

COFFEE | CAPITAL

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



Made in Toscana

KOKOSNUSS MACCHIATO

PERFECTE BRUEHTEMPERATUR

Wiener
Kaffee
Kultur
Haus

INTERVIEW

ARSIN KESHISHIAN

COFFEE
CULTURE

COFFEE
TRAY
A

DT. KAFFEEVERBAND

ULTIMA

BROWNIE
BITES

IN DIE TASSE GESCHAUT



BWT WATER+MORE
MACHT DIE GASTRONOMIE

ZUKUNFTSFÄHIG



KLEINE FLÄCHE, WENIG PERSONAL, EINE HOHE PRODUKTQUALITÄT UND ENTSPRECHEND HOHE EINNahmen: IMMER MEHR WIRTE SETZEN BEI IHREN GASTRO-KONZEPTEN AUF „KLEIN, ABER FEIN“. WER ERFOLGREICH MITSPIELEN WILL, BRAUCHT MEHR ALS EIN DURCHSCHNITTSANGEBOT, DENN **DIE KONKURRENZ SCHLÄFT NICHT** UND LOCKT GERADE IN STÄDTEN OFT NUR EINIGE METER VOM EIGENEN GESCHÄFT ENTFERNT. **WASSER** IST SEIT JEHER EINE WICHTIGE STELLSCHRAUBE FÜR DEN ERFOLG IN DER GASTRONOMIE. GERADE, WENN ES UM **KAFFEE** GEHT. ALS TOP-WASSERPARTNER MACHT **BWT WATER+MORE** AUCH KLEINE OUTLETS KONKURRENZFÄHIG UND FIT FÜR DIE ZUKUNFT DER GASTRONOMIE.

Öfter als das traditionelle Wirtshaus begegnen uns heutzutage kleine, feine Shops, die oft mit einem Spezialitätenangebot aufwarten können. Cafés und Coffee-Shops kommen mit wenig, dafür gut geschultem Personal aus. Das bringt die Qualitäts- und Ertragskurve nach oben, erhöht für jeden einzelnen Gastromomen aber auch den Konkurrenzdruck. Die Gäste sind gute Produktqualitäten gewohnt und finden bei Unzufriedenheit meist schnell Alternativen.

Wasser als Stellschraube für den Erfolg mit Kaffee

Wenn es darum geht, sich mit Spitzen-Kaffeeprodukten zu profilieren kann der Wasseroptimierer BWT water+more Gastromomen den entscheidenden Vorteil verschaffen. „Wasser ist ein wichtiger Faktor in der Wertschöpfung im Geschäft mit Kaffee“, weiß BWT Geschäftsführer Dr. Frank Neuhausen. Bis zu 98 % beträgt der Anteil an Wasser in einem



Kaffee. Ist dieses für die Kaffeezubereitung ungeeignet, weil es beispielsweise zu viel Kalk enthält, will auch die beste Kaffeesorte nicht so recht schmecken. BWT water+more hat daher als weltweit erster Filterhersteller die sensorische Wasseroptimierung entwickelt, die aus jedem Leitungswasser ideales Kaffeewasser macht, ganz unabhängig vom Point of Use und in konstant guter Qualität. In enger Zusammenarbeit mit internationalen Spitzen-Baristas entwickelt das Unternehmen Optimierungslösungen, die dem Maschinenschutz und der Sensorik gerecht werden.

Vom Klassiker zum High-Tech-Filter

Ein echter Klassiker und Allrounder ist BWT bestmax. Der mehrstufige Filter meistert rund 80 % aller Wassersituationen. Er eliminiert Fremdgeschmäcker und unerwünschte Bestandteile zuverlässig, während das Wasser ausgewogen mineralisiert wird und einen optimalen

pH-Wert erhält. Die Kaffee-Extraktion wird deutlich verbessert: Spitzenaromen kommen bestens zur Geltung, Säuren und Bitterstoffe werden harmonisiert und der Kaffeegeschmack ist voll und ausgewogen. Das optimierte Wasser verhindert außerdem die Bildung von Ablagerungen an den Maschinenteilen und senkt so Wartungsintervalle und Servicekosten unmittelbar. Je nach Outlet-Größe und Frequentierung des Lokals ist die kompakte Filterkerze in verschiedenen Größen erhältlich.

Wer Premiumqualität erzielen möchte, braucht eine hervorragende Kaffeesorte und ist mit Filtern mit der innovativen Magnesium-Technologie von BWT water+more bestens aufgestellt. Dieses patentierte High-Tech-Verfahren befreit Wasser von Schwebstoffen, störenden Geschmacks- und Geruchsbestandteilen und bringt seinen Mineralienhaushalt in Bestform für die Zubereitung von Kaffee, Tee und Co. Das Wasser

wird gezielt zugunsten des wichtigen Geschmacksträgers Magnesium mineralisiert. Kalzium, ebenfalls wichtig für den Kaffeegeschmack, im Übermaß aber hinderlich für die Aromenentwicklung, wird auf ein Idealmaß reduziert. Kaffeespezialitäten erhalten einen reichen, runden Geschmack. Bitterkeit und ein pelziges Gefühl im Mund werden ebenso wirksam vermindert wie schädigende Kalk- und Gipsablagerungen auf den Maschinenteilen unterbunden.

Erhältlich ist die BWT Magnesium-Technologie mit den Filtern aus der BWT bestmax PREMIUM Reihe für die Anwendung bei Kaffeemaschinen, Vollautomaten und Vending-Geräten. In der kleineren Variante stehen mit BWT bestcup PREMIUM Filtern die Magnesium-Technologie auch für Bistro-Maschinen und kleinere Kaffeefullautomaten mit Wassertank zur Verfügung.

www.bwt-wam.com