

Bester Kaffeegenuss dank Magnesium Mineralized Water von BWT â€“ BILD

ID: LCG17445 | 21.11.2017 | Kunde: BWT Best Water Technology |
Ressort: Chronik Ã–sterreich | Medieninformation

Das Wasser vollendet die Kaffeebohne .

Bilder zur Meldung auf <http://presse.leisuregroup.at/bwt/kaffee>

Mondsee (LCG) – Ob klassisch schwarz, Cappuccino oder Latte Macchiato – Kaffee ist ein wahrer Genuss und passionierte Kaffeetrinker genießen ihn tagtäglich. Doch die Qualität von Kaffee hängt von mehr als der Kaffeebohne, -sorte oder -maschine ab. Denn Wasser macht mit 98 Prozent den Hauptbestandteil des Heißgetränks aus und spielt damit eine entscheidende Rolle bei der Zubereitung von perfektem Kaffee. Das neue „Kaffee und Magnesium Mineralized Water“ Booklet von BWT stellt trendige Kaffeespezialitäten vor, die mit Magnesium mineralisiertem Wasser noch besser schmecken.

„Lange haben wir unseren Blick für den besten Kaffee lediglich auf die Kaffeebohnen, -sorten oder -maschinen gerichtet. Unsere aktuelle Studie belegt, dass die Qualität des Wassers entscheidender ist als bisher angenommen. Insbesondere der Magnesiumgehalt des Wassers hat eine wesentliche Bedeutung als Aromaträger des Kaffees“, so **David Veal**, Executive Ambassador, SCA – Specialty Coffee Association.

Das Wasser macht den Kaffee

Welch große Rolle der Magnesium-Gehalt spielt, verdeutlichte auch eine Untersuchung, die die Specialty Coffee Association (SCA) initiierte: Je höher der Magnesiumgehalt, desto größer der Effekt

bei den sensorischen Attributen eines Kaffees. Grundsätzlich gilt: Wasser mit einem ausgewogenen Mineralienverhältnis und einem neutralen pH-Wert ist für die Zubereitung ideal. Ein hoher pH-Wert würde die natürlichen Säuren neutralisieren – der Kaffee würde unnatürlich flach schmecken. Darunter leiden insbesondere säureintensive Rohkaffeesorten, helle Röstungen oder schnell gerösteter Kaffee. Ein zu niedriger pH-Wert bewirkt das Gegenteil: Er würde die Säuren verstärken und entsprechend würde der Kaffee auch sauer schmecken. Gerade die bei Arabicasorten vorkommenden feinen Fruchtsäuren verlieren an Geschmack, durch den zu basischen Charakter solchen Wassers. Wasser, das mit dem Magnesium Mineralizer von BWT veredelt wurde, weist die ausgewogene Mineralisierung und die Optimierung des pH-Wertes für die Zubereitung der Kaffeespezialitäten auf.

Beste Kaffeequalität mit dem BWT Magnesium Mineralizer Tischwasserfilter

Egal ob Filterkaffee oder Espresso, die Aromen, das Koffein und der wunderbare Geschmack der Kaffeebohnen müssen im Wasser gelöst werden, um genossen werden zu können. Am besten geht das mit dem BWT Magnesium Mineralizer, der das Wasser vorab filtert. Dafür sollte das Wasser, das man zur Kaffeezubereitung verwenden möchte, stets frisch und kühl aus dem Hahn durch den BWT Filter laufen lassen.

„Mit unserem cleveren BWT Magnesium Mineralizer Tischwasserfilter lässt sich gutes Leitungswasser im Handumdrehen weiter verbessern. Er reduziert geruchs- und geschmacksstörende Stoffe wie Chlor und reduziert den Kalkgehalt des Wassers. Auch Schwermetalle wie Kupfer und Blei werden entfernt. Gleichzeitig wird das Leitungswasser mit dem wertvollen Mineral Magnesium angereichert und eignet sich damit perfekt zum puren Genuss oder für die Zubereitung von Tee und Kaffee“, erklärt BWT-Vorstand **Gerald Steger** .

Coffee on the Rocks und Co.

Dass der klassische Muntermacher Kaffee zu weitaus mehr in der Lage ist als lediglich Wachzuhalten, zeigt das neu veröffentlichte Booklet zum Thema „Kaffee und Magnesium Mineralized Water“ von BWT, das mit einer Vielzahl an Rezepten auftrumpft. Neben „Coffee on the Rocks“, finden sich „Gin Tonic Cold Brew“, „Mocca Shock“, „Cascara Himbeer Kaffee“ oder „Lemongrass-spicy Chemex“ im Rezeptesortiment.

Ein spezielles und dennoch sehr einfaches Rezept ist der Mocca Shock, der einfach zum Dahinschmelzen ist. Zunächst bereitet man mit einer Espressomaschine einen Espresso (25 ml) oder besser noch einen Doppio (50 ml) zu. Meistens sind 88 bis 92 Grad Celsius mit einer Durchlaufzeit von 25 bis 30 Sekunden perfekt. Danach schmilzt man circa 100 Gramm Kochschokolade und gibt die geschmolzene Schokolade in eine Espressotasse oder -glas. Die Tasse drehen, um die Schokolade zu verteilen. Festsetzen lassen. dann den Espresso shot eingießen und mit Schokoladenabrieb dekorieren.

Mehr Rezepte auf <http://www.bwt-filter.com/de/rezepte/Kaffee-Rezepte>.

Weitere Informationen zu BWT finden Sie auf <http://www.bwt-filter.com> oder auf Instagram unter #besserwasser.

Über BWT

Die Best Water Technology-Gruppe ist Europas führendes Wassertechnologie-Unternehmen. 3.300 Mitarbeiter arbeiten an dem Ziel, Kunden aus Privathaushalten, der Industrie, Gewerbe, Hotels und Kommunen mit innovativen, ökonomischen und ökologischen Wasseraufbereitungs-Technologien ein Höchstmaß an Sicherheit, Hygiene und Gesundheit im täglichen Kontakt mit Wasser zu geben. BWT bietet moderne Aufbereitungssysteme und Services für Trinkwasser, Pharma- und Prozesswasser, Heizungswasser, Kessel-, Kühl- und Klimaanlage Wasser sowie für Schwimmbadwasser. BWT Mitarbeiter in Forschung und Entwicklung arbeiten mit modernsten Methoden an neuen Verfahren und Materialien mit dem Ziel,

ökologische und ökonomische Produkte zu entwickeln. Ein wichtiger Aspekt ist die Senkung des Betriebsmittel- und Energieverbrauchs der Produkte und somit die Reduktion der CO₂-Emissionen. Weitere Informationen auf <http://www.bwt-group.com>.

Über SCA – Specialty Coffee Association

Die Specialty Coffee Association (SCA) ist eine weltweite Vereinigung, die auf den Grundlagen der Offenheit, Inklusivität und gemeinsamen Wissensaufbau aufbaut. Die SCA möchte die Qualität und Standards im Kaffeebereich erhöhen. Kaffeebauern, Baristas und Röster zählen zu den Mitgliedern, wodurch die SCA die gesamte Kaffee-Wertschöpfungskette abdeckt. BWT ist mit seiner Leidenschaft für Wasser und Kaffeequalität seit Jahren aktives Mitglied, um besten Kaffeegeschmack durch innovative Wasseroptimierung zu erzielen. Weitere Informationen auf <http://www.sca.coffee>.

+++ BILDMATERIAL +++

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Verwendung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich auf <https://www.leisure.at>. (Schluss)

