

# Mit der Wasserqualität die Backwaren verbessern

Mit einer Wasseroptimierungsanlage lassen sich Geschmacksintensität, Volumen, Frischhaltung u. a. verbessern

**Palling im Chiemgau** (pf). Wasser ist einer der wichtigsten Rohstoffe in der Bäckerei. Doch im Gegensatz zu anderen Rohstoffen wird es im Regelfall ohne viel zu überlegen genutzt. „Wasser kommt doch eh nur aus der Leitung“, so die Meinung vieler. Als standardisiertes und hygienisch einwandfreies Produkt brauche man sich über dessen „Leben“ keine Gedanken zu machen.

Dass diese Annahme ein Trugschluss ist, erfahren sie spätestens bei einem Gespräch mit dem Wasserforscher Gebhard Bader-Donner, genannt Gebado. Dieser hat eine Anlage entwickelt, „die konsequent die Naturprozesse des Wassers optimiert“. Die Vorteile nutzen mehr und mehr Bäckereien in ganz Deutschland.

Der Transport des Wassers und Druck würden ihm den natürlichen Charakter entziehen. „Die Reaktionsfreudigkeit wird erheblich beeinträchtigt“, berichtet Gebado. Wenn das Wasser aus der Leitung käme, würden ihm die außergewöhnlichen physikalischen Eigenschaften fehlen, die es noch als Quellwasser hatte.

Gebado ist sich sicher, dass „Wasser eine Seele hat“. Es sei äußerst empfindsam und reagiere auf unnatürliche Einflüsse. In seine Wasseroptimierungsanlage baut Gebado deshalb außergewöhnlich geformte dynamische Wirbeltrichter. So sollen der Natur so genannte hyperbolische Wirbelprozesse nachempfunden werden. Außerdem fließt das Wasser an Edelstei-

nen und Mineralien vorbei, um deren Wirkung aufzunehmen. Diese Steine sind zuvor in einer Spezialmühle gemahlen worden und jetzt in so genannte Resonanzkammern eingebaut.

Die Wasseroptimierungsanlage wird in der Bäckerei sowohl nach der Wasseruhr als auch nach der Wasserdosierung installiert. So kann das neue Quellwasser dann ungehindert in den Teig fließen.

Doch wie sind die Praxiserfahrungen? „...natürlich schmeckt's“, so der Slogan der Bäckerei Burger in Aschaffenburg. In neun Filialen und auf drei Wochenmärkten vertreiben die Burgers ihre Backwaren. 35 bis 40 Prozent davon werden nach den Bioland-Richtlinien produziert. „Ich habe mir schon lange Gedanken gemacht, wie wir auch das Wasser verbessern könnten“, berichtet Alexandra Burger.

Sie hat sich über verschiedene Systeme informiert, doch wurde sie von den meisten eher abgeschreckt. „Einer hat mir von kosmischer Energie erzählt“, blickt Frau Burger zurück. „So etwas habe ich eher als Quatsch empfunden.“

Als sie sich dann näher mit dem System der Elisa-Energiesysteme befasst hätte, habe sie auch nicht alles verstehen können. „Für mich war nur eines wichtig, nämlich dass es funktioniert“, erzählt Alexandra Burger. Deshalb habe man sich auch entschlossen, das Gerät erst einmal zu testen.

Der Wasserforscher Gebado hat also das Gerät in der Bäckerei Bur-

ger zwei Wochen zur Probe installiert. „Um einen Placebo-Effekt zu verhindern, haben wir jedoch nur einen Teil der Mitarbeiter über die Wirkungsweise des Systems informiert.“ Nur so hätte man ein möglichst neutrales Feedback aus der Backstube erhalten können.

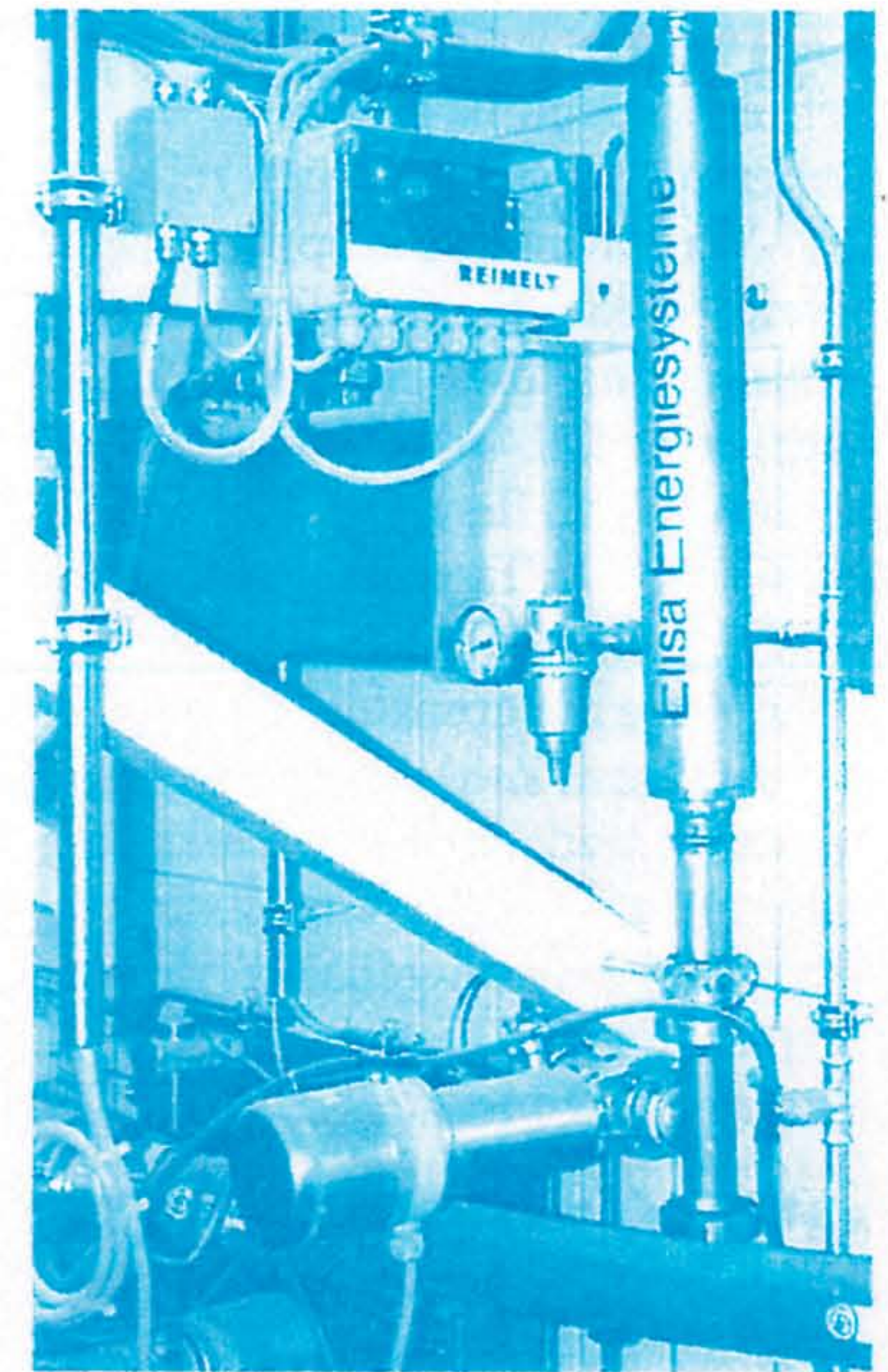
Doch überraschenderweise machten alle Mitarbeiter unabhängig voneinander dieselben Angaben: sehr wollige Teige, mehr Gärstabilität der Weizenteige, alle Gebäcke sind geschmacksintensiver, größeres Gebäckvolumen, spürbar bessere Frischhaltung.

Die größte positive Veränderung habe man beim Dinkelbrot gemerkt. „Dieses hat ein wesentlich größeres Volumen erhalten“, wird aus der Backstube berichtet. Wegen dieser positiven Erfahrung habe man sich entschlossen, dieses System zu kaufen.

Die Kunden wurden mit von Alexandra Burger entwickelten Flyer und Poster über diese Neuerung informiert. „Die Resonanz ist bis heute durchweg positiv“, so Alexandra Burger rückblickend.

„Da die Wasserqualität in der Bäckerei so wichtig ist, bin ich über diese schonende Weise der Qualitätsverbesserung sehr froh“, berichtet Toni Mirlach, Inhaber der Bäckerei-Konditorei Mirlach in Palling (Oberbayern).

Er hat sich eine Wasseraufbereitungsanlage, bestehend aus einem Reiser-Blockfilter HE-2-L und einer Energetisierungspatrone Elisa GWA 25, einbauen lassen. „Die Teige sind seitdem lebendiger,



Die Anlage, mit der „konsequent die Naturprozesse des Wassers optimiert werden“.  
Foto: Stumpf

wolliger und stabiler“, kann Toni Mirlach feststellen. „Gleichzeitig wurde der Backmitteleinsatz beim Weizenkleingebäck von 3 Prozent auf 2,5 Prozent reduziert.“ Auch die Verkalkung der Schwadenrohre des Backofens sei deutlich zurückgegangen.

Gleiches konnte Mirlach auch bei den Geräten im Haushalt (Spülmaschine, Teekessel, Duschkopf) feststellen.

Interessant auch noch eine weitere Feststellung von Toni Mirlach: „Ich persönlich trinke kein Mineralwasser mehr. Unser Leitungswasser schmeckt mir einfach besser.“ (siehe auch Interview auf S.7)