

MESSEN & EVENTS

Brita in Berlin



Die Umkehrosmose-Anlage Proguard Coffee wird bei Brita auf der World of Coffee im Fokus stehen / Fotos: Brita

Bohne, Röstung, Mahlgrad, Temperatur, Wasser, Darreichung ? auf der World of Coffee in Berlin kommen im Juni erneut Kaffee-Enthusiasten zusammen. Brita präsentiert dort seine Lösungen für passend eingestelltes Wasser.

Die Spezialisten für Wasseroptimierung zeigen ihre Produktneuheit Proguard Coffee, die erste Umkehrosmose-Anlage des Unternehmens. Ein präzises Aroma-System sorgt dabei für eine Mineralisierung, die dem Anspruch eines jeden Baristas gerecht wird: Mit Proguard Coffee ist die Betonung einzelner Aromakomponenten von jeder erdenklichen Kaffeesorte kein Problem mehr. Auf der World of Coffee können Experten am Brita-Messestand mit Barista Gianenrico Zaniol ins Gespräch kommen und sich bei Cuptastings selbst von der Leistungsfähigkeit des Proguard Coffee überzeugen.

Wasseranalyse im Water Lab

Wenn der Kaffee nicht schmeckt, kann das unterschiedliche Ursachen haben. Bei Profis liegt es zumeist nicht an der Bohne oder der falschen Zubereitung.

Geschmacksbeeinträchtigungen rühren oftmals vom Wasser her. Wer sein Wasser einer eingehenden Analyse unterzieht, hat schnell Gewissheit, wo der Hebel anzusetzen ist. Brita bringt dafür das Water Lab mit auf den Messestand. Besucher können 200 Milliliter des lokalen Wassers in einem sauberen, verschlossenen Gefäß mitbringen und von den Experten auf die relevanten Parameter für Kaffee und Maschine analysieren lassen. Dank Professional Filter Service App sind passende Filterempfehlungen dann nur einen Klick entfernt.

Brita auf der World of Coffee: Halle 2, Stand K11