

Der Quellwasser-Charakter beeinflusst den Teig

Belebtes Wasser spielt in den Backbetrieben eine zunehmende Rolle / Die Anwender bestätigen die positiven Auswirkungen der Technik

■ **Allgemeine BäckerZeitung Nr. 18/2006 vom 6. Mai 2006**

Stuttgart (pf). Bei den großen Betrieben der Backbranche ist es ein offenes Geheimnis: viele von ihnen arbeiten mit belebtem Wasser. „Eigentlich müsste in jeder Bäckerei so ein Gerät hängen“, sagt Axel Junge aus Lübeck. Die Referenzliste von Elisa Energiesysteme zeigt führende Betriebe aller Größenklassen. Großbäcker und Biobäckerei sind gleichermaßen überzeugt.

Kritik dagegen kommt von so manchen „etablierten“ Forschern und Teilen der Zulieferindustrie. Vielleicht liegt es deshalb daran, dass sich die breite Masse der Bäcker zu wenig um ihren zweitwichtigsten Rohstoff nach dem Mehl kümmert. „Die Ergebnisse sind klar messbar“, sagt jedoch auch Siegfried Schedel. Er ist wohl einer der erfolgreichsten Bio-Bäcker. Seine Produkte vertreibt er tiefgekühlt in Deutschland und im Ausland.

Erst dieses Jahr hat Schedel seinen neuen Produktionsbetrieb eröffnet. Mit einer Anlage von Elisa Energiesysteme wird dort das Wasser belebt. „Ich kaufe so etwas nicht, um irgendeiner Anschauung willen. Wir haben nachweislich eine höhere Teigausbeute bei unseren Teigen und sie sind wolliger“, sagt Schedel.

Individuelle Methoden

Was Axel Junge und Siegfried Schedel erkannt haben, ist zwar eine Wissenschaft für sich, doch auch relativ leicht nachvollziehbar: unser Trinkwasser aus der Leitung ist von vielen Faktor oft negativ beeinflusst. Der natürliche Quellwasser-Charakter ist verloren gegangen. „Ein Quellwasser aus den Bergen schmeckt ja auch ganz anders“, sagt Gebhard Bader (Gebado).

Hinter Elisa Energiesysteme steckt die Firma Gebado. In Lampertsheim im Chiemgau macht sich Gebhard Bader Gedanken rund um das Thema Wasser und hat entsprechende Methoden zur Wasserbelebung entwickelt. Er spricht von 17 Methoden, wie er das Wasser beleben kann. „Wir machen dies individuell für jeden Betrieb.“ Neben Privathaushalten, Heilpraktikern und Ärzten sind es vor allem Bäckereien, die Elisa Energiesysteme zu den Kunden zählt.

Doch warum sind es ausgerechnet Bäcker, die so stark auf der Referenzliste der gewerblichen Kunden von Elisa Energiesysteme stehen? Von Gebhard Bader kommt eine klare Antwort: „Sie sehen sofort, ob und wie es wirkt. Bei einer Gärtnerei dauert es wesentlich länger, bis ich sehe, ob das belebte Wasser zu einem besseren Pflanzenwachstum führt.“

Sichtbar bei den Anwendern von Gebados Technik sind ummantelte Rohre, die der Wasserleitung zwischengeschaltet sind. Direkt vor der Wasserentnahme in der Backstube sind noch weitere Geräte installiert. Ein Schauglas darin zeigt Steine, die bei der Wasserentnahme umherwirbeln.

Verwirbelung durch Steine

Im Gegensatz zu anderen Techniken zur Wasserbelebung setzt Gebado keine Magnete oder Frequenzen ein, die das Wasser beeinflussen sollen. Ihm geht es darum, das Ursprüngliche wieder in das Wasser zu bekommen. Dies macht er mit Verwirbelungstechniken und Edelsteinen bzw. Halbedelsteinen, die Informationen an das Wasser abgeben.

Den Wirbel bezeichnet Gebado als stärkste natürliche Bewegung. Während der Luftwirbel nach oben ziehe, bewege sich der Wasserwirbel nach unten.

Wassermoleküle würden an sich wie kleine Magnete arbeiten. „Erst stoßen sie sich ab, dann ziehen sie sich wieder an“, sagt der Wasserforscher Gebado. Während dieser Implosionskräfte könnte das Wasser wieder Eindrücke aufnehmen, die es von der Quelle schon kenne. Das Wasser wird also wiederbelebt.

Der Wasserforscher ist sich sicher, dass Wasser ein kosmischer Stoff ist, der im All entstanden ist. Als Beispiel nennt er, dass Wasser nicht gerade nach unten läuft, sondern in einer spiralförmigen Grundbewegung.

Höhere Teigausbeuten

Wer das hört, dem wird mehr und mehr klar, dass man mit eher traditionellen wissenschaftlichen Methoden bei der Wasserforschung nicht sehr weit kommt. Gebado fordert vielmehr dazu auf, von der Natur zu lernen. „Was die Natur kann, davon wissen wir noch recht wenig.“ Es gebe nach wie vor Vorgänge, die man nicht erklären, messen und zählen könne.

Was man in der Bäckerei messen kann, das sind klare Verbesserungen hinsichtlich der Teigausbeute, der Sauerteigstabilität oder auch der Teigbeschaffenheit. Michael Grimminger von der Bäckerei Grimminger (Mannheim) konnte eine Erhöhung der Wasseraufnahme bei allen Teigen um drei Prozent feststellen.

Arnd Rübenstrunk, Bäckereitechniker und Meister in der Bäckerei Märkisches Landbrot in Berlin konnte feststellen, dass insbesondere hundertprozentig reine Roggenvollkornteige „nicht mehr so schmierig“ sind. Im Weizengebäckbereich reduzieren Anwender der Wasseroptimierung mit Elisa Energiesysteme oft die Backmittelmenge um 0,5 bis 1 Prozent.


Gebhard Bader baut die Wasserbelebungsanlage den jeweiligen betrieblichen Bedürfnissen entsprechend. Es klingt zwar augenscheinlich wissenschaftlich nicht hieb- und stichfest, doch scheint es zu funktionieren.

Handgefertigte Unikate


Alle Anlagen von Elisa Energiesysteme sind handgefertigte Unikate. Während das Wasser durch die Wirbeltrichter und zwischen den Edelsteinen durchfließt, kommt es mit anderen Materialien nicht direkt in Berührung. Ampullen, gefüllt mit hochwertigen Ölen, Heilwässern, kristalliner Natursole, Nuggetgold oder gemahlene Edelsteinen werden mit eingebaut. Informationen werden nach Aussage von Gebado durch die Ampullen an das durchfließende Wasser übermittelt.

Aber es funktioniert, wie auch Michael Haferanke von der Bäckerei Barbarossa in Kaiserslautern feststellt: „Wir haben für wenig Geld einen riesigen Nutzen erhalten. Unsere Brote halten sich gegenüber früher deutlich länger frisch. Dies ist weitgehend auf die Elisa Energiesysteme zurückzuführen.“

Weitere Informationen
zur Wasserbelebung:

Tel.: (0043) 5212 4192
 www.grander.com

Tel.: (0041) 817505200
 www.equell.de

Tel.: (08629) 1819
 www.wasserforschung.de