



Fotos: Convention

# Sichtbare Belebung

DEM LEBENSMITTEL WASSER WIDMET BÄCKEREI HESSE GENAUSO VIEL AUFMERKSAMKEIT WIE ANDERN ROHSTOFFEN.

In der Nähe von Olpe und Siegen fällt eine Bäckerei immer wieder durch ihre ausgefallenen Marketingkonzepte positiv auf: die Bäckerei Hesse aus Kirchhundem. Nicht nur weil sie 38 Filialen und 420 Mitarbeiter beschäftigt, sondern weil für das Unternehmen Qualität immer an erster Stelle steht. Das beginnt nach Aussagen von Thorsten Hilkenbach, dem Produktionsleiter, schon bei der Auswahl der Rohstoffe; letztlich tragen sie maßgeblich zur außergewöhnlichen Backwarenqualität bei. „Bei der Auswahl steht der Preis für uns erst an zweiter Stelle“, bestätigt er mir. Beispielsweise wird nur Marzipan, Kuvertüre und reine Butter in der Backstube verarbeitet, die preis-

lich günstigeren Alternativen finden sich dort nicht. Grund genug für die Bäckerei Hesse, sich ebenso mit dem Thema Wasser zu beschäftigen.

## Wirbelndes Wasser

Warum sich das Unternehmen für Wassergeräte von Elisa entschied, erklärt mir Hilkenbach so: „Wir wollten einfach schauen, ob sich dadurch noch weitere Verbesserungen unserer Qualität ergeben würden. Die Erwartungen waren recht hoch.“

Seit 2004 befindet sich direkt am Hauswasseranschluss eine Apparatur zur Belebung des Wassers. Zwei weitere Aggregate sind direkt hinter der Teigbe-

ereitung angebracht, von wo die Sauer-teiganlage und der Auslauf bei der Verwiegung direkt bedient werden. „Wir haben die Erfahrung gemacht, dass es besser ist, wenn sich die Geräte nahe am Wasserauslauf befinden. Das verbessert die Wirkung noch zusätzlich.“

Mehr zu Showzwecken dient das mit Halbedelsteinen gefüllte Modul, das sich direkt an der Verwiegeinheit befindet. Beim Wasserdurchlauf wirbeln die Steine im durchsichtigen Plexiglasrohr umher und bewirken eine kleine Effekteinlage durch die Erzeugung von Luftblasen. Obwohl es schön anzuschauen ist und bei Besuchern seine Wirkung nicht verfehlt, hat dieses Modul keine Wirkung auf das Wasser. „Wir veran-

stalten sehr viele Führungen, circa 50–60 pro Jahr. Die Reaktionen sind sehr positiv“, klärt mich Hilkenbach auf.

## Nutzen

Nun will ich es genau wissen und hakenach. Ohne Umschweife berichtet mir Hilkenbach von einer veränderten Teigbeschaffenheit. „Unsere Backstube verfügt über einen sehr hohen Rationalisierungsgrad durch die verschiedenen Aufarbeitungslinien. Nach der Umrüstung auf die Elisa-Geräte hat sich gezeigt, dass die Teige wolliger und maschinengängiger sind“, erzählt der Produktionsleiter. Ob sich dadurch auch Veränderungen der Rezepte ergeben haben, möchte ich wissen. „Wir haben

Erhöhung um ein bis zwei Prozent“, führt Hilkenbach aus.

Da die Sauerteiganlage direkt von dem davor angebrachten Elisa-Modul profitiert, stellt sich auch hier die Frage nach bemerkten Veränderungen: „Bei uns sind regelmäßige Untersuchungen der Sauerteigbeschaffenheit selbstverständlich. Da diese jedoch je nach Sommer und Winter leicht schwankt, konnten wir hier keine Auswirkungen feststellen, weder im Säuregrad noch im Essigsäure-Milchsäure-Verhältnis.“ Von einer verbesserten Gebäckqualität hinsichtlich Geschmack, Porung oder Krumen- und Krustenbeschaffenheit will Hilkenbach jedoch nicht sprechen: „Das wäre zu subjektiv, wir haben da keine verlässlichen Untersuchungen oder Tests gemacht.“

tern.“ Das sei jedoch kein Grund, diesen Punkt außen vor zu lassen: „Unsere Filialen erstrecken sich auch in Gebiete, in denen Kalk ein großes Thema ist. In sechs Filialen haben wir deutliche Probleme mit den Kaffeemaschinen und dem Ladenbackofen. Wir sind momentan dabei, zu testen, ob uns Elisa an diesem Punkt mit den Geräten helfen kann.“

Eine arrogante Voreingenommenheit kann sich ein erfolgreiches Unternehmen wie Hesse nicht leisten: „Wir sind uns durchaus bewusst, dass sowohl die etablierte Wissenschaft als auch die esoterisch angehauchte Szene, aus der die meisten Wassergeräte kommen, bivalente Meinungen zu diesem Thema vertreten. Ich bin auch nicht in



Links sind die an der Rückseite der Teigmacherei angebrachten Module von Elisa zu sehen. Das mit Edelsteinen gefüllte Modul direkt an der Verwiegung dient eher publikumswirksamen Effekten als der Wasserqualität.

die Teigausbeute bei fast allen Teigen erhöhen können. Generell waren Änderungen bei eher festeren Teigen größer, als bei ohnehin schon sehr weichen. Auch der jeweils enthaltene Roggen- oder Weizenanteil spielte eine Rolle. Im Weizenbereich war eine größere Veränderung möglich als bei Roggenteigen. Insgesamt reden wir hier von einer

## Problemfall Kalk

Eine Auswirkung auf die Wasserhärte wurde bei der Bäckerei Hesse nicht beabsichtigt. „Wir befinden uns hier mit der Produktion an einem Standort, der nicht durch hartes Wasser gekennzeichnet ist. Der Schwerpunkt unserer Entscheidung lag auf anderen Parame-

der Lage zu erklären, warum da etwas passiert. Solange es uns Vorteile bringt, werden wir dem nicht ablehnend gegenüberstehen, nur weil kein naturwissenschaftliches Erklärungsmodell das untermauert“, schließt Hilkenbach.

Andreas Wernicke