

GRANDER® BELEBTES WASSER FÜR NOCH MEHR QUALITÄT

Weil beste Brotqualität beim Wasser beginnt ...



Wasser ist neben dem Mehl der Hauptrohstoff eines jeden Bäckers und bestimmt wesentlich die Qualität und das Gelingen der Backwaren. Die Kraft und Vitalität des GRANDER® belebten Wassers wirkt sich auf Brot, Gebäck und Süßwaren besonders positiv aus. Davon schwärmen auch immer mehr Bäcker und erzählen

von ihren Erfahrungen mit GRANDER® – wie zum Beispiel die Bäckerei Schwab aus Friedberg, die Bäckerei und Konditorei Bauer aus Neulussheim, die Dresdner Feinbäckerei aus Berlin und die Bäckerei Tremmel aus Grafing.



Genussbäckerei Schwab
86316 Friedberg

Werner Schwab setzt auf die GRANDER®-Wasserbelebung

In der Genussbäckerei Schwab wird nach lange überlieferten Hausrezepten in handwerklicher Tradition nur mit besten Rohstoffen, feinsten Zutaten und belebtem Wasser gebacken. Werner Schwab und sein Team nehmen die Teige noch selbst in die Hand und kneten sie – Tag für Tag. Seit GRANDER® belebtes Wasser verwendet wird, nehmen die Mehle mehr Wasser auf, was eine bessere Teigausbeute bedeutet. Die Backöfen verkalken weniger, was die Reinigung erleichtert. Zudem schätzen Mitarbeiter und Kunden das GRANDER®-Wasser auch zum Trinken. Es schmeckt ihnen besser als herkömmliches Wasser. Außerdem berichten Kunden, dass das Brot länger frisch bleibt. Der Bäckermeister sagt: „Durch die Erfahrungen, die ich mit belebtem Wasser gemacht habe, bin ich überzeugter GRANDER®-Anwender.“

www.genussbaeckerei-schwab.de



Bäckermeister Stephan Bauer
68809 Neulussheim

Bäckerei & Konditorei Dietmar Bauer ist überzeugt von GRANDER®

Der über 100 Jahre bestehende Familienbetrieb setzt bewusst auf natürliche Rohstoffe, alte Rezepturen, regionale Besonderheiten und handwerkliche Techniken. Und verzichtet auf industriell hergestellte Fertigmischungen. Seit einiger Zeit spielt aber auch noch GRANDER® belebtes Wasser eine große Rolle im Betrieb, da es für Stephan Bauer, Bäckermeister in 5. Generation sehr wichtig war, den nächsten Schritt der Produktoptimierung auf natürlicher Basis zu gehen. Zu den Veränderungen, die mit GRANDER® einhergingen, meint er: „Trotz dem hohen Kalkgehalt in unserem Wasser sparen wir dank GRANDER® Reinigungsmittel und die Kalkrückstände lassen sich leichter entfernen. Auch privat sind wir von der Trinkwasser-Qualität begeistert und würden uns jederzeit wieder für GRANDER® entscheiden.“

www.bauer-baecker.com



Bäckermeister Rainer Schwadtke
12587 Berlin-Friedrichshagen

Jahrelange positive Erfahrungen bei Bäckermeister Rainer Schwadtke

Durch ein Video mit verschiedenen Bäckermeistern entdeckte Rainer Schwadtke die GRANDER®-Wasserbelebung. Da ihn die Aussagen seiner Kollegen so überzeugten, entschloss er sich dazu, GRANDER® zu testen. Seit er die GRANDER®-Wasserbelebung eingebaut hat, verkalken auch bei ihm in der Dresdner Feinbäckerei in Berlin die Dampfrohre sehr viel weniger und der Kalk lässt sich leichter lösen. Er stellte auch eine Veränderung der Konsistenz bei Teigen fest – sie werden viel seidiger. Sogar der mit GRANDER® belebtem Wasser gemachte Kaffee ist weicher, voller im Geschmack und weniger bitter. Bei etwaigen Reinigungsarbeiten und beim Abwasch machte sich das GRANDER®-Wasser schnell bemerkbar: „Man spart deutlich an Reinigungsmitteln ein. Ich schwärme für GRANDER®.“

www.dresdner-feinbaeckerei.de



Bäckermeister Johann Tremmel
94539 Grafing

Johann Tremmel – Brot und mehr, seit Jahren mit belebtem Wasser

Johann Tremmel ließ sich die GRANDER®-Wasserbelebung im Jahr 2014 einbauen und möchte sie seitdem nicht mehr missen. Seit dem Einbau konnte er die Hefe für seine Backwaren deutlich verringern. Zudem ist der Geschmack seiner Backwaren durch das GRANDER® belebte Wasser noch intensiver und stärker geworden und viele Kunden loben die gute Verträglichkeit. Dem Bäckermeister ist auch aufgefallen, dass seine Backwaren noch länger frisch sind als vorher.

www.brotzeitservice.eu



GRANDER
W A S S E R
www.grander.com

>> Weitere interessante Bäcker-Erfahrungsberichte finden Sie unter: www.grander.com