

MESSEN & EVENTS

Genusszeit für Kaffeeliebhaber



Die Besucher der Intergastra können sich am WMF-Stand auf ausgefallene Kaffeekreationen wie Espresso Martini oder Chilled Gin Tonic freuen / Foto: WMF

Auf der Intergastra stehen bei WMF Professional Coffee Machines integrierte Lösungen rund um die Produkt-, Technologie- und Barista-Kompetenz des Herstellers im Fokus. So einfach die Mischung aus Bohnen, Wasser und Milch auch klingen mag ? gleichbleibend hohe Kaffeequalität ist eine Kunst für sich. Berücksichtigt man zudem die stetig wachsenden Kundenwünsche nach kreativer Spezialitätenvielfalt, ist kompetente Beratung für viele Gastronomen und Hoteliers das A und O. ?Die konsequente Verbesserung von Kaffee- und Milchschaumqualität ist ein nachhaltiger Treiber in der Entwicklung neuer Lösungen. Diese Qualitätsforderung zieht sich durch alle Branchen der Außer-Haus-Versorgung. Ein weiterer Fokus liegt auf der konstanten Kaffeequalität und den daran beteiligten Akteuren ? von der Maschine bis hin zu den verwendeten Rohstoffen wie Bohnen, Wasser, Schokolade und Sirup. WMF gehört zu den wenigen Lösungsanbietern, die sowohl bei Prozessstabilität und -sicherheit als auch in der Konzeptberatung Maßstäbe setzen ? und genau das wollen wir auf der Intergastra zeigen?, so Marten van der Mei, Vice President Professional Coffee Machines WMF Group.

Zeit für richtig guten Kaffee

Die Besucher der Messe werden mit einem ausgefallenen Spektrum an Kaffeekreationen aus den WMF Vollautomaten erwartet. Dazu gehören Hazelnut White Mokka, Almond Latte, Coco Macchiato und Fresh Filtered Coffee oder auch alkoholische Rezepturen wie Espresso Martini und Chilled Gin Tonic. Das Geheimnis der Vielfalt ist das reibungslose Zusammenspiel der verschiedenen technischen Module der WMF Vollautomaten. Besondere

Bedeutung kommt dabei dem patentierten System ?WMF Dynamic Milk? für heiße und kalte Milchmodigetränke sowie heißen und kalten Milchschaum zu. Grundlage ist ein aktiver Mischer, der Milch und Luft zu einer homogenen und stabilen Emulsion verbindet. Je nach gewünschter Temperatur sowie Festigkeit und Porigkeit erhält der Gastronom einen Schaumanteil von 60 bis 90 Prozent. Die Erhitzung mittels Dampf, welche dem traditionellen Baristahandwerk entspricht, sorgt dafür, dass der intensive Milchgeschmack in jeder Schaumkonsistenz vollständig erhalten bleibt. Neben vier verschiedenen Konsistenzen für heiße Kreationen (flüssig, cremig, fest, luftig) und drei Varianten für Kaffee-Milch-Spezialitäten mit kaltem Schaum (flüssig, cremig, fest) lassen sich auch Füllvolumen und variable Konsistenzen innerhalb eines Getränks für jedes Rezept hinterlegen. Hinzu kommt eine frei wählbare Reihenfolge in der Zubereitung der Kaffee-Milch-Kreationen, wodurch sich der für die italienische Genussskultur typisch braune Kaffeerand im Cappuccino bildet.

Auf diesem Qualitätsfundament setzt zum einen ?WMF Chilled Coffee? auf, eine neue Technologie für die vollautomatische Produktion von gekühltem Kaffee. Zum anderen verwenden die Messe-Baristas die WMF Sirupstation. Entgegen marktüblicher Lösungen ist das Beistellgerät kein externes Zubehör, sondern nahtlos integrierter Maschinenbestandteil. So lassen sich Kaffee-Mix-Spezialitäten als Standardgetränke hinterlegen. Mit der Variation von bis zu vier Sorten in drei verschiedenen Dosierungsintensitäten kann der Anwender seine Rezeptideen umsetzen, wobei die S-M-L-Funktion das Anwählen verschiedener Getränkegrößen erlaubt.

Für die Liebhaber Filterkaffees bietet WMF ebenfalls qualitativ wie betriebswirtschaftlich attraktive Angebote, denn dank der innovativen Technologie Fresh Filtered Coffee kann mit einer Kaffeemaschine sowohl verschiedene Kaffeespezialitäten als auch gefilterter Kaffee zubereitet werden.

WMF auf der Intergastra: Halle 8, Stand A32