



Bei Kaffees sorgt die Technologie von BWT water+more für Geschmacksergebnisse auf Barista-Niveau.
Foto: Marc O'Sullivan/BWT water+more

Immer bestes Wasser in der Gastronomie – ganz einfach

BWT water+more präsentiert komfortable Lösungen auf der Internorga 2017

Wasseraufbereitung für die Gastronomie war nie einfacher! Das zeigt BWT water+more den Internorga-Besuchern vom 17. bis 21. März 2017 in der Messe Hamburg. Als einer der stärksten Partner des Gastrogewerbes präsentiert der international tätige Wasseroptimierungsspezialist den Messegästen in Halle B1, EG, an Stand 304 clevere Tools, die die Arbeitsprozesse in Restaurants, Hotels, im Vending-Business, in Cafés, Coffee-Shops, Bäckereien und Co. erleichtern und die Produktqualität merklich steigern.

Die zeitgemäßen Filterlösungen des Herstellers bieten effektiven Kalkschutz und verbessern zugleich die Sensorik des Wassers. Damit zählt BWT water+more weltweit zu den Top-Solution-Providern für den Außer-Haus-Markt. Das positive Feedback aus den Reihen der Baristas, Gastronomen und Vending-Operatoren gibt den Vordenkern im Bereich der modernen Wasseroptimierung recht. Jetzt belegt sogar eine wissenschaftliche Studie, dass die innovative Magnesium-Technologie von BWT water+more den Geschmack von Wasser und damit zubereiteter Getränke verbessert.

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

Neue App macht die Filterauswahl kinderleicht

Auf der Internorga 2017 stellt der Wasserfilterspezialist seine brandneue App BestWaterToolkit für Smartphone oder Tablet vor. Die Software macht die Auswahl des passenden Filters für Anwender und Händler denkbar einfach, schnell, sicher und bequem. Einfach lokale Wasserhärte, Anwendung und Verbrauch eingeben, schon wird der passende Filter in der richtigen Größe angezeigt. Mit dem weltweit größten Produktportfolio an professionellen Wasseroptimierungssystemen hält BWT water+more Lösungen für sämtliche Bereiche im Außer-Haus-Business bereit, in denen Wasser eine Rolle spielt.

State of the Art: die BWT Magnesium-Technologie

Wissenschaftlich bestätigt! Eine neue Studie der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften hat ergeben: Magnesiumreiches Wasser wirkt sich positiv auf die Extraktion der Aromen aus. Es erzielt einen feinen, abwechslungsreichen Geschmack, bei dem man alle Nuancen des Kaffees wahrnehmen kann. Gleichzeitig werden die ungeliebten Geschmacksempfindungen Bitterkeit und Adstringenz wirksam vermieden.

Die Magnesium-Technologie von BWT water+more tut genau das: Sie verschiebt das Mineralienverhältnis im Wasser zugunsten des wichtigen Geschmacksträgers Magnesium. Der Anteil des stumpf schmeckenden Kalziums wird gleichzeitig auf ein Idealmaß gesenkt. Die Wasseroptimierungssysteme mit BWT Magnesium-Technologie – zum Beispiel BWT bestmax PREMIUM und BWT bestaqua COFFEE – markieren den State of the Art in der Wasseroptimierung und haben viele Fans in der ganzen Kaffee-Welt. Sie sorgen für ideal abgestimmtes Kaffeewasser in Barista-Qualität, in dem sich die über 800 Aromakomponenten der braunen Bohne optimal entfalten können. Durch die Reduktion des Kalkbildners Kalzium werden Kaffeemaschinen außerdem effektiv vor Kalkablagerungen, Gipsbildung und Korrosion geschützt.

Magnesium-Mineralizer für coolen Genuss

Sehr cool: BWT water+more hat seine Magnesium-Technologie nun auch für den Bereich der Kaltgetränke fit gemacht. Auf der Internorga 2017 präsentiert das Unternehmen seine Innovation BWT bestdrink PREMIUM mit Mineralizer-Effekt. Der Multi-Stage-Filter für Water-Dispenser mit Festwasseranschluss zaubert im Handumdrehen perfekt mineralisiertes Wasser für den puren Genuss oder als Begleiter zum Kaffee. Am Stand der Wasserspezialisten können die Messebesucher sich überraschen lassen und selbst schmecken, wie die Magnesium-Technologie die sensorische Qualität des Hamburger Leitungswassers beeinflusst.

Probieren geht über Studieren

Sinnlicher Genuss statt grauer Theorie: Beim Cup-Tasting-Experiment von BWT water+more kommen gleich mehrere Wasserqualitäten – gefiltertes und ungefiltertes Wasser verschiedener Herkunftsorte – zum Einsatz. Die Besucher der Internorga können hier ganz sinnlich erleben, wie unterschiedlich ein identischer Kaffee schmecken kann, wenn man die Wasserqualität etwas variiert und hinsichtlich der Sensorik optimiert. In der BWT Water-Lounge können die Standbesucher in aller Ruhe chillen, fachsimpeln und genießen – bei einer Tasse Kaffee aus Barista-Hand, zubereitet mit optimiertem Wasser von BWT water+more.

Über die BWT water+more Deutschland GmbH

Der Technologievorsprung von BWT water+more bietet optimale Voraussetzungen für den Erfolg gerade mit Spezialitäten-Kaffees. Mit cleveren Filtersystemen und Komplettlösungen. BWT water+more verfügt über das weltweit größte Produktportfolio für die Optimierung von Wasser für Heiß- und Kaltgetränke. Der 2005 gegründete Wasserfilterspezialist ist Teil 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 3.300 Mitarbeitern in 70 Tochter- und Beteiligungsgesellschaften.