

Alles fließt !



Wir backen
Ihr Lieblingsbrot mit
» lebendigem « Wasser aus dem
ElisaQuellwasserSystem

Wasser ist mehr als H₂O !
Unsere tägliche Erfahrung in der
Backstube zeigt uns das.

Höhere TA • Besseres Aroma
Stabilere, wolligere Teige • Höheres Gebäckvolumen
Maschinenfreundlicher • Reduzierung von div. Triebmitteln
Gleichmäßigere Qualität • Längere Frischhaltung
Höhere Gärtoleranz • Weniger Kalkablagerungen ...



Koop.MG@proton.me



www.marc-garius.de/elisaumhkalkwandler

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 belebt 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 löschen. 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 Sauerstofferhöhung 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-Erhöhung 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-Erhöhung 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 Wasserbelebungsgerät 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.

Stabilere Teige

INTERVIEW MIT CHRISTIAN FECHNER, DIPL. ING. AUTOMATISIERUNGSTECHNIK UND BETRIEBSLEITER BEI DER STADTBÄCKEREI JUNGE

slow baking: Wie kam es, dass sich die Stadtbäckerei Junge mit Wasserbelebung auseinandersetzte?

Christian Fechner: Wir sind ein sehr innovatives Unternehmen und versuchen uns an ungewöhnlichen und neuen Verfahren, auch wenn das ein oder andere nicht immer zum Erfolg führt. Vor etwa sieben Jahren sind wir auf dieses Thema gestoßen, und kamen in Kontakt mit Herrn Gebado.

slow baking: Welche Geräte sind bei Ihnen im Einsatz?

Christian Fechner: Wir haben ein Wassersystem von Elisa direkt am Hauswasseranschluss und noch weitere Geräte des gleichen Herstellers an unterschiedlichen Punkten der Wasserversorgung, etwa direkt vor der Abnahme in der Teigmacherei. Dabei haben wir in den letzten Jahren Versuche damit gemacht, die Geräte noch nä-

her an den jeweiligen Verbraucher zu bringen, was sich als sehr positiv erwiesen hat. Derzeit testen wir den Einsatz in den Filialen für die Kaffeemaschinen und die Ladenbacköfen.

slow baking: Da Sie dieses Verfahren ja schon so lange nutzen, von welchen Wirkungen können Sie denn berichten?

Christian Fechner: In einem Betriebsteil in Greifswald haben wir sehr viele Versuche angestellt, weil dort ein großes Problem mit der Verkalkung von Dampfrohren in den Öfen auftrat. Seitdem wir die Geräte von Elisa verwenden, kennen wir dort Kalk in dieser festen Form nicht mehr. Es muss natürlich regelmäßig gespült werden. Seit zwei Jahren mussten dort keine Dampfrohre mehr ausgetauscht werden. Das Wasser wird weicher, obwohl wir dazu keine labor-technischen Untersuchungen haben anstellen lassen. Den Bedarf an Reinigungsmitteln haben wir auch nicht genau erfasst, aber wir liegen im Vergleich zu anderen Betrieben vergleichbarer Größe auf einem sehr niedrigen Level.

slow baking: Können Sie also sagen, dass sich Einsparungen in der Höhe der Wartungskosten ergeben haben?

Christian Fechner: Ja, das kann man so sagen.

slow baking: Kam es durch den

Einsatz der Geräte zu einer Veränderung bei der Beschaffenheit der Teige?

Christian Fechner: Seit wir die Geräte in unserem Neubau installiert haben, haben wir an vielen Stellschrauben gedreht, mit der Hoffnung, unsere Teige zu verbessern. Das macht die Bewertung recht schwierig. So

»Wir sind der Meinung, dass der Einsatz von Elisa-Wasser uns zu einer **deutlich gleichmäßigeren Qualität** verholfen hat.«

wie sich das jetzt darstellt, können wir eine höhere Teigausbeute fahren.

slow baking: Könnte dieser Umstand nicht auch auf eine veränderte Herstellungsweise, beispielsweise durch längere Teigruhen, zurückzuführen sein?

Christian Fechner: Wir haben nach dem Einbau noch Versuche und Tests gemacht und können die höhere Teigausbeute schon auf den Einsatz der Wassergeräte zurückführen. Die Teige sind insgesamt verarbeitungsfreundlicher und stabiler.

slow baking: Haben Sie Auswirkungen auf die Gebäckqualität bemerkt, beispielsweise beim Volumen oder bei der Porung?

Christian Fechner: Nun ist es ja nicht nur die Qualität des Wassers, die darauf einen Einfluss hat. Da spielen viele Faktoren eine Rolle, die Volumen oder Porung beeinflussen. Wir sind der Meinung, dass der Einsatz von Elisa-Wasser uns zu einer deutlich gleichmäßigeren Qualität verholfen hat.

slow baking: Herr Fechner, vielen Dank für das Gespräch.



Foto: Stadtbäckerei Junge

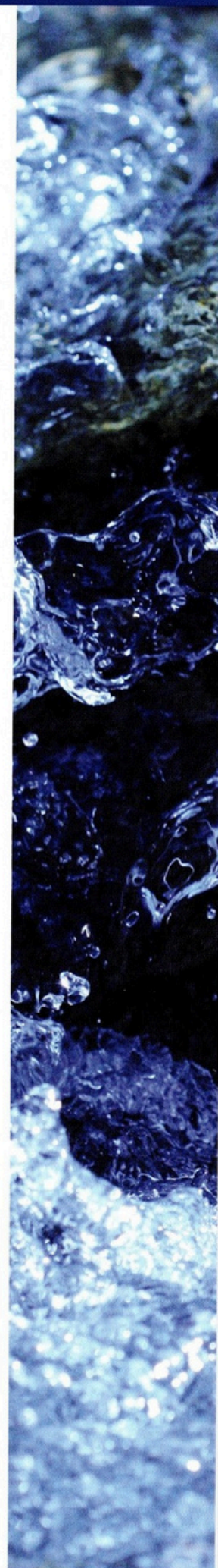
Ein Auszug unserer Referenzliste:

Fredy's Baden/Schweiz	Indoorbau Arnstadt	Mauel's Backstube Meckenheim	Bäckerei Derks Kranenberg
Steegs Backhaus Tönisvorst	Backhaus Cramer Gauting	Waltermühle KG Böhl-Iggelheim	Wehner Landbäck Waigolshausen
Keimbackstube Karl Mayer Scharfenberg/Österreich	Hierl der Nudelmacher Stallwang	Bäckerei Voosen Pulheim	Der Chiemseebäcker Stumhofer Chieming
Bäckerei Konditorei Niehaves Wickede/Ruhr	Bäckerei Bücherl Waldmünchen	Bäckerei Hansen Wrixum-Föhr	Beim Bäcker Schuhbeck Ruhpolding
Der Brotmacher Köhler Klingenberg am Main	Bäckerei Bayer Reutlingen	Dorfbäckerei GmbH Regensburg	Bäckerei Auer & Greimel GbR Ampfing
Bäckerei Dietz-Thorwart Hardheim	Bäckerei Zoll Ummendorf	Biobacktechnik Schnitzer Offenburg	Stadtbackerei Engelbrecht Bremerhaven
Bäckerei Wippler Dresden	Montessori Erdkinder-Projekt Eberharting	Fidelisbäck Wangen im Allgäu	Bäckerei Busch Monheim
Bäckerei Heller Dresden	Bäckermeister Grobe Dortmund	Bäckerei Nominacher Forstern	Bäckermeisterei Meier Starnberg
Schleizer Landbäckerei Schleiz in Thüringen	Bäckerei Nahrstedt Meiningen-Dreißigacker	Der Hansebäcker Rostock	Bäckerei Huth Limburg/Lahn
Biokonditorei Eichel Hamburg	Ratschiller Holzkirchen	Bäckerei Wirthensohn Sonthofen	Bäckerei Heicks Kleve
Vollkornbäckerei Woeste Iserlohn	Bäckerei Konditorei Schmidt München/Haidhausen	Bäckerei Fäßler Kempten	Bäckerei Sommer Krefeld
Pizzeria Aldente Chieming	Bäckerei Heukamp Hörstel	Brauerei Zoller-Hof Sigmaringen	Bäckerei Ernsting Voerde
Suteria Chocolata AG Solithurn/ Schweiz	Bäckerei Brand Neuenahr-Ahrweiler	Bäckerei Kauderer Heiningen	Bäckerei Fink Steinau an der Strasse
Mair's Backstube Altomünster	Bäckerei Zinner Burgau	Bäckerei Sutter Basel/Schweiz	Confiserie Speck Zug/Schweiz
Stadtbackerei Pinneberg Pinneberg bei Hamburg	Feinbäckerei Zibuhr Groß Berkel	Bäckerei Luckscheiter Ludwigsburg	Bäckerei Werning Neuenkirchen
Bäckerei Baldauf Scheidegg	Bäckerei Theurer Ludwigshafen	Schmidt's Teigspezialitäten Fellbach	Bäckerei Hacke Ahnsen
Bäckerei-Konditorei Günthner Bruckberg	Bäckerei Braun Goslar	Sauerlacher Dorfbäckerei Sauerlach	Bäckerei Landsberg Bornheim
Backhaus Häussler Memmingen	Backhaus Schwarz Gudensberg	Hasi Schmeckerbäcker Grafing	Backparadies Hug Lampertsheim
Backhaus Heislitz Hofheim/Taunus	Dr. Quendt Backwaren Dresden	Weststadtbackerei Jakob Benzheim	Backbord Mühlenbäckerei Bochum
Trusty Crust Organic Bakery Schottland	Grange Bakery England	Bäckerei Schroer Hameln	Bäckerei Summerer Gstadt a. Chiemsee
Brotraum München	Bäckerei Härle Blaichach	Bäckerei Diefenbach Weil der Stadt	Bäckerei Moss Aachen
Weingut Sander Mettenheim	Bäckerei Winter Babenhausen	Bäckerei Erhard Ingolstadt	Bäckerei Goeken Bad Driberg
Bäckerei Konditorei Weindl Großkötz	Biogroßmarkt BioPeter Freilassing	Bäckerei Postler Bamberg	Bäckerei Reinhardt Knittlingen
Karl Heuft GmbH Backofenbau Bell/Eifel	Bäckerei Frühmorgen Dingolfing	Bäckerei Merz Chur/Schweiz	Bäckerei Gräf Seukendorf
Bockholdt Gebäudedienste Lübeck	Backhaus Witten Witten	Bäckerei Bürkle Stuttgart	Bäckerei Mareis Vilsbiburg
Bäckerei Eibauer Neckarsulm	Bäckerei Wieler Meerbusch	Bäckerei Kolls Bönningstedt	Backeria Heiß drauf. Seit 1887 Büdelndorf

Ein Auszug unserer Referenzliste:

Bäckerei Hensel Hiddenhausen	Cityback Feldkamp Dortmund	Agrano AG Basel/Schweiz	Backhaus Mahl Stetten a. k. Markt
Bäcker Thonke Rathenow	Bäckerei Jann Wangenhofen	Bäckerei Kraus Köln	Bäckerei Hager St. Pölten/Niederösterreich
Feinbäckerei Thiele Göttingen	Zentrum für ambulante Medizin Wuppertal-Ronsdorf	Andechser Molkerei Andechs	Bäckerei Erbel Dachsbach
Bescheider Mühlenbäckerei Bescheid	Bäckerei Schollin Dienslacken	Richter´s Altstadtbaeckerei Wolfenbüttel	Bäckerei Link Trossingen
german bakers London/England	Bäckerei Hellweg Bremen	Friedberger Landbrot Friedberg	Bäckerei Mangold Wolfurt bei Bregenz
Bäckerei Kruse Barnstedt	Bäckerei Hesse Kirchhundem	Bäckerei Gerlach Hauneck	Bäckerei Kirschner Langenselbold
Rheinthal Mühlen GmbH Stutensee	Bäckerei Springer Hamburg	Bäckerei Wolf Augsburg	Cafe Ernst Neu Isenburg
Peter Backwaren Essen	Siegfried Schedel Unterneuses / Coburg	Der Bäcker Fischer Neusitz	Bäckerei Bräuninger Neustadt a.d. Aisch
Bäckerei Weiß & Sohn Tosted	Bäckerei Müller Burgwald	Confiserie Roggwiller St.Gallen/Schweiz	Bio Brotladen Schütze GmbH Braunschweig
Dr. Klaus Karg Schwabach	Bäckerei Efferoth Leverkusen-Manfort	Lorenz Bäcker Victorbur	Bayrische Bäckereifachschule Lochham bei München
Der Beck Erlangen-Tennenlohe	Zahnarztpraxis Barbara Werner Traunstein	Schmitt's Backstube Bad Neustadt/Saale	Stadtbackerei Hemmerle Mülheim a. d. Ruhr
Bäckerei Borchers Hannover	Bäckerei Muschler Freising	Bäckerei Geisen Neuwied	Bäckerei Ickert Amt Neuhaus
Bettinas KeimBackStube Baumham bei Palling	Bäckerei Hönig Wien	Claude Bauhofer St. Gallen	Bäckerei Pilger Breitenberg
Bäckerei & Mühle Vielhaber Sundern-Stockum	Bäckerei Geiger Herrnwahlmann	Confiserie Baumann Zürch	Bäckerei Rutz Wiesloch
Essmann`s Backstube Altenberge	Bäckerei Vatter Schwarmstedt	Bäckerei Wendl Markkleeberg	Peter`s gute Backstube Bühl/Baden Baden
Bäckerei Happe Marsberg	Bäckerei Geiping Lüdinghausen	Günther AG Kiel	Bäckerei Weiß Hallbergmoos
Bäckerei Oswald Neukirchen	Starke Bäcker Schwanewede bei Bremen	Barbarossa Kaiserslautern	Bäckerei Neumeier Anger in Oberbayern
Bäckerhaus Veit Bempflingen	ARAN Brotgenuß & Kaffeekult Garmisch-Partenkirchen	Der Stadtbacker Zscherben	Bäckerei Schortemeyer Hille
Bäckerei Wanner Holzgerlingen	Backhaus Hackner Gaimersheim	Stadtbackerei Wurm Straubing	Mondseelandbäckerei Mondsee / Österreich
Stadtbackerei Tamke Visselhövede	Bäckerei Münzel Sonnhofen im Allgäu	Bäckerei Miedl Bad Endorf	Backhaus Bachmann Luzern/Schweiz
Der Metzger Pauleser Böhmfeld	Bäcker Beck Römerstein	Bäckerei Maurer Winnenden	Bäckerei Schmidt Heideck bei Nürnberg
Bäckerei Meyer & Sohn Wahrenholz	Bäckerei Dören Bruttig-Fankel/Mosel	Bäckerei Terbuyken Erkrath	Stadtbackerei Junge Lübeck
Bäckerei Kraus Diedorf	Aura Soma Tetford/England	Bäckerei Bundschuh Stöckendrebber	Gralbrunnen Saalfeld
Maxl Bäck Zellingen	Confiserie Sprüngli Dietikon/Schweiz	Bäckerei Geier Straßhof bei Wien	Bäckerei Schenk Rosenberg
Bäckerei Stahlbock Hitzacker	Bäckerei Wienerroither Pörschach am Wörthersee	Bäckerei Gerweck Bretten	Bäckerei Zechmeister Königsee

Moin BioBackwaren Glückstadt	Kurt König Vollwertbäcker Hausham	Voelkel KG Höhbeck/OT Pevestorf
Siegersdorfer Landbrot Siegersdorf b.Schnaittach	Brauerei Unertl Mühdorf a. Inn	Bäckerei Schrafstetter Mauern
Bäckerei Costner Mayrhofen im Zillertal	Metzgerei Margraf Ebersberg	Bäckerei Meier Bad Reichenhall
Metzgerei Hertweck & Girrbach Bischweier	Bäckerei Gürtner Oberroth	Fasanenbrot GmbH Karlsruhe
Vollwertbäckerei Schomaker Rheurdt	Vollkornbäckerei Köhler Würzburg	Biolandbäckerei Slanitz Karlsfeld bei München
Bäckerei Michel Fulda	Rischart`s Backhaus München	Die Dorfbäcker Rohrdorf bei Rosenheim
Bäckerei Grimminger Neufahrn/München	Bäckerei Martin Wimmer München	Cadera Wolfsburg
Bäckerei Westermann Bergkamen	Bäckerei Steinleitner Straubing	Bäckerei Flöckner Salzburg
Bäckerei Müller-Egerer Rastede	Bäckerei Teufelhart Dachau	Bäckerei Häusler Augsburg
Bäckerei Hufgard Eschwege	Bäckerei Burger Aschaffenburg	Bäckerei Karin Löw Traunreut
Demeterbäckerei Weichardt Berlin	Bäckerei Hårdtner Neckarsulm	Bäckerei Polz Dachau / Ampermoching
Bäckerei Wolfgruber Anger	Owisan Keimtechnik Tübingen	Backstube Mack Westhausen
Bäckerei Mirlach Palling	Bäckerei Ebner Regensburg	Dr.med. Siegfried Ascher Feldkirchen bei München
Bäckerei Kotter Traunstein	Bio-Vollwert-Bäckerei Wehr Stöckelsberg	Backstube Eder Füssen im Allgäu
Bäckerbrüder Neumeier Berchtesgaden	Bäckerei Zabern Ansfelden bei Linz	Piekarnia i Cukiernia Pokutynscy Drawsko Pomorskie/Polen
Bäckerei Gabelberger Au/Hallertau	Demeterbäckerei Baier Herrenberg	Gastronomiebetriebe Raschhofer Salzburg
Spagyra KG Salzburg	Vollkornbäckerei Wüst Achern	Bäckerei Pretzner Reit im Winkl
Demeterhof Obermeyer Tengling	Bäckerei Schmid Raubling	Bäckerei Mandl Waldkirchen
Bäckerei Bauer Stefanskirchen	Vollkornbäckerei Schwendinger Ravensburg	Bäckerei Dubravica Zagreb/Kroatien
Bäckerei Geigl Freilassing	Bäckerei Götz Bad Tölz	Bäckerei Svab Pekseg Budapest/Ungarn
Käserei Plangger Walchsee	Hofpfisterei München	Landbäckerei Geiger Villingendorf
Mühle Aeschlimann Lotzwil/CH	Toscana Der Weinladen Seligenstadt	Bäckerei Konditorei Schrade Stuttgart
Bäckerei Stumböck-Meier Reichertsbeuern	Märkisches Landbrot Berlin	Bäckerei Preis Hochheim
Bäckerei Kalm Hundersdorf	Bäckerei Bahde Hamburg	
Heiglbeck Reichertshofen	Bäckerei Imhof Nürnberg	Hier könnte auch Ihre Bäckerei stehen.





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 Verwiegeeinheit 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, cirka 50–60 pro Jahr. Die Reaktionen sind sehr positiv“, klärt mich Hilkenbach auf.

Nutzen

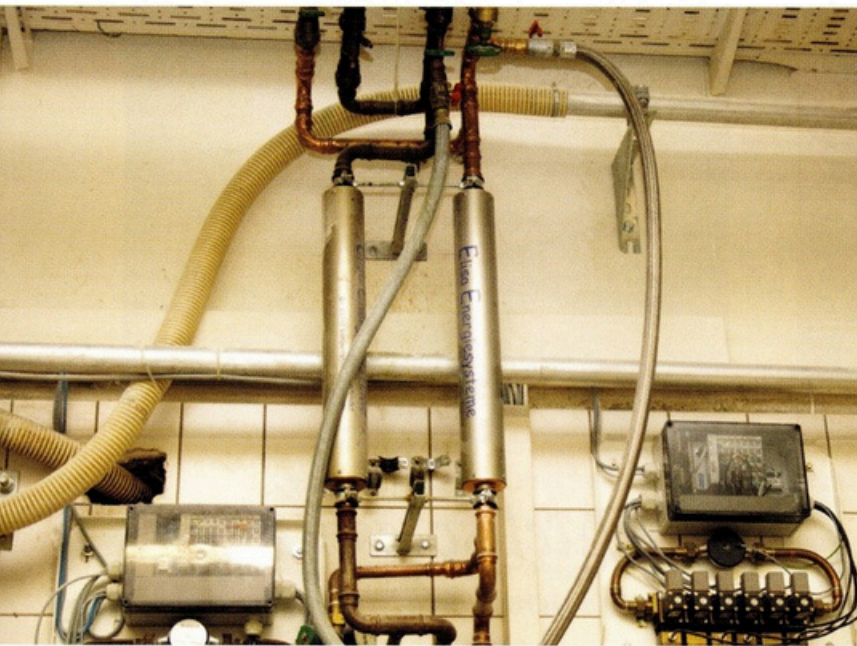
Nun will ich es genau wissen und hake nach. Ohne Umschweife berichtet mir Hilkenbach von einer veränderten Teigbeschaffenheit. „Unsere Backstube verfügt über einen sehr hohen Rationalisierungsgrad durch die verschiedenen Aufarbeitungslinien. Nach der Umrüstung auf die Elisa-Geräte hat sich gezeigt, dass 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 Verriegelung 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



Konditorei Junge GmbH & Co. KGaA Hafenstr. 25 · 23568 Lübeck

Elisa Energiesysteme
Herrn Gebhard Bader
Christandlhof

83349 Lampertsham

Ihre Nachricht	Ihre Zeichen	Unsere Zeichen	E-Mail	Durchwahl	Datum
		AJ/SST	a.junge@stadtbaeckerei.de	- 190	29.03.07

Sehr geehrter Herr Bader,

seit Jahren setzen wir Ihre Wasseraufbereitungsanlagen in unseren Produktionsbetrieben ein. Von den Ergebnissen sind wir nach vor begeistert und wir würden diese als spektakulär bezeichnen.

In Lübeck ist bei der Herstellung unserer Brote und Brötchen seit dem Einsatz Ihrer Wasseraufbereitungsanlage die Teigausbeute um 2 Punkte gestiegen und der Backmittelanteil konnte um ein Drittel gesenkt werden. Aufgrund dieser sehr guten Ergebnisse haben wir Ihre Anlage erweitert, so dass nun der gesamte Betrieb mit Ihrem Wasser versorgt wird. Dies hat sich spürbar auf den Verbrauch der Reinigungsmittel der Spülstrasse und auf die Verkalkungen aller Anlagen sehr positiv ausgewirkt.

In Greifswald haben wir ein neues System als Enthärtung (Wasserqualität 24° dH) getestet und kommen nun komplett ohne eine „normale“ Salzenthärtungsanlage aus. Die Dampfrohre der Öfen setzen sich nicht mehr zu. In Rostock haben wir das System zur Zeit im Bereich der Teigbereitung im Einsatz und freuen uns darauf, diese Wasseraufbereitungsanlage im Zuge des Neubaus auch für die Abwäsche und die wassergekühlten Kühltürme kurzfristig einzusetzen.

Wir freuen uns sehr, Ihre Wasseraufbereitungsanlagen nun auch in Kürze in unseren Filialen zu installieren und sind gespannt auf die Ergebnisse.

Einer weiterhin so guten Zusammenarbeit sehen wir gern mit Ihnen entgegen und verbleiben für heute

mit freundlichen Grüßen

Geschäftsleitung

Axel Junge

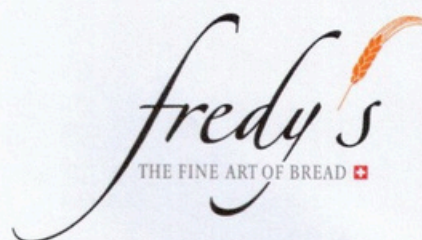
s:\verkauf\kva\11 externer schriftverkehr\gl\2007\referenzschreiben gebado.doc 29.03.07 18:40 sst

Rechtsform: Kommanditgesellschaft oA in Lübeck HRB 5198
persönlich haftende Komplementärin
Stadtbäckerei - Der Hanse-Bäcker GmbH HRB 374 Lübeck
Geschäftsführer: Axel Junge - Patrick Junge
Erfüllungsort und Gerichtsstand Lübeck

Konditorei Junge GmbH & Co. KGaA
Hafenstraße 25 · 23568 Lübeck
Postfach 15 38 · 23504 Lübeck
Telefon (04 51) 3 88 75-0
Telefax (04 51) 3 88 75-41

www.stadtbaeckerei.de

Bankverbindung: HypoVereinsbank
(BLZ 200 300 00) 8802332
USt-Id-Nr.: DE 220473891



Elisa Energiesysteme
Herr Gebado
Lampertsham 7
D-83349 Palling im Chiemgau

Baden, 13. Januar 2009

Referenzschreiben

Sehr geehrter Herr Gebardo

In unserem Bäckereibetrieb setzen wir die Elisa Quellwassersysteme ein und haben folgende positiven Veränderungen der Teige festgestellt:

- erhöhte Wasseraufnahme
- elastischere Teigeigenschaften
- Reduktion von Backmitteln bis zu backmittelfreier Produktion
- teilweise bis zu 10 % mehr Volumen im Gebäck
- Erzielung einer gleichmässigeren Produktion mit geringerer Gewichtsschwankung
- stabilerer Teige
- teilweise kürzere Knetzeit (dies ist produktabhängig)
- gleichmässigerer Krustenfarbe
- elastischere Eigenschaft von Krume und Kruste
- vorteilhaft in der Tiefkühl-Produktion

Wir danken Ihnen bestens für die unkomplizierte Auftragsabwicklung und wünschen Ihnen weiterhin viel Erfolg mit den Elisa Quellwassersystemen.

Freundliche Grüsse
Fredy's AG

Fredy Hiestand
VR Präsident
Forschung&Entwicklung

Fredy's AG
Neuenhoferstrasse 113, CH - 5400 Baden
Telefon +41 (0)56 200 29 00, Fax +41 (0)56 200 29 01
info@fredys.ch, www.fredys.ch



BACKHAUS MAHL
GmbH & Co. KG
Lagerstraße 18
72510 Stetten a. k. M.

Telefon: (075 73) 95 47 -0
Telefax: (075 73) 95 47 -28
E-Mail: info@backhausmahl.de
Internet: www.backhausmahl.de

Backhaus Mahl GmbH & Co. KG · Lagerstraße 18 · 72510 Stetten a. k. M.

Elisa Energiesysteme
Gebhard Bader-Donner
Christandlhof/Chiemgau
83349 Lampertsheim

Ihr Zeichen	Ihr Gesprächspartner	Durchwahl	Datum
	Martin Mahl	-25	26.03.07

Elisa-Wasseraufbereitung

Hallo Gebado,

wir haben vor einigen Jahren in der Grobbäckerei (Brot + Brötchen) die Elisa-Wasseraufbereitungsanlage installiert.

Folgende Ergebnisse würde ich auf das Elisa-Wasser zurückführen:

- Kalkreduzierung
- Höhere Teigausbeuten
- Trotz höherer TA wolligere Teige, besser zu verarbeiten
- die Backwaren sehen „gesünder“ und schöner aus
- bessere Krustenbeschaffenheit (Rösche)
- Backmittelreduzierung
- Einsparung Waschmittel
- Positive Resonanz durch Kunden, weil wir das Thema Wasser (und Salz) sehr stark durch Marketing-Maßnahmen (Werbung etc...) nach Außen kommunizieren.

Aus diesem Grund erwägen wir nun auch in folgenden Bereichen die Elisa-Wasseranlage einzusetzen:

- Snack
- Konditorei
- Feinbäckerei

Gerne stehe ich jederzeit zur Verfügung, um zu den o.g. Punkten „Rede und Antwort“ zu stehen...

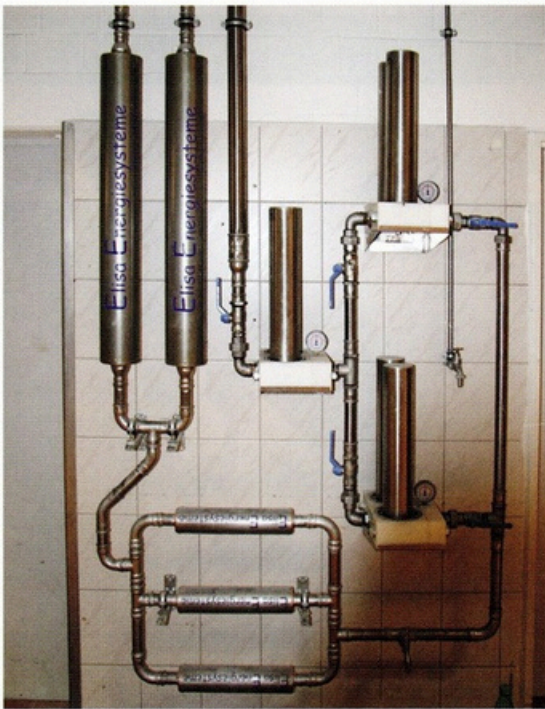
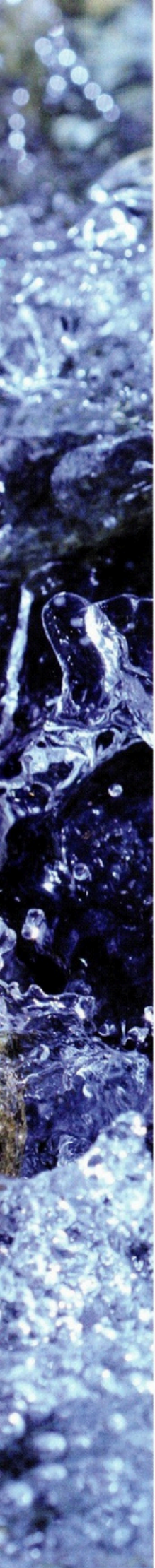
Mit freundlichen Grüßen


M. Mahl

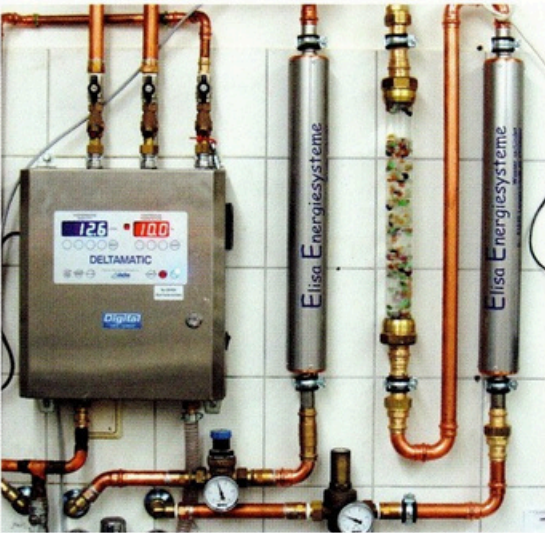
BACKHAUS MAHL GmbH & Co. KG

...natürlich und lecker!

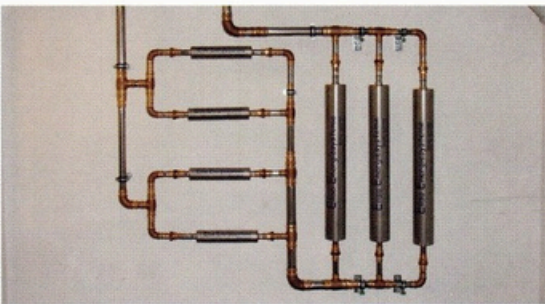




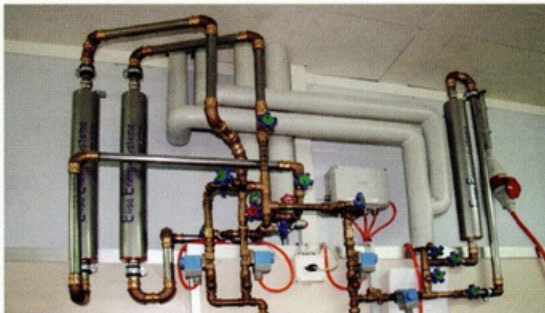
Peters gute Backstube, Bruno Ketterer, Bühl



Bäckerei Volker Hansen, Wrixum-Föhr



Bäckerei Wolf, Augsburg



Fredy's Holzofenbäckerei, Fredy Hiestand



Elisa

Energie
Systeme



Info, Preise & Bestellung

Kontakt: Marc Garius



0176 - 55 36 999 2



Koop.MG@proton.me



www.marc-garius.de/elisaumhalkwandler



Ideenbäckerei Geier, Strasshof bei Wien