

crema

for coffee-lovers



MASCHINEN TEST

DIE SLAYER SINGLE GROUP:
VOM ANDEREN STERN

BOHNEN, DIE LOHNEN

BEIM KAFFEE-CUPPING
IN BRASILIEN

COFFEE-CITY MELBOURNE

*Insights aus einer der
coolsten Kaffeestädte
der Welt*



HÄRTETEST:

10 KAPSEL- MASCHINEN

ESPRESSO AUS DER BOX:
DIESE SYSTEME ÜBERZEUGTEN
IM CREMA-CHECK

Barista Special

DIE NEUEN KAFFEE-MASCHINEN
FÜR GESCHMACK & AMBIENTE



April/Mai 2016
Deutschland 4,80 €
Österreich 4,80 € / CH 5,80 sfr
BeNeLux 5,65 € / IT/ES 6,50 €
Ausgabe 02/2016

98 Prozent Wasser – **100 Prozent Kaffeegeschmack**

So funktioniert moderne Wasseroptimierung:

Kaffeesorte, Mahlgrad, Wasser, Temperatur, Lagerung, Dosierung, Handling und Maschine. Bei der Kaffeezubereitung kommt einiges zusammen. Und für einen wirklich guten Kaffee muss alles stimmen.

Wenn alles perfekt ist, wie kann es da sein, dass der Kaffee trotzdem nicht schmeckt? „Oft hapert es am Wasser“, erklärt Dr. Frank Neuhausen, Geschäftsführer der BWT water+more Deutschland GmbH. „Wir haben hierzulande gutes Trinkwasser. Aber bei dessen Zusammensetzung gibt es regionale Unterschiede. Das ist ganz normal. Sogar tägliche Schwankungen am selben Ort sind nichts Ungewöhnliches.“ Bei gleichem Kaffee und gleicher Maschine erhält man bei unterschiedlichem Rohwasser einen ganz anderen Kaffeegeschmack und eine ganz andere Crema. Ursache hierfür sind Wasserinhaltsstoffe wie Kalzium und Off-Flavours, aber auch ein zu geringer Mineraliengehalt.

Was also tun, um die Verbesserung von gewöhnlichem Kraneberger hin zu idealem Kaffeewasser in gleichbleibend hoher Qualität zu erreichen? Am besten, man fragt Profis wie Cem Korkmaz, mehrfacher Barista-Meister und Inhaber von COFFEEkult in Innsbruck: „Moderne Wasserfilter schaffen da Abhilfe. Sie können jedes Leitungswasser vor Ort gezielt so optimieren, dass alle Inhaltsstoffe bestens auf die Zubereitung von Kaffee abgestimmt sind und die Maschinenteknik gleichzeitig vor Schäden durch Ablagerungen geschützt wird.“ Besonders interessant ist die patentierte BWT Magnesium-Technologie. „Viele Baristas schwören darauf“, weiß Cem. Hier wird der Mineraliengehalt im Wasser zugunsten von Magnesium verschoben – einem der wichtigsten Geschmacksträger, den Wasser zu bieten hat. Ein Zuviel



Der mehrfache Barista-Meister Cem Korkmaz weiß, wie wichtig moderne Wasserfilter für die Qualität des Kaffees sind. Gleichzeitig werden die Maschinen vor Schäden durch Ablagerungen geschützt.

an Kalk, der die vollständige Extraktion von Aromastoffen negativ beeinflusst, wird vermieden. Das sorgt bei der Kaffeezubereitung für eine volle, ausgeglichene Entfaltung der Aromenfülle. Und 100 Prozent Geschmack bei 98 Prozent Wasser im Kaffee.

Die Magnesium-Technologie von BWT water+more steht sowohl für die professionelle Gastronomie als auch für den Heimbereich zur Verfügung. Mit kompakten Systemlösungen für Outlets von Größe S bis XXL sowie Tankkartuschen für den Wasserfilter oder die Kaffeemaschine daheim.

TIPP: Fachhändler mit Gastro-Service können mit einfachen Tests die lokale Wasserqualität kontinuierlich prüfen und das passende Optimierungssystem auswählen. Sie wissen auch bestens Bescheid, wie man sich die BWT Magnesium-Technologie zulegt.
> www.bwt-wam.com

Bei der Wasserqualität
sind sogar tägliche
Schwankungen am
selben Ort nichts
Ungewöhnliches.

Dr. Frank Neuhausen, Geschäftsführer
der BWT water+more Deutschland GmbH

