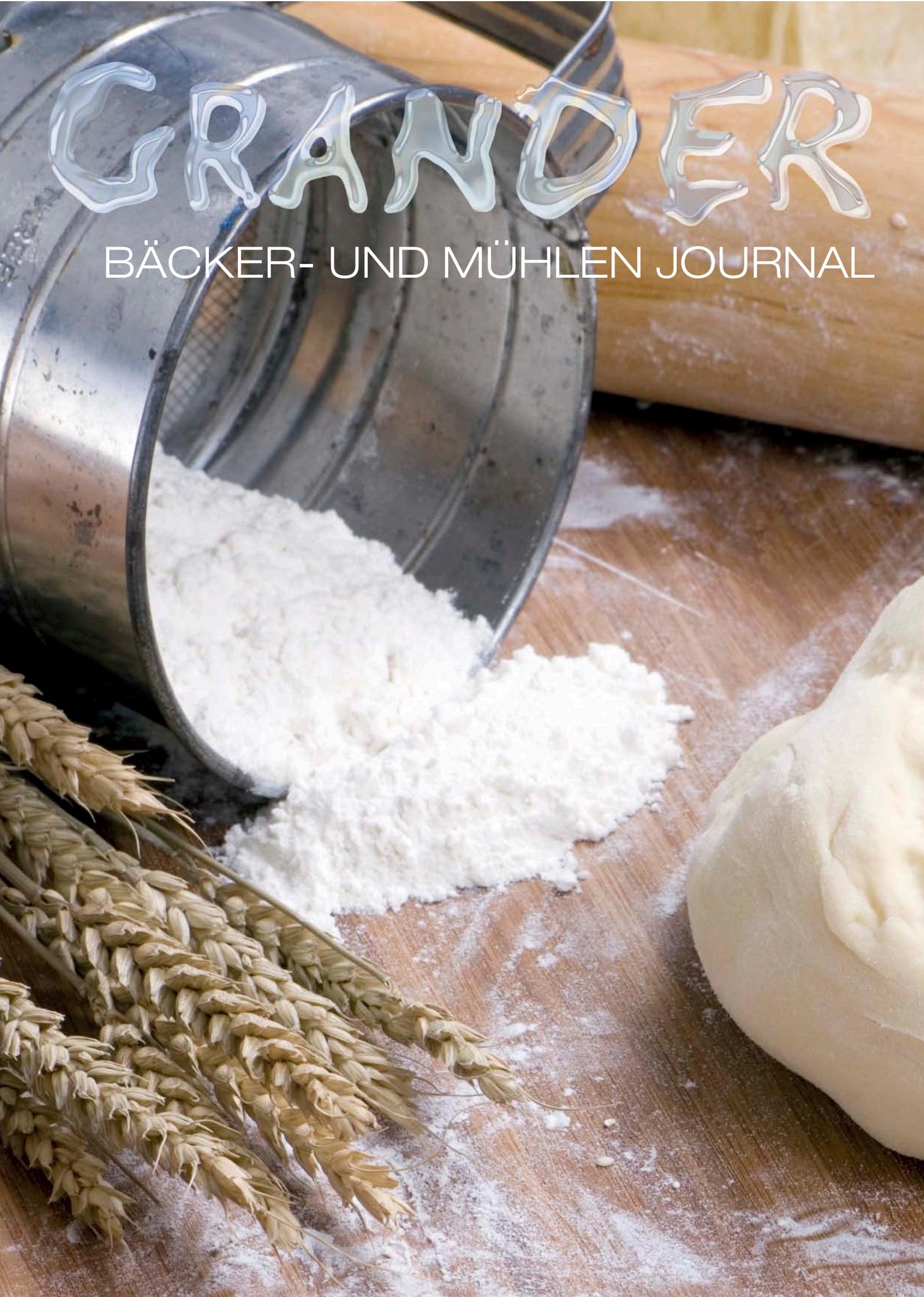


GRAND ER

BÄCKER- UND MÜHLEN JOURNAL





Fotocredits: Bäckerei Kämmerer (2), Bioland – Susanne Weißbecker (1), Creative - Die Werbeagentur Peter Zehetner (1), Kupferkanne (2), Lukasser Isabella (2), Privat (13), Shutterstock (12), Röhli Stefan - www.augenweiden.ch (4), Stöger Birgit (1), Vorderbrüggen Heinrich (1), Überbacher (1), Uranus (6)

Wasser und Korn	Seite 4
Unser tägliches Brot	Seite 7

BÄCKER ÖSTERREICH

Mit Laib und Seele, Bäckerei Haubi's	Seite 8
Bäckerei Mann, Bäckerei Kröll	Seite 9
Bäckerei Kämmerer, Bäckerei Felber	Seite 10
Bäckerei-Brauhof-Restaurant-Mühle-Kraschowitz, Bäckerei Schmid	Seite 11
Bäckerei Maislinger, Bäckerei Albrecht, Badgasteiner Dorfbäckerei	Seite 12
Bäckerei-Konditorei-Café Schnallinger	Seite 13

BÄCKER DEUTSCHLAND

Morgenstund hat Gold im Mund	Seite 14
Bäckerei Knoll, Kupferkanne Sylt	Seite 15
Bäckerei-Konditorei Nowosad, Steinofenbäckerei Klemp	Seite 16
Bäckerei Schumacher, Bäckerei-Konditorei Schwerdtner	Seite 17
Bäckerei Jäger, Bäckerei-Konditorei-Restaurant-Café Lund	Seite 18
Bäckerei Gschwill, Bäckerei Brotgarten	Seite 19

BÄCKER SCHWEIZ

Während alle schlafen ...	Seite 20
Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Café Mohn	Seite 21
Café-Confiserie Laimbacher	Seite 22
Confiserie Rindlisbacher, Bäckerei-Konditorei Moosberger	Seite 23

BÄCKER ITALIEN

Dolce Vita!, Panificio Grazioli	Seite 24
Bäckerei Überbacher, Bäckerei Happacher	Seite 25

Weitere Informationen	Seite 26
Adressen	Seite 27
Impressum	Seite 28



Wasser und Korn

Eine Begegnung der besonderen Art

Der Müller braucht Wasser, um das Korn gefügig zu machen. Das klingt einfacher, als es tatsächlich ist. Besonders bei heißer Ausreifungszeit ist das Korn sehr hart und verweigert sich dem Wasser. Und das Wasser selbst schafft seinen Weg durch die Schale in das Innere des Kornes nicht immer ohne Widerstände. Ein Problem, das jeder Müller kennt.

Jede Disharmonie von Wasser und Korn kostet Zeit und Geld. Jeder Müller sucht nach dem idealen Weg, das Wasser in der richtigen Menge ins Korn zu bringen, und das in einem optimalen Zeitrahmen.

Von einem Großkunden, einem Bäcker in seiner Nähe, hatte Johann Taubinger, Besitzer der Kit-

telmühle in Erlauf in Niederösterreich, von der segensreichen Wirkung der Grander Wasserbelebung beim Backen gehört.

„Gilt das, was für das Brot gilt, auch für das Korn?“, stellte er sich die Frage. Das harte Getreide aus dem trockenen pannonischen Raum wies das Wasser ab. Nach sieben Jahren Erfahrung mit belebtem Wasser kommt Johann Taubinger zur Erkenntnis: „Ich habe keine Ahnung, wie es funktioniert, aber das ist mir völlig egal, Hauptsache, es funktioniert und das Wasser rinnt nicht mehr vom Weizenkorn ab, sondern wird schonend aufgenommen.“

Seither sind viele Müller Taubingers Erkenntnis gefolgt oder unabhängig von ihm auf gleiche oder ähnliche Ergebnisse gekommen.



Robert Limmer, Nestler Mühle:

„Die Vorteile waren über unseren Wartungscomputer von heute auf morgen sichtbar. Wir hatten bei niedrigerem Energieaufwand einen höheren Ertrag. Das Getreide nahm in kürzerer Zeit mehr Wasser auf und es ließ sich leichter verarbeiten!“

INFO

Grander eingebaut seit: 2007

Nestler Mühle

D-07407 Rudolstadt-Schwarza,
Schwarzburger Straße 57
www.nestlermuehle.de

Clemens Schilcher, Rösselmühle:

„Nach Einbau der Grander Wasserbelebung hat sich die Wasseraufnahmezeit von zehn auf sechs bis sieben Stunden verkürzt. Auch die Trennung der Kleie vom Korn geht viel leichter vor sich und die Kleie selbst, die wir als Futtermittel verkaufen, bleibt trockener und ist anstatt acht Monate bis zu einem Jahr haltbar.“

INFO

Grander eingebaut seit: 2005

Rösselmühle

A-8020 Graz, Elisabethnergasse 45
www.roesselmuehle.at

Johann Taubinger, Anton Kittel Mühle:

„Selbst das trockenste Korn nimmt belebtes Wasser auf. Das Getreide darf bei der Lagerung maximal eine Feuchtigkeit von 13 % aufweisen, zur Vermahlung selbst muss es 15,5 % Feuchtigkeit aufweisen. Mit Grander funktioniert die Dosierung perfekt und problemlos.“

INFO

Grander eingebaut seit: 1998

Anton Kittel Mühle

A-3253 Erlauf, Plaika 6
www.kittelmuehle.at



Unser tägliches Brot

Feuer und Wasser sind die zwei Elemente, die unser tägliches Brot formen. Beste Grundmaterialien und die hohe Kunst ihrer richtigen Vermengung ergeben die edlen Lebensmittel. Aus der Backkunst, ob in Österreich, in Deutschland, in der Schweiz oder in Italien, ist die Grander Wasserbelebung nicht mehr wegzudenken. Und die Meister sind stolz auf ihre Ergebnisse.

Die Anwenderberichte über Erlebnisse von Bäckern mit belebtem Wasser würden ein dickes Buch füllen (einige von ihnen sind auch auf der DVD „Backen mit Grander“ filmisch dokumentiert). Längere Haltbarkeit, eine bessere Kruste, vollerer und würzigerer Geschmack und andere positive Eigenschaften, die manchmal nur für Kenner der Bäckersprache verständlich sind, wurden in vielen Backstuben landauf landab festgestellt.

Eine umfassende Versuchsreihe startete die niederösterreichische Landesfachschule für Bäcker und Konditoren in Baden bei Wien. Unter der Leitung des Fachvorstandes, Diplompädagoge Manfred Stefan, wurde ein umfangreicher Versuch mit belebtem Wasser nach Johann Grander durchgeführt. 40 Personen nahmen an dem Test teil. Besonders in Kombination mit biologischem Vollkornmehl waren die Ergebnisse ebenso verblüffend wie eindeutig.

Fachvorstand Manfred Stefan formulierte als Versuchsziel: „Festgestellt werden sollten die unterschiedliche Auswirkung von belebtem Wasser nach Grander auf die Teigentwicklung, das Backvolumen, den Geschmack sowie die Frischhaltung nach drei Tagen von Bio-Roggen-vollkornmehl.“

Für Spezialisten (Versuchsablauf: Teige werden mit einem Mindest-Abstand von 1,5 Metern geknetet, geformt in Schwarzblechkästen gesetzt, in 2 gleiche Gäräume auf Gare und im Ofen in verschiedenen Etagen bei gleicher Temperatur und Verarbeitungsweise hergestellt. Kneiter-Typ 2: Kemper. Gäräume: Pregesbauer-Klimagerät. Ofen: Werner & Pfeleiderer, Matador 4 Etagen. Bio-Vollkorn zertifiziert)

Die umfangreichen Testergebnisse lassen sich zusammenfassen:

Teigentwicklung:



A = Grander: Sauerteig höherer Reifegrad, gleichmäßigere Gare-Teigentwicklung der Brote, Gärstabilität und Gäretoleranz ist höher gegenüber Normalvollkornbrot.



B = Normalvollkornbrot: Unregelmäßig schlep-pende Gare der Teige.

Backvolumen:

Grander: größeres Volumen. 16 Volumensanteile mehr (85 cm³ mehr, im Anschnitt gleichmäßiges Porenbild.

Normalbrot: etwas geringeres Volumen, im Anschnitt kommt es durch den hohen Wasseranteil zu leichtem Brotfehler, unregelmäßiges Porenbild.

Geschmack und Frischhaltung nach 3 Tagen:

Grander: saftiger, frischer Eindruck, milderer (runder), harmonischer Geschmack. Beurteilung um Note 1,06 höher als Normalvollkornbrot

Normalvollkornbrot: etwas trockenerer Eindruck, subjektiv intensiverer Säuregeschmack.

In der Gesamtbeurteilung der fachkundigen Jury, bestehend aus den Absolventen der Fachschule, erhielt das Brot mit belebtem Wasser zubereitet eine Note von 4,78 (zu erreichende Höchstnote: 5,0). „Normalbrot“ mit Leitungswasser hergestellt lag bei Note 3,72.

Manfred Stefan kommt zum Resümee: „Die Kombination von biologischem Vollwertmehl und belebtem Wasser ergibt einen eklatanten Unterschied: Das Grander-Brot ist viel schöner in seinem Aussehen, hält viel länger und schmeckt ausgezeichnet!“



Mit Laib und Seele

Backen mit belebtem Wasser ist ein Erlebnis der besonderen Art.

Österreich ist wohl das Land, wo am meisten mit belebtem Wasser gebacken wird. Von der typischen Semmel über dunkles Vollkornbrot bis zu trendigen Sportweckerln und süßen Nuss-

schnecken, überall kommt Grander rein. Den kleinen, aber feinen Unterschied bestätigen Bäcker- und Konditormeister aus ganz Österreich.

Bäckerei Haubi's

Haubi's Teiglinge werden täglich in den Geschäften frisch gebacken und ofenfrisch an den Frühstückstisch serviert. Um die 800.000 Teiglinge werden in der Anton Haubenberger GmbH in Petzenkirchen gefertigt. Im Zuge der Bioproduktion ließ Max Leonhardsberger die Grander Wasserbelebung einbauen. Heute möchte er sie nicht mehr missen: „Wir haben weniger Ablagerungen, weniger Korrosion und die Konsumenten haben in einer Blindverkostung gemeint, das Gebäck schmecke runder. Wir haben verbesserte Teigtriebe, die Teigentwicklung ist besser und wir können Hefe einsparen.“ Produktionsmanager

Thomas Leitner hat einen weiteren Triumph festgestellt: „Das Wasser in der Verdampferanlage im Stammwerk war immer schmutzig. Eineinhalb Monate später, nachdem Grander eingebaut wurde, war das Wasser wieder rein. Auffällig war, dass wir weniger Salz bei der Wasseraufbereitungsanlage verwenden müssen.“ Leonhardsberger fügt hinzu: „Das ist Industriesalz in Tablettenform, das man zur Wasserenthärtung verwendet. Wir konnten ca. 18 Paletten davon einsparen. Früher benötigten wir 24 Paletten. Bei den gleichen Messergebnissen ist das für uns unerklärlich, aber es funktioniert.“

INFO

Grander eingebaut seit: 1997

Haubi's Bäckerei GmbH, Anton Haubenberger

A-3252 Petzenkirchen, Wienerstraße 45

Tel.: +43 (0) 7416 / 503

www.haubis.at



Belebtes Brot vom Mann,
der dich verwöhnt

INFO

Grander eingebaut seit: 1998

**Kurt Mann Bäckerei & Konditorei
GmbH & Co KG**

A-1230 Wien, Perfektastraße 100

Tel.: +43 (0) 1 / 866 99-0

www.dermann.at

Bäckerei Mann

Kurt Mann ist der Mann, der verwöhnt. Er entstammt einer traditionsreichen Bäckerfamilie. Die Geschichte des Bäckereiunternehmens reicht zurück bis ins Jahr 1860. Aus einer kleinen 25-Mann-Bäckerei schuf er eines der größten Bäckereiunternehmen Österreichs. Trotzdem ist es ein Familienunternehmen geblieben, das großen Wert auf Backtradition legt. Die heimischen Köstlichkeiten werden überwie-

gend noch von Hand gefertigt. Mehl, Wasser, Salz und Sauerteig sind seit 2000 Jahren die Grundingredienzien zur Herstellung von Brot und Gebäck. Alle Mehlsorten und Schrote bezieht die Bäckerei von einer Mühle in Niederösterreich. Das Mischverhältnis der ausgewählten Zutaten, wie Körner und Saaten, Milchprodukte und Gewürze, macht den unverkennbaren Geschmack der Produkte aus. Reine Butter unterstreicht den Geschmack von Plunder und Kipferl. Das Geheimnis der Semmeln, des Kleingebäcks und der Mehlspeisen liegt darin, dass diese

nicht aufgebacken, sondern die Teiglinge laufend frisch gebacken werden. Neben dem Mehl ist Wasser unerlässliche Zutat der Backwaren. Durch gute Erfahrungen beim Heizungssystem und im hauseigenen Brunnen ließ Kurt Mann die Wasserbelebung auch in seiner Bäckerei in Liesing einbauen. „Alle unsere Backwaren werden mit belebtem Wasser hergestellt“, freut er sich. Manns belebte Backwaren versorgen inzwischen schon 70 Filialen in Wien und Umgebung.

Bäckerei Kröll



Mitten in der Altstadt von Innsbruck, direkt unter dem Goldenen Dachl, befindet sich die Bäckerei Kröll. Der Betrieb ist schon seit 1938 in Familienbesitz. Jeden Tag reiht Marion Erhart-Kröll verschiedene Brotsorten in das Holzregal ihres Bäckerladens. Momentan ist das Buttermilchbrot der Renner schlechthin. Die Erfindung des Johann Grander kennt die Tirolerin schon lange. Der Teig ist besser zum Angreifen und samtiger, das Brot harmonisiert mit den anderen Zutaten und schmeckt stimmiger. Die Bäckerin fügt weniger Salz in ihre Brote. Die Schwadenrohre können weniger oft und leichter gesäubert werden.

INFO

Grander eingebaut seit: 2006

Bäckerei Kröll

A-6020 Innsbruck, Riesengasse 9

Tel.: +43 (0) 512 / 58 80 74



Grander wird einmal eingebaut und läuft einfach



INFO

Grander eingebaut seit: 2005
Kämmerer GesmbH
 A-8934 Altenmarkt bei St. Gallen, Marktplatz 19
 Tel.: +43 (0) 3632 / 381
 www.kaemmerer.cc

Bäckerei Kämmerer

„Von einem Haushalt habe ich erfahren, dass es besser für die Rohre ist, da habe ich die Wasserbelebung einbauen lassen.“ Für Günter Kämmerer war Grander eine Offenbarung. „Das Gebäck ist feiner, haltbarer, die Geräte verkalken nicht mehr so schnell. Bei den Kunden ist es so gut angekommen, dass wir um 8 % mehr Brotwaren verkaufen.“ Gerade als Bäckerei in der

Obersteiermark muss man sich meist in Geduld üben, wenn man sich ein neues Gerät anschafft. „Bei Grander ist das nicht der Fall. Das Gute ist, es wird einmal eingebaut und läuft einfach. Ich muss es nicht warten lassen oder eine kostspielige Reparatur bezahlen, wenn ein Techniker aus Graz oder Wels anreisen muss.“ Das 72 Jahre alte Unternehmen der Familie Kämmerer verwendet für ihr Brot und Gebäck Natursauerteig und belebtes Wasser, diverse Brotsorten werden im Steinofen gebacken. Alle

Nahrungsmittelketten in der Umgebung kommen in den Genuss des belebten Kämmerer-Brots. Aus 28 Brot- und 32 Feingebäcksorten können die Einheimischen täglich wählen. Pro Tag kneten die Bäcker 600 kg Brotteig und 2000 Stück Korngebäck werden mit flinken Händen zubereitet. Der Renner ist das Alpinistenbrot: „Das ist am beliebtesten, mein Großvater hat es schon gebacken und seit vier Generationen ist ein Familienrezept unsere Vorlage.“

Bäckerei Felber

Nach dem Motto „mal schauen, was passiert“ hat sich Bäckermeister Erich Felber aus Birkfeld in der Oststeiermark die Grander Wasserbelebung einbauen lassen. „Der Gärprozess hat sich grundlegend verändert, der Teig ist geschmeidiger geworden und kann besser verarbeitet werden“, erzählt er. „Die Kundschaft schätzt Grander, heute kann man nur noch bestehen, wenn man ihnen etwas Besonderes bietet“, meint er. Unbedingt kosten sollte man sein Hausbrot, ein reines Vollkornbrot mit Kleie und Haferflocken, das nur freitags aus dem Ofen kommt. Naschkatzen können ihren Gaumen mit selbst gemachter Schokolade verwöhnen, die sein Sohn im gleichen Laden verkauft.

Bäckermeister Felber bietet seinen Kunden etwas ganz Besonderes

INFO

Grander eingebaut seit: 2003
Bäckerei Erich Felber GmbH & Co KG
 A-8190 Birkfeld, Oberer Markt 2
 Tel.: +43 (0) 3174 / 45 46
 www.felber-schokoladen.at



Bäckerei-Brauhof- Restaurant-Mühle-Kraschowitz

Familie Kraschowitz im kärntnerischen Wolfsberg könnte sich im Grunde ganz und gar selbst versorgen. Franz Kraschowitz ist nicht nur Chef der hauseigenen Bäckerei, er besitzt eine Brauerei, ein Lebensmittelgeschäft und Restaurant. Sein Sauerteig, den er am späten Nachmittag für den nächsten Morgen ansetzt, geht jetzt mit Grander schneller auf. Die Verkalkung der Heizstäbe im Verdampfer hat sich stark reduziert. 10–15 % weniger Waschmittel füllt Kraschowitz in den Geschirrspüler. Grander hat ihm zu einem besseren Semmelteig verholfen: „Früher hatten wir das Problem, dass der Semmelteig sehr langsam aufgegangen ist, in der Bäckerzeitung habe ich erfahren, dass es helfen soll. Jetzt brauchen wir um 10 % weniger Hefe, aber wir haben einen besseren Backtrieb.“



INFO

Grander eingebaut seit: 2007

Backhaus Kraschowitz GesmbH

A-9400 Wolfsberg, Herrengasse 14

Tel.: +43 (0) 4352 / 24 53

Familie Kraschowitz freut sich:
Weniger Hefe, besserer Backtrieb

Bäckerei Schmid

Eines der besten Brote Europas geht durch die Hände vom „Hallerbäck“ Alfred Schmid. Beim 14. Internationalen Wettbewerb „Brot aus Europa“ in Wels holte sich der Bäckermeister in der Kategorie Brot Gold und für das Bayerische Landbrot Silber. Für das „gefüllte Zopfgebäck“ und „diverses Kleingebäck“ wurde er mit Bronze

ausgezeichnet. „Wir verwenden belebtes Wasser beim Backen und benötigen jetzt nur noch 2 dag Hefe statt früher 3 dag pro 2 kg Mehl. Das Brot sieht besser aus und schmeckt auch besser. Die Schwadenrohre verkalken weniger. Ich reinige nur noch einmal im Jahr, anstatt früher alle zwei Monate.“

INFO

Grander eingebaut seit: 2003

Bäckerei Schmid

A-8911 Admont, Hall 165

Tel.: +43 (0) 3613 / 25 73



Das Brot vom Hallerbäck
Schmid ist Gold wert



INFO

Grander eingebaut seit: 1997

Bäckerei E. A. Maislinger

A-4820 Bad Ischl, Auböckplatz 11

Tel.: +43 (0) 6132 / 237 28

www.baecerei-maislinger.at

Nur das Beste vom Besten
gelangt ins Gebäck

Bäckerei Maislinger

Ernst Maislinger bäckt nach dem Grundsatz „Die Ernährung ist die Grundlage unseres Lebens.“ Immer wieder stellt er sich die wichtige Frage: „Wie weit kann der Mensch durch seinen Lebensstil die Lebensspanne und sein Wohlbefin-

den beeinflussen?“ Aus diesem Grund gelangt nur das Beste vom Besten in die Backwaren von Maislinger. Das belebte Wasser vermischt er seit 11 Jahren mit Bio-Mehl. Seine Teige nehmen mehr Wasser auf, sind lebendiger und er fügt weniger Hefe hinzu. Das ist besser für die Verdauung, bildet einen feineren Geschmack und hält länger frisch.

Bäckerei Albrecht

In der kleinen Ortschaft Klösterle am Arlberg bäckt Gerhard Albrecht mit belebtem Wasser. Die so genannte Steinofenperle, ein Kleingebäck, das im Steinofen gebacken wird, ist sein Trumpf. Seit vier Jahren ist er überzeugter Grander Anwender. Von Beginn an hat er die Wirkung selbst erlebt. „Zum Trinken ist es anders, zum Waschen und beim Duschen. Es entsteht weniger Kalk in den Schwadenrohren, das Klimagerät, ein Verdampfer im Gärraum, verkalkt ebenso weniger. Früher

tauschte ich die Heizschläuche alle fünf Jahre, das ist nicht mehr nötig.“ In vier seiner Filialen hat er Werbung für Grander gemacht, es hat sich gelohnt: „Es war eine große Imageverbesserung.“

Grander heißt Qualität

INFO

Grander eingebaut seit: 2004

Bäckerei Albrecht
A-6754 Klösterle am Arlberg, Hausnummer 64
Tel.: +43 (0) 5582 / 227



Badgasteiner Dorfbäckerei

In Bad Gastein befindet sich die Dorfbäckerei von Robert Egger. Die Grander Wasserbelebung hat seinen Betrieb erheblich aufgewertet, berichtet er. Mit seinen Backwaren beliefert er täglich die Hotellerie in der Umgebung: „Die Leute aus der Hotellerie wissen, wovon ich spreche, Grander heißt eben Qualität.“ Der Teig lässt sich leichter weiterverarbeiten, das Brot und Gebäck bleiben länger genießbar, die Schwadenrohre müssen nicht mehr zweimonatlich gereinigt werden, sondern nur jedes Jahr.

In fünf Filialen im Gasteinertal, der Produktionsstätte und einer mobilen Filiale kann man Eggers Spezialitäten kaufen. Das Markenzeichen der Badgasteiner Dorfbäckerei ist ein Bauernlaib, gebacken nach einem alten Hausrezept, bedruckt mit dem Wasserkrug, dem Symbol des Gasteinertals. Der Kunde muss aber schnell sein, diese Rarität erhält er nur einmal pro Woche.

Bäckerei-Konditorei-Café Schnallinger

Die Bäckerei Schnallinger bei Pramet in Oberösterreich wurde erstmals im 14. Jahrhundert urkundlich erwähnt, seit 24 Generationen wird hier Brot gebacken. Auf Backwaren für Allergiker und Diabetiker hat sich Bäckermeister Josef Schnallinger spezialisiert. Alle Zutaten sind aus kontrolliert biologischem Anbau, seit 2004 ist die Bäckerei Schnallinger biozertifiziert und wird von der Austria-Bio-Garantie laufend kontrolliert. Den Grander Wasserbeleber ließ er heimlich einbauen: „Ich habe es privat und im Betrieb installieren lassen und nichts gesagt. Schon bald kamen die Bäcker zu mir und meinten, dass irgendetwas nicht in Ordnung sei, täglich ging der Sauerteig über. Der Teig ist seidiger und angenehmer zum Verarbeiten. Das Brot ist flaumiger, zarter, die Kruste ist schön weich und es hält sich länger frisch.“ Auch die Schwadenrohre im Backofen haben profitiert: „Wir lassen Wasser in die Schwadenrohre, das verdampft und der

Dampf lässt das Gebäck aufgehen. Alle 4-6 Wochen mussten wir sie entkalken, mit der Bohrmaschine durch- und aufbohren. Jetzt halten sie bis zu einem halben Jahr und noch länger, bevor wir sie das nächste Mal bearbeiten müssen. Das ist auf jeden Fall – und auf das schwör ich – zu 100 % nur auf Grander zurückzuführen.“

Schnallinger weiß: Das Brot ist flaumiger, zarter, die Kruste schön weich und hält länger frisch

INFO

Grander eingebaut seit: 1998

Bäckerei-Konditorei-Café Schnallinger

A-4925 Pramet 10

Tel.: +43 (0) 7754 / 84 54

www.schnallinger.at



Ein traditionell gebackener Brotlaib, mit einem Wasserkrug bedruckt, ist das Markenzeichen der Badgasteiner Dorfbäckerei

INFO

Grander eingebaut seit: 2006

Badgasteiner Dorfbäckerei GmbH

A-5640 Bad Gastein, Schareckstraße 27

Tel.: +43 (0) 6434 / 24 00



Morgenstund hat Gold im Mund

Belebtes Brot und Gebäck von Sylt bis Bayern.

Das Beste entsteht meist aus Erforschen und Liebe für das Material. Mit Erfahrung, Kreativität und Geschmacksvisionen erfinden sich die rund 16.000 handwerklichen Bäckereibetriebe

Deutschlands täglich neu. Ihre 300 Brot- und Gebäcksorten sowie ihr Kuchensortiment sind weit über die Grenzen hinaus bekannt. Die Gran-der Wasserbelebung erweiterte ihren Horizont.



Bäckerei Knoll

Für den Bremer Bäckermeister Rainer Knoll ist Backen mehr als nur ein Beruf, es ist ein philosophischer Akt. Brot ist nicht gleich Brot, für das Grundnahrungsmittel Nummer eins darf laut Knoll nur das Beste gut genug sein. Aus Überzeugung und Verantwortung für Mensch und Natur stellt die Backstube Bremen seit 1983 ökologische Backwaren her. Da war die Grander Wasserbelebung naheliegend: „Brot besteht bis zu 40 % aus Wasser, deshalb ist es so wichtig, beim Backen auf gute Wasserqualität zu achten.“

Für unsere Backwaren benutzen wir das gute Wasser von Grander. Das Gebäck schmeckt runder, das ist zu 100 % auf das belebte Wasser zurückzuführen, darauf schwör ich.“ Wesentlich weniger Waschmittel muss Knoll in seiner Backstube einsetzen, alles, was mit Mehl und Wasser in Berührung kam, war stets stark verklebt. Gerade diese Bereiche wie der Knetkessel sind nicht mehr so verschmutzt. „Grander bedeutet für mich eine andere Lebensqualität“, sagt Knoll.



INFO

Grander eingebaut seit: 1996

Bäckerei Knoll

D-28755 Bremen, Lindenstraße 21

Tel.: +49 (0) 421 / 66 63 91

www.backstubebremen.de

Kupferkanne Sylt

Hoch oben im Norden, eingebettet in eine bezaubernde Kiefernlandschaft mit Blick auf das Sylter Wattenmeer steht die Kupferkanne in Kampen. Sie stellt seit Generationen ein einzigartiges Refugium für ihre Gäste dar. Die Luft ist erfüllt vom Duft des frisch gerösteten Kaffees und der leckeren Kuchen, die täglich in der hauseigenen Backstube nach traditionellem Rezept mit Butter gebacken werden. Fernab vom Trubel der beliebten Nordseeinsel, beinahe versteckt gelegen, bietet die Kupferkanne einen Ort der Ruhe und des Genießens. Ob Sie hier mit einem opulenten

Frühstück in der Frühjahrs Sonne Ihren Tag beginnen, im Hochsommer einen der begehrten Schattenplätze unter den imposanten Schirmen ergattern oder in den Wintermonaten am Kaminfeuer bei einem heißen Tee ein gutes Buch lesen – die Kupferkanne hat immer Saison und ist zu jeder Jahreszeit ein Erlebnis. Neben den wunderbar großen Kuchenstücken, wofür die Kupferkanne geradezu berühmt ist, ist der Kaffee eine Spezialität. Die Kaffeewahl stellt für so manchen ein kleines Unterfangen dar. Täglich werden 30 Bleche verschiedene Kuchen gebacken, wobei

ein Blech 50 Stück Kuchen beinhaltet, bis zu 400 Liter Kaffee werden gebrüht. Alles mit belebtem Wasser versteht sich. „Seit acht Jahren haben wir die Wasserbelebung. Wir waren die ersten auf der Insel Sylt, die es installieren haben lassen. Wir rösten den Kaffee selbst, backen Kuchen und Brot, überall steckt Grander drin“, verrät Knut Paysen vom Marketing. Vielleicht schmecken die Kuchen gerade deshalb so verführerisch locker und flaumig. „Der Kuchen duftet anders und wir haben eine bessere Teigführung“, so Bäckermeister Peter Lorenzen.

Kupferkanne Sylt – ein Ort der Ruhe und des Genießens – überall steckt Grander drin

INFO

Grander eingebaut seit: 2001

Kupferkanne Sylt

D-25999 Stapelhooger Wai, Kampen, Sylt

Tel.: +49 (0) 4651 / 410 10

www.kupferkanne-sylt.de





Bäckerei- Konditorei Nowosad

„Durch Grander konnten wir einen besseren Geschmack erzielen, das Brot ist saftiger, aromatischer und das Gebäck hält länger frisch. Dadurch konnten wir auch mehr Kunden gewinnen. Ich würde Grander jederzeit weiterempfehlen, natürlich nicht dem Bäcker nebenan“, betont Bäckermeister Alexander Nowosad. „Wir arbeiten mit heißem Wasserdampf, ein Druckverminderer verhindert, dass zu viel Druck auf die Magnetventile trifft. Das mit Wasser angefüllte Gefäß im Druckverminderer war immer schmut-

zig und braun, nun ist es klar und sauber. Da haben sogar die Vertreter der zuständigen Firma gestaunt“, erzählt Nowosad und lacht. Sein Vater kam 1956 nur mit einem Holzkoffer, aber die Rezepte im Kopf, aus der damaligen DDR nach Schlangen. Noch heute bäckt Nowosad nach den alten Rezepturen des Vaters, vorgefertigte Backwaren gibt es hier nicht, Margarine auch nicht. Das Mohnbrot, eine Spezialität des Hauses, ist ein traditionelles mit Butterstreusel bedecktes Gebäck und besonders beliebt. „Ich mache natürlich alles selbst, wie es eine Hausfrau zubereiten würde. Diese Mohnmasse habe ich früher noch mit Milch vermennt, aber seit ich Grander habe, gebe ich das belebte Wasser dazu. Es bindet gut und der Geschmack des

Mohns tritt besser hervor.“ Am Äußeren und am charakteristischen Geschmack seiner Backwaren wissen alle sofort, das Brot ging nur durch die Hände von Alexander Nowosad.

Zeigt, was er hat,
Bäckermeister Nowosad

INFO

Grander eingebaut seit: 2006

Nowosad Alexander Bäckerei Feinkost
D-33189 Schlangen, Paderborner Straße 14
Tel.: +49 (0) 5252 / 73 73

Steinofenbäckerei Klemp

Bäckermeister Dieter Klemp fasst seine Erfahrung mit der Wasserbelebung so zusammen: „Wir sind sicher der sauberste Betrieb überhaupt. Wir brauchen 30 % weniger Chemie, trotzdem lässt sich alles leichter reinigen, die Schwadenrohre, die Bleche usw., es setzt sich nichts mehr ab. Ich habe sicher schon über 200 Tests mit dem belebten Wasser durchgeführt, ich bin zu 100 % überzeugt davon. Ich habe Getreide mit normalem Wasser und belebtem Wasser angesetzt, das Getreide im normalem Wasser hat nach drei Tagen angefangen zu stinken und war ganz schaumig und weiß. Das Getreide im belebten Wasser hielt sich über drei Wochen und es hat sich tadellos entwickelt.“

Sogar auf Reisen konnte Klemp ganze Menschenmassen mit seiner Begeisterung anstecken: „Mit einem fahrbaren Ofen habe ich in Russland und Spanien, ja sogar unter dem Eiffelturm Brot gebacken, die Leute waren positiv überrascht.“

INFO

Grander eingebaut seit: 2004

Steinofenbäckerei Klemp
D-58730 Fröndenberg, In der Twiete 3
Tel.: +49 (0) 2378 / 27 23

Bäckerei Schumacher

Seit 14 Jahren verwendet Bäckermeister Rudi Schumacher belebtes Wasser für sein Brot. Damit gehört er zu den „alten Hasen“ der Grander Anwender. „Ich mache 3-4 Mal mehr Brötchen als früher. Das ist schon was“, sagt Schumacher überzeugt. Den Vorteil von Grander kennt er nach langer Beobachtung: „Das Brötchen bleibt immer kross, wird nicht mehr so schnell schwammig und behält länger seine Qualität. Meine Brote sind besser geworden, das hat sich herumgesprochen und den Umsatz deutlich erhöht.“ Bis zu 3 % Hefe kann er sich ersparen, trotzdem sind die Teige stabiler. „Ich glaube nicht nur an Grander, vielmehr sehe ich die Erfolge.“ Die Wasserbelebung hat er wegen eines Kunden einbauen lassen: „Ein Grander Berater, der auch mein Kunde ist, hat mich darüber informiert und sich dermaßen engagiert, dass ich

befürchtete, ich würde einen wichtigen Kunden verlieren, wenn ich es nicht einbaue. Nach einem halben Jahr ist das eingetroffen, was er mir erzählt hat. Ich war überrascht und wurde vom Skeptiker zum überzeugten Anwender. Ich habe schon einiges damit ausprobiert, zum Beispiel den Wasseranteil erhöht. Der Geschmack des Brotes ist besser und das Brot selbst stabil und saftig. Die Ergebnisse sprechen für sich, ich bin stolz darauf.“ Bei Schumacher hängt ein Schild am Fenster, das jedem bestätigt: „Wir backen mit belebtem Wasser.“ Den Leuten im Ort gefällt es.

Schumacher: Ich glaube nicht nur an Grander, vielmehr sehe ich die Erfolge



INFO

Grander eingebaut seit: 1994

Bäckerei Schumacher

D-33415 Verl, Fürst-Wenzel-Platz 8

Tel.: +49 (0) 5246 / 92512-0

Bäckerei-Konditorei Schwerdtner

Im sächsischen Löbau legt man großen Wert auf die Verarbeitung von biologischen Produkten aus der Region. Bei Schwerdtner werden Erlebnistorten und Hochzeitstorten zubereitet, Baumkuchen gibt es nach einem alten Hausrezept und Brot für die gesunde Ernährung. Übrigens, das Brot wird auf der Steinplatte gebacken. Produktionsleiter Uwe Dehne findet nach Einbau von Grander eine deutlich höhere Stabilität bei den Broten vor, die Gärstabilität hat sich um 10 Minuten verlängert und der Umsatz ist um 5 % gestiegen. Der Backmitteleinsatz wurde um 30 % verringert. Der Tenor der Kunden: „Sehr zufrieden!“ Im Urlaub hat Dehne Grander für sich entdeckt: „Ein Bäcker am Mondsee hat damit Werbung gemacht, daraufhin wurde ich neugierig.“

Backmitteleinsatz um 30 % verringert, Gärstabilität um 10 Minuten verlängert und der Umsatz ist um 5 % gestiegen



INFO

Grander eingebaut seit: 2006

Bäckerei und Konditorei Schwerdtner GmbH

D-02708 Löbau, Breitscheidstraße 36

Tel.: +49 (0) 3585 / 86 24 05

www.baecerei-schwerdtner.de



Jäger:
Es tut einfach gut!

Bäckerei Jäger

Bäckermeister Andreas Jäger teilt die Erfahrungen der anderen Grander Anwender. Salz und Zucker werden besser gelöst, die Stärke quillt besser auf, beim Backen ist die Verkleisterung gleichmäßiger. Der Kunde fragte ihn, was er verändert hat: „Ich muss nicht groß die Werbetrommel rühren, wir verkaufen mehr Backwaren als zuvor, die Leute fühlen, dass es

INFO

Grander eingebaut seit: 2002

Backhaus Jäger

D-98597 Breitungen, Hauptstraße 65

Tel.: +49 (0) 36848 / 872 13

www.backhaus-jaeger.de

ihnen gut tut.“ Seit kurzem führt das Backhaus Frischflockendinkelbrot. Das Getreide wird erst vor der Teigzubereitung vermahlen, es liegt viel Kraft darin, bessere Kohlenhydrate, mehr Mineralien, gute Fette, es soll so naturbelassen wie möglich an den Kunden weitergegeben werden. „Man hat das Gefühl, ganzheitlich versorgt zu werden“, so der Bäckermeister aus Thüringen.

Bäckerei-Konditorei-Restaurant-Café Lund

Am südlichsten Zipfel der Insel Sylt finden Besucher und Touristen das Cafe Lund in Hörnum. Wenn einem schon früh morgens der feine Duft von frischgebackenen Brötchen in die Nase steigt, wissen die Bewohner, dass sie ein breites Sortiment von 30 diversen Brötchen- sowie 20 Brotsorten handwerklich hergestellter Backwaren erwartet. Für das Dinkel-Hafer- und Friesen-Flocken-Brot verwendet Bäckermeister Dieter Lund nur frisch gequetschtes Korn aus eigener Mühle. Hier wird an das Slow-Baking-Prinzip angeknüpft, welches besagt, dass sich der Bäcker bei der Herstellung der Backwaren Zeit nimmt, damit seine Brote und Kuchen ihren optimalen Geschmack entfalten und den Kunden einen kulinarischen Genuss beschere. Mit großer

Zufriedenheit stellt Dieter Lund zu den Auswirkungen von Grander fest: „Ich habe das Gefühl, dass die Teige besser ausgebildet und leichter zu verarbeiten sind. Bei der Kaffeemaschine und bei den Schwadenrohren hat sich gezeigt, dass sich der Kalk leichter ablegt und besser zu entfernen ist.“

INFO

Grander eingebaut seit: 2001

Café Lund

D-25997 Hörnum, Rantumer Straße 1-3

Tel.: +49 (0) 4651 / 88 10 34

www.cafe-lund.de

Bäckerei Gschwill

Im bayrischen Halblech-Berghof bäckt Martin Gschwill seit rund zehn Jahren mit dem belebten Wasser. Als Vorstandsmitglied und Obermeister der Bäckerinnung Ostallgäu weiß er, worauf es beim Backen ankommt. Nach der Hochwasser-Katastrophe im Jahre 1999 war das Leitungswasser bräunlich verfärbt, voller Keime und Bakterien. Die Grander Wasserbelebung war für ihn der einzige Ausweg. „Das Wasser wurde wieder klar und rein. Die Teige waren plötzlich lockerer, wohliger und nicht mehr so bockig“, schwärmt er. Die Schwadenrohre hatte er zuvor alle vier Monate mit Salzsäure bearbeiten müssen, dass

Vorstandsmitglied und Obermeister der Ostallgäuer Bäckerinnung ist vom belebten Wasser nach Grander überzeugt

das heute nicht mehr der Fall ist, ist für ihn unglaublich. Bei jeder Sitzung der Bäckerinnung rät er seinen Kollegen zu Grander: „Meine Argumente sprechen für sich, ich brauche viel weniger Chemie bei der Entkalkungsanlage und das Gebäck wird schöner, besser und wohlschmeckender.“ Bei der Brotprüfung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft gibt es für die Bäckerei Gschwill meist einen wahren Goldregen an Medaillen. „Das belebte Wasser von Grander trägt seinen Teil dazu bei“, sagt er. Im Jahr 2007 wurden das Weizen Mischbrot, die Semmel und das Roggenbrot ausgezeichnet.

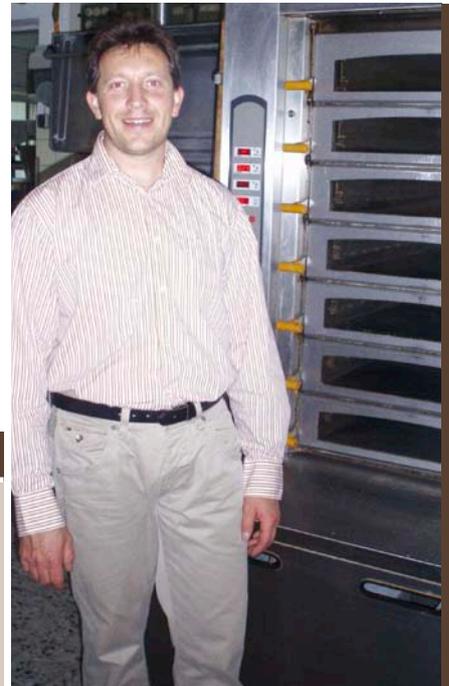
INFO

Grander eingebaut seit: 1999

Bäckerei Gschwill

D-87642 Halblech-Berghof, Illasberger Straße 25

Tel.: +49 (0) 8368 / 293



Bäckerei Brotgarten

„Wir legen großen Wert auf Bioprodukte, von Bioland wurden wir zu 100 % als Bio-Bäckerei zertifiziert, unsere Vollkornprodukte sind einzigartig. Das Getreide wird selbst angebaut und mit einer Osttiroler Getreidemühle vermahlen“, merkte Rainer Neugebauer, Leiter der Bäckerei Brotgarten aus dem hessischen Frankenberg an. Schon früh wurde auf Qualität und Regionalität gesetzt, Bio ist für den Bäckermeister ein konsequenter Weg, da gehört das belebte Wasser dazu: „Die Wasserpistolen, die zur Befuchtung der Backwaren vor und nach dem Backen zum Einsatz kommen, waren stets verkalkt und verstopft. Noch viel schlimmer äußerte sich der Kalk in der Spülmaschine, ein seltener Kalkpilz, nämlich Rotschmiere, legte

sich stark ab. Täglich musste die Spülmaschine zerlegt und gereinigt werden. Diese Problematik konnten wir beseitigen.“

Biologisches Backen ist ein konsequenter Weg, Grander gehört einfach dazu

INFO

Grander eingebaut seit: 2007

Bäckerei Brotgarten

D-35066 Frankenberg, Marburger Straße 38

Tel.: +49 (0) 6451 / 89 79





Während alle schlafen ...

... geht in den Bäckereien und Konditoreien die Post ab.

Die Schweizer sehen in ihrer Backtradition viel mehr als das Brotbacken an sich. Hier vereinen sich die Einflüsse der französischen Patisseriekunst und der originalen, rustikalen Schweizer Backtradition, moderne Maschinen treffen auf traditionelle Handwerkskunst. Und die Schweizer wissen, das Auge isst mit: Süße Träume, raffinierte Gebäcke, alles, was das Herz begehrt, wird ästhetisch dekoriert und findet seinen Platz in den Verkaufsregalen.

Ganz oben auf der Skala der begehrtesten Leckereien steht der originale Schweizer Biber, eines der ältesten Honiggebäcke überhaupt. Ein Lebkuchen viereckig oder rund, mit einem alten Motiv bedruckt, hat schon längst die Herzen erobert. Jedes Produkt wird von Hand gefertigt und ist ein Einzelstück, etwas Besonderes für jemand Besonderen.



Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Café Mohn

Der Gang durch die Backstube des Betriebes Mohn verdeutlicht schnell: Die Bäcker verstehen ihr Metier. Flinke Hände überall, vom Kneten der Teige bis zum Beschicken des Ofens, vom Garnieren der Torten bis zum Belegen der Sandwiches. Jeder Handgriff sitzt, denn draußen warten Kunden und Lieferwagen, um jedem pünktlich sein Brötchen auf den Frühstückstisch zu servieren. Von Champagner-Truffe bis Buure-Brot, hier gibt es Köstlichkeiten für alle Naschkatzen. Feine Butterzöpfe, St. Galler Handbüürli, Kirsch-Amaretti und Thurgauerli mit Herz sind der Daumenabdruck des Unternehmens Mohn. Die Produkte werden

Brot, Gebäck und
Süßes mit viel Liebe und
Können zubereitet

so naturbelassen wie möglich an den Kunden gebracht, der Weizen stammt aus dem Kemmental von Knospe-zertifizierten Bauern. Für Roger Mohn war der Einbau der Grander Wasserbelebung nur eine Frage der Zeit. „Seit dem Einsatz von Grander verarbeiten wir stellige, samtige Teige, die Backwaren und Konditoreiprodukte schmecken intensiver, bei der Speiseeisherstellung ergeben sich homogenere und weichere Glacen“, berichtet Roger Mohn. Neugierige Fragen von Kunden machten es unumgänglich, dass Mitarbeiter der Mohn AG über die Verwendung der Wasserbelebung aufgeklärt und geschult wurden. Einen Rat

hat der Schweizer Bäckermeister noch parat: „Die Faszination Wasser, besonders das von Grander, sollte jeder selbst erleben.“

INFO

Grander eingebaut seit: 2006

Mohn AG

CH-8572 Berg/TG, Obere Kirchstrasse 11

Tel.: +41 (0)71 / 636 11 58

www.beckmohn.ch





Grander hat seinen Betrieb aufgewertet

Café-Confiserie Laimbacher

Das Haus an der Weissbadstrasse 3 gilt als älteste Zuckerbäckerei des Orts. Hier werden bereits seit 1872 verschiedenste süße Leckereien für Schleckermäuler und Gourmets hergestellt. Das „Laimbacher“ ist im Ort bekannt als kreative Confiserie und traditionelles Café. Für die Kreationen werden nur qualitativ hochwertige Zutaten verwendet. Noch heute werden sie nach überlieferten Rezepturen liebevoll von Hand hergestellt. Neben dem original Appenzeller Biber findet man noch viele andere, einzigartige Hausspezialitäten vor. „Das Wasser von Grander hat meinen Betrieb aufgewertet“, schwärmt Besitzer Reto Laimbacher. Ganz zufällig ist Laimbacher auf die Erfindung des Tirolers Johann Grander gestoßen. Eine benachbarte Konditorei hatte die Wasserbelebung installiert und überzeugte ihn mit ausgezeichneten Erfolgen. „Das belebte Wasser verwende ich

zur Herstellung von Eis, Fruchtmarmelade, für die Fülle des Appenzeller Bibers und nahezu alle unsere Konditorei-Produkte. Der Geschmack hat sich verfeinert und die Waren bleiben bis zu vier Tage länger frisch als zuvor“, freut sich Laimbacher über die Resultate. Der Appenzeller Biber aus dem Hause Laimbacher wird mit liebevoller Sorgfalt verpackt, in einen schmackhaften Karton oder in eine Holzschachtel gelegt und in alle Welt verschickt.

INFO

Grander eingebaut seit: 2004

Café-Confiserie Laimbacher

CH-9050 Appenzell, Weissbadstrasse 3

Tel.: +41 (0)71 / 787 17 44

www.laimbacher.ch

Confiserie Rindlisbacher

Gewürze wie Nelken, Zimt, Sternanis und Muskatblüten sowie andere feine Zutaten, die gut für den Magen sind, sorgen für den unverkennbaren Geschmack des Magenbrot, der Spezialität der Confiserie Rindlisbacher aus Aadorf. Ungefähr 320 kg Magenbrot kommen täglich frisch aus dem Ofen auf den Ladentisch. Für die Zubereitung wird kein Fett verwendet, so dass man Magenbrot ohne schlechtes Gewissen genießen kann, verrät Rindlisbacher. Biberfladen, gebrannte Mandeln, Nideltäfli (Karamell), Soft-Ice und andere Süßwaren erfreuen seit vielen Jahren den Gaumen an-

spruchsvoller Kunden. Seit 2007 arbeitet Stephan Rindlisbacher in seiner Backstube mit belebtem Wasser: „Das Magenbrot und der Biberfladen sind viel angenehmer im Geschmack, der Teig ist feiner und beim Aufbacken bildet er mehr Poren, dadurch kann beim anschließenden Glasieren mehr Feuchtigkeit eindringen. Das Produkt hält nun bis zu einer Woche länger frisch als früher“, erklärt der Experte. Ein weiterer positiver Nebeneffekt: Der Verkauf seiner von Hand erzeugten Waren hat sich um 10 % gesteigert.



INFO

Grander eingebaut seit: 2007

Confiserie Rindlisbacher

CH-8355 Aadorf, Morgentalstrasse 42

Tel.: +41 (0)52 / 365 16 96

www.magenbrot-biber.ch



Produkte halten bis zu einer Woche länger frisch

Bäckerei-Konditorei Moosberger

„Ich würde die Grander Wasserbelebung nie mehr ausbauen lassen. Ich habe nur gute Erfahrungen damit gemacht“, offenbart Bäckermeister Willi Moosberger aus Wildegg. Seit dem Jahre 2000 vermengt er das Mehl mit belebtem Wasser und erzielt so ausgezeichnete Teige. Dazu fällt ihm eine kleine Geschichte ein: „Ich habe gleichzeitig mit anderen Bäckereien an einem Test teilgenommen, wo wir das Mehl einer bestimmten Mühle ausprobieren sollten. Ich war der Einzige, dessen Teiglinge schneller reif waren, der Teig ist voluminöser geworden und hat sich besser entwickelt. Daraus habe ich nur positive Schlüsse gezogen, die Mühle ahnte nicht, dass ich Grander installiert habe“, erzählt er. Seit seinem Schlüsselerlebnis

verkündet er jedem Bäcker die Wirkung der Grander Wasserbelebung, woraufhin sie so mancher selbst für sich entdeckt. Die Bäckerei Konditorei Moosberger überzeugt mit ihrer großen Auswahl an Brot und Gebäck, die selbst gemachten Amaretti zergehen einem auf der Zunge.

INFO

Grander eingebaut seit: 2000

Bäckerei-Konditorei W. Moosberger

CH-5103 Wildegg, Bahnhofstrasse 8

Tel.: +41 (0)62 / 893 12 25



Dolce Vita!

Italienische Backtradition mit Herz.

Handwerkliches Können, hochwertige kontrollierte Rohstoffe und technisch ausgereifte Produktionsverfahren in zeitgemäßen, umwelt-

freundlichen Produktionsräumen garantieren die Frische und Spitzenqualität der Backwaren. Für die Bäcker- und Konditormeister in Südtirol

und Italien war es nur noch eine Frage der Zeit und der Überzeugung, bis sie ihre Brote und süßen Gebäcke mit belebtem Wasser herstellten.

Panificio Grazioli

Wie ein Lauffeuer hat sich die Kunde des belebten Wassers in Norditalien verbreitet. Schon nach kurzer Zeit sind auch in Mittel- und Südtalien Bäcker auf den Geschmack des belebten Brotes gekommen. Anfangs wusste Massimo Grazioli nicht viel mit der Grander Wasserbelebung anzufangen: „Ich hatte schon davon gehört, ich war unvorbereitet, aber dennoch empfänglich dafür. Ich war halt sehr skeptisch“, nannte er seine anfänglichen Bedenken. Seine Backwaren haben nun den letzten Schliff bekommen: „Das Brot hat eine dünnere Kruste, einen delikateren Geschmack und es ist bekömmlicher. Wir verwenden eine deutlich geringere Menge Hefe, sowohl Press- als auch Naturhefe. Klar, man kann auch ohne belebtem Wasser Brot backen, aber wenn man eine bessere Qualität und ein Qualitätsprodukt will, hilft es enorm.“ Aber nicht nur den Backwaren von

Grazioli kommt das belebte Wasser zugute. Auch bei den technischen Anlagen machte er gute Erfahrungen. „Die Verdampfer, die selbst bei der Verwendung von speziellen Enthärtern auf lange Sicht verkalken, arbeiten mit Grander länger einwandfrei und verstopfen viel weniger.“

Belebtes Wasser kommt dem Gebäck und den technischen Anlagen zugute

INFO

Grander eingebaut seit: 2004

Panificio Grazioli

I-21040 Caronno Varesino, Via Rossini 15

Via Rossini 15

Tel.: +39 0 331 / 54 45 44



Bäckerei Überbacher

„Das Wasser schmeckt weicher und besser. Die Kunden haben mir bestätigt, dass das Brot knuspriger ist und länger frisch hält. Besonders die Semmel, die gerade im Sommer schnell schwammig und weich wird, schmeckt sogar am Abend noch“, teilt Bäckermeister Alfred Überbacher aus Lajen in Südtirol mit. Er widmet sich seit fünf Jahren dem Backen mit Grander. Die Bäckerei Überbacher ist ein Familienunternehmen des Bäckereihandwerks aus Lajen, die sich der Tradition und dem Fortschritt gleichermaßen verpflichtet fühlt. Qualität und Tradition sind das Erfolgsrezept und Voraussetzung bei der handwerklichen Herstellung der Produkte. „Alles wird von Hand gemacht, wir backen mit Butter, uns kommt keine Margarine ins Haus. Deshalb habe ich auch die Grander Wasserbelegung einbauen lassen. Wir schauen immer darauf, dass der Kunde nur das Beste bekommt.“ In jeder unserer Filialen hängt ein Schild, worauf geschrieben steht: „Unser Betrieb arbeitet mit belebtem Wasser von Grander.“ Innovative Trends werden frühest möglich erkannt und berücksichtigt, um den Kunden hochwertige Backwaren anzubieten. Seit die Bäckerei Überbacher mit belebtem Wasser bäckt, ist es beliebtes Diskussionsthema der Einheimischen. „Dass da etwas ist, sagen auch andere Leute



im Ort“, meint Überbacher. Der Bäckermeister hat es selbst erlebt: „Früher musste ich die Dichtungen der automatischen Wasserhähne alle 6-7 Monate auswechseln, weil sie kaputt gingen. Ich habe mir noch 7 Stück auf Vorrat gekauft. Bisher habe ich die Dichtungen nur noch einmal in fünf Jahren tauschen müssen. Das ist eine immense Kosteneinsparung. Ansonsten zahlte ich jedes Halbjahr 80 Euro für eine Dichtung. Heute sind die Rohre frei, es gibt auch weniger Reparaturen bei den Schwadenrohren.“

INFO

Grander eingebaut seit: 2003

Gebr. Überbacher & Co. OHG

I-39040 Lajen, Mitterweg 6/B

Tel.: +39 0 471 / 65 57 71

www.baeckerei-ueberbacher.it

Bäckerei Happacher

Der Backtest der Landesfachschiule für Bäcker und Konditoren in Baden hat den Südtiroler Bäckermeister Matthias Happacher dermaßen beeindruckt, dass er sich die Grander Wasserbelegung gleich selbst anschaffte. „Ich habe sie nach dem Motto: „Schauen wir mal was passiert“, einbauen lassen. Mit richtigen Erfolgen hatte er damals einfach nicht gerechnet. Siehe da: „Ich spüre regelrecht den Unterschied. Der Teig ist voluminöser und das Brot bleibt länger frisch. Der Kalk in den Schwadenrohren legt sich leichter ab und lässt sich besser säubern. Früher musste ich die Rohre jährlich aufwändig säubern, jetzt nur noch einmal in drei Jahren.

Pro Jahr brauche ich um 5 % weniger Hefe.“ Die Kunden waren mit dem breiten Brotsortiment und der Qualität seiner Produkte immer schon zufrieden, die Grander Wasserbelegung war nur das Tüpfelchen auf dem i.

INFO

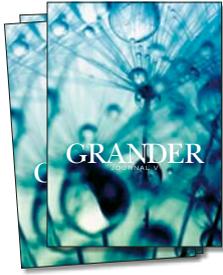
Grander eingebaut seit: 2005

Happacher Matthias KG

I-39030 Sexten-Moos, St. Josefstrasse 12

Tel.: +39 0 474 / 710 348

GRANDER Journale



GRANDER JOURNAL V

Belebtes Wasser vom Haushalt bis zur Industrie.



GRANDER SCHWIMMBAD JOURNAL

Eintauchen in belebtes Wasser – die neue Freude am Schwimmen.

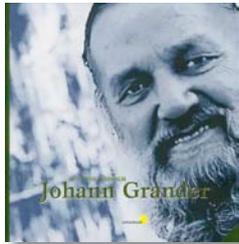


GRANDER INDUSTRIE JOURNAL

Namhafte, weltweit agierende Industriebetriebe setzen auf die Grander Wasserbelebung.

Diese und weitere Informationen zur Grander Wasserbelebung können Sie bei den U.V.O. Vertriebsstellen, unter www.grander.com oder über den Uranus Verlag, Tel. +43 (0) 1 / 403 91 11, verlag@uranus.at, kostenlos anfordern.

GRANDER Bücher



GRANDER-BIOGRAFIE

Das aufregende Leben des Johann Grander vom Tiroler Volksschulkind bis zum international anerkannten Erfinder der Wasserbelebung.



AUF DER SPUR DES WASSERRÄTSELS

Wasser für die einen, nur H₂O für die anderen – ein unerklärtes Phänomen. Ein Bestseller in neun Weltsprachen übersetzt und 250.000 Mal verkauft.

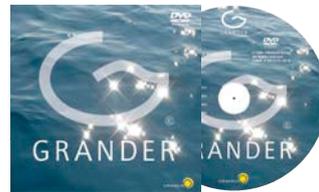
GRANDER DVDs



DVD 2-sprachig:
Deutsch und Englisch

KLARES WASSER FÜR DIE INDUSTRIE

In dieser DVD erfahren Sie mehr über die im Industrie Journal vorgestellten Betriebe. Die verantwortlichen Techniker schildern ihre individuellen Erfahrungen mit der Grander Wasserbelebung in ihren Betrieben.



Schwerpunkt Backen

DVD 5-sprachig:
Deutsch, Englisch,
Französisch, Italienisch
und Spanisch

GRANDER – ERFAHRUNGEN

Diese DVD dokumentiert aktuelle und klassische Anwenderbeispiele. Ein eigener Schwerpunkt zeigt Ihnen die Vorteile der Grander Wasserbelebung beim Backen und in der Getreideverarbeitung.

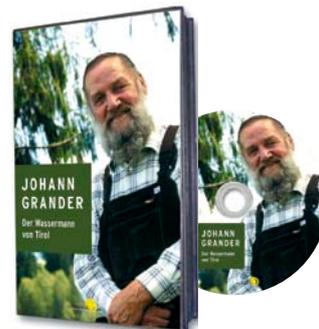


NEU

TV-Dokumentation
DVD 2-sprachig:
Deutsch und Englisch

UNSER WISSEN IST EIN TROPFEN

Wasser ist widerspenstig und lässt sich in kein einheitliches physikalisches Erklärungsmodell pressen. Brennt Wasser, bildet es Brücken und hat es ein Gedächtnis? Internationale Wissenschaftler erforschen Wasser – das unbekannte Wesen.



DVD 2-sprachig:
Deutsch und Englisch

WASSERMANN

In dieser Fernsehdokumentation erfahren Sie mehr über das Leben von Johann Grander.



Impressum: **Medieninhaber & Verleger:** URANUS Verlagsges.m.b.H., Neustiftgasse 115A/20, A-1070 Wien, Tel.: +43 (0) 1 / 403 91 11-0, Fax: +43 (0) 1 / 403 91 11-33, E-Mail: verlag@uranus.at, www.uranus.at. **Redaktion:** Energisch PR-Agentur GmbH, Wien, www.energisch.net. **Design, Layout und Satz:** Raunigg & Partner, Graz, www.raunigg.at. **Reproduktion, Druck und Endverarbeitung:** U.V.O. Vertriebs GmbH. & Co KG, Heilbadstraße 827, A-6100 Seefeld. **Copyright ©2009** für alle Beiträge bei URANUS Verlagsges.m.b.H. Nachdruck nur mit ausdrücklicher Genehmigung. Der URANUS-Verlag weist darauf hin, dass er keine Haftung für Folgen, die auf fehlerhafte Angaben zurückgehen, übernehmen kann.