

Sensorisch optimiertes Wasser für großartige Kaffees

Kaffee ist das aromatischste Getränk der Welt.

Kaffeetrinker suchen nach Qualität und werden fündig – und das möglichst nicht nur beim Barista im Lieblings-Café, sondern auch im Hotel.

Im Hotel ist Kaffee Wohlfühlfaktor und wichtiger Umsatzbringer. Kaffee ist Teil des Lifestyles, der kein Alter kennt. Alles schön und gut, die Kaffeezubereitung ist ein Leichtes – möchte man meinen. Ganz so einfach ist es dann doch nicht. Hochwertige Kaffees und beste Kaffeemaschinenteknik sind hier sehr wichtig. Die beste Kaffeequalität bleibt jedoch hinter ihren Möglichkeiten, wenn das Wasser im Point of Use nicht optimal für die Kaffeezubereitung geeignet ist.

Optimale Wasserqualität

„Tatsächlich spielt die Wasserqualität eine enorme Rolle bei der Extraktion und damit bei der Entfaltung der Kaffeearomen. Die Sensorik des Wassers ist sehr wichtig für die Entwicklung des Kaffeegeschmacks. Der reine Schutz der Maschine vor Kalk und Korrosion reicht nicht aus, um Spitzenergebnisse zu erzielen“, erläutert Dr. Frank Neuhausen, Geschäftsführer 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. „Trinkwasser direkt aus der Leitung ist selten dazu geeignet, hervorragende Geschmacksergebnisse beim Kaffee zu erzielen“, so Dr. Neuhausen. „Die Wasserqualität schwankt je nach Ort, und selbst an ein und demselben Outlet kann es über die Zeit gewisse Unterschiede geben. Die wirken sich natürlich auf den Geschmack des fertigen Getränks aus. Wenn Kaffees aber nicht gleichbleibend gut schmecken, ist das schlecht fürs Geschäft.“



Foto: Diana Libares

Wasseroptimierungssysteme

BWT water+more widmet sich den Anforderungen, die sich bei der Kaffeezubereitung stellen, und entwickelt in enger Zusammenarbeit mit internationalen Top-Baristas Optimierungslösungen, die dem Maschinenschutz und der Sensorik Rechnung tragen und jedes Rohwasser in ideales Kaffeewasser verwandeln: Sämtliche Off-Flavours und unerwünschten Bestandteile werden ausgefiltert und das Wasser erhält eine ideale Mineralienzusammensetzung und einen optimalen pH-Wert. Mit der weltweit größten Produktpalette an professionellen Wasseroptimierungssystemen für die Gastronomie bieten die Wasserprofis immer die richtige Lösung – auch in Urlaubsregionen, wo Wasser aus Bergseen, Talsperren oder Umkehrosmose-Anlagen zur Meerwasseraufbereitung kommt. Hier ist es oft zu weich und mineralienarm und schmeckt schal. Der passende Filter gleicht dieses Manko aus, indem er dem Wasser eine raffinierte Kombination natürlicher Mineralien zuführt. Genau die Mineralien, die man für einen perfekten Brühprozess und ein vollendetes Geschmackserlebnis benötigt. Alle Filtersysteme gibt es in unterschiedlichen Größen und für verschiedenste Einsatzgebiete. ▮