



Glückliche Siegerin: Nach 2013 wurde Erna Tosberg aus Münster 2015 erneut Deutsche Barista-Meisterin.

Foto: GHM

## Mit Wasser von BWT water+more auf den Kaffee-Olymp

Wasseroptimierer war Platin-Sponsor von Deutschlands wichtigstem Kaffeewettbewerb

Mehr als 130.000 Besucher strömten vom 25. bis 29. November zur Food & Life und zur parallel stattfindenden Heim+Handwerk in die Messe München. Besonderes Highlight und Publikums-magnet waren die Deutschen Barista-Meisterschaften der Speciality Coffee Association of Europe (SCAE), die erstmals im Rahmen der Münchner Genussmesse stattgefunden haben. Exklusiver Wasserlieferant und Platin- sowie Event-Host-Sponsor dieser „Kaffee-Olympiade“ war erneut BWT water+more, Wasseroptimierer aus Wiesbaden und technologischer Vorreiter in Sachen Wasser für den perfekten Kaffeegenuss.

### Exklusiver Wasserlieferant für die Wettbewerbe

Wenn sechs Dutzend der besten nationalen Coffee-Artists um den Titel Deutscher Barista-Meister kämpfen, muss alles stimmen, um die hochkarätige Fachjury der SCAE zu überzeugen: Kaffeesorte, Röstung, Mahlung, Wasserdruck, -temperatur, Performance, Know-how. Und natürlich Geschmack! Der hängt nicht nur von der Auswahl der Kaffeebohne und dem richtigen Umgang mit ihr ab, sondern auch vom Wasser. „Es ist toll, dass unser Wasser bei Deutschlands wichtigstem Kaffeewettbewerb solch eine große Rolle spielt“, sagt Dr. Frank Neuhausen, Geschäftsführer von BWT water+more Deutschland. Erneut hatte die SCAE das Unternehmen als exklusiven Wasserlieferanten für die Contests der Deutschen Barista-Meisterschaften ausgewählt. „Das Wasser ist extrem wichtig. Es ist die zweite Zutat, die wir bei der Kaffeezubereitung haben“, erklärt Erna Tosberg, Chef-Barista der roestbar und Leiterin der roestbar Kaffeeschule Münster, die in diesem Jahr – zum zweiten Mal nach 2013 – den Barista-Meister-Titel gewonnen hat.

### Schmeckt das Wasser nicht, schmeckt auch der Kaffee nicht

Bis zu 98 % beträgt der Anteil des nassen Elements im Kaffee. „Schmeckt das Wasser nicht, dann schmeckt auch der Kaffee nicht“, weiß Barista-Meisterin Erna Tosberg. Bei BWT water+more legt man besonderen Wert auf die Anforderungen, die die Zubereitung von Kaffee an das Wasser stellt. Mit ihren Systemlösungen für die Gastronomie, die neben effizientem Kalkschutz auch sensorisch beste Ergebnisse in Tasse und Becher liefern, waren die Wiesbadener weltweit die Ersten.

### 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**

Spiegelgasse 13  
D-65183 Wiesbaden

+49 (611) 58019-0  
[www.bwt-wam.com](http://www.bwt-wam.com)

Auf der Food & Life zeigten die Geschmacksexperten unter den Wasseroptimierern, wie man aus gewöhnlichem Leitungswasser die perfekte Grundlage für Kaffee, Kaffeespezialitäten und alle anderen Heißgetränke macht.

### **Messebesucher begeistert vom optimierten Wasser**

Nicht nur die Kaffee-Olympioniken und die Juroren der Deutschen Barista-Meisterschaften kamen in den Genuss des Wassers von Europas Technologieführer. „Wir hatten einen unglaublichen Andrang am Stand“, berichtet BWT water+more Wasserbotschafter Cem Korkmaz, Österreichischer Barista-Meister 2011 und Gründer und Betreiber von COFFEEkult in Innsbruck. Die Besucher rekrutierten sich nicht nur aus der internationalen Kaffee-Branche. „Auch viele Kaffeeliebhaber und interessierte Laien hatten großen Durst auf die verschieden gefilterten Wässer am Stand von BWT water+more“, so Cem Korkmaz. Eine interessante Erfahrung auch für den Geschäftsführer Dr. Frank Neuhausen: „Wir sind in der Regel auf B2B-Messen unterwegs und kennen natürlich das positive Feedback der Fachbesucher auf unsere Produkte. Da es sich bei der Food & Life um eine Publikumsmesse handelt, wurden hier natürlich auch viele Verbraucher auf uns aufmerksam. Und die Reaktionen von dieser Seite bestätigen uns einmal mehr, dass wir mit unserem Konzept, sensorisch perfektes Wasser – für den puren Genuss oder als Grundlage für Heißgetränke – bereitzustellen, genau richtig liegen.“ Cem Korkmaz erinnert sich an turbulente Szenen an den BWT water+more Wasserdispensern: „An unserer Wasserbar kam es fast zu Rangeleien“, schmunzelt er. Hier konnten die Besucher verschieden optimierte Wässer geschmacklich auf Herz und Nieren prüfen. „Selbst Laien bemerkten den weichen, runden Geschmack der optimierten Wässer und lobten die Frische“, so der Meister-Barista.

### **Zelebrierung des guten Geschmacks**

Beim 360°-Cup-Tasting-Experiment, das Cem Korkmaz geleitet hat, wurde jeder zum Kaffee-Sommelier. „Der Einfluss, den verschieden gefilterte Wässer im Unterschied zu ungefiltertem Leitungswasser auf die Sensorik des Kaffees nehmen, konnte hier von jedem erschmeckt werden“, erklärt er. Der zertifizierte SCAE-Barista-Trainer, der sein Wissen über optimiertes Wasser auch in seinen Workshops vermittelt, findet: „Das Cupping ist eine tolle Sache, weil es die sinnliche Seite der Technologie von BWT water+more darstellt. Die Systemlösungen nehmen das Wasser so, wie es am Point of Use bereitsteht, und optimieren es ganz gezielt für die Zubereitung perfekter Kaffees. Das schmeckt man einfach.“ Der Meister-Barista bescheinigt dem Kaffee-Business eine „sehr positive Entwicklung“: „Der Trend zum Spezialitätenkaffee wird immer stärker. Auf Verbraucherseite stelle ich fest, dass das bewusste Genießen hochwertiger Kaffees immer mehr in den Vordergrund rückt.“ Und so waren die Deutschen Barista-Meisterschaften und das kaffee-affine Spektakel drumherum für Cem Korkmaz eine einzige „Zelebrierung des guten Geschmacks“.

### **Förderpreise für die Gewinner**

Erneut war BWT water+more Stifter der Förderpreise für die Finalisten der Deutschen Barista-Meisterschaften. Die neue Deutsche Barista-Meisterin Erna Tosberg erhielt 2.000 Euro Preisgeld von BWT water+more. Und auch die Sieger in den anderen Kaffee-Disziplinen können sich über Förderpreise in Höhe von jeweils 500 Euro freuen, die BWT water+more und der Kaffeemaschinenhersteller BUNN gemeinsam zur Verfügung stellten: Timon Kaufmann (Coffee in Good Spirits), Daniel Gerlach (Latte Art), Mateusz Petlinski (Cup Tasters), Hannes Fendrich (Brewers Cup) und Alec (Alexander) Pfuhl (Röstmeisterschaft). „Wir wünschen allen Kaffee-Olympioniken weiterhin viel Erfolg und drücken Erna für die Barista-WM im Juni 2016 in Dublin die Daumen“, so Dr. Frank Neuhausen. „Wichtige Kaffee-Events wie diese zu unterstützen und dadurch erst zu ermöglichen, ist uns eine Herzensangelegenheit. Und schließlich waren die Meisterschaften und unser Messeauftritt in München auch für uns ein voller Erfolg!“

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

Der Technologievorsprung der BWT water+more GmbH bietet optimale Voraussetzungen für den Erfolg im Gastro-Business. Mit cleveren Filtersystemen und RO-Lösungen für Kaffee, Vending und die Spültechnik. Das Unternehmen mit Sitz in Wiesbaden verfügt über das weltweit größte Produktportfolio für die Optimierung von Wasser für die Gastronomie. Der 2005 gegründete Wasserfilter-Spezialist ist eine 100%ige Tochtergesellschaft 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 3.600 Mitarbeitern in 70 Tochter- und Beteiligungsgesellschaften.

Weitere Informationen:  
[www.bwt-wam.com](http://www.bwt-wam.com)