

REGIONAUTIN DER WOCHE

Backen mit Grander-Wasser

Bäcker-Tag bei Grander in Jochberg mit Einblicken in das Unternehmen

 JOCHBERG (red.). Wasser und Brot bilden schon seit jeher eine Symbiose der besonderen Art. Nicht umsonst setzen immer mehr Bäcker aus dem In- und Ausland auf die Kraft und Vitalität des Grander® belebten Wassers. Welchen Einsatz, welche Vorteile und Besonderheiten Grander® in Backstuben erfährt, wurde kürzlich beim Bäcker-Tag in Jochberg mit erfahrenen Bäckermeistern und interessierten Backfreunden diskutiert.

Verkostung und Ausflug

Johann Grander schilderte in eindrucksvoller Weise die Entwicklung der Grander®-Wasserbelebung. Bäckermeister Fritz Potocnik, Biobäcker aus dem Waldviertel, der sein Brot seit mehr als 40 Jahren „wie damals“ backt, berichtete von sei-



Bäcker aus Österreich und Deutschland trafen sich in Jochberg zum Erfahrungsaustausch.

Foto: Grander

nen Erfahrungen mit Wasser und Mehl. Das Grander®-Wasser spielt bei ihm eine zentrale Rolle: naturbelassen, kraftvoll und lebendig. „20 Prozent mehr Volumen, das macht Grander®“, erzählt der Bäckermeister.

Im Rahmen der Werks- und Betriebsbesichtigung nahmen die Gäste an einer Blindverkostung

teil und das Ergebnis sprach Bände: über 90 % konnten den Unterschied zwischen belebtem und unbelebtem Wasser feststellen. Den krönenden Abschluss bildete eine Fahrt mit der alten Grubenbahn in den Stollen.

**Von unserer Regionautin
Karin Wagner**