

BELEBTES WASSER
FÜR NOCH
MEHR QUALITÄT



GRANDER
W A S S E R



www.grander.com

... die ganze **Kraft** des **Wassers**.

WASSER UND BROT - EINE SYMBIOSE DER BESONDEREN ART

Die GRANDER®-Wasserbelebung ist aus den heimischen und internationalen Backstuben nicht mehr wegzudenken und die Meister sind stolz auf ihre Ergebnisse ...

Wasserqualität bestimmt das Gelingen der Endprodukte

Jeder Bäcker hat seine eigenen (Brot-)Spezialitäten, auf die er besonders stolz ist und deren Rezept meist ein gut gehütetes Geheimnis darstellt. Etwas jedoch lüften viele Bäckermeister: das „Wassergeheimnis“. Wasser ist neben dem Getreide die wichtigste Grundzutat für Brot, Gebäck und Süßwaren. Die Kraft und Vitalität des belebten Wassers wirkt sich auf die Qualität der Backwaren besonders positiv aus. Der Teig nimmt das belebte Wasser besser auf und bildet so die Grundlage für würzige und zarte Backwaren aller Art, sind viele Bäckermeister landauf und landab überzeugt. Folgt man der Back-Faustregel „2 Teile Mehl – 1 Teil Wasser,“ so erkennt man die Wichtigkeit des Wassers beim Backen und weiß auch, warum das belebte GRANDER®-Wasser aus den Backstuben nicht mehr wegzudenken ist.

Die Bäckermeister berichten über

- > lockeren, flaumigeren und seidigeren Teig
- > mehr Volumen
- > leicht zu verarbeitende Teige
- > optimale Bindung des Teiges
- > Reduktion der Hefe bei schnellerem und besserem Backtrieb
- > runden und intensiveren Geschmack des Brotes
- > gute und schöne Kruste
- > lange Haltbarkeit und Frische der Brote
- > die einfache und leichte Reinigung der Schwadenrohre und Öfen
- > Einsparungen an Chemie und Reinigungsmitteln

Ein guter Beweis

Eine umfassende Versuchsreihe startete die niederösterreichische Landesfachschule für Bäcker und Konditoren in Baden bei Wien/Österreich. Unter der Leitung des Fachvorstandes, Diplompädagoge Manfred Stefan, wurde ein umfangreicher Versuch mit belebtem Wasser nach Johann Grander durchgeführt. 40 Personen nahmen an dem Test teil. Besonders in Kombination mit biologischem Vollkornmehl waren die Ergebnisse ebenso verblüffend wie eindeutig.

Fachvorstand Manfred Stefan formulierte das Versuchsziel: „Festgestellt werden soll die unterschiedliche Auswirkung von GRANDER®-Wasser auf die Teigentwicklung, das Backvolumen, den Geschmack sowie die Frischhaltung nach drei Tagen.“

Teigentwicklung:

Mit GRANDER®:

- > der Sauerteig hat einen höheren Reifegrad
- > gleichmäßigere Gare-Teigentwicklung der Brote
- > Gärstabilität und Gärtoleranz ist höher gegenüber Vollkornbrot ohne Zubereitung mit belebtem Wasser

Ohne GRANDER® (Vollkorn):

- > unregelmäßig schleppende Gare der Teige



Backvolumen:

Mit GRANDER®:

- > größeres Volumen: 16 Volumensanteile mehr (85 cm³ mehr)
- > im Anschnitt gleichmäßiges Porenbild

Ohne GRANDER®:

- > etwas geringeres Volumen
- > im Anschnitt kommt es durch den hohen Wasseranteil zu leichtem Brotfehler
- > unregelmäßiges Porenbild

Geschmack und Frischhaltung nach 3 Tagen:

Mit GRANDER®:

- > saftiger, frischer Eindruck
- > milderer (runder), harmonischer Geschmack
- > Beurteilung um Note 1,06 höher als Normalvollkornbrot

Ohne GRANDER® (Vollkorn):

- > etwas trockenerer Eindruck
- > subjektiv intensiverer Säuregeschmack

In der Gesamtbeurteilung der fachkundigen Jury, bestehend aus den Absolventen der Fachschule, erhielt das Brot mit belebtem Wasser zubereitet eine Note von 4,78 (zu erreichende Höchstnote: 5,0). „Normalbrot“ mit Leitungswasser hergestellt lag bei Note 3,72.

Manfred Stefan kam zum Resümee: „Die Kombination von biologischem Vollwertmehl und belebtem Wasser ergibt einen eklatanten Unterschied: **Das mit GRANDER®-Wasser gebackene Brot ist viel schöner in seinem Aussehen, hält viel länger und schmeckt ausgezeichnet!**“

LUFTIG, LEICHT UND KÖSTLICH

*Mit GRANDER®
gelingt der Teig noch besser -
davon berichten
begeisterte Anwender.*

Roland Koo,
Bäckerei Koo -
Oberpullendorf



Frank Berger,
Bäckerei Berger & Café Frank - Mondsee



Bäckerei Berger & Café Frank - 5310 Mondsee, AT

Tradition seit 1603

Die Traditionsbäckerei Berger steht seit 1603 für bestes ofenfri-sches Brot und Gebäck aus Meisterhand. Hausgemachte Kuchen und Torten, gebacken nach bewährten Hausrezepten und röstfri-scher IQ Kaffee aus 100% Arabica-Bohnen laden zu einem Besuch in den zwei beliebten Mondseer Bäckerei-Cafés ein.

Frank Berger bäckt seit März 2006 ausschließlich mit belebtem GRANDER®-Wasser. Dafür gibt es für ihn viele gute Gründe: „Weil der Teig viel flaumiger und zarter ist und sich leichter verarbeiten lässt. Wir legen Wert auf ehrliche und heimische Grundzu-taten, wie Mehl von den Mühlen der Region und Natursalz. Das GRANDER®-Wasser passt somit perfekt in unsere Philosophie.“

Für Frank Berger war die Einführung des GRANDER®-Wassers nur eine Frage der Zeit. Eingebaut ist ein GRANDER®-Wasserbelebungs-gerät W100 mit teilenthärtetem Wasser. „Die Kundschaft schätzt unser Brot und Gebäck sowie unsere Kuchen nach alten Hausrezepten. Zum Gelingen unserer Produkte trägt das GRANDER®-Wasser maßgeblich bei. Heute muss man den Kunden etwas Besonderes bieten, um sich gegenüber Großbe-trieben und Supermarktbrot abzuheben - unsere Besonderheit ist die Qualität.“

Aber nicht nur Wasser und Brot gehören für den innovativen Bä-cker zusammen. Zum aromatischen Kaffee wird in den beiden Cafés in Mondsee ein Glas belebtes GRANDER®-Wasser serviert. „Weil zu einem Kaffee von höchster Qualität eben ein gutes Gla-serl Wasser gehört“, ist Frank Bergers Devise und er wird's wohl wissen ...



3 Generationen,
Bäckerei Schmid –
Hall bei Admont



Bäckerei Koo – 7350 Oberpullendorf, AT

Bei Korn und Wasser nur das Beste

Die beliebte Bäckerei ist seit 50 Jahren ein traditioneller Familienbetrieb. Die Kunden schätzen die hohe Qualität der Backwaren, die im Hause Koo vorwiegend per Hand erzeugt werden. In der Stadtgemeinde Oberpullendorf bäckt Roland Koo von der gleichnamigen Bäckerei seit 2005 mit belebtem GRANDER®-Wasser. Den Unterschied hat er schnell gespürt: „Der Teig nimmt mehr Wasser auf und ist seidiger. Der Teigtrieb ist trotz der verringerten Hefezugabe besser und schneller.“ Er berichtet auch, dass das Brot gebacken mit GRANDER®-Wasser flaumiger und zarter und die Rinde knuspriger wird. „Außerdem hält es länger frisch,“ weiß der Experte, der auch überzeugt ist, dass speziell beim natürlichen Gebäck eine schönere und raschere Reife erzielt und dass das Vollkornbrot länger saftig bleibt, weil es das Wasser besser einschließt.

Die Vorteile der GRANDER®-Wasserbelebung beginnen aber bereits einen Schritt vor der Backstube, nämlich in der Mühle. Der Müller muss Wasser in einem optimalen Zeitrahmen und in der richtigen Menge ins Korn bringen. Roland Koo geht bezüglich Rohstoffe keinen Kompromiss ein. „Unsere Backwaren werden mit belebtem Wasser und mit dem Mehl der Schedlmühle aus Lockenhaus hergestellt.“ So gelangt nur das Beste vom Besten in die Backwaren von Koo. Sehr gute Erfahrungen mit der GRANDER®-Wasserbelebung konnte auch Julius Schedl von der Schedlmühle machen: „Durch das belebte GRANDER®-Wasser verkürzt sich die Wasseraufnahmezeit und das Getreide lässt sich leichter verarbeiten. Das Mehl nimmt mehr Wasser auf und ist konsistenter.“ Viele weitere Müller schließen sich der Meinung von Julius Schedl an und sind überzeugt, dass selbst das trockenste Korn durch GRANDER® in kürzester Zeit mehr Wasser aufnimmt und sich dadurch leichter verarbeiten lässt und qualitativ hochwertiger wird.

Bäckerei Schmid – 8911 Hall bei Admont, AT

Brot und Gebäck aus Hall hat Tradition!

Die Bäckerei Schmid in Hall bei Admont ist ein Familienbetrieb, der seit Generationen die Kunst des Backens weitergibt. So werden Tag für Tag 20 verschiedene Brotsorten und feinste Gebäckspezialitäten aus reinen Naturprodukten gebacken und angeboten.

Eines der besten Brote Europas geht durch die Hände vom „Hallerbäck“ Alfred Schmid. So erzielte der Bäckermeister mit dem „Haller Korn“ und dem „Xeis Laib“ die Goldmedaille auf europäischer Ebene.

Durch den Einbau der GRANDER®-Wasserbelebung im Jahr 2003 im Produktionsbetrieb konnten zahlreiche Verbesserungen und Einsparungen erzielt und die Qualität und Haltbarkeit der Produkte noch gesteigert werden. Der erfolgreiche Bäcker möchte das GRANDER®-Wasser nicht mehr missen: „Seit der Verwendung des belebten GRANDER®-Wassers beim Backen benötigen wir nur noch 2 dag Hefe statt früher 3 dag pro 2 kg Mehl. Das Brot sieht besser aus und schmeckt auch besser. Die Schwadenrohre verkalken weniger. Ich reinige nur noch einmal im Jahr, anstatt früher alle zwei Monate,“ berichtet der erfolgreiche Bäcker zufrieden.

Viel Fleiß, laufende Investitionen, motivierte Mitarbeiter und beste Wasserqualität sind jene Kriterien, die Brot und Gebäck vom Haller-Bäck seit über 100 Jahren so beliebt machen.

www.baekerei-schmid.at

Mehmet Altas
mit Mitarbeiterin



Beck Kainz – 6971 Hard, AT

Brotvielfalt, die ihresgleichen sucht

In der Bäckerei Kainz in Hard werden Brot und Feinbackwaren noch nach alter Tradition gebacken. Der Bäckermeister, der einst als Lehrling in der Bäckerei begonnen hat, erzeugt mit seinem Team heute über 150 verschiedene Brot- und Backwaren! Mehmet Altas legt beim Geschmack und den Eigenschaften der Backwaren besonderen Wert auf die Wünsche der Kunden.

„Neben dem Mehl ist Wasser der wichtigste Rohstoff im Brot. Unser Trinkwasser hat entsprechend seiner Herkunft einen unveränderbaren Charakter und Mineralstoffgehalt. Durch den Einsatz der GRANDER®-Wasserbelebung erreichen wir eine noch zusätzliche qualitative Verbesserung des Wassers und damit unserer Produkte.“

Entscheidend für das Gelingen der Backwaren ist für ihn die Kombination aus der richtigen Auswahl des Mehles in Verbindung mit dem belebten GRANDER®-Wasser. Das Mehl wird von heimischen Mühlen aus der Region bezogen und es wird darauf geachtet, dass nur Produkte aus kontrolliertem Anbau geliefert werden. Als Wasser kommt für Mehmet Altas nur das GRANDER®-Wasser zum Einsatz. „Obwohl die Wasserbelebung bereits seit 1996 ein fixer Bestandteil in unserem Betrieb ist, merken wir täglich auf das Neue, wie fein und volumig der Teig ist. Die Semmeln bleiben länger frisch und aufgrund der Qualität und der guten Haltbarkeit unserer Produkte ziehen viele Kunden unser Brot dem Discount-Brot vor.“

www.beck-kainz.at

Bäckerei Hercules – 40476 Düsseldorf, DE

Das Beste, was einem Korn passieren kann

In der Hercules Vollkorn- und Mühlenbäckerei haben Tradition und Zutaten aus biologischem Anbau einen hohen Stellenwert.

„Wir sind überzeugt, dass Handwerk – im wörtlichen Sinne – wichtig ist“, sagt Inhaber und Bäckermeister Johannes Dackweiler. So behandeln er und sein Team Korn, Mehl, Wasser und den daraus entstehenden Teig mit Leidenschaft und Liebe und benutzen dabei Maschinen nur so viel wie nötig.

In der hauseigenen Mühle wird das Korn, das ausschließlich aus kontrolliert biologischem Landbau stammt, täglich frisch zu feinem Vollkornmehl oder Vollkornschrot gemahlen – so naturbelassen wie möglich, um möglichst viele der wertvollen Inhaltsstoffe und das natürliche Aroma zu erhalten. In enger Zusammenarbeit mit Bauern aus der Region, wo die Getreidepflanzen auf gesunden Böden genügend Zeit haben um sich zu entwickeln, schließt die Hercules Bäckerei die ökologische Kette vom Getreideanbau konsequent bis zu frischen Backwaren.

Die GRANDER®-Wasserbelebung ist eine logische Ergänzung zu dem frischen Vollkornmehl und zu dem gesamten Bio-Natur-Konzept. „Unsere Teige nehmen seit der Installation von GRANDER® mehr Wasser auf, sind lebendiger und wir konnten die Hefe reduzieren. Das ist gut für die Verdauung und fördert den Geschmack“, verrät Johannes Dackweiler.

Zuletzt erhielt die Hercules Bäckerei den renommierten Preis „Meister.Werk.NRW.“ für ausgezeichnete Qualität im Lebensmittelhandwerk. „Die Auszeichnung spricht für sich und ich bin stolz darauf.“

www.hercules-baekerei.de



Inhaber und Bäckermeister Johannes Dackweiler,
Bäckerei Hercules – Düsseldorf



Bäckerei Konditorei Café Plank – 92360 Mühlhausen, DE

Plankes Korn aus der Bäckerei Plank

Seit Juli 2005 setzt die Bäckerei und Konditorei Plank das beliebte GRANDER®-Wasser ein. Bäckermeister Jakob Plank, der gemeinsam mit Hermann Plank als Geschäftsführer in 2. bzw. 3. Generation die Bäckerei Konditorei Plank GmbH mit 27 Filialen und ca. 220 Mitarbeitern leitet, schildert seine Erfahrungen mit der GRANDER®-Wasserbelebung: „Unsere Mitarbeiter können den positiven Effekt auf unsere Teige nur bestätigen. Die Teige sind gärstabiler und wolliger und die Aromen können sich besser entfalten. Wir merken auch immer wieder, dass die Brote, das Gebäck und auch die Süßwaren länger frisch bleiben, das bestätigen uns auch unsere Kunden immer wieder“.

In der Handwerksbäckerei – wie Jakob Plank die Bäckerei trotz der beachtlichen Größe bezeichnet – wird vom Anfang bis zum Ende mit ursprünglichen Zutaten – Mehl, Salz, Wasser und Sauerteig – gearbeitet. Auf fertige Vormischungen und fremdgefertigte Tiefkühlteiglinge wird komplett verzichtet. Hergestellt wird das Gebäck nach alten Rezepten, unter genauester Anleitung und mit Einsatz modernster Technik. Bereits die kleinste Veränderung bei den Rohstoffen, der Feuchte oder der Backtemperatur kann enorme Qualitätsunterschiede bewirken. Mit großer Zufriedenheit stellt Jakob Plank auch die Nachhaltigkeit und den Beitrag zur Umwelt durch GRANDER® fest: „Die Natur liefert uns die Basis für unser tägliches Brot. Es ist für uns sehr naheliegend, einen Beitrag zur Aufrechterhaltung unserer Umwelt zu leisten. Dank GRANDER® konnten wir den Einsatz der Entkalkungs- und Reinigungsmittel stark reduzieren.“ Nicht nur im Betrieb ist man von GRANDER® überzeugt, Familie Plank nutzt auch privat das GRANDER®-Wasser.

www.baecerei-plank.de

Bäcker- und Konditormeister Jakob Plank,
Bäckerei Konditorei Café Plank – Mühlhausen





Rainer Schwadtke,
Konditor- und Bäckermeister
Dresdner Feinbäckerei – Berlin



Dresdner Feinbäckerei – 12587 Berlin, DE

*Über 100 Jahre Backtradition
in Berlin*

Seit über 100 Jahren steht die Dresdner Feinbäckerei in Berlin für Kontinuität und Qualität. Gebacken wird nach alter Tradition mit Sauerteig und sämtliche Zutaten sind handverarbeitet – Fertigmischungen sind tabu! Konditor- und Bäckermeister Rainer Schwadtke und sein Team führen das Unternehmen bereits in 4. Generation. Das umfangreiche Produktsortiment beinhaltet sächsische Spezialitäten, Christstollen, Preußen Brot, Hochzeitsorten sowie Spezialanfertigungen zu bestimmten Anlässen.

„Auf das GRANDER®-Wasser gekommen bin ich durch ein Video über GRANDER®. Die dort getroffenen Aussagen von Kollegen kamen für mich so „normal“, also ungekünstelt rüber, dass ich mich dazu entschloss, die Wasserbelebung in unserer Bäckerei zu testen und einbauen zu lassen.

Seit dem Einbau von GRANDER® konnten wir feststellen, dass sich alles, insbesondere das Gebäck verändert hat. Die Dampfrohre verkalken bei weitem nicht mehr so schnell wie früher und der Kalk lässt sich leichter herausbohren. Der Geschmack des Kaffees hat sich verändert, er ist weicher, voller im Geschmack und nicht mehr so bitter. Auch bei den Teigen konnten wir eine Veränderung der Konsistenz feststellen: Sie sind seidiger geworden. Positiv zeigen sich auch die Auswirkungen von GRANDER® bei den Reinigungsarbeiten und beim Abwaschen: Man spart deutlich an Reinigungsmitteln ein. Ich muss sagen, ich bin wirklich ein begeisterter GRANDER®-Anwender geworden.“

www.dresdner-feinbaeckerei.de

Biolandbäckerei – 88213 Schmalegg, DE

*Von der Region, für die Region –
Ein Genuss aus dem Holzofen*

Im schönen Oberschwaben hat sich Familie Müller – der Schmalegger Beck – der Leidenschaft des Backens verschrieben. Einer der Höhepunkte des Schmalegger Beck in Steinig ist ein neuer Holzofen. Unter dem Aspekt „gläserne Produktion“ werden täglich frische Holzofenbrote, Holzofenseelen, Brezeln und Hefeteigzöpfe gebacken. Der Kunde hat die Möglichkeit, hautnah die Herstellung der Backwaren zu beobachten und den Weg vom Mehl bis Brot zu begleiten. Verarbeitet werden ausschließlich Mehl aus der Region Oberschwaben, hochwertige Biolandrohstoffe, saisonale Zutaten und das GRANDER®-Wasser.

Manfred Müller weiß genau worauf es beim Backen ankommt. „Seit wir mit GRANDER® backen ist das Brot und Gebäck saftiger, aromatischer und es hält länger frisch,“ schwärmt der Bäckermeister. Er stellte auch fest, dass durch das GRANDER®-Wasser Salz und Zucker besser gelöst werden und die Stärke besser quillt.

Das Wohl der Kunden und Gäste stehen bei der Biolandbäckerei Müller an erster Stelle. Somit gehört es für Familie Müller, die auch privat ausschließlich GRANDER®-Wasser trinkt, zur Selbstverständlichkeit nicht nur seit über 15 Jahren mit GRANDER®-Wasser zu backen sondern auch den Kunden im neuem Standort Stäig kostenlos am steinernen Trinkbrunnen GRANDER®-Wasser zur Verfügung zu stellen.

www.biolandbaeckerei-mueller.de





Bäckermeister und Imker Josef Sattler,
Bäckerei Sattler

Bäckerei Sattler – 84424 Isen bei München, DE

Bio – weil's schmeckt!

Durch die sorgfältige und schonende Verarbeitung wird in der Bäckerei Sattler der unverfälschte Geschmack der ausgewählten, hochwertigen Rohstoffe erhalten. Die Bäckerei Sattler ist heute in Isen der letzte Betrieb, in dem noch selbst gebacken wird. „Wir konzentrieren uns auf Bio und setzen uns so von der nicht weniger werdenden Konkurrenz erfolgreich ab“, blickt Seniorchef Josef Sattler optimistisch der Zukunft entgegen. „Weil Qualität unser Anspruch ist, verwenden wir belebtes Wasser nach dem Verfahren des österreichischen Naturforschers Johann Grander. Seit dem Einbau der GRANDER®-Wasserbelebung hat sich der Gärprozess grundlegend verändert, der Teig ist geschmeidiger und kann leichter verarbeitet werden. Die Kruste gelingt mit GRANDER® besonders gut und die Backwaren halten auch länger“ erzählt er. Als erfolgreicher Bäcker und erfahrener Imker weiß Josef Sattler, dass belebtes Wasser gut tut – nicht nur beim Backen, auch seine Bienen „bevorzugen“ das belebte GRANDER®-Wasser.

Um zu überprüfen, ob Bienen tatsächlich das belebte Wasser erkennen, konstruierte Josef Sattler zwei Bienen tränken, die er in der Nähe seines Bienenstockes im Abstand von ca. einem Meter aufstellte. Beide Tränken waren identisch konstruiert, schauten gleich aus und beinhalteten gleich viel Wasser – allerdings war eine Tränke mit unbelebtem Wasser und eine Tränke mit belebtem GRANDER®-Wasser versehen. Die Tränke mit belebtem Wasser

wurde viel stärker angenommen und war stets voll besiedelt mit Bienen. Aber auch Schmetterlinge und selbst Hornissen nutzten die Tränke. Wenn der Bienenzüchter das Wasser bei den Tränken vertauschte, was er immer wieder machte, um „die Intelligenz seiner Bienen zu testen“, dauerte es einige Zeit und alle Bienen fanden sich wieder bei der Tränke mit dem belebtem Wasser ein.

Josef Sattler ist stolz auf seine sieben Bienenvölker und behauptet zu Recht: „Die Tiere sind schlau, unbelastet und folgen ihrem Instinkt.“

Wie sein Brot ist auch der Honig von Josef Sattler von Naturland zertifiziert. Sowohl in der Bäckerei als auch in der Imkerei arbeitet er auf traditionelle Weise und möglichst nah an der Natur. GRANDER® unterstützt ihn in allen Bereichen.

www.bio-baeckerei-sattler.de





www.grander.com

Ihr GRANDER®-Ansprechpartner:



GRANDER Wasserbelebung Gesellschaft m.b.H.
Bergwerksweg 10, A-6373 Jochberg
www.grander.com