



Kreiert, um zu gewinnen: das von BWT gesponserte DTM-Racecar und die Optimierungslösungen der Wasserprofis.  
Foto: Dario Trisoglio

## Mit perfektem Wasser kriegen Kaffees den entscheidenden Dreh

BWT water+more begeisterte mit Spitzen-Wasseroptimierungstechnologien auf der HOST 2017

**Im 40. Jahr ihres Bestehens hat die HOST Milano die Rekordmarke erreicht. Mit fast 188.000 Fachbesuchern aus 177 Nationen war die renommierte Weltmesse für das HoReCa-Business so gut besucht wie noch nie. Spitzenleistungen lieferte auch BWT water+more – mit fortschrittlichen Wasseroptimierungssystemen, die Kaffees den entscheidenden Dreh verpassen und für eine reibungslose Performance im täglichen Geschäft mit dem aromatischsten Getränk der Welt sorgen.**

### Drehscheibe für das internationale Coffee-Business

In Mailand kam einmal mehr das Who's who der weltweiten Kaffee-Branche zusammen. Für das international zusammengesetzte Team von BWT water+more bedeutete dies fünf Tage voller interessanter Gespräche und Inspirationen. Die Besucher kamen aus aller Herren Länder. Insbesondere Gäste aus Asien, das einen beeindruckenden Kaffee-Boom erlebt, waren hochinteressiert an den innovativen Wasseroptimierungslösungen von BWT water+more. Vertreten war das ganze Spektrum der Anbieter aus dem HoReCa-Business: Kaffeemaschinenhersteller, Händler, Röster, Baristas und Gastronomen. Der Messestand von BWT water+more war internationale Drehscheibe für guten Kaffee und gutes Wasser – gehört beides doch untrennbar zusammen, wenn es um grandiose Geschmackserlebnisse geht.

### Aha-Effekte am Dreh- und Angelpunkt beim Cupping

Dreh- und Angelpunkt für besten Kaffeegeschmack ist das richtige Wasser! Da sind sich die Wasseroptimierungsprofis sicher und luden die Besucher der HOST in der Erfahrungswerkstatt Cupping von BWT water+more dazu ein, dies ganz sinnlich zu erfahren. Kaffeemenge, Mahlgrad, Wassermenge, Wassertemperatur und Zubereitungsart blieben gleich. Einzige Variable bei dieser Kaffeeverkostung waren die unterschiedlichen Wassersorten. Zum Einsatz kam unbehandeltes Mailänder Leitungswasser sowie lokales Wasser, das mit verschiedenen Optimierungslösungen von BWT water+more aufbereitet worden war: mit BWT bestmax und BWT bestmax PREMIUM sowie mit BWT bestprotect.

### Kontakt

Dr. Frank Neuhausen

Tel: +49 (611) 58019-0

Fax: +49 (611) 58019-22

E-Mail: [info@water-and-more.de](mailto:info@water-and-more.de)

BWT water+more Deutschland GmbH  
Konrad-Adenauer-Ring 13  
D-65187 Wiesbaden

+49 (611) 58019-0

[www.bwt-wam.com](http://www.bwt-wam.com)

Das geschmackliche Ergebnis des Cuppings war verblüffend: Die Geschmacksunterschiede waren selbst für Cupping-Laien eindeutig feststellbar. „Der Gehalt an Mineralien hat einen entscheidenden Einfluss auf den Extraktionsprozess, das erklärt die geschmacklichen Unterschiede“, so Dr. Frank Neuhausen, Geschäftsführer der BWT water+more GmbH. Zahlreiche Besucher hatten hier ihr Aha-Erlebnis. „Viel feiner und ausgewogener“, „Der Kaffee schmeckt richtig rund und vollmundig“, „Wo ist die Bitterkeit hin, die ich noch beim Kaffee mit ungefiltertem Wasser geschmeckt habe?“ – so lauteten nur einige der Reaktionen der Cupping-Teilnehmer.

### **BWT water+more hat den Dreh raus beim perfekten Kaffeegeschmack**

Die Extraktion der Kaffeearomen und folglich der Geschmack des fertigen Getränks hängen maßgeblich von der Mineralienzusammensetzung des Wassers ab, mit dem der Kaffee zubereitet wird. Beispielsweise sperrt ein Zuviel an Kalzium die feinen Aromen regelrecht ein und hindert sie an ihrer Entfaltung. BWT water+more war das weltweit erste Unternehmen, das den Zusammenhang zwischen Wasserqualität und Sensorik beim Kaffee erkannt und in seine Produktentwicklung integriert hat. „Ein noch so edler Kaffee kann immer nur so gut schmecken, wie es das verwendete Wasser erlaubt. Daher bieten wir Anwendern Wasseroptimierungssysteme an, die wir zusammen mit Baristas – den Experten für exzellenten Kaffeegeschmack schlechthin – entwickeln und die aus jedem Ausgangswasser perfektes Extraktionswasser für die Kaffe Zubereitung machen“, erklärt der BWT water+more Geschäftsführer.

### **Am Geschmack drehen: ganz einfach mit der passenden Lösung**

BWT water+more verfügt über das breiteste Spektrum an Wasseroptimierungslösungen für die HoReCa-Branche und hat sich damit weltweit einen Namen gemacht. Auf der HOST Milano hatte das Know-how der Wasseroptimierungsspezialisten Hochkonjunktur. „Neben den zahlreichen Gesprächen mit Bestandskunden gab es auch viele gezielte Anfragen von Interessenten, die Lösungen für spezielle Anwendungen suchten“, sagt Dr. Neuhausen: „Insbesondere auch die Besucher aus den asiatischen Ländern waren begeistert von den Möglichkeiten, mit der richtigen Wasseraufbereitung nicht nur effizienten Maschinenschutz vor Kalk- und Gipsbildung zu leisten, sondern auch ganz entscheidend an der Geschmacksqualität des Kaffees zu ‚drehen‘.“

### **Pole-Position für Top-Leistungsfähigkeit**

Publikumsmagnet und rege genutzte Kulisse für Selfies am Stand der Wasserprofis war das von BWT gesponserte DTM-Racecar. Bei dem High-End-Boliden in sattem Pink mit Akzenten in Magenta und Silber ist die Leistungsfähigkeit auf die Spitze getrieben – genau wie bei den Produkten von BWT water+more. „High Performance gilt auch für sämtliche unserer Optimierungssysteme“, so Dr. Frank Neuhausen: „Technisch ausgereift, exakt an die Anforderungen der jeweiligen Anwendung und Wassersituation angepasst und kreiert, um zu gewinnen!“

Die innovative BWT Magnesium-Technologie beispielsweise verleiht Kaffees ein echtes Geschmacks-Plus. Bei diesem patentierten Verfahren wird der Mineraliengehalt im Wasser zugunsten des wichtigen Geschmacksträgers Magnesium verschoben. Ein Zuviel an Kalzium, das die vollständige Extraktion von Aromastoffen negativ beeinflusst, wird vermieden. Dies sorgt bei der Kaffe Zubereitung für eine volle, ausgeglichene Entfaltung der Aromenfülle und verhindert wirksam, dass der Kaffee bitter schmeckt und ein pelziges Gefühl im Mund hinterlässt. Die BWT Magnesium-Technologie steht mit BWT bestmax PREMIUM in verschiedenen Größen zur Verfügung. Und mit BWT bestcup PREMIUM gibt es die BWT Magnesium-Technologie auch für Kaffeemaschinen mit Wassertank.

### **Bestes Wasser von den Optimierungsprofis**

Stark frequentiert war nicht nur der Messestand von BWT water+more, sondern auch die Filling-Station des Unternehmens. Hier konnten sich andere Aussteller – Maschinenhersteller, Röster, Baristas und Gastro-Fachhändler – optimiertes Mailänder Wasser für ihre eigenen Coffee-Bars abholen. Auch die Filter der Wasserprofis waren bei den Kaffeemaschinenherstellern sehr gefragt. Beliebte Anlaufstellen in Sachen Erfrischung waren die mit Filtern von BWT water+more ausgestatteten Wasserspender, an denen sich durstige Besucher mineralisch ausgewogenes, schmackhaftes Wasser zapfen konnten, so oft sie wollten.

### **Spannender Ausblick**

Als technologischer Marktführer entwickelt BWT water+more laufend neue Produkte mit dem Anspruch, immer die perfekte Lösung für das HoReCa-Business anzubieten. Die HOST 2017 bot mit den Produktneuheiten **BWT besthead FLEX**, einem universal einsetzbaren Filterkopf, und **BWT bestcoffee 100**, einer Filterkerze für die Aufmineralisierung von Wasser in Kombination mit der Umkehrosiose-Technologie der BWT bestaqua COFFEE, einen spannenden Ausblick darauf, was auch im neuen Jahr von BWT water+more zu erwarten ist: clevere Innovationen für den entscheidenden Dreh beim Kaffee!

### **Über die BWT water+more Deutschland GmbH**

Der Technologievorsprung von BWT water+more bietet optimale Voraussetzungen für den Erfolg gerade mit Spezialitätenkaffees. 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.