

Pressemitteilung

Sensorische Wasseroptimierung von BWT water+more ist international auf Erfolgskurs BWT Magnesium-Technologie begeisterte auf der COTECA und dem Kaffee Campus

Was für eine Premiere! Die COTECA, internationale Fachmesse für Kaffee, Tee und Kakao, und der Kaffee Campus der Deutschen Röstergilde fanden in diesem Jahr erstmals gemeinsam statt und bescherten dem Congress Center Hamburg volle Hallen, zufriedene Aussteller und ein begeistertes Publikum. Einen gelungenen Start legte auch BWT water+more hin. Für den Vorreiter in Sachen Wasseroptimierung für die Gastronomie war es der erste Auftritt bei der COTECA. Und der hat gleich ins Schwarze getroffen!

„Die Internationalisierung unseres Geschäftes ist weiterhin in vollem Gang. Unser Auftritt bei der COTECA und dem Kaffee Campus war hierbei ein weiterer Meilenstein“, resümiert Jürgen Brunsing, Gebietsleiter Ostdeutschland bei BWT water+more. Der Business-Treff in der Elbmetropole zählt, verglichen mit den Leuchtturmveranstaltungen der Horeca-Branche, rein zahlenmäßig zu den kleineren Veranstaltungen. „Inhaltlich betrachtet und hinsichtlich der Qualität der Kontakte ist die COTECA aber durchaus ein Big Player“, sagt Jürgen Brunsing. „Angefangen bei der ausgesprochenen Internationalität der Aussteller und Besucher über den hohen Anteil an Entscheidern bis zur Bandbreite der präsentierten Produkte und Konzepte.“

Der Anspruch: Kaffee, Tee und Kakao brauchen bestes Wasser

Exzellenter Kaffee, Tee und Kakao brauchen bestes Wasser. Diesen Anspruch verfolgt BWT water+more seit seiner Gründung. Das Unternehmen hat als weltweit erstes über den Tassenrand geschaut und erkannt, dass es neben dem Schutz der Maschinen vor Kalk und Korrosion ein weiteres, ebenso wichtiges Thema bei der Wasserfilterung gibt: die Sensorik. Wasser bildet mit bis zu 98 % den Löwenanteil im fertigen Getränk und seine Qualität wirkt sich unmittelbar auf den Geschmack von Kaffee, Tee und Co. aus. „Die Zusammensetzung von Leitungswasser variiert von Ort zu Ort zum Teil beträchtlich. Es enthält mal zu viel oder zu wenig Kalzium, ist oft zu hart oder zu weich oder weist sogenannte ‚Off-Flavours‘ – unerwünschte Geschmackskomponenten – auf. All das wirkt sich auf die Qualität der damit zubereiteten Getränke aus“, erklärt der BWT Gebietsleiter. „Bei zu viel Kalzium oder Chlor beispielsweise können die Aromastoffe, von denen der Kaffee über 800 besitzt, nicht optimal zur Geltung kommen.“

Die Innovation: neues Geschmackslevel beim Kaffee dank sensorischer Wasseroptimierung

Die passende Antwort von BWT water+more auf diese Problematik lautet *sensorische Wasseroptimierung*. Hierbei werden dem Wasser alle unerwünschten Stoffe entzogen, bevor es das Filtersystem ideal mineralisiert verlässt. Das Ergebnis ist perfektes Kaffeewasser, das das komplexe

Weitere Informationen:
BWT water+more Deutschland GmbH
Dr. Frank Neuhausen
Spiegelgasse 13
65183 Wiesbaden
T 0611 58019-0
F 0611 58019-22
info@water-and-more.de
www.bwt-wam.com

Pressekontakt:
FALKATUS GmbH
Kreuzberger Ring 7e
65205 Wiesbaden
T 0611 732267
redaktion@falkatus.de
www.falkatus.de

Aromenspektrum der braunen Bohne zur vollen Entfaltung und den gewünschten Kaffeegeschmack voll zur Geltung bringt. Gleichzeitig wird die Maschinenteknik effektiv vor Ablagerungen geschützt.

Das Highlight: BWT bestaqua COFFEE mit einzigartiger BWT Magnesium-Technologie

„Unser Stand war an den drei Veranstaltungstagen konstant gut besucht“, freut sich Jürgen Brunsing. „Wir konnten zahlreiche internationale Anfragen verzeichnen, zum Beispiel aus Spanien, Japan und dem Iran.“ Insbesondere die asiatischen Besucher und Aussteller waren hochinteressiert an der einzigartigen Magnesium-Technologie von BWT water+more. Hier wird das Wasser gezielt zugunsten des wichtigen Geschmacksträgers Magnesium mineralisiert, indem der Gehalt des stumpf schmeckenden Kalkbildners Kalzium reduziert wird. Danach ist es frei von störenden Stoffen wie Kalk und Chlor und startklar für Geschmackserlebnisse der Premiumklasse. In Kaffees und Tees sorgt es für einen reichen und runden Geschmack, Spitzenaromen kommen bestens zur Geltung, und Kaffeespezialitäten werden von einer feinporigen, stabilen Crema gekrönt.

„Unsere Innovation BWT bestaqua COFFEE ist mit der BWT Magnesium-Technologie ausgestattet und arbeitet auf Basis von Umkehrosmose und anschließender Remineralisierung“, erläutert Oliver Zander, verantwortlich für den technischen Vertrieb bei BWT water+more. Am Stand der Wasseroptimierer war die kompakte Anlage *der* Anziehungspunkt und die Besucher wollten alles über dieses neue System wissen. „Die BWT bestaqua COFFEE ist besonders dort gefragt, wo eine absolut gleiche Kaffeewasserqualität in großen Mengen benötigt wird“, nennt Oliver Zander eines der Features. Das kleine Kraftpaket bietet zudem effektiven Kalkschutz für die Maschine. „Es ist leistungsstark und wartungsarm, sodass Betriebs- und Wartungskosten unmittelbar reduziert werden. Außerdem ist die Anlage so kompakt, dass sie selbst in kleinen Cafés oder Coffee-Shops unter die Theke passt“, erklärt Oliver Zander. „Und überall dort, wo spezielle Wasserprobleme gelöst werden müssen, ist unsere BWT bestaqua COFFEE ebenfalls goldrichtig. So gleicht sie zum Beispiel einen zu hohen Sulfatgehalt, der in Verbindung mit Kalzium für schädigende Gipsablagerungen in der Maschine verantwortlich ist, problemlos aus.“

Probieren geht über Studieren: Besucher machten die Probe aufs Exempel

Bestens informiert konnten die Besucher des Kaffee Campus und der COTECA ihr theoretisches Wissen über die BWT bestaqua COFFEE gleich einem Praxistest unterziehen. „Zahlreiche Nachbarstände haben unser optimiertes Wasser für die Zubereitung ihrer Kaffeespezialitäten verwendet“, berichtet Jürgen Brunsing. Beispielsweise am Stand der *Kaffeerösterei Berlin* des Kaffeesommeliers Ivo Weller oder beim High-End-Kaffeemaschinen- und -mühlen-Händler *Sander-Tec*, ebenfalls aus Berlin, haben die Messegäste dann auch gerne die Probe aufs Exempel gemacht. „Die Leute waren regelrecht geflasht von der geschmacklichen Qualität der Getränke, die mit unserem optimierten Wasser zubereitet worden sind“, freut sich Jürgen Brunsing. Für ihn und sein Team steht, gerade unter dem Aspekt der Internationalität der

Weitere Informationen:

BWT water+more Deutschland GmbH
Dr. Frank Neuhausen
Spiegelgasse 13
65183 Wiesbaden
T 0611 58019-0
F 0611 58019-22
info@water-and-more.de
www.bwt-wam.com

Pressekontakt:

FALKATUS GmbH
Kreuzberger Ring 7e
65205 Wiesbaden
T 0611 732267
redaktion@falkatus.de
www.falkatus.de

Besucher, fest: „Kaffee Campus und COTECA, wir kommen wieder! Schließlich gibt es überall auf der Welt Kaffee- und Teeliebhaber mit großem Qualitätsbewusstsein und damit jede Menge Bedarf an den Wasseroptimierungslösungen von BWT water+more!“

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.

Foto BWT water+more:
bestaqua-coffee-BL5Q0914
kaffee-campus_7051
bwt-wam_9070

Foto Katrin Neuhauser:
foto_katrin-neuhauser_829

Weitere Informationen:
BWT water+more Deutschland GmbH
Dr. Frank Neuhausen
Spiegelgasse 13
65183 Wiesbaden
T 0611 58019-0
F 0611 58019-22
info@water-and-more.de
www.bwt-wam.com

Pressekontakt:
FALKATUS GmbH
Kreuzberger Ring 7e
65205 Wiesbaden
T 0611 732267
redaktion@falkatus.de
www.falkatus.de