

TURM KAFFEE BARISTA WATER ACADEMY

**Ein Erlebnis für Nerds
und Genießer gleichermaßen**

Dieses köstliche Aroma, das mir morgens um die Nase streicht, als ich bei Turm Kaffee in München ankomme, ist betörend. Was gehört dazu, ein so herrliches Erlebnis in die Espresso- oder Cappuccino-Tasse zu zaubern? Gleich werde ich es erfahren, wenn die Barista Water Academy startet. Denn für den vollendeten Kaffeeegenuss kann man gar nicht genug über Wasser wissen – es macht schließlich 98 Prozent des Kaffees aus.

Ein fröhliches „Guten Morgen“ schallt mir entgegen, als ich die Tür öffne. Stefan Puitl, Leiter der Turm Barista Academy in München, ist schon voll in seinem Element und brüht Kaffee, was das Zeug hält. „Kaffee ist meine Leidenschaft“, erzählt er. „Leider habe ich im Tagesgeschäft nicht immer die Zeit, meinen Cappuccino oder Filterkaffee so zu genießen wie ich es möchte. Aber ich liebe es zu sehen, wie unsere Gäste beim Genuss regelrecht aufleben“. Er selbst kam zum Barista „wie die Jungfrau zum Kind“, wie er sagt. Er ist ehemaliger Leistungssportler und Personal Trainer und hatte in seinen Räumen die Möglichkeit, ein kleines Café für seine Kunden mit einzubinden, denn „ein einfaches Wartezimmer wollte ich nicht.“ Ein kluger Schachzug: Die kleine Kaffeebar war ein wahrer Kundenmagnet und für ihn die Möglichkeit, seinem Hobby Kaffee zu frönen. So ist er immer tiefer in das Thema eingetaucht, bis zum Barista-Trainer.



STEFAN PUITL, LEITER DER TURM KAFFEE BARISTA ACADEMY IN MÜNCHEN, BEREITET DAS CUPPING FÜR DIE TEILNEHMER VOR.



KAFFEE
BOHNE
WASSE
FILTER
BRITA

MARCEL SCHAUSS, KEY ACCOUNT MANAGER PROFESSIONAL FILTER UND BARISTA, ANALYSIERT HOCHKONZENTRIERT DIE VERSCHIEDENEN AROMEN DES KAFFEES.

Genuss mit langer Tradition

Turm Kaffee blickt auf mehr als 260 Jahre Kaffeetradition in der Schweiz zurück und startete vor über 20 Jahren auch in Deutschland. Ein Anliegen des Unternehmens ist es, Menschen vollendeten Genuss in der Tasse und hochwertige Kaffeekultur zu bieten. Eine Komponente ist dabei natürlich der perfekte Kaffee. Den wählt Turm Kaffee äußerst sorgfältig aus. Wie ist die Bohne? Woher kommt der Kaffee? Stimmt das Wassermanagement? Wie wird er produziert? „Für uns zählt der Mensch. Daher wollen wir sicher sein, dass die Kaffeebauern profitieren. Zum Beispiel sind wir eine Kooperation mit der International Women's Coffee Alliance eingegangen und setzen damit ein starkes Zeichen für die soziale und wirtschaftliche Gleichstellung von Frauen in der internationalen Kaffeewirtschaft.“

Kein perfekter Kaffee ohne das perfekte Wasser

Das Qualitätsbewusstsein für richtig guten Kaffee ist seit der Pandemie stetig gestiegen. Jeder hatte Zeit, sich mit gutem Kaffee zu beschäftigen – hochwertige Bohnen, die richtige Maschine, die perfekte Mühle – selbst Hobbygenießer sind zu Experten geworden. Nur all das nützt nichts, wenn die eine wesentliche Zutat einen Strich durch die Rechnung macht – das Wasser. Eigentlich logisch, denn Kaffee besteht bis zu 98 Prozent daraus. Es fließt hierzulande in bester Trinkqualität aus der Leitung. Doch das meist harte Münchner Wasser bereitet so manchem Barista Kopfzerbrechen. „Wasser enthält Mineralien und Stoffe in unterschiedlichster Konzentration, die den Geschmack des Kaffees beeinflussen. Oftmals fließt das Wasser aber durch Hausenthärtungsanlagen, die in die Mineralienbilanz des Wassers zu sehr eingreifen und den Kaffee salzig, bitter, ranzig oder seifig werden lassen. Für optimal mineralisiertes Wasser muss man viel filtern“, weiß Marcel Schauss, Key Account Manager Professional Filter bei BRITA und selbst leidenschaftlicher Barista sowie ausgebildeter Wassersommelier.





TEILNEHMERINNEN UND TEILNEHMER BEI DER WASSER-ANALYSE MIT MARCEL SCHAUS.

TURM
KAFEE
SINCE 1947
TURM
PREMIUM BLEND TEES



SCHLÜRFEN AUSDRÜCKLICH ERLAUBT BEIM VERKOSTEN DES KAFFEES! DER MIT DEM KAFFEE GLEICHZEITIG EINGESOGENE SAUERSTOFF TRÄGT ZUR ENTFALTUNG DES KAFFEEAROMAS IM MUND BEI.

Filtern macht den Unterschied

Dass Wasser wichtig ist, ist bekannt, aber detailliertes Wissen rund ums Wasser fehlt in der Branche oftmals noch. Genau hier setzt die BRITA WaterAcademy für Baristi an. „Ihre Entstehung ist sehr eng mit der Kaffeeszene verbunden. In vielen Gesprächen mit Baristi habe ich festgestellt, dass es enormen Nachholbedarf rund ums Wasserwissen gibt, vor allem auch zu der Frage, was Wasser mit Kaffee macht und warum. Und wie man mit dem Mineraliengehalt im Wasser spielen und damit den Geschmack von Kaffee beeinflussen kann. Da kam mir die Idee, eine Water Academy für Baristi ins Leben zu rufen“, erzählt Monika Kriegel, Senior Manager Marketing DACH Professional Filter Products. Und weiter: „Wir wollen die Kaffeequalität gemeinsam mit der Branche verbessern. Denn was teilweise in der Gastronomie serviert wird, mutet abenteuerlich an: unbalancierte, zu bittere Kaffees, teilweise mit zu viel oder zu wenig Säure. Eine Ursache hierfür kann unbehandeltes oder falsch aufbereitetes Wasser sein. Die Baristi stecken so viel Mühe und Energie in den Kaffee, von Maschinen über die Mühle bis zum Equipment – und dann lässt das Wasser nicht zu, dass der Kaffee sein volles Aroma entfalten kann, da die Basis nicht stimmt.“

Aufklärung tut not

Die BRITA Water Academy möchte aufklären. „Es steht viel Halbwissen und manchmal sogar Nonsens über Wasser und Kaffee im Netz. In Kombination mit verschiedenen Röstereien bieten wir die Chance, sich neutral zu informieren und Wissen aufzubauen. Wir arbeiten auch mit verschiedenen Verbänden zusammen und unterstützen Barista-Trainer mit Fachwissen“, sagt Marcel Schauss. Monika Kriegel ergänzt: „Mit Turm Kaffee in der Schweiz arbeiten wir schon seit einigen Jahren sehr gut zusammen. Wir freuen uns, dass wir heute auch in München durchstarten. Wir möchten bei den Baristi vor Ort sein, damit sie möglichst niederschwellig und nah am Wohnort oder der Arbeitsstätte an das wertvolle Wasser-Wissen kommen.“

BRITA WATER
ACADEMY

**SO SIEHT ES AUS, WENN ZU VIEL KALK IM WASSER
IST: MASCHINENTEILE KORRODIEREN. DAHER LOHNT
ES SICH, AUF PROFESSIONELLE WASSERFILTRATION
ZU SETZEN.**





ANDREA DOBBELFELD, WASSEREXPERTIN BEI BRITA, FÜHRT DIE TEILNEHMENDEN FACHMÄNNISCH DURCH DIE EIGENSCHAFTEN DES TRINKWASSERS, ANSCHLIESSEND KANN JEDER SEIN EIGENES WASSER PROFESSIONELL ANALYSIEREN.

Stefan Puitl, Leiter der Turm Barista Academy München, freut sich über die Kooperation. *"Wir versuchen, den Baristi perfekte Abläufe beizubringen, damit sie das bestmögliche Ergebnis in der Tasse erzielen"*, sagt er. *"Die WaterAcademy ist für uns perfekt. Wir sehen uns nicht nur als Kaffeeröster, sondern wir sind auch für die Qualität in der Tasse verantwortlich. Man kann unheimlich viele Fehler machen. Wenn die Tüte mit den Bohnen dann in der Ecke steht, weil der Kaffee nicht schmeckt, hat keiner was davon. Und noch etwas: Kaffee ist für die Gastronomen am Ende eines Menüs nochmal die Chance, ihre Gäste zu beeindrucken und den Besuch abzurunden. Daher sehen wir es als unsere Aufgabe, das Bewusstsein für Qualität zu schärfen"* schließt er.

Ein wesentlicher Trainingsinhalt des BRITA Wasser Intensivseminars ist die Wasserchemie und -komposition. Damit sich Baristi perfekt auf ihre Gegebenheiten vor Ort einstellen können, gibt es in der Academy die Grundidee, das eigene Wasser mitzubringen, mit den Experten von BRITA gemeinsam zu testen und zu lernen, wie es mit Filtration optimal aufzubereiten ist.

Ärmel hoch und ran ans Wasser

In der Academy lernen die Teilnehmenden spielerisch, mit Wasser umzugehen. *"Lernt das Wasser richtig kennen, und es wird euch stets ein verlässlicher Freund sein"*, wusste schon Sebastian Kneipp. *"Das gilt auch für Kaffee. Praktische Erfahrung soll in lebendiges Wissen übergehen. Ich muss selbst analysieren, testen und erfahren. In der Academy wollen wir die Spiel- und Experimentierfreude wecken. Baristi sollen mutiger werden, mit Wasser zu spielen. Traut euch, mal den Bypass im Filter zu ändern. Experimentiert mit Kaffee und Wasser und stellt selbst fest, welche geschmacklichen Veränderungen Ihr bei Eurem Kaffee erzielen könnt. Mit unseren Filtern kann man das ideale Wasser für seinen Kaffee über den Verschnitt ganz leicht finetunen"*, empfiehlt Monika Kriegel begeistert.

Über die BRITA Gruppe

Mit einem Gesamtumsatz von 691 Millionen Euro im Geschäftsjahr 2023 und 2.314 Mitarbeitenden Ende 2023 weltweit (davon 1.216 in Deutschland) ist die BRITA Gruppe eines der führenden Unternehmen in der Trinkwasseroptimierung. Ihre Traditionsmarke BRITA hält eine Spitzenposition im globalen Wasserfiltermarkt. Das Familienunternehmen mit Hauptsitz in Taunusstein bei Wiesbaden ist durch 27 nationale und internationale Tochtergesellschaften bzw. Betriebsstätten sowie Beteiligungen, Vertriebs- und Industriepartner in 69 Ländern auf allen fünf Kontinenten vertreten. Es betreibt fünf Produktionsstätten in Deutschland, Großbritannien, Italien und China.

Gegründet 1966, entwickelt, produziert und vertreibt der Erfinder des Tisch-Wasserfilters für den Haushalt heute ein breites Spektrum innovativer Lösungen für die Trinkwasseroptimierung, für den privaten (Tisch-Wasserfilter, leitungsgebundene Systeme, Sprudler sowie die BRITA Integrated Solutions für Elektroklein- und -großgeräte namhafter Hersteller) und den gewerblichen Gebrauch (Lösungen für Hotellerie, Gastronomie, Catering und Getränkeautomaten) sowie leitungsgebundene Wasserspender für Büros, Schulen, die Gastronomie und den hygienesensiblen Care-Bereich (Krankenhäuser, Pflegeheime). Seit 2016 setzt sich BRITA gemeinsam mit Whale und Dolphin Conservation (WDC) für den Schutz der Ozeane vor Plastikmüll und damit den Schutz von Walen und Delfinen ein.

Die Wasser-Intensivseminare für Baristi finden mehrmals im Jahr statt, die Termine finden Sie hier: <https://www.brita.de/professional-filter/schulungen>



KLAUS WITTMANN, GEBIETSLEITER SÜD-OST PROFESSIONAL FILTER, PLÄDIERT FÜR PROFESSIONELLE WASSERFILTRATION. SIE OPTIMIERT NICHT NUR DIE QUALITÄT DES KAFFEES, SONDERN SCHONT AUCH DIE TEUREN PROFIMASCHINEN.