



Kaffee ohne Wasser: unmöglich.
Umso höher sollte der
Qualitätsanspruch liegen.

Gutes Team

Schutz an Maschinen, sensorisches Wasserwissen und Eigenerkenntnis. Im Gespräch mit Matthias Molnar, Sales Director DACH Professional Filter Products bei Brita.

Interview | Ute Nerstheimer

Coffee Business: Brita präsentiert sich nicht nur bei Events wie der World of Coffee mit einer Wasser-Akademie, sondern ist auch als Sponsor tätig. Wieso ist es wichtig, Wasser und Kaffee in einem Atemzug zu nennen?

Matthias Molnar: Drei unserer Experten boten auf der World of Coffee kostenlos spezielle Schulungseinheiten zum Thema Wasser an, die insbesondere auf Baristi abgestimmt sind. Besucher konnten aus erster Hand erfahren, wie Wasser getestet und behandelt wird. So kann sichergestellt werden, ob es qualitativ für den Kaffee geeignet ist.

Coffee Business: Inwieweit nimmt Wasser denn Einfluss auf die Qualität des Kaffees?

Molnar: Wasser hat verschiedene sensori-

sche Dimensionen. Geschmack ist nur eine davon. Viel wichtiger sind Mundgefühl und Nachgeschmack. Je nach Region, aus der das Wasser stammt, sind die einen oder anderen Eigenschaften stärker ausgeprägt. Ich selbst musste auch erst schmecken lernen. Dabei hat geholfen, dass wir bereits seit vielen Jahren in der Branche verwurzelt sind und uns im Unternehmen



[1]

01-2018



Foto: Brita 2018

[1] Die Purity C Reihe.
[2] Matthias Molnar, Sales Director DACH Professional Filter Products bei Brita.

[2]

mit der Sensorik auseinandersetzen. Die Mineralien im Wasser sind die Geschmacksträger für das Wasser selbst und auch für die Getränke, die mit ihm zubereitet werden. Das Ziel der Kaffeezubereitung muss sein, dass die Mineralien im Wasser nicht dominieren, sondern den Geschmack des Kaffees in allen Facetten unterstützen und sich optimal entfalten lassen. Bei zu hohem oder falschem Mineraliengehalt übertrücht das Wasser die Noten des Kaffees. Mit geeigneten Filtern lässt sich die Karbonathärte auf den Wunschbereich einpegeln. Das Ergebnis ist volles Aroma, optimaler Geschmack und eine perfekte Optik.

Coffee Business: Sollte Ihrer Meinung nach der Bereich „sensorisches Wasserwissen“ in die Ausbildung von Gastronomen und Baristi untergebracht werden?

Molnar: Grundsätzlich ist es natürlich immer gut, so viel wie möglich über sein Produkt und die möglichen Einflussfaktoren zu wissen. Ein Unternehmer, der mit Kaffee arbeitet und das auch ganz ernst meint, weiß meist relativ viel über das fertige Produkt. Der Weg ist wichtig. Genauso wie die Röstung eine große Rolle spielt, muss auch noch erkannt werden, dass das Wasser eine wichtige Zutat darstellt. Dann ist der Schritt zu dauerhaft erstklassigem Kaffeegenuss getan. Jeder Gastronom hat einen individuellen Anspruch an sein Wasser. Für diese jeweils unterschiedlichen Bedürfnisse schaffen wir die passenden Lösungen. Was nützen die besten Bohnen, eine High-End-Kaffeemaschine und ein hoch ambitionierter Barista, wenn das Wasser nicht die optimale Qualität für vollen Geschmack bietet?

Coffee Business: Herr Molnar, wo liegen die Trends im Kaffeesegment?

Molnar: Qualität wird Trend bleiben. Wer auswärts isst und trinkt, erwartet diese. Zuverlässige Wasseraufbereitung ist der Schlüssel zu einem effektiven und auch störungsfreien Betrieb. Profis investieren viel Zeit in die Auswahl sowie Geld in die Anschaffung ihrer technischen Ausstattung, sie denken jedoch nicht automatisch auch

an Wasserfiltration. Dies von vornherein in die Planung zu integrieren, bedeutet Schutz der Maschinen und ein dauerhaft betriebsbereites Geschäft. Wir können es präzise machen. So oder so soll der Kaffee schmecken? Kein Problem! Durch die Zusammenarbeit mit Kaffee-Experten lernen auch wir als Hersteller der Wasserfilter immer weiter dazu und können durch die in gemeinsamen Versuchen gewonnenen Erkenntnisse das Kaffee-Erlebnis noch mehr optimieren.

Anzeige

Kaffeeschütten für Ihr Ladengeschäft
www.kaffeeoesterei-konstanz.de

