

Backtechnische Vorteile durch Wasseroptimierung

Viele Betriebe nützen neuartige Anlagen

Lampertsham/Chiemgau (BM)-Erstaunliche backtechnische Verbesserungen – erreicht durch eine Anlage die das Backwasser veredelt – kann der Wasserforscher Gebhard Bader Donner (genannt Gebado) aus dem Chiemgau vorweisen.

Die Rede ist hier von einer Erhöhung der Teigausbeute, besserer Gärstabilität, Steigerung des Volumens, wolligeren, lebendigeren Teigen und einer harmonischeren Sauerteigführung, die wiederum eine geschmackliche Verbesserung bewirken kann. „Was auf den ersten Blick nach Zauberei aussieht, ist bei näherer Betrachtung nichts anderes als ein konsequentes Kopieren und Optimieren von Naturprozessen des Wassers“, sagt der Erfinder. Die Trinkwasserversorgung und auch die erreichte biochemische Wasserqualität in der Bundesrepublik hat im internationalen Vergleich eine Spitzenstellung. Was jedoch der Nachteil des Transportes von Wasser mittels Druck durch die Leitungen ist: das Wasser wird träge und die natürliche Reaktionsfreudigkeit wird erheblich beeinträchtigt. Und genau hier setzt der Wasserforscher an: in jahrzehntelangen Naturforschungen und Studien über das Wasser, seine Bewegungsabläufe, seinen außergewöhnlichen physikalischen Charakter, hat er ein Gerät entwickelt, das dem durchfließenden Wasser eine Art Quellwassercharakter verleiht. „Wasser hat eine Seele“, meint Gebado und es ist keineswegs ein lebloses Material. Es ist äußerst empfindsam und reagiert auf unnatürliche Einflüsse wie dies die Natur eben immer tut. Ein wesentlicher Baustein der Wasseroptimierungsanlagen sind außergewöhnlich geformte, dynamische Wirbeltrichter. Durch – der Natur nachempfundene – so genannte hyperbolische Wirbelprozesse wird das Wasser sozusagen wieder aufgeweckt. Anschließend muss es stabilisiert und harmonisiert werden. dies ist ein sehr aufwendiger Prozess und jede die-



ser Anlagen ist ein hand gefertigtes Unikat. Das ganze ist vergleichbar mit einem kleinen Gebirgsbach, der in einem unterirdischen Kanal fließt. Darin entstehen Wirbel, das Wasser wird spiralförmig eingerollt und durch nachempfundene Becken geleitet, die mit harmonisch abgestimmten Edelsteinen gefüllt sind. Eingebettet ist der „Kanal“ von selbst entdeckten und gesammelten Mineralien, die in einer firmeneigenen Spezialmühle gemahlen werden. Resonanzkammern, dynamische Spiralen und feine Spezialholzkammern vollenden die Wirkung der Wasser-Veredelung. Das Gerät, in dem Leitungswasser in „Quellwasser“ und natürlich auch in gesünderes Trinkwasser umgewandelt wird, ist je nach Erfordernissen bis zu einem Meter lang und wird sowohl nach der Wasseruhr als auch nach dem Wassermisch- und -dosiergerät installiert. In Langzeitversuchen haben sich außergewöhnliche Erfolge bei der Kalkprophylaxe ergeben. Das Kosten Nutzen-Verhältnis ist derzeit noch günstig. Dies mag daran liegen, dass Gebado in der Backstube optimale Bedingungen für seine angewandte, praktische Wasserforschung vorfindet. Und ein Geheimnis seines Erfolges begründet sich in der dauernden Umsetzung der Forschungsergebnisse in die Praxis. Das Resultat: Steigerungen der Qualität des Backwassers, dadurch eine

bessere Reaktionsfreudigkeit des Wassers. Die Folge: Sowohl ein deutlich sichtbarer, kalkulierbarer backtechnischer Nutzen als auch lebendigere und wolligere Teige. Bestätigt wird das von einer ganzen Reihe von Betrieben in Deutschland und Österreich, die dem Gerät ein durchaus positives Zeugnis ausstellen. Der Wasserforscher geht in der Produktion eine eher konservativen Weg. Einerseits werden in den wasser führenden Teilen der Anlagen ausschließlich Edelstahl und DVGW (Deutscher Verein Gas/Wasser) geprüfte Materialien verwendet, andererseits ist eine liebevolle Handarbeit Voraussetzung für die Herstellung und die erreichte Spitzenqualität. Zudem verbürgt sich Gebado dafür, dass in den von ihm erfundenen und größtenteils auch selbst gebauten Anlagen ausschließlich in der Natur vorhandene Gesetze nachempfunden und praktisch umgesetzt werden. In der Natur nicht vorkommende Beeinflussungen, wie undurchsichtige Informationstechnologien oder gar chemische Substanzen, schätzt der Wasserforscher wenig oder gar nicht. Auch das bakteriologische Verhalten des Wassers wird durch zahlreiche Untersuchungen belegt, deutlich verbessert, die Keimzahlen oftmals deutlich verringert.

Wasser, das zur Herstellung von Lebensmitteln verwendet wird, sollte aber nicht nur bakteriologisch einwandfrei sein, sondern auch höchste Ansprüche an Reinheit und natürlicher Lebendigkeit erfüllen. Ein offenes Geheimnis vieler hervorragender, bekömmlicher und gesunder Backwaren.

Nähere Informationen bei:

Elisa Energiesysteme
D-83349 Lampertsham im Chiemgau
Tel. (0 86 29) 18 19
Fax (0 86 29) 18 25