

COFFEE | CAPITAL

COFFEESHOP | BARISTA | ROASTER | OCS | BAKERY | SHOP | TO-GO | CONSUMER

Wenn der
LEH zu
rösten
beginnt

**WORLD
-of-
COFFEE**

**Shop
Trends
2016**

**KAFFEE
HAND-
WERKS-
KUNST**

*Der
perfekte
Espresso*

EISKAFFEEZEPTRE AUS ALLER WELT



GEBALLTE WASSERKOMPETENZ

DER INTERNATIONALE WASSEREXPERTE **BWT WATER+MORE** HAT SICH IN DER KAFFEE-SZENE RUND UM DEN GLOBUS EINEN GUTEN NAMEN GEMACHT. DIE PRAKTISCHEN **SYSTEMLÖSUNGEN FÜR CAFÉS, COFFEE-SHOPS, RESTAURANTS** UND ALLE DENKBAREN OUTLETS VEREINEN CLEVERE TECHNOLOGIE MIT **NEUESTEN ERKENNTNISSEN** ZUM THEMA WASSER UND PROBLEMLOSEM HANDLING. IM JUNI TRAT DAS UNTERNEHMEN AUF DER **WORLD OF COFFEE** IN DUBLIN AUF. ALS **EVENT-HOST-SPONSOR** UND MIT GEBALLTER WASSERKOMPETENZ. UND IN DEM BESTREBEN, EINE **GEHOBENE KAFFEEKULTUR** WEITER ZU ETABLIEREN, DIE DEM EINFLUSS DER **WASSERQUALITÄT** AUF DEN KAFFEEGESCHMACK RECHNUNG TRÄGT.

Mission gelungen! „Unsere Idee der sensorischen Wasseroptimierung wird international sehr gut wahrgenommen und zieht in der Kaffeebranche immer weitere Kreise“, freut sich Dr. Frank Neuhäuser. „Das hat die World of Coffee 2016 einmal mehr gezeigt.“ Hinter dem Geschäftsführer von BWT water+more Deutschland liegen drei ereignisreiche Tage auf der Grünen Insel. „Unser Stand war die ganze Zeit über sehr gut besucht, und es gab großes Interesse an unseren Technologien – nicht nur seitens der Besucher, sondern auch der internationalen Fachpresse. Schön war auch, so viel positives Feedback von den Anwendern unserer Wasseroptimierungssysteme zu bekommen. Die Baristas sind wirklich happy darüber, dass sich ein Unternehmen dem Thema Sensorik beim Kaffeewasser widmet und entsprechende Filtertechnologien entwickelt.“

Es sei immer wieder spannend, verschiedene Kaffeeulturen kennenzuler-



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

nen, findet Dr. Neuhausen. „Dass dieses Land mehr zu bieten hat als Irish Coffee, ist klar. Auch hier hat sich eine junge, kreative Coffee-Community gebildet, die sich dem Kaffee auf erfrischende, neue Art nähert und sich zugleich auf altes Handwerk bezieht, es schätzt und anwendet.“ Aber auch wer es klassisch möge – handgefiltert, schwarz oder mit Milch –, habe den gleichen Wunsch an sein Lieblingsgetränk wie die junge Kaffee-Elite, stellt der BWT water+more Chef immer wieder fest. „Egal wo auf der Welt: Kaffee muss wirklich gut schmecken!“

Ein simpler Wunsch, der es in sich hat

Damit er in Erfüllung geht, muss bekanntlich einiges glattlaufen. Angefangen bei der Auswahl der Kaffeesorte, dem Mahlgrad und der Dosierung sowie der Zeit des Wasser-Kaffeemehl-Kontakts bis zur Kaffeemaschine und zum Menschen dahinter. Nicht zu vergessen: das Wasser. 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 Korkmaz erfahren. „Bei unserem Cupping ist Wasser die Variable, nicht die Kaffeesorte“, 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.“

Gefragtes Wasser

„Das Wasser in Dublin ist weich, nicht schlecht, aber mit Chlor versetzt“, berichtet Dr. Frank Neuhausen. BWT water+more kam daher mit seinem Angebot auf der World of Coffee gerade recht: Am Stand der Wasserexperten gab es eigens eine Zapfstation für andere Aussteller. „Wir haben einen guten Filter eingesetzt, unseren BWT bestmax PREMIUM mit Magnesium-Technologie, und damit vor Ort sensorisch bestes Wasser produziert“, erklärt Frank Neuhausen. „Die anderen Unternehmen, beispielsweise Maschinenhersteller, waren wirklich glücklich über diesen Service. So hatten sie stets ideales Kaffeewasser für ihre eigenen Kaffees.“

Wichtiger Wissenstransfer

Mit seiner Botschaft, dass es beim Kaffeewasser nicht nur auf den Schutz der Maschinen vor Kalk und Korrosion ankommt, sondern in entscheidendem Maße auch auf die Sensorik, hat das Unterneh-

men einen Nerv innerhalb der internationalen Barista-Community getroffen. Seit Jahren schon pflegen die Wasserspezialisten von BWT water+more den engen Dialog mit Baristas und Coffee-Professionals auf der ganzen Welt, um ihre Lösungen zur Wasseroptimierung genau den Anforderungen anzupassen, die sich bei der Kaffe Zubereitung stellen. „Die Zusammenarbeit mit dieser Kaffee-Elite, dieser Wissenstransfer, ist für uns der Ausgangspunkt für viele unserer Innovationen, die uns einen kontinuierlichen Technologievorsprung sichern“, unterstreicht Dr. Frank Neuhausen.

Support der internationalen Barista-Szene

Mit dem Support als Event-Host-Sponsor der World of Coffee 2016, Schauplatz der 16. Barista-WM der Speciality Coffee Association of Europe (SCAE), setzt der weltweit tätige Wasseroptimierungsspezialist sein Engagement in der internationalen Barista-Szene fort. „Wer sich hierfür qualifiziert, verfügt über viel Wissen und große Kompetenz in Sachen Kaffee. Vor allem aber über viel Leidenschaft und Hingabe. Das möchten wir honorieren, indem wir dabei helfen, solche Veranstaltungen auf die Beine zu stellen“, erklärt der BWT water+more Geschäftsführer. „Die vielen positiven Rückmeldungen aus den Reihen der Top-Baristas – sei es hinsichtlich unseres Engagements oder der Zufriedenheit mit unseren Produkten – freuen uns und bestärken uns auf unserem Weg“, so Neuhausen.