



Sie sind die Wasseraufbereitungs-Experten der SVGG-Mitgliedfirmen und haben sich im Konferenzzentrum der Elro-Werke AG in Bremgarten zum SVGG-Roundtable-Gespräch getroffen: SVGG-Präsident Hans Gertsch (Mitte), links flankiert von GOURMET-Verlagsleiter Stephan Frech, von Wolfgang Popp von der Franke Kaffeemaschinen AG sowie von Erwin Marty von der Winterhalter Gastronom AG, rechts flankiert von Karl Kaufmann («Brita Vivreau») und Armin Sutter von der Brita Wasser-Filter-Systeme AG sowie von Oliver Brouwer von der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.

Wasseraufbereitung in der Gastronomie – aber wie?

Die Wasseraufbereitungsexperten der SVGG-Mitgliedfirmen aus den Bereichen Wasserausschank, Kaffeeausschank, Kochen und Spülen trafen sich bei der Elro-Werke AG in Bremgarten zu einem SVGG-Roundtable-

Gespräch zum Thema «Wasseraufbereitung in der Gastronomie» – eine schwierige und komplexe Materie, bei welcher der Beizug von entsprechenden Fachleuten zu empfehlen ist.

Im Konferenzzentrum der Elro-Werke AG (Bremgarten) trafen sich die Exponenten der SVGG-Mitgliedfirmen, deren Produkte und Dienstleistungen in einem speziellen Masse mit den Eigenschaften des Wassers im besonderen und mit der Wasserqualität im allgemeinen konfrontiert sind. SVGG-Präsident Hans Gertsch be-

grüsste die Teilnehmer des SVGG-Roundtable-Gesprächs zum Thema «Wasseraufbereitung in der Gastronomie» und betonte, dass damit nicht nur die Beratungskompetenz der SVGG-Mitgliedfirmen und ihrer Repräsentanten zum Ausdruck kommen, sondern die Behandlung des Themas den Hotel- und Gastro-Unternehmern auch einen direkten

Erkenntnis-Nutzen bringen soll. Die Wasseraufbereitung ist dabei insbesondere in den fünf zentralen betrieblichen Bereichen eines gastgewerblichen Betriebs ein komplexes Thema – beim Getränkeausschank, beim Kaffeeausschank, in der Küche sowie in der Spülküche und Lingerie. Unter der Moderation von Stephan

und René Frech vom Verlag GOURMET skizzierten die Experten aus den verschiedensten Bereichen die Notwendigkeit einer Wasseraufbereitung sowie die verschiedenen Anforderungen an eine optimale Wasseraufbereitung.

Armin Sutter, Brita Wasser-Filter-Systeme AG:

Die zu hohe Karbonathärte des Wassers in den meisten Regionen der Schweiz fördert die Kalkbildung im Wasser. Das hat spürbare Nachteile gerade auch bei den Anlagen und Apparaturen in der Gastro-Branche zur Folge, welche mit Wasser in Berührung kommen. Die Konsequenzen sind längere Maschinenstillstandszeiten, höhere Service- und Energiekosten, Flecken und Schlieren auf Besteck, Geschirr und Gläsern. Neben Kalk verderben auch unerwünschte Geruchs- und Geschmacksstoffe im Wasser die Getränkearomen und tangieren die geschmackliche und optische Qualität von Getränken, die auf der Basis von Wasser zubereitet werden.



Armin Sutter,
Brita Wasser-Filter-Systeme AG.



Wolfgang Popp,
Franke Kaffeemaschinen AG.

Ziel einer Wasseraufbereitung bzw. -filtrierung ist die Erreichung eines optimalen Mineraliengehalts des Wassers, die Verhinderung der Kalkbildung, die Entfernung von störungsverursachenden Partikeln und von unerwünschten Geruchs- und Geschmacksstoffen im Wasser. Je nach dem Einsatzbereich des Wassers sind verschiedene Filtrierungssysteme im Einsatz, insbesondere Aktivkohlefilter, Partikelfiltration und Ionenaustauscher.

Wolfgang Popp, Franke Kaffeemaschinen AG:

Die Kaffeequalität hängt im wesentlichen von der Wasserqualität ab. Zu viel Kalk und Kaffeeausschank vertragen sich schlecht. Es gilt, einen optimalen Wasserhärtegrad zu erzielen, weil Kalk auch eine Art Geschmacksträger bildet. Zudem fördert ein zu hoher Kalk- und Wasserhärtegrad die Störungsanfälligkeit der Kaffeefullautomaten. Wir empfehlen deshalb unseren Kunden, Kaffeemaschine und Wasserfilter als ein einziges Dienstleistungspaket zu

betrachten, wobei wir aber auch feststellen, dass in gewissen Regionen, insbesondere im Gotthard-Massiv, im Wallis, in den Bündner Alpen oder teilweise auch im Tessin sehr oft auch weiches Wasser anzutreffen ist, das keine kalkreduzierende Filtration benötigt.

Hingegen ist es immer ratsam, eine Partikelfiltration ins Auge zu fassen, damit wirklich reines und optimal aufbereitetes Wasser für die Zubereitung von Kaffee-Spezialitäten in die Kaffeefullautomaten gelangt.

Karl Kaufmann, «Brita Vivreau»:

«Brita Vivreau» ist ein leitungsgebundenes Wasserkonzept, das Hahnenwasser zu einem frisch aufbereiteten Sprudelwasser verwandelt. Im Zentrum steht der «Vivreau Bottler», ein Gerät, das ans Wasserleitungsnetz eines gastgewerblichen Betriebs angeschlossen wird. Im «Bottler» integriert ist ein Aktivkohlefilter mit Feinfiltration, der das Leitungswasser reinigt und aufbereitet, ein Kühlaggregat, welches das Wasser auf die gewünschte und einstellbare



Karl Kaufmann, «Brita Vivreau»,
Brita Wasser-Filter-Systeme AG.

Kühltemperatur bringt, sowie ein Karbonator, der das Wasser nach Bedarf karbonisiert und mit Kohlensäure versetzt.

Der «Bottler» ist also in der Lage, sowohl stilles, leicht und normal kohlenstoffhaltiges Wasser zu erzeugen. Es gibt ihn als Einbau-, Tisch- und Standgerät.

Im Konzept inbegriffen sind Design-Flaschen, in welche das aufbereitete Wasser als «Hausmarke» mit eigenem Logo abgefüllt werden kann. Für ganz besonders sensible Einsatzbereiche wie beispielsweise in Spitälern, Kliniken oder Heime ist sogar eine Mehrfachfiltration (Aktivkohlefilter, Sterilfilter, Keimsperr) möglich. «Brita Vivreau» leistet mit der gastronomischen Nutzbarmachung des Leitungswassers einen Beitrag zu mehr «Regionalität» in der Gastronomie.

Oliver Brouwer, Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG:

In der Profi-Küche kommt vor allem der Kombidämpfer mit dem Wasser in direkte Berührung. Es wird für die Dampferzeugung und zur Wrasen-



Oliver Brouwer,
Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.



Hans Gertsch, SVGG-Präsident,
Elro Werke AG.

reduktion sowie zur regelmässigen Reinigung des Garraums eingesetzt. Kalkhaltiges Wasser sollte deshalb im Interesse der Funktionszuverlässigkeit gar nicht erst in einen Kombidämpfer gelassen werden, d.h., es sollte eine Osmose-Anlage oder aber ein Gerät zur Teil- oder Vollentsalzung vorgeschaltet werden. Bei einem Integralverdampfer sieht man den Kalk sofort im Gerät. Bei Boilergeräten muss mit einer Chemiekeule (Tabs) regelmässig entkalkt werden. Wenn dies nicht geschieht, kann dies teure Reparaturen zur Folge haben. Deshalb empfiehlt es sich, den Kalk gar nicht erst in die Geräte zu lassen und das Wasser mit einer vorgeschalteten Osmose-Anlage, mit einer Filterpatrone oder mit einer Entsalzungsanlage am besten auf 0 Grad zu enthärten.

Hans Gertsch, Elro-Werke AG:

Die Mineralsalze im Wasser beschlagen die Scheiben der Kombisteamer und machen sie mit der Zeit «blind». Aber auch bei der integrierten Dampferheizung zur Erzeugung von schnellem Druck und Hitze in den

Druckgarbraisièren sowie bei der Deckelrückführung in den Druckgarbraisièren, wo kaltes Wasser für den Druckabbau verwendet wird, ist entkalktes Wasser eine absolute Notwendigkeit. Das Elro-Highspeed-System sorgt für eine angemessene Wasserentkalkung sowie für optimale Farbe und Geschmacksqualität von Nahrungsmitteln, welche in den Elro-Geräten zubereitet werden.

Erwin Marty, Winterhalter Gastronom AG:

Gerade in der Spülküche heisst die Devise: Kalk macht Kosten. Kalk kostet Geld. Im Interesse des Maschinenschutzes heisst das nichts anderes, als dass Kalk ausserhalb der Spülmaschinen gelassen werden muss.

Die Winterhalter Gastronom AG hat deshalb nicht weniger als 40 Jahre Erfahrung mit integrierten Wasserentkalkungsanlagen. Entkalkungsanlagen haben auch zur Folge, dass weniger Reinigungsmittel benötigt werden – eine Einsparung von bis zu 50 Prozent ist die Regel. Wo weniger «Chemie» zum Einsatz kommt, ge-



Erwin Marty,
Winterhalter Gastronom AG.



Angeregte und aufgeräumte SVGG-Gesprächsrunde zur «Wasseraufbereitung in der Gastronomie» (v.l.n.r.): Oliver Brouwer von der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG, GOURMET-Verlagsleiter und Gesprächsmoderator Stephan Frech, SVGG-Präsident Hans Gertsch von der Elro-Werke AG, Armin Sutter von der Brita Wasser-Filter-Systeme AG, Wolfgang Popp von der Franke Kaffeemaschinen AG, Erwin Marty von der Winterhalter Gastronom AG und Karl Kaufmann von «Brita Vivreau» der Brita Wasser-Filter-Systeme AG.

winnt die Umwelt. Und zudem ist das Spülergebnis unbestritten besser. Die Winterhalter Gastronom AG bietet deshalb vier verschiedene Methoden

zur Wasseraufbereitung in der Spülküche an: Die Wasserenthärtung, die Teilentsalzung, die Vollentsalzung sowie die Umkehrosmose.

Fazit

Wasseraufbereitung in der Gastronomie ist eine Notwendigkeit, muss aber sehr differenziert und auf die unterschiedlichen Gegebenheiten in den Regionen und die verschiedenen Einsatzbereiche abgestimmt werden, wenn sie zu wirklich optimalen Ergebnissen führen soll. Eine seriöse und individuelle Abklärung ist deshalb notwendig.

Die Wasseraufbereitungsexperten der SVGG-Mitgliederfirmen sind kompetente und erfahrene Fachleute, denen mit gutem Grund volles Vertrauen entgegengebracht werden darf.

SVGG

SVGG Geschäftsstelle
Abendweg 4, 8038 Zurich
Tel. 044 487 10 48
Fax 044 487 10 44
info@svgg.net, www.svgg.net

Mitglieder

Alto-Shaam (Switzerland)	8003 Zürich	Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG	3322 Schönbühl
Beer Grill AG	5612 Villmergen	Hupfer Schweiz AG	6203 Sempach-Station
Berndorf Luzern AG	6203 Sempach-Station	Jeka AG	4144 Arlesheim
BioTrans AG	9532 Rickenbach	KBZ-Gastronomie-Einrichtungen AG	4133 Pratteln
Brita Wasser-Filter-Systeme AG	6025 Neudorf	Kibernetik AG	9470 Buchs SG
BWT AQUA AG	4147 Aesch	Meiko (Suisse) AG	8117 Fällanden
Chromag AG	6312 Steinhausen	Menu System AG	9014 St. Gallen
Comenda (Schweiz) AG	4153 Reinach	Miele AG Professional	8957 Spreitenbach
Diversey Schweiz	9542 Münchwilen	Pahl Grossküchentechnik AG	8953 Dietikon
Ecolab (Schweiz) GmbH	4132 Muttenz	Rational Schweiz AG	9435 Heerbrugg
Egro Suisse AG	5605 Dottikon	Resta AG	9230 Flawil
Electrolux Professional AG	6210 Sursee	Rieber AG	8360 Eschlikon
Elro Werke AG	5620 Bremgarten	Rilling AG Grossküchen	9422 Staad
Franke Kaffeemaschinen AG	4663 Aarburg	Salvis AG	4665 Oftringen
Gamatech AG	8308 Illnau	Schmalz Distributions-Systeme AG	2560 Nidau
Gastrofrit AG	9400 Rorschach	Schmocker AG	3800 Interlaken
Gehrig Group AG	6275 Ballwil	Steinfels Swiss	8411 Winterthur
Ginox SA	1815 Clarens	van Baerle AG	4142 Münchenstein
Gisi + Partner GmbH	5617 Tennwil	Wiba AG Gastro Equipment	5506 Mägenwil
Heer AG	4153 Reinach	Winterhalter Gastronom AG	9464 Rüthi