

GRANDER® BELEBTES WASSER FÜR NOCH MEHR QUALITÄT



Wasserqualität bestimmt das Gelingen der Endprodukte



Brot- und Backsommelier Tino Gierig vom Dresdner Backhaus setzt auf die GRANDER®-Wasserbelebung.

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 GRANDER® 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. Warum die GRANDER®-Wasserbelebung aus den Backstuben nicht mehr wegzudenken ist, berichten beispielhaft für dutzende Bäcker das Dresdner Backhaus und die Bäckerei Cibaria.

Im Dresdner Backhaus fließt GRANDER® belebtes Wasser

1993 übernahm Familie Kreutzkamm das Dresdner Backhaus und führte von dort aus ihre Backideen zum Erfolg. Mit dem

„Dresdner Stollen“ kann das Backhaus auf einen Weltexportartikel verweisen. 100.000 Stollen (Gesamtgewicht 100 Tonnen) werden jährlich nach Japan, auf die Bahamas, in die USA, nach Kanada und andere Länder verschickt.

Es werden nur allerfeinste erlesene Zutaten nach einer alten Familienrezeptur per Hand verarbeitet. Im Februar 2008 wurde Produktionsleiter Tino Gierig in den Betrieb geholt. Er brachte eine Innovation mit: die GRANDER®-Wasserbelebung. Die Chefin Elisabeth Kreutzkamm-Aumüller wagte das Experiment und nur ein ganz kleiner Kreis wusste vom Einbau der GRANDER®-Wasserbelebung. Die Antwort aus der Backstube kam sofort: „Haben wir neues, besseres Mehl? Der Teig ist viel seidiger!“ Das Urteil aller Beteiligten war eindeutig: Das Mehl nimmt mehr Wasser auf, der Teig ist seidiger und die Maschinengängigkeit ist höher. Besonders beim Sauerteig braucht man weniger Hefe und der Geschmack ist runder.



Regionalität, handwerkliche Qualität und GRANDER® belebtes Wasser bilden die Basis für Brot- und Backwaren von Cibaria in Münster.

Die ökologische Bäckerei Cibaria setzt bereits seit 2006 auf die GRANDER®-Wasserbelebung

Bereits kurze Zeit nach Einbau der Wasserbelebung bemerkten die Mitarbeiter die positiven Auswirkungen auf den Brotteig und die Arbeitsprozesse. „Der Teig geht besser auf, ist luftiger, kann mehr Wasser binden und lässt sich optimal verarbeiten. Das Reinigen der Maschinen ist einfacher“. Auch der Verbrauch an Spül- und Waschmittel sowie Entkalker ist gesunken. Für Gründerin und Geschäftsführerin Rike Kappler ist die Verbindung von hochwertigsten Zutaten und GRANDER® belebtem Wasser sinnvoll und logisch. Denn für das mehrfach ausgezeichnete Unternehmen, u.a. Platz 1 beim ersten „Genießt uns Award“, stehen Regionalität, handwerkliche Qualität und die Verantwortung für Mensch und Umwelt im Mittelpunkt.

Auch am neuen Standort, der 2019 im Stadthafen von Münster entsteht, wird dieses Konzept konsequent weitergeführt.

Wie bereits im Trinkwasser wird die GRANDER®-Wasserbelebung hier zusätzlich in den Heizwasserkreislauf integriert, um auch diese Vorteile optimal ausnutzen zu können.

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

Wir freuen uns auf Ihren Besuch bei der Sachsenback 2019, Dresden vom 13.–15.04.2019, Halle 2

BÄKO Hausmesse in Stuttgart vom 27.–29.04.2019

Bäcker-Tag bei GRANDER® in Jochberg, Österreich 24.05.2019



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