

COFFEE CAPITAL

COFFEESHOP | BARISTA | ROASTER | OCS | BAKERY | SHOP | TO-GO | CONSUMER



GOLF CHARITY 2020

Für Teilnehmer der Kaffee- und Kaffeemaschinenwirtschaft. Vergabe des Cup-Erlöses und der Spenden zur Förderung einer soliden Ausbildung in Deutschland.

save
the
date

5. Juni 2020

GOLF CLUB GUT LÄRCHENHOF, PULLHEIM-STOMMELN

JOIN US FOR A PAR-TEE



Bildrechte: ©BRITA GmbH / Fotograf Oliver Rütter

Die Königsdisziplin der BRITA Water Academy für Baristi: das Cupping (Verkosten von Kaffee) /
The supreme discipline of the BRITA Water Academy for baristas: cupping (tasting coffee)

WASSER MACHT DEN UNTERSCHIED

LEIDENSCHAFTLICHE BARISTI HABEN EINE MISSION – DEN PERFEKTEN KAFFEE. DABEI KANN DAS WASSER EBENSO UNTERSTÜTZEN WIE DIE AUSWAHL DES KAFFEES. IN DER BRITA WATER ACADEMY LERNEN KAFFEEPROFIS IHR WASSER VON GRUND AUF KENNEN UND ERFAHREN, WIE SIE IHREN PERFEKTEN KAFFEE ZUBEREITEN. ZUDEM KÖNNEN SIE IHR EIGENES LEITUNGSWASSER MITBRINGEN UND GENAU ANALYSIEREN.

Welchen Einfluss die Wasserqualität samt Mineraliengehalt auf den Kaffeegeschmack haben, wird weit unterschätzt. Selbst die Teilnehmer der ersten „Brita Water Academy für Baristi“ staunten, wie sehr Salze und Mineralstoffe im Wasser auf das Kaffeearoma einwirken. Hinzu kommt: Es gibt nicht das eine Wasser – die Zusammensetzung kann sehr unterschiedlich sein. In manchen Regionen ist hartes Wasser mit hohem Kalk- oder

Gipsgehalt die Regel, andernorts kommt sehr weiches oder sogar korrosives Wasser aus dem Hahn. Für richtig guten Kaffee braucht der Kaffeeexperte ein Wasser, das möglichst neutral schmeckt und riecht und vor allem standardisiert ist, damit der Kaffee sein volles Potenzial entwickeln kann.

Die Kaffeespezialisten erlebten eindrucksvoll: Es reicht eben nicht, die richtige Bohne oder Kaffeemischung zu wählen, auf



Bildrechte: ©BRITA GmbH / Fotograf Oliver Rütter

Beim Geruchsmemory lernen die Teilnehmer spielerisch, auch auf feinste Nuancen zu achten. /
With the odour memory the participants learn playfully to pay attention to even the finest nuances.

eine perfekte Röstung zu achten und zur Zubereitung die beste Maschine einzusetzen, denn das Wasser hat einen maßgeblichen Anteil an der Aromenentwicklung bei der Kaffeeextraktion.

Je nach Art und Menge der enthaltenen Mineralien bzw. Salze reagieren diese mit den Aromastoffen des Kaffees und beeinflussen so das Ergebnis. Um die gewünschten Aromen aus seinem Kaffee optimal zu unterstreichen, sollte jeder Kaffeeexperte die Zusammensetzung seines Wassers und dessen Auswirkungen auf den Kaffeegeschmack genau kennen. Dazu braucht er einen geschulten Gaumen, einen feinen Geruchssinn und vor allem Wasser-Know-how.

BRITA Water Academy für Baristi

Speziell für die Bedürfnisse von Profi-Baristi hat der Experte für Wasserfiltration daher die „BRITA Water Academy für Baristi“ entwickelt, deren Auftakt im Dezember 2019 war. Der Dreh- und Angelpunkt des neuen Schulungskonzeptes ist das von den Kaffeespezialisten mitgebrachte Wasser. Von der Theorie der Wasserchemie über die praktische Messung, die Sensorik bis hin zur Pro-

duktschulung in Sachen Wasserfilter – die Teilnehmer lernen alle wichtigen Fakten, um wasserseitig den perfekten Kaffee zu kreieren. Der erste Lernblock widmete sich der Wasserchemie. Die Teilnehmer lernten, welche Inhaltsstoffe im Wasser enthalten sind, wie diese sich auf Maschinenteknik und Kaffee Aroma auswirken und nach welchen Aspekten man Wasser typisieren kann.

Im zweiten Schritt analysierten die Teilnehmer ihr eigens mitgebrachtes Leitungswasser unter Anleitung der BRITA-Experten selbst auf Herz und Nieren und auf die für Kaffee wichtigsten Parameter. Es wurde deutlich, dass jedes Wasser unterschiedlich zusammengesetzt ist und eine individuelle Problemlösung erfordert. Ein abschließender Rundgang durch das BRITA Labor rundete das Thema Wasserchemie ab.

Sensorik: Geschmack, Geruch und Mundgefühl

Sprechen wir bei Sensorik die gleiche Sprache? Wie nehmen unterschiedliche Personen die gleiche Geschmacksprobe wahr? Können Baristi, die winzigste Geschmacksnuancen im Kaffee erkennen

und benennen, dies auch bei Wasser? Schmeckt das Wasser salzig, süß, bitter, sauer oder alkalisch? Riecht es chemisch, nach Gummi, eher erdig oder pflanzlich? Wie fühlt es sich im Mund an – kantig, glatt oder eher eisig? All das lässt Schlüsse auf die im Wasser enthaltenen Bestandteile zu, und welche dem Kaffee guttun oder nicht. Das fanden die Baristi bei der Verkostung von drei verschiedenen Wässern im Brita Sensorik-Labor heraus. Sie stellten außerdem fest: Ob ein Wasser als angenehm bzw. neutral empfunden wird, hängt vom persönlichen Geschmack und der individuellen Prägung ab. Beendet wurde der Sensorikpart mit der Königsdisziplin Cupping. Hier wurde ein Kaffee verkostet, der mit vier unterschiedlichen Wasserarten zubereitet war. Die geschmacklichen Unterschiede der verschiedenen Mineraliengehalte sorgten bei den Teilnehmern für erstaunte Gesichter und machten klar: Auch auf die richtige Wasserqualität kommt es an.

Der Schlüssel zum perfekten Kaffee ist der richtige Wasserfilter

Damit das Wasser die gewünschte Zusammensetzung aufweist, braucht es

den passenden Filter für jeden Wassertyp. Die Möglichkeiten sind vielfältig und durch unterschiedliche Technologien auf die verschiedenen Anwendungen und Wasserqualitäten ausgelegt: Filter mit Ionenaustauscher reduzieren den Kalk- oder Gipsgehalt und damit den Härtegrad des Wassers. Aktivkohlefilter entfernen unerwünschte Geruchs- und Geschmacksstoffe. Spezielle Vliese filtern in allen Varianten selbst feine Partikel aus dem Wasser, die so weder auf dem Weg durch die Maschi-

first “Brita Water Academy for Baristas“ were amazed at how much salts and minerals in the water affect the coffee aroma. What’s more, there is no such thing as just one type of water - the composition can vary impressively. In some regions, hard water with a high lime or gypsum content is the norm, while in others very soft or even corrosive water comes out of the tap. For really good coffee, the coffee expert needs water that tastes and smells as neutral as possible and, above all, that it



Bildrechte: ©BRITA GmbH / Fotograf Oliver Rütter

Das Wasser-Sensorikrad zeigt, was man im Wasser schmecken und riechen kann. /
The water sensor wheel shows what you can taste and smell in water.

ne Schäden anrichten noch ins Endprodukt selbst gelangen. Für korrosive Wässer mit hohen Chlorid- oder Sulfatgehalten hat Brita mit dem Proguard Coffee ein System auf Basis einer Membran- und Mineralisierungstechnologie entwickelt. So lässt sich mit fast jedem Wasser der optimale Geschmack aus jeder Kaffeebohne extrahieren. Das Intensiv-Wasserseminar im Dezember bewies den Experten, wie viel selbst sie als Profis noch beim Thema Wasser dazulernen und optimieren können. Wer die „Brita Water Academy für Baristi“ selbst erleben will: Fünf weitere Termine sind für dieses Jahr angesetzt. / The influence of water quality and mineral content on the taste of coffee is widely underestimated. Even the participants of the

is standardised so that the coffee can develop its full potential. The coffee specialists experienced greatly: it is not enough to select the right bean or coffee blend, to ensure perfect roasting and to use the best machine for preparation, because water plays a decisive role in the development of aroma during coffee extraction. Depending on the type and quantity of minerals or salts contained, these react with the coffee's aromatic substances and thus influence the result. In order to optimally accentuate the desired aromas from his coffee, every coffee expert should know exactly the composition of the water and its effects on the coffee taste. To do this, he needs a trained palate, a fine sense of smell and, above all, water know-how.



Bildrechte: ©BRITA GmbH / Fotograf Oliver Rütter

Teilnehmer analysieren das mitgebrachte Wasser mit dem WaterLab Koffer /
Participants analyse the water they have brought with them with the WaterLab case

Brita Water Academy for Baristas

Especially for the needs of professional baristas, the expert for water filtration has therefore developed the “Brita Water Academy for Baristas”, which was launched in December 2019. The linchpin of the new training concept is the water brought along by the coffee specialists. From the theory of water chemistry to practical measurement, sensory analysis and product training on water filters - participants learn all the important facts for creating the perfect coffee on the water side. The first learning block was dedicated to water chemistry. The participants learned which ingredients are contained in water, how these affect machine technology and coffee aroma and according to which aspects water can be typified. In the second step, the participants themselves analysed the tap water they had brought with them under the guidance of Brita experts, putting it through its paces and analysing the most important parameters for coffee.

It became clear that each water has a different composition and requires an individual product solution. A concluding tour of the Brita laboratory rounded off the topic of water chemistry.

Sensory: Taste, Smell and Feel

Do we speak the same language when we talk about sensors? How do different people take the same taste test? Can baristas, who smell and taste the smallest nuances in coffee, recognize and name them, even in solid water? Does the water taste salty, sweet, bitter, sour or alkaline? Does it smell chemical, like rubber, more earthy or herbal? How does it feel in the mouth - angular, smooth or rather icy?

All these factors allow conclusions to be drawn about the ingredients contained in the water and which ones are good

for the coffee or not. This is what the baristas found out while tasting three different waters in the Brita sensory laboratory. They also found out that, whether a water is perceived as pleasant or neutral, depends on personal taste and individual character. The sensory part was concluded with the supreme discipline of cupping. Dealing with this topic, the coffee that was tasted was prepared with four different types of water. The differences in taste of the different mineral contents caused astonished faces among the participants and made it clear that the right water quality is just as important.

The key to the perfect coffee is the right water filter choice

In order for the water to have the desired composition, it needs the right filter for each type of water. The possibilities are various and are designed for different applications and water qualities using different technologies: Filters with ion exchangers reduce the lime or gypsum content and thus the hardness of the water. Activated carbon filters remove unwanted odours and flavours. Special nonwovens in all variants filter even fine particles out of the water, so that they neither cause damage on their way through the machine nor get into the end product itself. For corrosive water with high chloride or sulphate contents, Brita has developed Proguard Coffee, a system based on membrane and mineralisation technology. This allows the ideal flavour to be extracted from every coffee bean with almost any water. The intensive water seminar in December proved to the experts how much even they, as professionals, can still learn and optimise when it comes to water. If you want to experience the “Brita Water Academy for Baristas“ for yourself: Five more dates are scheduled for this year.

www.brita.net