



Hier kommt der Genuss! Die Systemlösungen von BWT water+more verbessern die Sensorik des Wassers merklich. Für Kaffees in Barista-Qualität. Foto: BWT water+more

Kleine Kaffee-Outlets kommen groß raus – mit dem richtigen Wasser

Systemlösungen für höchsten Kaffeegenuss von BWT water+more auf der Intergastra 2016

Vom 20. bis 24. Februar lockt mit der Intergastra 2016 eine der innovativsten Gastro-Messen Branchen-Profis aus ganz Deutschland und dem europäischen Ausland in die Messe Stuttgart. BWT water+more aus Wiesbaden, Europas Technologieführer unter den Wasseroptimierern, nutzt diese Plattform, um den Fachbesuchern seine cleveren Produkte zu präsentieren. Perfekt für sämtliche Gastro-Bereiche, in denen Wasser eine Rolle spielt. Und besonders interessant für Betriebe mit Kaffee-Ausschank – von kleinen Konditoreien über Bäckereien und Back-Shops bis hin zu Cafés. Denn die Systemlösungen der Wiesbadener sorgen für eine bestmögliche Entfaltung der Aromen in sämtlichen Heißgetränken. Kompakt, leistungsstark, maximal anwenderfreundlich und kostengünstig. Damit auch kleine Outlets groß rauskommen.

Im Südwesten viel Neues

Wie moderne Wasseroptimierung funktioniert, zeigt das Team von BWT water+more in Halle 9, Stand C 19. Mit dem weltweit größten Produktsortiment an Systemlösungen für die Gastronomiebranche. Mit seinen Innovationen definiert das Unternehmen den State of the Art vollkommen neu: Sie entziehen dem Wasser alle unerwünschten Inhaltsstoffe, garantieren dauerhaften Schutz und höhere Lebensdauer von Maschinen bei minimalem Kosteneinsatz und – das ist das Besondere – sie verbessern die sensorischen Eigenschaften des Wassers merklich. „Da ist für jede Anforderung das Passende dabei“, verspricht Dr. Frank Neuhausen, Geschäftsführer der BWT water+more Deutschland GmbH.

98 % Wasser – 100 % Kaffeegenuss

„Wasser und Kaffee gehen eine innige Verbindung miteinander ein und die Qualität des Wassers wirkt sich unmittelbar auf den Geschmack der damit zubereiteten Getränke aus“, erklärt Dr. Neuhausen. Immerhin besteht ein Kaffee bis zu 98 % aus dem nassen Element. „Die Beschaffenheit des Wassers bestimmt, ob sich Aromen frei entfalten können oder nicht. Ob das komplexe Geschmacksprofil eines Guatemala Antigua in der Tasse zum Leben erweckt wird oder untergeht.“ Mit den Optimierungslösungen von BWT water+more sind Gastronomen auf der sicheren Seite. Immer. Weil sie so konzipiert sind, dass 100 % Geschmack in Tasse und Becher landen.

Kontakt

Dr. Frank Neuhausen

Tel: +49 (611) 58019-0
Fax: +49 (611) 58019-22
E-Mail: info@water-and-more.de

BWT water+more Deutschland GmbH

Spiegelgasse 13
D-65183 Wiesbaden

+49 (611) 58019-0
www.bwt-wam.com

Point of Use? Egal!

Wasser ist nicht gleich Wasser. Je nach Standort ist es beispielsweise zu stark gechlort, mineralienarm oder -reich oder weist unerwünschte Geschmacksbestandteile, sogenannte Off-Flavours, auf. Der Point of Use kann Gastronomen dennoch getrost egal sein – mit den Wasseroptimierungssystemen von BWT water+more! Ohne viel Aufwand, ganz unabhängig vom Standort und in gleichbleibend hoher Qualität erzeugen sie ideales Kaffeewasser: Das schont die Maschinenteknik vor schädigenden Kalkablagerungen und – ebenso wichtig – es ist sensorisch so beschaffen, dass beim Kaffee bestmögliche Geschmacksergebnisse erzielt werden.

Barista-Qualität selbst in kleinen Outlets

Der Ausschank von Kaffee ist auch für kleinere Konditoreien, Cafés, Bäckereien und Back-Shops längst zu einem unverzichtbaren Zusatzgeschäft geworden. Immer mehr Menschen genießen ihr Lieblingsgetränk auswärts. Sie schätzen auch das attraktive To-go-Sortiment an Kaffeespezialitäten und Filterkaffee, Trinkschokolade und Tee. Und die Kunden geben im hart umkämpften Kaffee-Außer-Haus-Markt die Marschrichtung vor: Millionen von Kaffeeliebhabern erwarten Spitzenqualität – auch oder gerade in ihrem Nahbereich, im Café oder in der Bäckerei um die Ecke. Die Branche trägt diesem Umstand Rechnung, schafft hochwertige Maschinen und beste Rohware an, schickt Mitarbeiter zu Barista-Schulungen. „Dies alles sind wichtige Grundlagen für ein erfolgreiches Geschäft mit Kaffee“, weiß Michael Hübner, Vertriebsleiter für Deutschland bei BWT water+more. Das Wissen um das bestmögliche Wasser gehört für den Experten in jedem Fall zu den Kernkompetenzen in Sachen Kaffeezubereitung. Und nicht nur für ihn: Seit Jahren schon nutzt die renommierte Speciality Coffee Association of Europe (SCAE), Ausrichterin der wichtigsten europäischen Kaffee-Wettbewerbe, das Wasserwissen von BWT auf ihren Veranstaltungen und internationalen Workshops. Seitdem haben schon Legionen von Baristas vom Know-how der Wiesbadener Wasserspezialisten profitiert. „Das Erfreuliche“, so Michael Hübner, „ist, dass man kein Meister-Barista sein muss, um Barista-Qualität zu erreichen. Mit guter Kaffee-Rohware und dem passenden Wasseroptimierungssystem von BWT water+more gelingt das jedem Gastronomen!“

BWT Magnesium-Technologie macht den Geschmack

Einer der wichtigsten Geschmacksträger, den Wasser zu bieten hat, ist das Magnesium. Bei der Kaffeezubereitung sorgt es für eine volle, ausgeglichene Entfaltung der Aromenfülle. BWT water+more ist das weltweit erste Unternehmen, das bei seiner Produktentwicklung nicht nur die Kalkschutzwirkung, sondern auch die sensorische Qualität des Wassers berücksichtigt hat. Mit der eigenentwickelten BWT Magnesium-Technologie geht BWT water+more einen weiteren Schritt hin zum perfekten Kaffeegenuss: Im Filtersystem BWT bestmax PREMIUM sorgt sie dafür, dass der Gehalt des stumpf schmeckenden Kalkbildners Kalzium zugunsten des Geschmacksträgers Magnesium reduziert wird. Nach dem Optimierungsprozess ist das Wasser frei von störenden Stoffen wie Kalk und Chlor und sorgt bei Kaffees und Espressi für einen reichen und runden Geschmack. Spitzenaromen kommen bestens zur Geltung und Kaffeespezialitäten erhalten eine feinporige, stabile Crema.

Erfrischend gut im Kaltwasser-Bereich

„Viele Shops setzen außerdem auf Kaltwasser-Dispenser. Vor allem im Sommer eine herrliche Erfrischung und zugleich ein Kundenmagnet. Damit die Betreiber auch hier bestmögliche Qualität anbieten und sich positiv von ihren Wettbewerbern absetzen können, haben wir BWT bestdrink PREMIUM speziell für den Kaltwasser-Sektor entwickelt“, berichtet Vertriebsleiter Michael Hübner. Dank der patentierten BWT Magnesium-Technologie schmeckt das Wasser besonders frisch, weich und rund. „Ideal für den puren Genuss oder als Begleiter zum Kaffee.“

Immer die passende Lösung

BWT water+more bietet clevere Filterlösungen sowie neu entwickelte Wasseroptimierungskonzepte auf Basis von Umkehrosmose, die perfekt auf sämtliche Gastro-Bereiche abgestimmt sind: Kaffee, Vending, Backen und Dampfgaren sowie Spültechnik. Dr. Frank Neuhausen: „Wer nach effektiven Lösungen zur modernen Wasseroptimierung sucht, wird bei uns auf der Intergastra in Halle 9, Stand C 19 garantiert fündig.“

Über die BWT water+more Deutschland GmbH

Der Technologievorsprung der BWT water+more GmbH bietet optimale Voraussetzungen für den Erfolg im Gastro-Business. Mit cleveren Filtersystemen und RO-Lösungen für Kaffee, Vending und die Spültechnik. Das Unternehmen mit Sitz in Wiesbaden verfügt über das weltweit größte Produktportfolio für die Optimierung von Wasser für die Gastronomie. Der 2005 gegründete Wasserfilter-Spezialist ist eine 100%ige Tochtergesellschaft der weltweit tätigen Best Water Technology AG (BWT). Die 1990 in Österreich gegründete BWT Gruppe ist Europas führendes Unternehmen in der Wasseraufbereitung mit mehr als 3.600 Mitarbeitern in 70 Tochter- und Beteiligungsgesellschaften.

Weitere Informationen:

www.bwt-wam.com