

Wasser und Backwaren

INTERVIEW MIT GEBADO (GEBHARD BADER), GESCHÄFTSFÜHRER UND ENTWICKLER VON ELISA ENERGIESYSTEME

slow baking: Herr Gebado, was war Ihre Motivation, sich intensiver mit dem Thema Wasser auseinanderzusetzen?

Gebado: Meine Begeisterung für das flüssige Medium entstand schon in den frühesten Kindheitstagen, in denen ich mich stundenlang an einem Bach oder See beschäftigen konnte.

Obwohl es verboten war, habe ich mich in einem nahe gelegenen Bach von den Wirbeln unter Wasser ziehen lassen, und seither habe ich viel mehr Verständnis für und mehr Respekt vor den Kräften des Wassers. Wenn man die Natur

genau beobachtet, dann sieht man, dass Aufwirbeln und Stabilisieren die Grundprinzipien sind, nach denen Wasser lebt und energetisiert wird.

slow baking: Wie genau nutzen Sie die gewonnenen Erkenntnisse in den von Ihrem Unternehmen angebotenen Wasserbelebungssystemen?

Gebado: Mit genau den eben beschriebenen Grundprinzipien – Aufwirbeln und Stabilisieren – erreichen wir in unserem System eine grundlegende Verbesserung der Qualität des Wassers. Dabei hat das Aufwirbeln den wichtigen Grund, Informationen im Wasser zu lösen. Das reine Aufwirbeln kann sogar sehr gefährlich sein, da das Wasser dann negative Informationen aufnehmen kann (insbesondere Starkstromfelder). Nach dem Aufwirbeln muss es unbedingt stabilisiert und auch harmonisiert werden, was bei unseren u. a. Quellwassersystemen durch sehr feine Kristalle (Silizium) geschieht. Während diese Kristalle aneinander reiben, geben sie kleinste Ströme ab, was in der Elektrotechnik als Piezo-Effekt bezeichnet wird. Dabei dienen Quarze als Schlüssel. Hierbei geschieht genau das, was auch in einem Wildbach passiert. Ich möchte an dieser Stelle noch einmal betonen, dass dies kein Zauber ist, viel-

mehr handelt es sich um eine ausgeklügelte Bio-Technologie. Derzeit arbeiten wir mit 22 natürlichen Methoden, das Wasser zu heilen. Magnete und aufmodulierte Informationen sind für uns tabu. Mit Glauben hat das überhaupt nichts zu tun. Nicht wenige Bäcker lassen unser System einbauen, ohne jemandem davon zu erzählen, quasi in einer „Nacht-und-Nebel-Aktion“, um den Einfluss auf das Wasser durch unbefangene Bäcker feststellen zu lassen. Die wundern sich dann über die zu festen Teige.

slow baking: Was ist denn an den eben genannten Fakten wissenschaftlich nachweisbar, was kann man messen?

Gebado: Viele der Effekte gerade im backtechnischen Bereich lassen sich auch auf die Erhöhung des Sauerstoffgehaltes zurückführen. Dabei spielt nicht nur die Erhöhung selbst, sondern auch die Stabilisierung, sprich die möglichst lang andauernde Speicherung des Sauerstoffes im Wasser eine entscheidende Rolle. Es kommt natürlich auf den vorher schon im Wasser vorhandenen Gehalt von O₂ an. Beispielsweise hat ein Leitungswasser nur 4 ppm, ein anderes dagegen hat einen Sauerstoffgehalt von 7 ppm. Die werden durch unsere Module nicht gleichgemacht, also



Foto: Elisa

nicht einheitlich auf einen Sauerstoffgehalt von 14 ppm eingestellt. Aber ein qualitativer Unterschied zum Ursprungswasser ist auf jeden Fall gegeben.

Eine Herabsetzung der Oberflächenspannung ist ebenfalls technisch mess- und nachweisbar.

slow baking: Besteht nicht von Ihrer Seite Interesse daran, statistische Daten zu erheben, um mit hoher Wahrscheinlichkeit sagen zu können, dass sie durch den Einbau Ihres Systems beispielsweise eine Sauerstoffhöhung um einen gewissen Prozentsatz erreichen können?

Gebado: An genau diesem Punkt sind wir momentan. Seit einiger Zeit arbeiten wir daran, Daten zu erheben, die uns solche Aussagen für die Zukunft erlauben. Das wird sich aber noch ein bis zwei Jahre hinziehen. Die bis jetzt gesammelten Daten deuten auf eine grundsätzliche Steigerung beim Sauerstoffgehalt von 20–30 Prozent hin, es ist jedoch noch verfrüht, „wasserdichte“ Aussagen zu treffen.

slow baking: Was genau passiert mit der Wasserhärte, also dem Kalk, nachdem Ihre Module installiert worden sind?

Gebado: Ich habe die Vermutung, dass der Kalk vollkommen umstrukturiert wird. Fragen Sie mich nicht wie. Ich könnte Ihnen jetzt ein Märchen erzählen, wie es andere gelegentlich tun, aber ich weiß nicht genau, wie das funktioniert. Messtechnisch können wir belegen, dass die Menge des nachweisbaren Kalks im Wasser abnimmt, obwohl das ja unlogisch ist. Beispielsweise haben wir vor dem Einbau 25 Grad deutscher Härte und danach nur noch 16. Es ist aber definitiv so, dass wir keinen Kalk entfernen. Anstatt sich jedoch in Leitungen oder Dampfrohren im Ofen anzulagern, wird er durchgeblasen und schwimmt stellenweise sogar an der

Wasseroberfläche. Weiter gehende Untersuchungen zu diesem Thema stehen aber noch aus. Fakt ist aber, dass selbst bei den Kationen-Anionen-Tauschern eine geringere Menge an Salz benötigt wird. Je nach vorhandener Wasserhärte führt das auch zu einer Einsparung bei den Wasch- und Putzmitteln, die etwa 15 bis sogar 40 Prozent betragen kann.

slow baking: Was genau berichten denn die Bäcker über die Auswirkungen auf die Teigeigenschaften?

Gebado: Die Bäcker berichten übereinstimmend von stabileren und wolligeren Teigen. Diese lassen sich natürlich wesentlich besser aufarbeiten, vor allem maschinell. Was auch eine große Rolle spielt, ist die Teigausbeute, die um 2–3 Punkte angehoben werden kann. Ich kenne natürlich auch Bäcker, die schon so weiche Teige fahren, dass nur noch ein Punkt TA-Erhöpfung möglich ist. Die freuen sich dann aber über die bessere Maschinengängigkeit. Die Erhöhung der TA bewegt sich bis zu 10 Prozent bei Brühstücken. Ein Betrieb kann mittels Laboruntersuchungen eine TA-Erhöpfung bei Roggenteigen von 5 Prozent belegen. Meine Vermutung ist, dass, vielleicht auch durch die Senkung der Oberflächenspannung, ein Vordringen in andere Strukturen auftritt, das Benetzen des Wassers ist großflächiger möglich.

Ein Fakt der verschiedentlich belegt ist, ist die Ersparnis von Backmitteln. Manche Betriebe dosieren generell zu viel Backmittel. Wenn solche Betriebe sich dann mit dem Thema Backmittelreduzierung erstmalig befassen, sprechen sie von bis zu 50 Prozent Einsparung. Dies ist allerdings maximal zur Hälfte auf das vitale Wasser zurückzuführen.

slow baking: Wirkt sich die veränderte Wasserbeschaffenheit auch auf die Gebäcke aus?

Gebado: Übereinstimmend erzählen

mir die Bäcker von einer verlängerten Frischhaltung um ein bis zwei Tage und von besserem Aroma und Geschmack, wobei das ja sehr subjektiv ist. Diese Dinge hängen auch sehr eng zusammen, weil weichere Teige durch den höheren Wasseranteil naturgemäß mehr Geschmack entwickeln und länger frisch bleiben.

slow baking: Unter rein betriebswirtschaftlichen Gesichtspunkten betrachtet, ab wann amortisiert sich ein Wasserbelegungsgerät in der Bäckerei?

Gebado: Das ist ein leidiges Thema! Ich bin von jeher ein Freund der kleinen Bäcker, weil die sehr viel Leben in den Markt bringen. Bei den größeren Bäckereien rechnet sich solch ein System durch die höheren Mengen natürlich wesentlich schneller. Da dauert es gelegentlich durch die Einsparungen nur ein halbes Jahr, während es bei einem Kleinbetrieb bis zu drei Jahren dauern kann. Das ist leider so.

slow baking: Herr Gebado, was wünschen Sie sich von der Naturwissenschaft?

Gebado: Die etablierte Naturwissenschaft hat unendlich viel Gutes für uns getan, indem sie uns aus dem Mittelalter mit seinem Aberglauben herausgeführt hat. Denn ich bin selbst ein Mensch, der „von Haus aus“ nichts glaubt, aber alles für möglich hält. Doch ich denke, sie sollte beginnen, bescheidener zu werden. Es gibt genug Phänomene, die selbst durch rationale Forschungen nicht erklärt werden können, wo man sagt, es ist einfach so. Paracelsus sagte: „Wer heilt hat Recht“. Sicher heilen auch wir das Wasser.

slow baking: Herr Gebado, vielen Dank für das Gespräch!

*Das Interview führte Andreas Wernicke,
Redakteur slow baking.*