



Technologien, die ins Schwarze treffen: Mit seinen Wasseroptimierungslösungen sorgt BWT water+more für die ideale Entwicklung der Aromen bei Kaffeespezialitäten und anderen Heißgetränken.

Foto: Daniela Linares

BWT water+more präsentiert Wasseroptimierungslösungen mit Bestnoten

Kaffee Campus und COTECA vom 7. bis 9. September in Hamburg

Hamburg wird vom 7. bis zum 9. September 2016 zur Kaffee-Hoch(schul)burg, wenn der 5. Kaffee Campus der Deutschen Röstergilde zusammen mit der COTECA, Europas wichtigster Fachmesse für Kaffee, Tee und Kakao, im CCH (Congress Center Hamburg) stattfindet. Die Besucher erwarten Workshops und Vorträge rund um den Kaffee, professionelle Coffee-Cupings und praktische Einblicke von der Röstkunde bis zur Barista-Zertifizierung. Insgesamt rund 200 Aussteller aus 30 Nationen präsentieren ihre Produkte und Neuheiten. BWT water+more, international tätiger Vorreiter in der Entwicklung professioneller Wasseroptimierungstechnologien, zeigt der Branche, wie moderne Wasseraufbereitung die Aromen freisetzt, um jeden Kaffee perfekt zur Entfaltung zu bringen. Kostengünstig, ohne viel Aufwand und unabhängig vom Point of Use.

Wasserqualität? Interessiert die Bohne!

Kaffee ist mit über 800 Aroma-Komponenten buchstäblich das geschmacksvollste Getränk der Welt. „Dem sollte man angemessene Rechnung tragen und den Kaffee nicht durch das falsche Wasser an der Entwicklung seiner Aromen hindern“, sagt Michael Hübner, Vertriebsleiter für Deutschland bei BWT water+more. Mit bis zu 98 % bildet das nasse Element den Löwenanteil im fertigen Getränk. „Die Wasserqualität wirkt sich unmittelbar auf das sensorische Ergebnis des zubereiteten Kaffees aus. Dieser kann folglich immer nur so gut sein, wie das Wasser vor Ort es zulässt“, weiß Michael Hübner. Jedes Wasser weist seine eigene Mineralienzusammensetzung auf, 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 gute Nachricht ist: Anwendern kann der Point of Use getrost egal sein, denn unsere Optimierungssysteme verwandeln Rohwasser immer in ideales Kaffeewasser, in dem sich die Aromen ungehindert entwickeln können. Gleichzeitig schützen sie die Maschine vor Ablagerungen und Korrosion“, erläutert der BWT Vertriebsleiter.

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

Sensorische Wasseroptimierung begeistert Baristas in aller Welt

Mit der Idee der sensorischen Wasseroptimierung hat BWT water+more bei Baristas in aller Welt ins Schwarze getroffen. „Wir entwickeln unsere Produkte zusammen mit internationalen Coffee-Professionals und konzipieren sie genau so, dass sie die speziellen Anforderungen erfüllen, die sich bei der Kaffeezubereitung stellen“, berichtet Michael Hübner. Damit erzielt das Unternehmen große Erfolge bei Anwendern aus der internationalen Barista-Community. „Das enorm positive Feedback freut uns sehr und zeigt uns, dass unsere Produkte funktionieren. Die Baristas sind dankbar, dass sich ein Hersteller nicht nur um den Maschinenschutz kümmert, sondern sich auch der Sensorik beim Kaffeewasser widmet und entsprechende Lösungen liefert.“

Einzigartige BWT Magnesium-Technologie erhält Bestnoten

BWT water+more verfügt über das weltweit größte Portfolio an Wasseroptimierungssystemen für die Gastronomie- und Kaffeebranche. Dort findet sich für jeden Einsatzbereich und jede lokale Wassersituation die passende Lösung. Insbesondere der innovativen BWT Magnesium-Technologie bescheinigen Coffee-Artists rund um den Globus Bestnoten. Auf dem Kaffee Campus präsentiert das Team von BWT water+more zwei der Klassenbesten unter den Wasseroptimierungslösungen: das Flaggschiff BWT bestmax PREMIUM und das neue Erfolgsmodell BWT bestaqua COFFEE. Beide arbeiten mit der einzigartigen Magnesium-Technologie und sind exakt auf die Ansprüche zugeschnitten, die ein Barista an sein Wasser stellt. Glatte Einsen, nicht nur in Sachen Geschmack, sondern auch hinsichtlich Leistung, Ökonomie, Maschinenschutz und Handling.

BWT bestmax PREMIUM mineralisiert das Wasser gezielt zugunsten des wichtigen Geschmacksträgers Magnesium, indem der Gehalt des stumpf schmeckenden Kalkbildners Kalzium reduziert wird. Danach ist es ideal ausbalanciert und frei von störenden Stoffen wie Kalk und Chlor und sorgt in Kaffees, Tees und Kakaos für einen unvergleichlich reichen und runden Geschmack. Spitzenaromen können sich optimal entfalten und Kaffeespezialitäten erhalten eine feinporige, stabile Crema.

BWT bestaqua COFFEE ist besonders dort goldrichtig, wo eine absolut gleiche Kaffeewasserqualität in großen Mengen benötigt wird. Das kleine Kraftpaket arbeitet auf Basis einer Umkehrosmose mit anschließender Remineralisierung mit BWT bestmin PREMIUM. Die kompakte Anlage bewältigt sogar spezielle Wasserprobleme wie hohen Chlorid- oder Sulfatgehalt zuverlässig. BWT bestmax PREMIUM und BWT bestaqua COFFEE bieten zudem effektiven Kalkschutz für die Maschine, sie sind leistungsstark und wartungsarm. So werden Betriebs- und Servicekosten unmittelbar reduziert.

Wichtiger Wissenstransfer führt zum Ziel

„Seit ihrer Markteinführung haben sich die beiden Systeme zu echten Verkaufsschlägern entwickelt. Ich bin schon gespannt auf die Reaktionen der Besucher im Congress Center Hamburg“, freut sich Michael Hübner. Am Kaffee Campus gefällt dem Vertriebs-Chef besonders die Tatsache, dass hier Experten aus allen Bereichen der Kaffeespezialitäten-Branche zusammenkommen und ihr Know-how und ihre Erfahrungen austauschen. „Dieser Wissenstransfer ist außerordentlich wichtig. Das kann ich vor dem Hintergrund unserer langjährigen Zusammenarbeit mit Baristas sagen. Dieser enge Austausch gibt uns viel Input für die Entwicklung unserer Technologien. Da wir ganz genau wissen, worauf es bei der Kaffeezubereitung ankommt, können wir sehr zielgerichtet agieren. Das Resultat sind gute Produkte, mit denen Anwender einfach gerne arbeiten!“ Auf dem Hamburger Kaffee Campus stehen Michael Hübner und sein Team für alle Fragen rund um das perfekte Kaffeewasser bereit. Sie erläutern und veranschaulichen gerne, wie großartige Kaffees gelingen, wenn man lediglich die Wasserqualität etwas variiert und hinsichtlich der Sensorik optimiert.

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.