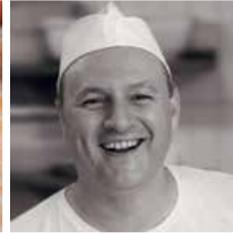


Halle B3 Stand 157:

Belebtes GRANDER®-Wasser**Für noch mehr Qualität und Geschmack beim Brot**

Bäckerei Berger & Café Frank



Bäckerei Koo



Bäckerei Schmid



Bäckerei Hercules



Beck Kainz



Bäckerei Konditorei Café Plank



Dresdner Feinbäckerei



Biolandbäckerei



Bäckerei Sattler



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 maßgeblich mit

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

Bestnoten für Brot mit GRANDER®-Wasser gebacken

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.

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**Bäckerei Berger & Café Frank – 5310 Mondsee, AT Tradition seit 1603**

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 Grundzutaten, 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®-Wasserbelebungsgerät W100 mit teilenthärtetem Wasser. „Die Kundschaft schätzt unser Brot und Gebäck sowie unsere Kuchen nach alten Hausrezepten.“

Bäckerei Koo – 7350 Oberpullendorf, AT Bei Korn und Wasser nur das Beste

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.

Bäckerei Schmid – 8911 Hall bei Admont, AT Brot und Gebäck aus Hall hat Tradition!

Durch den Einbau der GRANDER®-Wasserbelebungs 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.

Bäckerei Hercules – 40476 Düsseldorf, DE Das Beste, was einem Korn passieren kann

Die GRANDER®-Wasserbelebungs 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.

Beck Kainz – 6971 Hard, AT Brotvielfalt, die ihresgleichen sucht

„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®-Wasserbelebungs 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.“

Bäckerei Konditorei Café Plank – 92360 Mühlhausen, DE Plankes Korn aus der Bäckerei Plank

Seit Juli 2005 setzt die Bäckerei und Konditorei Plank das belebte 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®-Wasserbelebungs: „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.“

Dresdner Feinbäckerei – 12587 Berlin, DE Über 100 Jahre Backtradition in Berlin

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.“

Biolandbäckerei – 88213 Schmalegg, DE Von der Region, für die Region – Ein Genuss aus dem Holzofen

„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 Staig kostenlos am steinernen Trinkbrunnen GRANDER®-Wasser zur Verfügung zu stellen.

Bäckerei Sattler – 84424 Isen bei München, DE Bio - weil's schmeckt!

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. Seit dem Einbau der GRANDER®-Wasserbelebungs 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.

