



Optimiertes Wasser holt das Beste an Aromen aus Kaffee, Tee und Kakao - für besten Geschmack. Foto: BWT water+more

Bestes Wasser – unersetzlich für Kaffee, Tee und Kakao

BWT water+more präsentierte moderne Wasseroptimierung bei COTECA & Kaffee Campus 2018

Ein Universum in der Messe Hamburg? Und was für eins! Die ganze brodelnde Welt der aromatischen Heißgetränke traf sich in der Hansestadt auf der COTECA 2018 mit dem eingebetteten Kaffee Campus der Deutschen Röstergilde. Aussteller und Besucher aus über 40 Ländern spiegelten das komplette Spektrum von Kaffee, Tee und Kakao – vom Anbau über Ernte und Fermentation bis zu Veredelung, Röstung und Zubereitung. Wer solche aromatischen Spezialitäten anbietet, kommt an gutem Wasser nicht vorbei. Ein Kaffee zum Beispiel besteht bis zu 98 % aus Wasser. Das macht es so wertvoll für die Genussgetränke-Branche. Wasseroptimierungsspezialist BWT water+more zeigte den Besuchern aus aller Welt seine fortschrittlichen Lösungen, die für jeden von Wert sind, der sein Geld mit Kaffee, Tee oder Kakao verdient. Egal wo.

Internationale Plattform

„Trotz ihrer beinahe familiären Atmosphäre ist die COTECA mit dem Kaffee Campus ein internationaler Marktplatz und eine großartige Plattform, auf der man sich mit Akteuren aus allen möglichen Bereichen der Kaffee-, Tee- und Kakao-Branche austauschen kann“, berichtet Alexander Porschen, Key-Account-Manager für Kaffee und Vending bei BWT water+more. „Die Macher – Kaffee- und Teeanbauer, Kaffeeröster, Maschinenhersteller, Importeure und Gastronomen – arbeiten mit größter Sorgfalt und ganz nah am Produkt. Ihnen ist der Wert von Wasser für diese Produkte bewusst. Auf der COTECA und dem Kaffee Campus wollten sich diese Besucher insbesondere über unsere Neuerungen informieren“, fasst Constantin Friedrich, technischer Vertrieb bei BWT water+more, zusammen.

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

Mit optimiertem Wasser schmeckt's besser

„Es gab aber durchaus auch Messebesucher, die bislang nur unsere Tischwasserfilter und die Filterpads für Kaffeemaschinen mit Wassertank kannten. Deshalb auch das sehr große Interesse an dem, was unsere Technologien für den professionellen Bereich noch zu bieten haben“, so Constantin Friedrich.

BWT water+more verfügt über das weltweit größte Produkt-Portfolio für die Wasseroptimierung in der HoReCa- und Genussgetränke-Branche.

Warum aber überhaupt optimieren? Leitungswasser ist doch gut. „Ja, aber für Kaffee, Tee und Kakao geht es immer besser mit optimiertem Wasser. Das macht einen großen Unterschied. Man bekommt immer ein besseres Ergebnis“, sagt Alexander Porschen. „In Hamburg haben wir immer wieder von Anwendern unserer Systeme gehört, wie wichtig gutes Wasser für ein tolles Geschmacksergebnis ist. Die Qualität des Wassers wirkt sich direkt auf die Qualität des Endproduktes aus.“

Ideale Wassersituation an jedem Point of Use

Wer sein Geld mit Kaffee, Tee und Kakao verdient, setzt der hochwertigen Produktionskette dieser Genussmittel einen würdigen Abschluss, wenn er optimiertes Wasser zur Zubereitung der Heißgetränke verwendet. Denn dies ist perfekt auf die Extraktion des komplexen Aromenschemas der feinen Getränke zugeschnitten. Ein reines Wasser, frei von störenden Geschmacks- und Geruchsstoffen, Schwebeteilchen und Chlor, mit genau dem richtigen Mineralienhaushalt für die ungestörte Entfaltung der ganzen Aromenfülle. Zugleich schützt optimiertes Wasser die wertvolle Maschinenteknik vor Kalk und Korrosion. Mit den millionenfach bewährten Filtersystemen von BWT water+more funktioniert das überall auf der Welt. Für die ideale Wassersituation an jedem Point of Use und in konstant reproduzierbarer exzellenter Qualität.

Messe-Highlight BWT bestaqua ROC

Die Neuentwicklung BWT bestaqua ROC 14 läutet eine neue Ära in der Umkehrosmose-Technologie ein und weckte auch in der Messe Hamburg das Interesse der Kaffee-, Tee- und Kakao-Profis. „Viele Gastronomen wünschen sich ein reines Wasser, um ihre Produkte rein und unverfälscht anbieten zu können. Gerade Tee, Kaffee und Kakao reagieren ja sehr empfindlich auf das falsche Wasser. Im schlimmsten Fall misslingt das Geschmacksergebnis komplett, trotz einer erstklassigen Kaffee- oder Teesorte“, so Alexander Porschen. BWT bestaqua ROC 14 produziert reinstes Wasser, frei von allem, was die Qualität und den Geschmack stört. In Kombination mit dem Remineralisierungsfilter BWT bestmin COFFEE bringt BWT bestaqua ROC den Geschmack an die Spitze: Die neue Systemlösung ermöglicht eine kontrollierte, passgenaue Remineralisierung mit Magnesium und Kalzium. Das ist ideal für edle Kaffeesorten und Röstungen, weil sie in dem perfekt mineralisierten und sensorisch herausragenden Wasser ihr komplexes Geschmacksprofil ungehindert entfalten können.

BWT bestaqua ROC hat die Messe Gäste nicht nur mit ihren inneren Werten überzeugt, sondern auch mit ihrem Look. Die Umkehrosmose-Anlage ist klein, kompakt und passt praktisch in jede Nische. Dazu ist sie einfach im Handling und auf den 24/7-Dauerbetrieb ausgelegt. „Das Design unserer BWT bestaqua ROC kam wirklich gut an. Wie ich hörte, würde sich mehr als ein Gast das Gerät auch daheim hinstellen“, schmunzelt der BWT water+more Mitarbeiter.

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.