

Fein-spürbare NUANCEN

Deutsche Röstergilde lernt bei Brita Professional die Vielfalt der Wasseraufbereitung kennen

Kaffee-Elite trifft auf Premiumqualität in Sachen Wasseraufbereitung: Die Deutsche Röstergilde, Interessenvertretung der Spezialitätenkaffeeröstereien in Deutschland, kam zur diesjährigen Mitgliedertagung bei Brita Professional zusammen. Der Spezialist für Filtertechnik ist seit dem vergangenen Jahr Fördermitglied der Röstergilde.

Im Rahmen der Tagung standen Expertengespräche und Vorträge über Wasseroptimierung ebenso auf dem Programm wie eine intensive Wasserschulung und ein Cup Tasting mit verschiedenen Wasserqualitäten.

Wasser als absoluter Qualitätsfaktor

Da Wasser ein essentieller Bestandteil und somit auch ein Qualitätsfaktor für ei-

nen guten Kaffee ist, ist es umso wichtiger, das Bewusstsein in Expertenkreisen zu schärfen, damit der private und gastronomische Endkunde optimal beraten wird.

„Da es sich bei Kaffee um ein Naturprodukt handelt, kann die Reaktion des Kaffees auf Wasser je nach Sorte oder Anbaugbiet unterschiedlich sein. Hier unterstützen wir gerne mit unserer Wasserexpertise mit Beratung und Schulung, um die individuelle Note der Spezialitätenkaffees noch spezifischer herauszukitzeln“, erklärt Monika Kriegel, Senior Marketing Manager Central Europe, die Partnerschaft. Brita Professional schult bereits seit vielen Jahren seine Kunden im komplexen Thema Wasseraufbereitung. Denn das richtige Zusammenspiel der einzelnen Parameter – Wasser, Filter, Maschine,

Rohstoffe – ist entscheidend für die Qualität des Endprodukts. Durch Andrea Dobbefeld, International Manager Technical Consulting and Training bei Brita, erweiterten sie die Kenntnisse rund ums Wasser und lernten die vielfältigen Unterschiede der Inhaltsstoffe besser kennen.

Komplexe Technik

Nach dem theoretischen Teil erhielten die Mitglieder der Röstergilde einen Einblick in die praktische Arbeit des Unternehmens. So gab es nach der Produktions- und Laborführung erstaunte Gesichter. „Wasseraufbereitung ist uns nicht neu, aber die Komplexität und vor allem die eingesetzte Technik sowie die Forschung, die kontinuierlich an Verbesserungen arbeitet, sind eindrucksvoll“, sagt Alexander Marcks, Rehm & Co. Benecke Coffee. Pa-



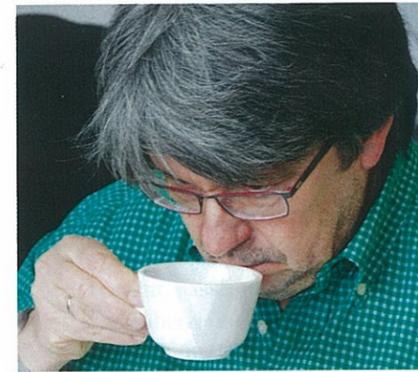
Cup Tasting mit Latte-Art-Meister Christian Ullrich. Fotos: Brita Professional



Für gut nachvollziehbare Ergebnisse: Verkostung des gleichen Kaffees, mit unterschiedlichen Wässern aufbereitet.



Verkostung mit dem Löffel, um kleinste Feinheiten zu bemerken.



Cup Tasting mit System: Riechen, schmecken, verstehen.



Anschauliches zum Härtegrad von Wasser mit Andrea Dobbefeld von Brita.

trick Stolle, Rösterei einbrand, ergänzt: „Nach der Schulung, der Besichtigung des Unternehmens und der Darstellung der technischen Möglichkeiten zur Wasseranalyse und -aufbereitung ist das gesamte Thema trotz seiner Vielschichtigkeit strukturierter im Kopf.“

Vergleiche ziehen beim Cup Tasting

Beim Cup Tasting zeigte sich dann, inwieweit die Sinnesorgane den Einfluss unterschiedlicher Wässer bei der Zubereitung eines Kaffees wahrnehmen. Der amtierende deutsche Latte-Art-Meister und SCAE-zertifizierte Barista Christian Ullrich servierte frisch mit der Karlsbader Kanne aufgebrihten Kaffee. Das Cup Tasting bestand aus drei unterschiedlichen Wässern, die mit dem gleichen Kaffee zubereitet wurden. Für den Test wurden dem ersten Wasser nur Partikel sowie Chlor entzogen, alle anderen Eigenschaften des Leitungswassers wurden belassen. Das zweite Wasser filterte das Unternehmen mit dem Purity C Quell ST nach den Vorgaben des Deutschen Kaffeeverbandes für optimales Kaffeewasser und das dritte nach den SCAE-Spezifikationen. Mithilfe des Verkostungsbogens der Deutschen Röstergilde wurden die individuellen Eindrücke der Tester unter anderem im Hinblick auf Bouquet, Aroma, Säure, Balance und Reinheit des Kaffees bewertet. Während manche Tester mehr Säure als wohlschmeckend empfanden und deshalb zum ersten Wasser tendierten, war für andere der runde Geschmack des dritten, nach SCAE-Vorgaben gefilterten Wassers perfekt. Der optimale Geschmack stellte sich für einen großen Teil der Teilnehmer beim zweiten, mit Purity C Quell ST gefilterten Wasser ein. Zum Schluss,

dass aufbereitetes Wasser den größeren Genuss bietet, kamen 75 Prozent der Mitglieder der Röstergilde. „Mich hat die Differenziertheit der Wirkung unterschiedlicher Wässer auf die einzelnen Geschmacksstoffe erstaunt“, resümiert Andrea Werner, Kaffee Manufaktur Würzburg.

„Der heutige Tag hat uns eindeutig gezeigt, welch enormen Einfluss Wasser auf das Geschmacksprofil von Kaffee hat. Eine deutliche Mehrheit präferierte den Kaffee mit gefiltertem Wasser hinsichtlich Aroma, Vollmundigkeit, Säuren und Balance. Die Resonanz war durchweg positiv, und wir sind uns sicher, dass wir in den Köpfen viel bewegt haben“, freut sich abschließend Monika Kriegel, Senior Marketing Manager Central Europe bei Brita.

Mit einem Gesamtumsatz von 332,5 Millionen Euro im Geschäftsjahr 2013 und 1182 Mitarbeitern weltweit (davon 647 in

Deutschland) ist die Brita-Gruppe eines der führenden Unternehmen in der Trinkwasseroptimierung. Das Familienunternehmen mit Hauptsitz in Taunusstein bei Wiesbaden ist durch 19 nationale und internationale Tochtergesellschaften sowie Beteiligungen, Vertriebs- und Industriepartner in über 60 Ländern auf allen fünf Kontinenten vertreten. Es betreibt Produktionsstätten in Deutschland, Großbritannien, der Schweiz und Italien. Gegründet 1966, entwickelt, produziert und vertreibt der Erfinder des Tisch-Wasserfilters für den Haushalt heute ein breites Spektrum innovativer Lösungen für die Trinkwasseroptimierung des privaten und gewerblichen Gebrauchs (Lösungen für Hotellerie, Gastronomie, Catering und Vending) sowie leitungsgebundene Wasserspender für Büros, Schulen, die Gastronomie und den hygienesensiblen Care-Bereich (Krankenhäuser, Pflegeheime).

• www.brita.de



Konzentrierte und sensibilisierte Mitglieder der deutschen Röstergilde im „Waterama“ von Brita Professional.