

Kühles Nass statt heiße Luft



Wissenstransfer auf der Internorga: Auch 2018 knüpft BRITA an seinen Expertendialog der vergangenen Jahre an. Dahinter steht die Absicht, der Bedeutung von Wasser in der Gastronomie weiter

Gewicht zu verleihen / Foto: Brita

Wer Experten beraten will, muss ihnen zuhören und dadurch die eigene Expertise schärfen. Deshalb setzt Brita auf der Internorga seinen intensiven Austausch mit den Fachleuten der Gastro-Branche fort.

Das Motto 'Think your water?' wird auf diese Weise substantiell mit Know-how angereichert und Inhalte aus dem Messejahr 2017 erhalten Tiefe. Hierzu zeigen die Profis für die Optimierung und Individualisierung von Wasser vom 9. bis 13. März in Hamburg ihre aktuellen Produkte. Prominente Unterstützung erhält das Unternehmen dabei vom österreichischen Kaffee-Experten Goran Huber. Der Meister-Barista bereitet am Messestand Cuptastings zu, die die Bedeutung von Wasser für die Zubereitung von perfektem Kaffee direkt an den Geschmacksrezeptoren der Besucher erfahrbar machen.

Spielerisch das perfekte Aroma entdecken

Beim Cuptasting mit Goran Huber bekommen interessierte Kaffeeliebhaber scheinbar dreimal denselben Kaffee angeboten. Obwohl alle drei Versionen gleich meisterhaft zubereitet sind, entfalten sich eindeutige Abweichungen auf Zunge und Gaumen. Das Geheimnis: Das verwendete Wasser unterscheidet sich hinsichtlich seiner Filtration: 'Eine Tasse Kaffee besteht etwa zu 98 Prozent aus Wasser. Es wäre schon seltsam, wenn die Qualität des Wassers beim Aroma keine Rolle spielen würde', erklärt Huber mit einem Augenzwinkern. Eine Optimierung des Wassers ist also gerade für Gastro-Profis unabdingbar, wenn sie ihren Kunden den perfekten Kaffeegenuss bieten wollen. Der positive Einfluss von Wasserfiltern beschränkt sich jedoch nicht nur auf die Aromenvielfalt von

Kaffee und Tee. Vielmehr sind sie ein existenzielles Instrument für verlässliche Abläufe in Großküchen, Backstuben und in der Gemeinschaftsverpflegung.

Profi-Filtration für Profi-Küchen

Kombidämpfer sind aus Profi-Küchen eben so wenig wegzudenken wie moderne Backautomaten aus Bäckereien. Auch hier hat die Filtration des Wassers Einfluss auf den Geschmack der Waren. Allerdings nicht so unvermittelt wie bei Kaffee oder Tee, sondern eher in Hinblick auf Kalkablagerungen. Diese können beispielsweise feine Sprühdüsen zusetzen und damit die Garzeiten von Speisen verlängern. Was auf dem Teller landet, sollte hingegen auf den Punkt gegart sein. Ablagerungen können zudem Maschinenausfälle hervorrufen, die in einer hochfrequentierten Profiküche nicht nur für Unmut bei den Gästen, sondern auch für Mehrkosten durch Verdienstausschlag und Reparatur sorgen können.

Professionelle Filtertechnik, wie sie Brita anbietet, trägt einerseits zu reibungslosen Abläufen bei und ermöglicht andererseits perfekte Geschmackserlebnisse. Im Produktbereich Professional Filter stehen deshalb auf der Internorga erneut Kartuschenvarianten des Purity Steam im Fokus ? speziell die Varianten C500 und C1100 für Kombidämpfer mit bis zu zehn Einschüben. Diese Filter entfalten ihre Wirkung im Durchflussverfahren, indem sie dem Leitungswasser mittels Ionenaustauscher selektiv Kalzium- und Magnesiumionen entziehen. Dadurch lässt sich die lokal vorherrschende Karbonathärte des Wassers exakt den jeweiligen Anforderungen anpassen. Zudem entfernen die Filter geschmacks- und geruchsstörende Substanzen wie zum Beispiel Chlor. Dieses Versprechen erfüllen sie bei regelmäßigem Wechsel über die gesamte Lebensdauer des Dämpfers ? und letztere steigt durch den Filtereinsatz nachweislich. Auf diese Weise erreicht Leitungswasser als ohnehin streng kontrolliertes Nahrungsmittel eine Qualität, die den hohen Ansprüchen im professionellen Umfeld gewachsen ist.

Fest verbaut, aber äußerst flexibel ? Dispenser-Jahr 2018?

Im Spa-Bereich, in der Betriebskantine, in Büroküchen, im Restaurant für Kunden und Mitarbeiter ? die Einsatzorte für leitungsgebundene Filtersysteme sind nahezu grenzenlos. Überall ist frisch gezapftes Trinkwasser eine Bereicherung. Es trägt zur gesunden Flüssigkeitszufuhr bei und ist der perfekte Begleiter eines Weines oder Kaffees im Restaurant. Im Wasserspender-Portfolio von Brita sind leitungsgebundene Geräte als Auftisch-, Stand- oder Einbaugerät erhältlich. Dabei bekommt der Gastronom ganz neue Möglichkeiten zur Individualisierung: Das Unternehmen bietet Flaschen an, die mit dem hauseigenen Logo versehen werden können. ?Der Markt ist umkämpft. Gastronomen halten verstärkt Ausschau nach Alleinstellungsmerkmalen ? und die bieten wir ihnen. Stets frisch gefiltert, unkompliziert gezapft und ansprechend präsentiert wird das eigene Leitungswasser zu einem regionalen Plus auf der Getränkekarte?, verdeutlicht David Cerny, Sales Director Brita Dispenser.

Besondere Auszeichnung

Die Zusammenarbeit mit Goran Huber auf der Internorga steht exemplarisch für Britas Ansatz, Win-Win-Situationen mit Experten herbeizuführen. Neben der technischen Weiterentwicklung der eigenen Produkte steigt so vor allem das Know-how ? auf beiden Seiten. Damit zementiert das Unternehmen seine Rolle als zentrale Instanz für Wissen rund um optimales Wasser. Das zahlt sich aus: Bei den European Coffee Awards Ende 2017 wurde Brita von rund 500 Mitgliedern aus dem Food Service und verwandten Bereichen mit

dem ersten Platz in der Kategorie "Best Non-Coffee Supplier Europe" gewürdigt. Schon vor dieser angesehenen Auszeichnung war Brita beispielsweise der offizielle Wassersponsor für den Brewers Cup sowie die World Cup Tasters Meisterschaften bei der SCAE World of Coffee. Auf dem Internorga-Messestand stehen die Experten des Unternehmens gewohnt kompetent für Fragen zur Verfügung.

Brita auf der Internorga: Halle B2 EG / Stand 101