

# Chefs best

CHEFS EDITION. FINE&FOOD. TECH CUISINE. PATISSERIE.

**BBQ IM  
SOMMER**

**CHEFS  
CHOICE**

**VEGGIES  
ON TOUR**

**CHILES  
POBLANOS**

**THE WORLD  
OF COFFEE**

**LOHNENDES  
FINALE**

—  
TORSTEN MICHEL  
Restaurant Schwarzwaldstube  
—

Das Produkt  
**IST DER STAR**

Restaurant  
SCHWARZWAID  
STUBE



# OPTIMIERTES WASSER FÜR BESSERE KAFFEES

DAS GESCHÄFT MIT KAFFEE BOOMT NACH WIE VOR. CAPPUCCINO, ESPRESSO, KAFFEE LUNGO, RISTRETTO, LATTE MACCHIATO ODER CAFÉ CRÈME BEGLEITEN UNS DURCH DEN TAG. KAFFEE IST ALLGEGENWÄRTIG. UND WEIL ER HEUTE ÜBERALL VERFÜGBAR IST, SUCHEN SEINE FANS NACH QUALITÄT, NACH ECHTEN GESCHMACKSERLEBNISSEN. WAS WASSER MIT ALLEDDEM ZU TUN HAT, ZEIGTE BWT WATER+MORE IM JUNI AUF DER WORLD OF COFFEE 2016 IN DUBLIN.

Wasser als Stellschraube für den Erfolg mit Kaffees? „Tatsächlich spielt die Wasserqualität eine enorme Rolle bei der Extraktion und damit bei der Entfaltung der Kaffeearomen“, erklärt Dr. Frank Neuhausen, Geschäftsführer bei BWT water+more Deutschland. „Wer sich manchmal wundert, warum der Kaffee plötzlich flacher oder säuerlich schmeckt, obwohl angefangen bei der Sorte über die Maschine bis zum Handling alles wie immer ist, könnte die Ursache beim Wasser

finden. Wenn alles gleichbleibend gut ist und der Kaffee immer gut schmeckt, ist das auch gut fürs Geschäft.“

## Multidimensionale Wasseroptimierung sinnlich vermittelt

Wie unterschiedlich ein identischer Kaffee schmecken kann, wenn man nur die Wasserqualität etwas variiert und hinsichtlich der Sensorik optimiert, konnten die Besucher der World of Coffee beim Cup-Tasting-Experiment mit Cem Kork-

maz erfahren. „Bei unserem Cupping ist Wasser die Variable, nicht die Kaffeesor-te“, erklärt der mehrfach ausgezeichnete Barista und Gründer von COFFEEkult. Bei der WOC war der Innsbrucker als Wasserbotschafter für BWT water+more im Einsatz. „Die Reaktionen der Menschen beim BWT Cup-Tasting-Experiment sind immer wieder schön zu beobachten. Zum Teil erwarten die Leute vorher gar nicht, dass man mit verschiedenen Wässern irgendetwas am Kaffeegeschmack ‚drehen‘ kann. Umso erstaunter und begeisterter fällt dann das Feedback aus. Dieses Cupping ist einfach eine tolle Möglichkeit, den Menschen ganz sinnlich zu vermitteln, wie die multidimensionale Wasseroptimierung von BWT water+more funktioniert.“

## Ideales Kaffeewasser für alle

Die innovative Wasseroptimierungstechnologie kam auf der World of Coffee auch den anderen Unternehmen zugute. „Das Wasser in Dublin ist weich, aber mit Chlor versetzt“, berichtet Dr. Neuhausen. Die Wasserexperten haben es vor Ort mit dem BWT bestmax PREMIUM Filter mit Magnesium-Technologie optimiert und den anderen Ausstellern zur Verfügung





gestellt. „Wir hatten am Stand eine Füllstation mit dem optimierten Wasser und 18-Liter-Kanister für den Transport. Die anderen Unternehmen, darunter viele Maschinenhersteller, haben diesen Service dankbar angenommen und sich ihr ideales Kaffeewasser bei uns abgeholt.“

### Engagement zahlt sich aus

Der international tätige Wasserexperte BWT water+more trat auch in diesem Jahr wieder als Event-Host-Sponsor der World of Coffee mit der 16. World Barista Championship der Speciality Coffee Association of Europe (SCAE) auf. „Mit unserem Engagement helfen wir, die SCAE-Wettbewerbe zu realisieren. Sie üben wichtige Funktionen aus: Sie spornen zu Höchstleistungen an, legen kreatives Potenzial frei und begeistern und motivieren andere. Unser Support ist auch ein Dankeschön an die internationale Barista-Szene für den konstruktiven Dialog. Durch den Austausch mit den Baristas wissen wir genau um die Anforderungen, die sich bei der Kaffe Zubereitung stellen, und konzipieren unsere Lösungen zur Wasseroptimierung wie unsere Filter oder Anlagen für die Umkehrosmose entsprechend“, erläutert Dr. Frank Neuhausen. Das Engagement zahlt sich aus, und der Erfolg gibt dem Unternehmen recht. „Das Feedback aus der Coffee-Community war wirklich sensationell“, freut sich der Geschäftsführer von BWT water+more. „Wir werden international als der Wasserspezialist schlechthin wahrgenommen und sehen, dass wir auf dem richtigen Weg sind. Unsere Idee der sensorischen Wasseroptimierung zieht immer weitere Kreise.“

### Wichtige Vorbildfunktion

Eine Top-Veranstaltung wie die World of Coffee ist auch immer ein großes Get-together der internationalen Kaffee-Elite. Nicht zuletzt treten hier einige der besten Baristas der Welt gegeneinander an im Kampf um den Titel. Aber sie ist auch eine Publikumsmesse und erfüllt aus Sicht von Dr. Neuhausen eine wichtige Vorbildfunktion: „Hier wird Kaffeekunst at its best zelebriert. Das inspiriert andere, sich mehr mit dem Thema auseinanderzusetzen, und es zeigt dem normalen Besucher auch, wie viel Handwerk und

Kunstfertigkeit hinter einem grandiosen Kaffee stecken.“ Top-Barista-Qualität an allen möglichen Outlets also? Setzt das Gastronomen und Vending-Operatoren nicht unter Druck? „Nein, es zeigt vielmehr, wohin die Reise geht“, so Frank Neuhausen. „Die Verbraucher bekommen mittlerweile an immer mehr Orten sehr gute Kaffees. Dem sollte man durchaus naheifern. Natürlich muss von der Bohne bis zum Wasser einiges stimmen, wenn ein Kaffee gelingen soll. Und wir von BWT water+more kümmern uns darum, dass es mit dem Wasser klappt!“



Bildreihe oben:  
Impressionen von der World of Coffee 2016 in Dublin.

Bild unten:  
Cem Korkmaz beim Cup-Tasting.

Bildquelle:  
Marc O'Sullivan  
für BWT water+more.