

Alt flyder!

The background of the advertisement is a collage of bakery-related images. It includes stalks of wheat with golden grains, several round loaves of bread, some whole and some sliced to show a porous crumb, and a few dark chocolate eggs. A central white oval contains text.

Vi bager dit yndlingsbrød med »levende«
vand fra Elisa-kildevandssystemet
Vand er mere end H₂O! Vores
daglige erfaring i bageriet viser os det.

- * Højere TA (total syreindhold) · Bedre aroma
- * Mere stabile, blødere deje · Højere brødvolumen
- * Mere maskinvenligt · Reduktion af forskellige hævemidler
- * Mere ensartet kvalitet · Længere holdbarhed
- * Højere gæringstolerance · Færre kalkaflejringer ...



Vand og bagværk

INTERVIEW MED GEBADO (GEBHARD BADER), DIREKTØR OG UDVIKLER AF ELISA ENERGISYSTEMER

Slow baking: Hr. Gebado, hvad var din motivation for at beskæftige dig mere intensivt med emnet vand?

Gebado: Min begejstring for det flydende medium opstod allerede i min tidligste barndom, hvor jeg kunne beskæftige mig i timevis ved en bæk eller sø. Selvom det var forbudt, lod jeg mig trække under vand af hvirvlerne i en nærliggende bæk, og siden da har jeg haft meget mere forståelse for og mere respekt for vandets kræfter. Når man observerer naturen nøje, ser man, at hvirvling og stabilisering er de grundlæggende principper, som vand bliver genoplivet og energitiseret efter.

Slow baking: Hvordan bruger I præcist de vundne erkendelser i de vandaktiveringssystemer, som jeres virksomhed tilbyder?

Gebado: Med netop de førnævnte grundlæggende principper - hvirvling og stabilisering - opnår vi i vores system en grundlæggende forbedring af vandets kvalitet. Hvorved hvirvlingen har den vigtige grund, at slette informationer i vandet. Den rene hvirvling kan endda være meget farlig, da vandet så kan optage negative informationer (især stærkstrømsfelter). Efter hvirvlingen skal det ubetinget stabiliseres og også harmoniseres, hvilket sker i vores bl.a. kildevandssystemer gennem meget fine krystaller (silicium). Mens disse krystaller gnider mod hinanden, afgiver de mindste strømme, hvilket i elektroteknikken betegnes som piezo-effekten. Derved tjener kvarts som nøgle. Her sker præcis det, der også sker i en vild bæk. Jeg vil gerne på dette sted endnu engang betone, at dette ikke er magi, mere handler det om en gennemtænkt bio-teknologi. I øjeblikket arbejder vi med 22 naturlige metoder til at helbrede vandet. Magneter og påmodulerede informationer er tabu for os. Med tro har det overhovedet intet at gøre.

Ikke få bagere lader vores system installere, uden at fortælle nogen om det, nærmest i en »nat-og-tåge-aktion«, for at lade upåvirkede bagere fastslå indflydelsen på vandet. De undrer sig så over de for faste deje.

Gebado: Mange af effekterne, især inden for det bagetekniske område, kan også føres tilbage til forøgelsen af iltindholdet. Derved spiller ikke kun selve forøgelsen en rolle, men også stabiliseringen, dvs. den længst mulige lagring af ilten i vandet, en afgørende rolle. Det kommer naturligvis an på det allerede i vandet forekomne indhold af O₂. For eksempel har et ledningsvand kun 4 ppm, et andet derimod har et iltindhold på 7 ppm. De bliver ikke gjort ens af vores moduler, altså ikke ensartet indstillet på et iltindhold på 14 ppm. Men en kvalitativ forskel i forhold til det oprindelige vand er under alle omstændigheder givet. En nedsættelse af overfladespændingen er ligeledes teknisk målbar og påviselig.



Foto: Elisa

Slow baking: Består der ikke fra jeres side interesse i at indsamle statistiske data for med høj sandsynlighed at kunne sige, at de gennem indbygningen af jeres system for eksempel kan opnå en iltforøgelse på en vis procentdel?

Gebado: Vi befinder os i præcis dette punkt i øjeblikket. Siden et stykke tid har vi arbejdet på at indsamle data, der tillader os sådanne udsagn for fremtiden. Det vil dog strække sig yderligere et til to år. De indtil nu indsamlede data tyder på en grundlæggende stigning i iltindholdet på 20-30 procent, men det er dog endnu for tidligt at træffe »vandtætte« udsagn.

Slow baking: Hvad sker der præcis med vandets hårdhed, altså kalken, efter at jeres moduler er blevet installeret?

Gebado: Jeg har den formodning, at kalken fuldkommen omstruktureres. Spørg mig ikke hvordan. Jeg kunne nu fortælle jer et eventyr, som andre lejlighedsvis gør, men jeg ved ikke præcis, hvordan det fungerer. Måleteknisk kan vi bevise, at mængden af den påviselige kalk i vandet aftager, selvom det jo er ulogisk. For eksempel har vi før indbygningen 25 grader tysk hårdhed og derefter kun 16. Men det er definitivt sådan, at vi ikke fjerner kalk. I stedet for at aflejre sig i ledninger eller dampør i ovnen, bliver den blæst igennem og svømmer stedvist endda på vandoverfladen. Yderligere undersøgelser af dette emne udestår dog stadig. Samstemmende fortæller bagerne mig om en forlænget holdbarhed på en til to dage og om bedre aroma og smag, hvorved det jo er meget subjektivt. Disse ting hænger også meget tæt sammen, fordi blødere dej gennem den højere vandandel naturligvis udvikler mere smag og forbliver friske længere. Faktum er dog, at selv ved kation-anion-vekslerne er der brug for en mindre mængde salt. Afhængigt af den forekomne vandhårdhed fører det også til en besparelse ved vaske- og rengøringsmidlerne, der kan udgøre ca. 15 til endda 40 procent.

Slow baking: Hvad præcis beretter bagerne om virkningerne på dejenes egenskaber?

Gebado: Bagerne beretter samstemmende om mere stabile og blødere dej. Disse lader sig naturligvis bearbejde væsentligt bedre, især maskinelt. Hvad der også spiller en stor rolle, er dejudbyttet, der kan hæves med 2-3 point. Jeg kender naturligvis også bagere, der allerede kører så bløde dej, at kun endnu et point TA-forhøjelse er muligt. De glæder sig så dog over den bedre maskinegangbarhed. Forhøjelsen af TA bevæger sig op til 10 procent ved skoldninger. En virksomhed kan ved hjælp af laboratorieundersøgelser bevise en TA-forhøjelse ved rugdej på 5 procent. Min formodning er, at måske også gennem sænkningen af overfladespændingen, opstår der en indtrængen i andre strukturer, befugtningen af vandet er muligt i større omfang. Et faktum, der forskellige steder er bevist, er besparelsen af bagemidler. Nogle virksomheder doserer generelt for mange bagemidler. Når sådanne virksomheder så for første gang beskæftiger sig med emnet bagemiddelreduktion, taler de om op til 50 procent besparelse. Dette kan dog maksimalt henføres halvt til det vitale vand.

Slow baking: Under rent driftsøkonomiske synspunkter betragtet, fra hvornår amortiseres en vandaktiveringsenhed i bageriet?

Gebado: Det er et kedeligt emne! Jeg har fra gammel tid været en ven af de små bagere, fordi de bringer meget liv ind på markedet. Ved de større bagerier betaler sådan et system sig naturligvis væsentligt hurtigere gennem de højere mængder. Da varer det lejlighedsvis kun et halvt år gennem besparelserne, mens det ved en lille virksomhed kan vare op til tre år. Det er desværre sådan.

Slow baking: Hr. Gebado, hvad ønsker I jer af naturvidenskaben?

Gebado: Den etablerede naturvidenskab har gjort uendeligt meget godt for os, idet den har ført os ud af middelalderen med dens overtro. For jeg er selv et menneske, der »fra husets side« intet tror, men holder alt for muligt. Men jeg tænker, at de burde begynde at blive mere beskedne. Der er nok fænomener, der ikke kan forklares selv gennem rationelle undersøgelser, hvor man siger, det er bare sådan. Paracelsus sagde: »Den, der helbreder, har ret«. Vi helbreder sikkert også vandet.

Slow baking: Hr. Gebado, mange tak for samtalen!

Das Interview führte Andreas Wernicke,
Redakteur slow baking.

Stabilere deje

Interviewer var Andreas Wernicke, redaktør slow baking.

Slow baking: Hvordan kom det til, at Stadtbäckerei Junge beskæftigede sig med vandaktivering?

Christian Fechner: Vi er en meget innovativ virksomhed og forsøger os med usædvanlige og nye processer, også selvom det ene eller det andet ikke altid fører til succes. For ca. syv år siden stødte vi på dette emne og kom i kontakt med hr. Gebado.

Slow baking: Hvilke apparater er i brug hos jer?

Christian Fechner: Vi har et vandsystem fra Elisa direkte ved husvandstilslutningen og endnu flere apparater af samme fabrikant på forskellige punkter af vandforsyningen, ca. direkte foran aftapningen i dejfremstillingen. Derved har vi i de seneste år lavet forsøg dermed, for at bringe apparaterne endnu nærmere den pågældende forbruger, hvilket har vist sig at være meget positivt. I øjeblikket tester vi brugen i filialerne til kaffemaskinerne og butiksbagerovnene.

Slow baking: Da I jo allerede har brugt denne proces så længe, hvilke virkninger kan I så berette om?

Christian Fechner: I en driftsdel i Greifswald har vi lavet meget mange forsøg, fordi der opstod et stort problem med forkalkningen af dampør i ovnene. Siden vi har brugt apparaterne fra Elisa, kender vi ikke mere kalk i denne faste form der. Det skal naturligvis skylles regelmæssigt. I to år har der ikke skullet udskiftes dampør mere der. Vandet bliver blødere, selvom vi ikke har fået foretaget laboratorietekniske undersøgelser af det. Behovet for rengøringsmidler har vi heller ikke registreret præcist, men vi ligger på et meget lavt niveau i forhold til andre virksomheder af sammenlignelig størrelse.

Slow baking: Kan I altså sige, at der har været besparelser i højden af vedligeholdelsesomkostningerne?

Christian Fechner: Ja, det kan man godt sige.

Slow baking: Førte brugen af apparaterne til en forandring ved dejenes beskaffenhed?

Christian Fechner: Siden vi installerede apparaterne i vores nybyggeri, har vi drejet på mange justeringsskruer med håbet om at forbedre vores deje. Det gør vurderingen ret vanskelig. Som det nu præsenterer sig, kan vi køre et højere dejudbytte.

Slow baking: Kunne denne omstændighed ikke også henføres til en forandret fremstillingsmåde, for eksempel gennem længere dejeviletider?

Christian Fechner: Vi har lavet forsøg og tests efter indbygningen og kan godt henføre det højere dejudbytte til brugen af vandapparaterne. Dejene er generelt bearbejdningsvenligere og mere stabile.

Slow baking: Har I bemærket virkninger på bagværkskvaliteten, for eksempel ved volumen eller ved poringen?

Christian Fechner: Nu er det jo ikke kun vandets kvalitet, der har indflydelse på det. Der spiller mange faktorer en rolle, der påvirker volumen eller poring. Vi er af den mening, at brugen af Elisa-vand har hjulpet os til en væsentligt mere ensartet kvalitet.

Slow baking: Hr. Fechner, mange tak for samtalen.



Foto: Stadtbäckerei Junge

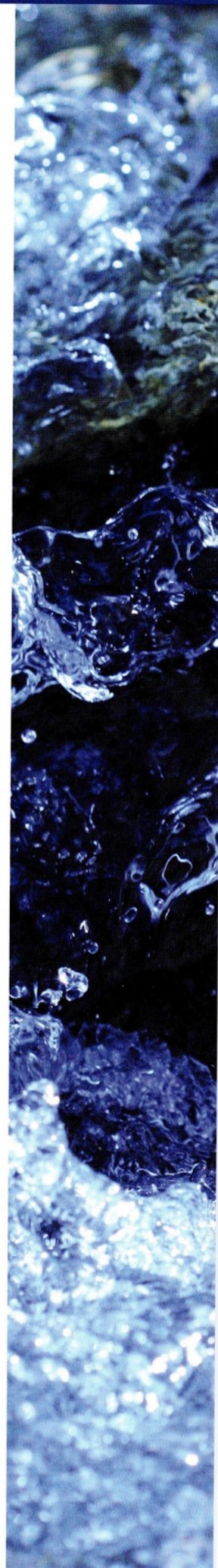
Et uddrag af vores referenceliste: (Germany)

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 Schardenberg/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 Chiemiing	Bäckerei Heukamp Hörstel	Brauerei Zoller-Hof Sigmaringen	Bäckerei Ernsting Voerde
Suteria Chocolata AG Solothurn/ 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 Frühlormen 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 Büldersdorf

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	Stadtbäckerei 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 Herrnwahlthann	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 Bemplingen	ARAN Brotgenuß & Kaffeekult Garmisch-Partenkirchen	Der Stadtbäcker Zscherben	Bäckerei Schortemeyer Hille
Bäckerei Wanner Holzgerlingen	Backhaus Hackner Gaimersheim	Stadtbäckerei Wurm Straubing	Mondseelandbäckerei Mondsee / Österreich
Stadtbäckerei Tamke Visselhövede	Bäckerei Münzel Sonthofen 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	Stadtbäckerei Junge Lübeck
Bäckerei Kraus Diedorf	Aura Soma Tetford/England	Bäckerei Bundschuh Stöckendrebber	Gralsbrunnen 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 Mühl Dorf 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.





Synlig genoplivning

BAGERI HESSE VEDLIGEHOLDER LIGE SÅ MEGET OPMÆRKSOMHED PÅ LIVSMIDLET VAND SOM PÅ ANDRE RÅSTOFFER.

I nærheden af Olpe og Siegen falder et bageri altid positivt op gennem sine usædvanlige marketingkoncepter: bageri Hesse fra Kirchhundem. Ikke kun fordi de beskæftiger 38 filialer og 420 medarbejdere, men fordi kvalitet altid er i første række for virksomheden. Det begynder ifølge Thorsten Hilkenbach, produktionslederen, allerede ved valget af råstoffer; i sidste ende bidrager de afgørende til den usædvanlige bagværkskvalitet. »Ved valget kommer prisen først i anden række for os«, bekræfter han mig. For eksempel bliver der kun forarbejdet marcipan, kuverture og rent smør i bageriet, hvor de prismæssigt gunstigere alternativer ikke findes der. Grund nok for bageri Hesse til ligeledes at beskæftige sig med emnet vand.

Hvorfor virksomheden besluttede sig for vandapparater fra Elisa, forklarer Hilkenbach mig således: »Vi ville simpelthen se, om der derved kunne opstå yderligere forbedringer af vores kvalitet. Forventningerne var ret høje.« Siden 2004 har der været et apparat til aktivering af vandet direkte ved husvandstilslutningen. To yderligere aggregater er anbragt direkte bag dejbearbejdningen, hvorfra surdejsanlægget og udløbet ved vejningen bliver betjent direkte. »Vi har gjort den erfaring, at det er bedre, hvis apparaterne befinder sig tæt på vandudløbet. Det forbedrer virkningen yderligere.« Mere til showformål tjener det med halvædelsten fyldte modul, der befinder sig direkte ved vejeenheden. Ved vandgennemløbet hvirvler stenene rundt i det gennemsigtige plexiglasrør og bevirker en lille effektindsats gennem dannelsen af luftbobler. Selvom det er flot at se på og ikke fejler sin virkning ved besøgende, har dette modul ingen virkning på vandet.

»Vi arrangerer meget mange rundvisninger, ca. 50-60 om året. Reaktionen er meget positive«, oplyser Hilkenbach mig.

fordelen

Nu vil jeg gerne vide det præcist og stille yderligere spørgsmål. Uden videre fortæller Hilkenbach mig om en ændring i dejen kvalitet., Vores bageri har en meget høj grad af rationalitet grad af sanitet gennem de forskellige forarbejdningslinjer. Efter konverteringen Fokus på Elisa-enhederne har viser, at dejen er mere luftig og er mere jernbanekompatible," siger produktionen. Jeg vil gerne vide, om dette har resulteret i ændringer i opskrifterne. "Det har vi

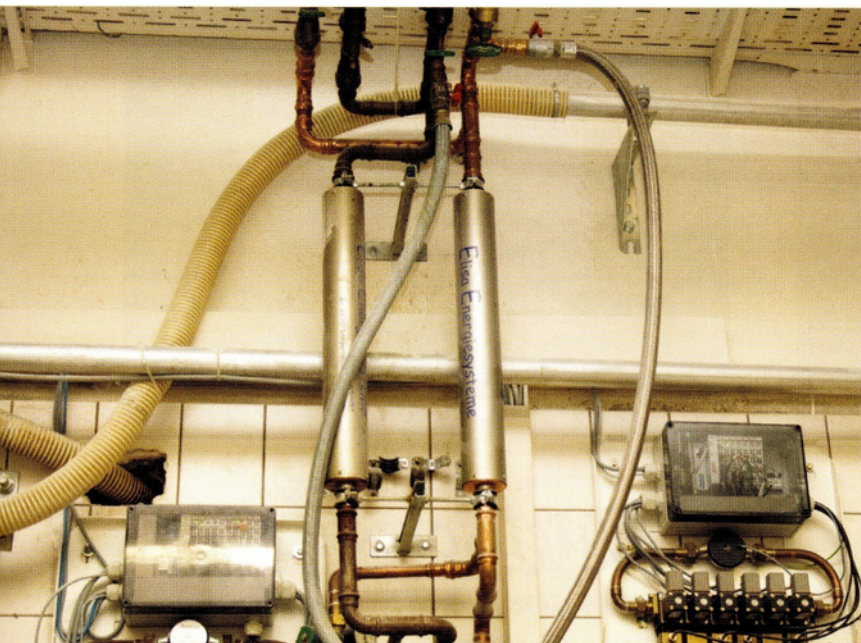
En stigning på en til to procent," forklarer Hilkenbach.

Da surdejssystemet drager direkte fordel af Elisa-modulet installeret foran det, opstår spørgsmålet også her om eventuelle ændringer, der bemærkes: "Vi har regelmæssige test af ilten dejkonsistens selvfølgelig.

Men da dette varierer lidt afhængigt af sommer og vinter, kunne vi ikke konstatere nogen virkninger her, hverken i surhedsgraden eller i eddikesyre-mælkesyren syreforhold." Fra en forbedret bagværkskvalitet med hensyn til smag, porøsitet eller krumme og skorpe Hilkenbach ønsker dog ikke at udtale sig om arbejdets karakter: »Det ville være for subjektivt, det har vi fordi der ikke findes pålidelige undersøgelser undersøgelser eller test."

Det er der dog ingen grund til for at udelade dette punkt: "Vores Andre grene strækker sig også ind hvor kalk er et stort problem. I seks grene har vi tysk problemer med kaffemaskinerne og butiksovnene. Vi tester i øjeblikket, om Elisa kan hjælpe os med enhederne på dette tidspunkt." En arrogant skævhed kan være en dyr fejltagelse for en succesfuld virksomhed.

som Hesse ikke har råd til: "Vi er godt klar over, at både den etablerede videnskab og den esoteriske scene, hvorfra de fleste vandapparater kommer, er mænd, repræsenterer bivalente meninger om dette emne. Jeg er heller ikke med



Til venstre kan du se Elisas moduler fastgjort bag på dejmaskinen. Modulet fyldt med ædelsten direkte ved vejstationen tjener mere som en offentlig attraktion end for vandkvaliteten.



kan øge dejdelsen af næsten alle deje. **kalkproblem**

Generelt ændringer

Spændingerne er større ved fastere deje end med i forvejen meget bløde.

Rugen indeholdt i hver

eller hvedeindhold spillede en rolle.

I hvedesektoren skete der en stor ændring variation er mulig end med rugdeje.

Samlet set taler vi om en

Der blev ikke observeret en påvirkning af vandhårdheden ved bageriet i Hessen.

har til hensigt., Vi er placeret her med produktionen på et sted, der ikke er præget af hårdt vand.

er karakteriseret. Fokus i vores beslutning var på andre parametre

kan forklare hvorfor noget sker. Så længe det giver os fordele, vil vi ikke afslå det.

er meget imod, bare fordi der ikke er nogen videnskabelig forklaring model, der understøtter det," slutter Hilkenbach.

Andreas Wernicke



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

Elisa Energiesysteme
Herrn Gebhard Bader
Christandlhof

83349 Lampertsham

din besked

dine tegn

Vores karakterer
AJ/SST-

E-mail

a.junge@stadibaeckerei.de - 190

direkte opkald

Datum
29.03.07

Kære hr. Bader,

Vi har brugt dine vandbehandlingssystemer i vores produktionsanlæg i årevis.
Vi er stadig glade for resultaterne og vil beskrive dem som spektakulære
beskrive.

I Lübeck har produktionen af vores brød og rundstykker været baseret på din vandbaserede
tilberedningsanlæg, steg dejudbyttet med 2 point og bagemiddelindholdet blev reduceret med en
tredjedel. Grundet disse meget gode resultater har vi udvidet dit anlæg, så hele virksomheden nu
får forsynet dit vand. Dette har haft en mærkbar og meget positiv effekt på forbruget af
rengøringsmidler i opvaskelinjen og på forkalkningen af alle anlæg.

I Greifswald testede vi et nyt blødgøringsystem (vandkvalitet 24° dH) og nu kan vi undvære et
"normalt" saltblødgøringsystem. Dampprørene i ovnene bliver ikke længere tilstoppede. I Rostock
bruger vi i øjeblikket systemet i dejtilberedningsområdet og glæder os til at bruge dette
vandbehandlingssystem til opvask og køleanlæg i den nye bygning.

Vi er meget glade for snart at kunne installere dine vandbehandlingssystemer i vores butikker og er
spændte på at se resultaterne.

Vi ser frem til at fortsætte vores gode samarbejde med dig og bliver i dag

Venlig hilsen


STADIBÄCKEREI
Junge

ledelse

Axel Junge

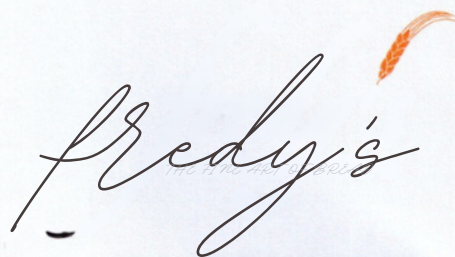
s:\verkauf\vka\11 externer schriftverkehr\gl\2007\referenzschreiben gebado.doc 29.03.07 18:40 sst

Rechtsform: Kommanditgesellschaft aA in Lübeck HRB 5198
persönlich haftende Komplementärin
Stadibäckerei 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.stadibaeckerei.de

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



Fredy's

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

Baden, 13. januar 2009

referencebreve

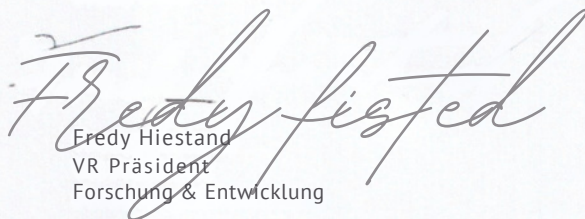
Kære hr. Gebardo

I vores bageri bruger vi Elisa kildevandssystemer og har følgende positive ændringer i dejen blev observeret:

- øget vandoptagelse
- mere elastiske dejegenskaber
- Reduktion af bagemidler til bagemiddelfri produktion
- nogle gange op til 10% mere volumen i bagværket
- Opnåelse af en mere konsistent produktion med mindre vægtudsving
- mere stabile deje
- delvis kortere æltetid (dette afhænger af produktet)
- mere ensartet skorpefarve
- mere elastiske egenskaber af krumme og skorpe
- fordel ved produktion af frosne fødevarer

Vi takker mange gange for den ukomplicerede ordrebehandling og ønsker dig fortsat succes med Elisa kildevandssystemerne.

Venlig hilsen
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.

Elisa Energiesysteme
Gebhard Bader-Donner
Christandlhof/Chiemgau
83349 Lampertsheim

Telefon: (07573) 9547-0
Fax: (07573) 9547-28
E-mail: info@backhausmahl.de
Internet: www.backhausmahl.de

Dit tegn	din samtalepartner	direkte opkald	Datum
	Martin Mahl	25	26.03.07

Elisa vandbehandling

Hej Gebado,

vi har flere år i de Grobbäckerei (brød + rundstykker) den
før Elisa Vandbehandlingsanlæg installeret.

Jeg vil tilskrive følgende resultater til Elisa-vandet:

- kalkreduktion
- Højere dehydler
- På trods af højere TA, uldere deje, nemmere at arbejde med
- bagværket ser "sundere" og smukkere ud
- bedre skorpetekstur (sprød)
- bagemiddelreduktion sparer vaskemiddel
-
- Positiv feedback fra kunderne, fordi vi kommunikerer emnet vand (og salt) meget stærkt til omverdenen gennem markedsføringstiltag (reklamer etc.).

Af denne grund overvejer vi nu at bruge Elisa-vandsystemet på følgende områder:

- Snack
- konditori
- Fint bageri

Jeg står gerne til rådighed til enhver tid for at besvare eventuelle spørgsmål, du måtte have om ovenstående punkter...

Venlig hilsen

M. Mahl

BACKHAUS MAHL GmbH & Co. KG

Backhaus Mahl GmbH & Co. KG
Sitz: Stetten a. k. M., HR AG: Sigmaringen HRA 798
Geschäftsführer: Martin Mahl, Yvonne Mahl
St.-Nr.: 85081/25552

PHG:
Backhaus Mahl Verwaltungs-GmbH
Sitz: Stetten a. k. M., HR AG: Sigmaringen HRB 1135
Ust.-Id.-Nr.: DE 813900824

Volksbank Ebingen eG
(BLZ 653 901 20)
Konto 601 46 001

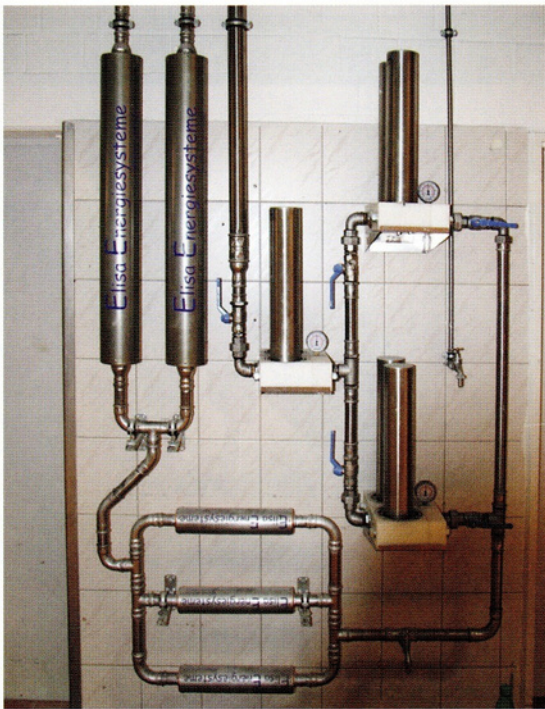
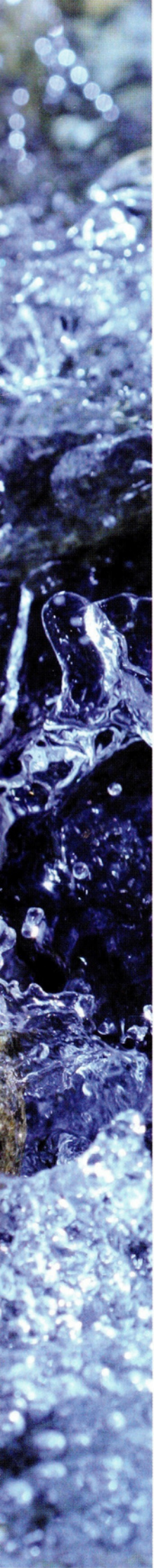
Südwestbank AG
(BLZ 600 907 00)
Konto 603 929 001

SPEZIALITÄTEN
BACKHAUS
MAHL
BÄCKEREI
seit 1914

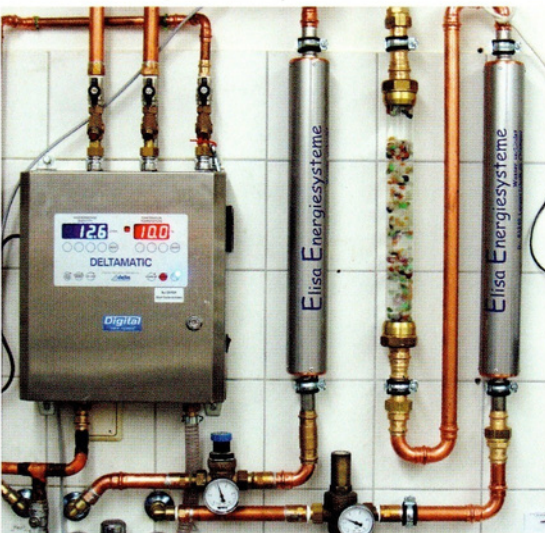
BACKHAUS MAHL
GmbH & Co. KG
Lagerstraße 18
72510 Stetten a. k. M.

...naturligt og lækker!

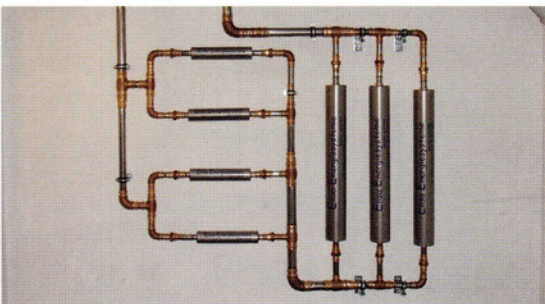




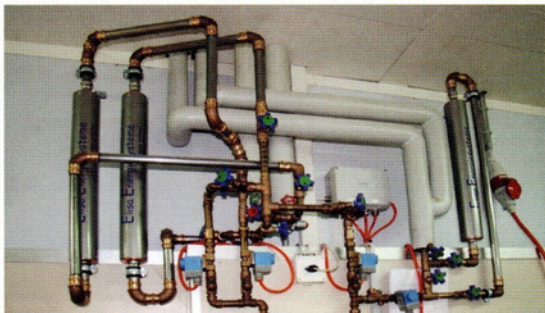
Peters gute Backstube, Bruno Ketterer, Bühl



Bageri Volker Hansen, Wrixum-Föhr



Bäckerei Wolf, Augsburg



Fredys brændefyrede bageri, Fredy Hiestand



Marc Garius

**Kontakt, yderligere info,
bestilling og vandkrystal-guide:**

**Book her: Gratis premium-
rådgivning om vand**



Ideenbäckerei Geier, Strasshof nær Wien



www.marc-garius.de/zentralundEnergie