WATCH THE WATER

VEKTOR-GRAFIK: VALERII - STOCK.ADOBE.COM

„Optimales Wasser für mehr Crema, Aroma und Geschmack" – der Workshop demonstriert dies praxisnah.

Marc-Pierre Jung von Brita und Moxxa-Cheftrainer Fabio De Nittis verblüfften mit einem Vergleichscupping.

Alles in einem Koffer, um Leitfähigkeit, Gesamt- und Karbonathärte, pH-, Sulfat- und Chlorid-Wert zu messen.

Dass Wasser im Kaffee eine bedeutende Rolle spielt, ist hinlänglich bekannt. Wie bedeutend diese Rolle aber tatsächlich ist, lernt man am besten in der Praxis. Zum Beispiel in der Brita Water Academy. Wir waren einen Tag in Köln dabei.

Text & Fotos: Benjamin Brouër

Ein Teststreifen gibt Auskunft über den Chloridwert des Wassers. Ist dieser zu hoch, droht Maschinenkorrosion.

Die Präsenzseminare finden in wechselnden Städten in Deutschland sowie bei Brita in Taunusstein statt.

Wenn ich mir eines Tages tatsächlich noch den Traum erfüllen sollte, ein Café in meiner Heimatstadt Hildesheim zu eröffnen, muss ich mir um eine Sache nicht viele Gedanken machen: Das örtliche Wasser, das aus dem Harz stammt, ist besonders weich und nahezu perfekt zur Kaffeezubereitung geeignet. Mit einem Härtegrad von nur 4, einer Karbonathärte von 3, einem pH-Wert von 6,4 und einer ausgewogenen Mineralisierung bringt es die Kaffeearomen bestens zur Geltung. Um etwaige Partikel, Geruchs- und Geschmacksstoffe wie etwa Chlor herauszufiltern, bräuchte ich lediglich einen Aktivkohlefilter vorzuschalten, der sehr lange hält – die Kosten wären dementsprechend gering. Woher ich das so genau weiß? Ich habe mich mit einer Wasserprobe von etwa 200 Millilitern auf den Weg nach Köln gemacht und bei Moxxa Caffé an einem eintägigen Workshop der Brita Water Academy teilgenommen.

Doch fangen wir vorne, gewissermaßen an der Quelle, an. Dass eine Tasse Kaffee, je nach Art der Extraktion, zu 92 bis 98 Prozent aus Wasser besteht, dürfte mittlerweile hinlänglich bekannt sein. Und somit auch, dass es neben der geeigneten Bohne zudem das richtige Wasser braucht, um das volle Kaffeearoma zu entfalten. Doch wie muss dieses Wasser beschaffen sein – und wie gelangt man zum perfekten Ergebnis? Das hängt maßgeblich davon ab, in welcher Region man lebt bzw. woher man das Wasser bezieht, mit dem der Kaffee dann gebrüht wird. Wasser ist nämlich deutlich mehr, als es die einfache chemische Formel H_2O suggeriert. Es kann unter anderem hinsichtlich Wasserhärte, also der Höhe und Zusammensetzung des Mineraliengehalts, sowie in Bezug auf Aroma und Geschmack und andere Komponenten wie etwa Chlor variieren. Die Mineralien im Trinkwasser lassen sich in drei Gruppen einteilen: Karbonathärte (Kalk), Permanenthärte (Gips) sowie Nichthärte (Rost, andere Mineralien).

AUF JEDES WASSER EINE ANTWORT

In Deutschland unterscheidet man im Kern vier Wassertypen: Der am weitesten verbreitete Typ ist das Kalkwasser, das gut 70 Prozent aller Trinkwasservorkommen ausmacht. Merkmal des Kalkwassers ist, dass es große Mengen an Kalzium- und Magnesiumhydrogencarbonat enthält, die Karbonathärte daher größer ist als die Permanenthärte. Beim Gipswasser wiederum, das große Mengen an Kalzium- und Magnesiumsulfat enthält, ist die Permanenthärte größer als die Karbonathärte. Von weichem Wasser spricht man, wenn die Gesamthärte (Karbonathärte plus Permanenthärte) bei 5° dH oder darunter liegt. Weiches Wasser enthält nur wenig Kalzium, Magnesium und Gips. Salzhaltiges Wasser schließlich hat einen hohen Chlorid- und Sulfatanteil (auch als Nichthärte bezeichnet) und kann vor allem Maschinenkorrosion verursachen. Die gute Nachricht: Wasseroptimierungsexperten wie Brita haben auf jeden Wassertyp die richtige Antwort, ergo Filter oder Filterkombinationen, parat.

Zurück nach Köln in die L'Accademia von Moxxa Caffé. Nach einem Crashkurs in Sachen Wasserchemie und Sensorik durch die Brita-Experten Andrea Dobbelfeld und Marc-Pierre Jung machen wir uns, jeweils bewaffnet mit einem Testkoffer aus dem Brita Water Lab, an die Untersuchung unserer mitgebrachten Wasserproben. Schließlich lautet das Versprechen des Workshops: „Wir werden deinem Leitungswasser mit einer umfangreichen Wasseranalyse auf den Grund gehen und dir helfen, das perfekte Wasser für deinen Kaffee zu kreieren." Mit einem Leitwertmessgerät messen wir die Höhe der im Trinkwasser gelösten Mineralien und somit den Ge-

Brita-Expertin Andrea Dobbelfeld wusste viel über Wasserchemie, passende Filterlösungen und die Auswirkungen auf den Geschmack des Kaffees zu berichten.

Per Leitwertmessgerät kommt man der Leitfähigkeit und damit dem Gesamtsalzgehalt des Wassers auf die Spur. Je höher der Wert, desto höher das Korrosionsrisiko.

samtsalzgehalt, der uns Aufschluss darüber gibt, wie korrosionsgefährdet unsere Kaffeemaschine ist. Verschiedene Teststreifen, -tropfen und -pulver verraten uns zudem, wie es um die Karbonathärte, die Gesamthärte, den pH-Wert und die Menge an Sulfat und Chlorid in unserer Wasserprobe bestellt ist. Auf Basis dieser sechs Werte erstellen die Brita-Experten ein detailliertes Profil des jeweiligen Wassers und haben sogleich die passende Filterlösung parat, um einerseits die Maschine zu schützen und andererseits aus dem Kaffee das volle Aromapotenzial herauszukitzeln.

GIPS IN DÜSSELDORF, KALK IN FRANKFURT

Bei meinem Wasser ist dazu, wie geschildert, nicht viel vonnöten. Bei den Proben der anderen Teilnehmer hingegen können die Brita-Lösungen zeigen, was moderne Wasseroptimierung zu leisten vermag. Ein Barista-Team aus Düsseldorf hat mit einem Gipswasser zu schaffen, bei dem bei einer Gesamthärte von 14° dH die Permanenthärte größer ist als die Karbonathärte. Außerdem liegen der Chloridwert mit 100 mg/l und die Leitfähigkeit mit 560 µS/cm im kritischen Bereich. Die Filterlösung heißt Purity C Finest: Eine Vor- und eine Feinfiltration entfernen grobe bis feine Partikel, ein Ionentauscher reduziert den Gehalt an Gesamthärte und verhindert Ablagerungen, und ein Aktivkohlefilter entfernt störende Geschmacks- und Geruchsstoffe. Das Ergebnis: ein Wasser mit einer für Espresso idealen Mineralienkomposition, das insbesondere die Konsistenz der Crema und die Intensität des Körpers unterstützt.

Ein anderer Teilnehmer aus Schöneck bei Frankfurt hat ein relativ hartes Kalkwasser mit einer Gesamthärte von 17° dH und einer Karbonathärte von 15° dH mitgebracht, das aber wenig Chlorid und Sulfat enthält. Die Analyse von Wasserexpertin Andrea Dobbelfeld: „Ein hartes Wasser, das sich aber gut bearbeiten lässt.“ Der Schlüssel hier ist der Filter Purity C Quell ST, der zuverlässig Kalk, Chlor, geruchs- und geschmacksstörende Stoffe entfernt. Der Vorteil des Filters ist der variabel einstellbare Verschnitt IntelliBypass. Je nach angepeilter Karbonathärte des Filtrats kann eingestellt werden, wieviel Prozent des Eingangswassers entkarbonisiert, das heißt auf eine Karbonathärte von 0° dH gebracht wird, und wieviel Prozent lediglich durch Aktivkohle gefiltert wird, seine Karbonathärte aber behält. Die Kombination aus beiden ergibt dann das Filtrat mit neuer, flexibler Karbonathärte. So kann sich Schritt für Schritt an den idealen Verschnitt herangetastet werden.

DAS ZIEL: AUSBALANCIERTER MINERALIENGEHALT

Doch was wäre eigentlich, wenn man das Wasser nicht filtern und hinsichtlich seiner Zusammensetzung optimieren würde? Zunächst einmal würde die Maschine Schaden nehmen aufgrund von Kalk-

oder kreideartigen Ablagerungen oder Korrosion. Und natürlich würde sich dies negativ auf den Kaffeegeschmack auswirken. Wie genau, demonstrierte Fabio De Nittis, Head Trainer bei Moxxa Caffè, zum Abschluss des Workshops in einem Vergleichscupping (Foto rechts). Drei identische Kaffees wurden mit den gleichen Parametern (Mahlgrad, -menge, Temperatur, Ziehzeit), aber unterschiedlichen Wässern aufgebrüht. Der Kaffee, der mit einem harten Wasser und hoher Karbonathärte zubereitet wurde, zeigte sich aromatisch sehr flach, ohne jegliche Säure und Lebendigkeit. Der hohe Anteil an Hydrogenkarbonat puffert sämtliche Säure und Frucht weg und führt zu einem unausgewogenen Geschmackserlebnis.

Das ideale Kaffeewasser (laut Dt. Kaffeeverband)

- frischer und reiner Geschmack
- kein erkennbarer Geruch
- kein freies Chlor
- Gesamtsalzgehalt 100-200 mg/l
- Gesamthärte: 4-8° dH
- Karbonathärte: 3-6° dH
- pH-Wert: 6,5-7,5
- Kupfer < 0,5 mg/l
- kein Eisen

Bei dem genauen Gegenteil, einem sehr weichen Wasser mit extrem niedriger Karbonathärte von 2° dH, schmeckt der Kaffee unangenehm sauer, die Röstaromen kommen nicht zur Geltung, was ebenfalls zu einem unharmonischen Aroma führt. Hier wiederum fehlt es an Karbonathärte, um die Säure etwas einzufangen. Bei der dritten Probe schließlich wurde der Kaffee mit einem optimierten Wasser aufgebrüht, das eine Karbonathärte von etwa 6° dH aufweist. Der gut ausbalancierte Mineraliengehalt unterstützt die feinen Kaffeearomen und sorgt

für einen balancierten Kaffeegeschmack, saure und bittere Noten befinden sich im Gleichgewicht. Eine runde Sache, waren sich die Teilnehmer einig. Ebenso konnten sie sich dem Fazit der Barista aus Düsseldorf anschließen, die zum Ende des Tages feststellte: „Ich wusste, dass das Wasser wichtig ist. Aber wie wichtig, wurde mir erst jetzt bewusst."

Weitere Informationen:
www.brita.de/professional-filter/schulungen ▪

schaerer
swiss coffee competence

An jedem Ort Ihrer Wahl. Immer nur das Beste.

Die neue Schaerer Coffee Skye ist ein echtes Allround-Talent und spielt ihre Stärken überall dort aus, wo Sie erstklassige Kaffeequalität anbieten möchten. Für die individuelle Konfiguration nach Kundenwünschen bietet die Schaerer Coffee Skye zahlreiche Ausstattungsoptionen und drei Bedienmodi.

Schaerer Deutschland GmbH,
Telefon +49 7336 95250, schaerer.com

Schaerer Coffee Skye. **We love it your way.**