbeitern in 70 Tochter- und Beteiligungsgesellschaften.

Weitere Informationen:

www.bwt-wam.com