

„GUTER KAFFEE BRAUCHT GUTES WASSER“

Kaffee besteht zu 98 Prozent aus Wasser. Deutsches Wasser ist zwar gut, sollte aber laut water + more Geschäftsführer Frank Neuhausen aufbereitet werden, um noch besser zu schmecken und die Maschinen zu schonen.



Coffee-Shop: Deutsches Leitungswasser wird doch eigentlich immer gelobt. Braucht man da eigentlich überhaupt einen Wasserfilter?

Neuhausen: Deutsches Trinkwasser ist optimal und entspricht höchster Qualität. Aber bei gewissen Anwendungen wie zum Beispiel bei der Erhitzung von Wasser kommt es zu Kalkausfällen und somit Kalkablagerungen in den Maschinen. Um die Maschinen und Geräte zu schützen, um eine konstante Wasserqualität zu gewährleisten und um Fremdgeruch und Fremdgeschmack zu eliminieren, ist der Einsatz eines Filters sinnvoll. Durch die Filtration kommt der Geschmack optimal zum Tragen und man erhält reines Genusswasser.

Coffee-Shop: Würden Sie grundsätzlich jedem Gastronomen Wasserfilter empfehlen?

Neuhausen: Ja, auf jeden Fall. In der Gastronomie sind höchste Qualität, Geschmack und Genuss bei Getränken und Speisen entscheidend. Und zudem wird in der Gastronomie professionelle Technik eingesetzt, die vor Kalkablagerung geschützt werden muss. Wasserfilter bieten also mehrere Vorteile für den Betreiber. Zum einen erhöhen sie durch eine konstante und hohe Wasserqualität den Genuss von Heißgetränken sowie Speisen, und somit auch die Zufriedenheit des Gastes. Sie reduzieren gezielt die Karbonathärte im Wasser, eliminieren Partikel, aber erhalten zugleich Stoffe, damit sich das Aroma – vor allem von Heißgetränken – optimal entfalten kann. Gefiltertes Wasser schützt zudem die Kaffeemaschine, den Vending-Automat oder auch den Kombidämpfer effektiv vor Kalkablagerungen. Auf diese Weise entfallen unter anderem Reparaturen und ständige Entkalkungen der Geräte.

Coffee-Shop: Wie findet ein Coffeeshop-Besitzer heraus, welcher Wasserfilter für ihn der Richtige ist?

Neuhausen: Ein Wasserfilter muss auf die Bedürfnisse der Anwendung abgestimmt und maßgeschneidert werden. Denn es macht einen Unterschied, ob es sich bei dem Gerät um eine Kaffeemaschine oder einen Heißluftdämpfer handelt. Zudem sollte der Gastronom darauf achten, dass der Filter einfach bedienbar und kompakt ist, kostengünstig in der Relation zur schützenden Maschinen und zuverlässig arbeitet. Bei unserer Best Max Serie beispielsweise gibt es nur eine Anschluss technik für alle vier Größen. Das heißt, falls der Gastronom oder Coffeeshop-Betreiber auf eine andere Größe umstellen möchte, ist das problemlos möglich.

Kirsten Eißer / eisser@backmedia.info



Zum Unternehmen:
Water + more wurde 2005 gegründet und gehört zur BWT-Gruppe. Das Unternehmen produziert Filter, Filterkerzen und Tankwasserfilterkartuschen und hat Tochtergesellschaften in Frankreich, Italien und Spanien. Die Tankwasserfilterkartuschen sind zum Beispiel in den Maschinen von WMF seit 2006 standardisiert eingebaut.

Fotos: walter & more, pixello.de