

# WARUM DIE RICHTIGE WASSERQUALITÄT IN DER PROFIKÜCHE SO WICHTIG IST

**WOLFGANG KROPP** WEISS GENAU, WELCHER FILTER IN WELCHES GASTRONOMIE-EQUIPMENT GEHÖRT, DAMIT DIE QUALITÄT VON SPEISEN UND GETRÄNKEN STIMMT. SEINE MISSION IST ES, EXPERTEN DARÜBER AUFZUKLÄREN, DASS SIE MIT DEM RICHTIGEN WASSERFILTER IHRE PROFIMASCHINEN SCHÜTZEN UND VIEL GELD SPAREN KÖNNEN.

*Herr Kropp, Sie sind Key Account Manager beim Trinkwasserspezialisten BRITA in Taunusstein. Ihr Unternehmen ist führend in der professionellen Filtration von Wasser, einem zentralen Thema für Kombidämpfen in der Profiküche. Wie wichtig ist die Wasserqualität für die Zubereitung perfekter Speisen?*

**Wolfgang Kropp:** In Deutschland ist das Trinkwasser im weltweiten Vergleich bestens, denn es ist eines der am strengsten kontrollierten Lebensmittel. Regional gibt es

allerdings zum Teil große Unterschiede. Denken Sie nur an den Kalkgehalt im Wasser. Der Gastronom merkt schnell, ob die Wasserqualität stimmt oder nicht. Kommt die Ware optisch ansehnlich, frisch und knackig aus dem Kombidämpfer, beweist er nicht nur, dass er was kann, sondern dann ist auch die Wasserqualität in Ordnung. Darauf hat er ein Auge, denn die Gäste sind sehr anspruchsvoll. Die Speisen müssen frisch und zum Anbeißen aussehen. Den Gästen soll das Wasser im Mund zusammenlaufen, wenn sie das Gericht sehen und ihnen ein köstliches Aroma um die Nase weht.

*Was passiert, wenn die Wasserqualität nicht stimmt?*

**Wolfgang Kropp:** Das kann für den Gastronomen richtig teuer werden. Die Kombidämpfer haben sehr feine Düsen, die den benötigten Dampf erzeugen, um die Speisen gleichmäßig zu garen. Wenn das Wasser sehr kalkhaltig ist, kann es zu Ablagerungen an den Dampfdufen kommen, sie verstopfen. Dadurch läuft das Garprogramm nicht mehr optimal. Am Ende wird die Qualität schlechter, die Kombidämpfer laufen nicht mehr, Reparaturen kosten Geld, Umsatz geht verloren. Das alles kann der Profi vermeiden, wenn er auf die richtige Wasserqualität setzt.

*Unnötige Kosten gilt es natürlich zu vermeiden. Was können Sie unseren Köchen raten, um sowohl das Aroma ihrer Produkte im Auge zu behalten als auch ihren Kombidämpfer zu schützen?*

**Wolfgang Kropp:** BRITA beschäftigt sich seit über 50 Jahren ausschließlich mit dem Thema Wasser und bei den Professional Filtern ist der Entkarbonisierungsfiler PURITY Steam das perfekte Produkt für die Profiküche. Er wurde speziell für Kombidämpfer entwickelt und entzieht dem Wasser mittels Aktivkohlefilter Kalk bildende Stoffe, die an Heizstäben, filigranen Maschinenteilen und im Garraum große Schwierigkeiten verursachen könnten. Außerdem entzieht die Aktivkohle noch unerwünschte Geschmacks- und Geruchsstoffe wie beispielsweise Chlor.

*Wir hören öfter von unseren Köchen vom Problem der Glaskorrosion. Was ist das und wie hilft eine Wasser-Filtration, dieses Problem zu vermeiden?*

**Wolfgang Kropp:** Glaskorrosion entsteht, wenn sich Mineralien aus dem Wasser an oder im Glas der Sichtscheiben ablagern und diese dadurch blind werden. Dies kann durch die Verwendung einer falschen Wasseraufbereitung zusätzlich verstärkt werden. Ja, auch hier schafft der BRITA Professional Filter Abhilfe. Die Filter holen darüber hinaus auch solche Stoffe aus dem Wasser, die die Edelstahl-Innenfläche der Öfen aufräumen. Damit wird verhindert, dass sich an diesen Stellen Verunreinigungen absetzen können. Sie sehen: Kein Filter ist keine Lösung, aber es muss auch der richtige sein.

*Was muss der Profikoch bei der Wahl des Filters beachten?*

**Wolfgang Kropp:** Zuerst, wie viel Wasserdurchlauf sein Kombidämpfer benötigt. Mit dem PURITY Steam von BRITA stehen ihm Filter in verschiedenen Größen und Ausführungen zur Verfügung. Für kleine Profiküchen ist die PURITY C Steam Linie interessant, denn diese Filter sind durch kompaktes Design auch bei wenig Platz noch integrierbar.



Größere Küchen mit großem Wasserbedarf sind mit PURITY Steam gut beraten. Alle Filter können horizontal, vertikal und – wenn es aus Platzgründen mal nötig ist – auch über Kopf betrieben werden.

*Kommen wir zur Installation. Kann jeder Maitre de Cuisine den Filter selbst installieren?*

**Wolfgang Kropp:** Unsere Filter werden von kompetenten technischen Serviceleuten der Maschinenhersteller oder Fachhändler installiert, eingestellt und getauscht. Der Restaurantbetreiber selbst oder seine Mitarbeiter müssen sich darum nicht kümmern.

*Wie oft müssen die Filter gewechselt werden?*

**Wolfgang Kropp:** Wie lange die Lebensdauer der gewählten Filterkartusche ist, hängt von mehreren Faktoren ab, wie Kapazität und Größe der Anlage, Intensität der Nutzung oder der lokalen Wasserqualität. Dies wird vor Installation bereits bedacht und berechnet. Der Fachhändler wählt dann in der Regel den Filter so aus, dass einmal im Jahr die Kartusche gewechselt werden muss. Bei sehr hohem Wasserbedarf kann es auch sein, dass die Tauschintervalle kürzer sind. Die BRITA Professional Service App ist eine wertvolle Unterstützung: Hier kann der Fachhändler ganz einfach den richtigen Filter finden, die korrekte Verschnitteinstellung vornehmen und den Termin für den Filterwechsel zuverlässig im Auge behalten. Regelmäßiger Filterwechsel ist wichtig, denn erschöpfte Filter können keine Leistung mehr bringen und die Kombidämpfer nicht mehr vor Ausfällen schützen.

*Was mache ich als Profikoch mit der alten Kartusche? Gibt es hier einen nachhaltigen Weg?*

**Wolfgang Kropp:** Die erschöpften Kartuschen werden über die Fachhändler wieder an uns zurückgebracht, kostenfrei. BRITA hat am Hauptsitz eine eigene Anlage für das Recycling der Kartuschen samt Inhalt. In einer Trennanlage werden Ionenaustauscher und Aktivkohle getrennt. Der Ionenaustauscher wird so aufbereitet, dass er wie neu ist und in den Produktionskreislauf zurückgeführt werden kann. Das heißt, er wird in neuproduzierten Kartuschen wieder eingesetzt. Die Aktivkohle geht zurück an den ursprünglichen Hersteller und kann dort noch für andere Anforderungen eingesetzt werden. Die Kartuschenhülle wird zerkleinert und geht als Rohstoff wieder an die Kunststoffindustrie.

*Hochleistungskombidämpfer müssen ihre Anschaffungskosten nicht nur amortisieren, sondern letztendlich auch profitabel arbeiten, Tag für Tag. Sind Köche mit der BRITA PURITY Steam Technologie auf der sicheren Seite?*

**Wolfgang Kropp:** Ein klares Ja. Unsere BRITA PURITY Steam Filter sorgen für eine reibungslose und maximale Auslastung in der Profiküche bei geringen Reparatur- und Servicekosten. Wie alle anderen Lösungen von BRITA Professional wird auch dieses Filtersystem regelmäßig durch unabhängige Institute kontrolliert und zertifiziert – und zwar mehrfach. Das heißt, Küchenprofis haben mit der Wasserexpertise von BRITA einen zuverlässigen Partner an ihrer Seite und müssen sich zumindest um das Wasser keine Gedanken mehr machen.



Wolfgang Kropp,  
Key Account Manager,  
BRITA.

*Manche Profiküchen müssen sich mit schwierigen Wässern oder stark schwankendem Wasserbedarf auseinandersetzen. Das bedeutet sicherlich Stress für die Kartuschen. Gibt es hierfür besondere Lösungen?*

**Wolfgang Kropp:** Ja, gibt es. Wir sehen es als unsere Aufgabe an, die Profis mit den bestmöglichen Lösungen zu unterstützen. Mit dem PROGUARD Gastro 200, unserer neuesten Entwicklung, bieten wir ein Umkehrosmose-System für Kombidämpfer, Backöfen und Spülmaschinen an. Es liefert perfekt auf Ihre Maschine abgestimmtes Wasser. Das Filtersystem überzeugt durch leistungsstarke Trinkwasseroptimierung bei hohen Durchflussraten und erfüllt damit die Anforderungen aller Anwendungen in modernen Großküchen. Der PROGUARD Gastro 200 filtert im Wasser vorhandene Partikel heraus, so dass sie weder in Maschinen noch Endprodukte gelangen können. Perfekt für einen reibungslosen Betrieb. Auch bei schwankendem Wasserbedarf werden nicht nur Kalkablagerungen verhindert, sondern auch vor Gips und Korrosion geschützt.

*Was möchten Sie Köchen noch mit auf den Weg geben?*

**Wolfgang Kropp:** Was ich ihnen auf jeden Fall ans Herz legen möchte: ein Filter lohnt sich immer. Wo mit hohen Temperaturen gearbeitet wird, fällt Kalk aus und lagert sich an Maschinenteilen ab, so dass das hochwertige Gerät quasi seinen Job nicht mehr zur vollsten Zufriedenheit erledigen kann.

