

bäckerzeitung

P. b. b.
 Zulassungsnummer: GZ02Z034225
 Erscheinungsort Wien
 Verlagspostamt 1080

Belebtes Backen – ein verblüffendes Ergebnis

Backen mit „belebtem Wasser“ nach Johann Grander: Da scheiden sich die Geister und driften die Meinungen

Von Dipl.-Paed.
 BOL Manfred Stefan

auseinander. In der Landesfachschule in Baden haben die angehenden Bäcker und Konditoren die Probe aufs Exempel gemacht. Das Ergebnis ist jedenfalls höchst bemerkenswert.

Schon seit Jahren sind nicht wenige prominente Bäckereien stolz auf ihr „belebtes“ Brot und Gebäck. In der niederösterreichischen Landesfachschule für Bäcker und Konditoren in Baden bei Wien wollte man an eine Wirkung von „belebtem“ Was-



*Wer die Natur intensiv beobachtet, wird erkennen, welche Perfektion dahinter steckt.
 (Zitat Johann Grander)*

ser nach Johann Grander bei Bäckereiprodukten jedoch nicht so einfach glauben. Diplompädagoge Manfred Stefan, Fachvorstand der Landesfachschule, schlug den angehenden Bäckern und Konditoren daher einen gemeinsamen Versuch vor, der sofort mit Begeisterung angenommen wurde.

Beim ersten Test wurde schlichtes Auszugsmehl für die Grundmasse verwendet. Man merkte zwar einen kleinen Unterschied, der jedoch nicht sehr berauschend war. Beim zweiten Versuch wurde mit biologischem Vollkornmehl experimentiert. Hier gab es ein völlig anderes Ergebnis: Bei einer ziemlich groß ▶

KOENIG
 TECHNOLOGY

MINI REX 3000 - der Kleinste aus der REX-Familie

▶ angelegten Blindverkostung – immerhin nahmen 40 Personen daran teil – erhielt „Grander-Brot“ bei einer Bestnote von 5,0 die Note 4,78. Das „normale“ Brot lag abgeschlagen bei 3,72. Festgestellt wurden ein „geschmeidigerer Teig“ und eine „homogenere Struktur“. Überrascht war man auch vom größeren Volumen. Im Langzeittest – Frische nach drei Tagen – lag dann „belebtes“ Brot erwartungsgemäß ebenfalls deutlich vorne.

Manfred Stefan resümiert: „Die Kombination von biologischem Vollwertmehl und ‚belebtem‘ Wasser ergibt einen eklatanten Unterschied: Das „Grander-Brot“ ist viel schöner in seinem Aussehen, hält viel länger frisch und schmeckt ausgezeichnet!“ Bei den nächsten Jahrgängen werden die Experimente wiederholt. – Für die Lehrlinge eine willkommene Abwechslung, die noch dazu Spaß macht.

Kastenbackversuch I

Versuchsziel:

Unterschiedliche Auswirkung von Granderwasser auf die Teigentwicklung, das Backvolumen, den Geschmack sowie die Frischhaltung herkömmlicher Mehle.

Standardbackversuchsrezept in Gramm:

W 700	623
Wasser	423
Hefe	25
Backmittel	12
Salz	11
Fett	6

Versuchsablauf:

Es werden zwei Teige gemischt: je zwei Toasts geformt und gebacken. Teig A mit normalem Wasser und Teig B mit Granderwasser. Die Teigtemperatur beträgt 24 °C und die Mischzeit 50 sec. ▶



Johann Grander – ein Erfinder wie er im Buche steht

Jahrzehntelang hat Johann Grander aus Jochberg in Tirol geforscht und experimentiert, bevor er mit seiner Wasserbelebung an die Öffentlichkeit ging. Sein wichtigstes Anliegen ist es, das Trinkwasser wieder zu dem zu machen, was es einmal war: Die Urquelle allen Lebens. Der 1930 in der kargen Zwischenkriegszeit geborene Johann Grander gab seinem Verfahren schließlich den Namen „Wasserbelebung“, nachdem er unter dem Mikroskop Veränderungen der Mikroorganismen-Dichte feststellen konnte, sobald er Wasser mit seiner Methode behandelte.

Vieles, was Johann Grander entdeckte, basierte auf Intuition und Naturbeobachtungen. Aber eine wesentliche Helferlin – durch ihren Instinkt dem Menschen überlegen – war die Grander'sche Hauskatze. Indem sie nämlich nur mehr von dem behandelten Wasser trinken wollte, machte sie ihr Herr auf die „Belebung“ aufmerksam.

Grander stellte bei seinen Experimenten fest, dass die Eigenschaften oder Informationen, die er dem Wasser vermitteln konnte, ohne direkten Kontakt auch auf anderes Wasser übertragbar waren. Diese Erkenntnis wird heute in den Grander-Wasserbelebungsgeräten erfolgreich umgesetzt. Wie das Prinzip der Belebung genau funktioniert, ist ein Geheimnis, das den Kreis der Familie Grander nie verlassen hat.

Schon Anfang der 80er-Jahre kamen immer öfter Menschen nach Jochberg, die in Flaschen und Kanistern „belebtes“ Wasser mitnahmen – und von allerlei Erfolgen bei verschiedensten Anwendungen berichteten.

Besseres Milieu für Mikroorganismen

Das wichtigste Instrument, um über das Element Wasser zu lernen, war für den findigen Tiroler das Mikroskop. Hunderte von Wasserproben aus aller Welt – vom Nil, Po, Ganges und vielen anderen Quellen – stehen in seiner „Denkerhütte“ und wurden unter dem Mikroskop untersucht, um herauszufinden, wie sich die verschiedenen Wässer dieser Erde verhalten. Wurde ein belastetes Wasser mit den Magnetgeneratoren behandelt, begann es sich zu regenerieren. Mikroorganismen konnten sich wieder entfalten und aktiv werden. Durch diese Entdeckung prägte Grander den Begriff der „Wasserbelebung“.

Durch sein Verfahren wurde die innere Struktur des Wassers in eine gesunde Ordnung gebracht und bot dadurch die Voraussetzungen für den Aufbau eines natürlichen „Immunsystems“.

Johann Grander über Gott und die Welt

Die ganze Welt ist für Johann Grander etwas Geliehenes, das wir nur benötigen dürfen. „Wer die Natur intensiv beobachtet, wird erkennen, welche Perfektion dahinter steckt und man wird sich die Frage stellen: Wer hat diese Perfektion geschaffen? Dieser Gedanke hat mich immer fasziniert, und dadurch bin ich immer näher zu Gott gekommen. Denn er hat die Natur für uns alle geschaffen. Erst wenn man die Erde selbst als Lebewesen erkannt hat, wird man auch ihre Verletzlichkeit sehen“, beschreibt Grander seine Weltanschauung.



Johann Grander

Bewertung nach dem DLG-Schema:

Höchste Bewertung = 5	Bewertung	x	Gew.	=	Punkte
1 Form/ Herrichtung	5	x	1	=	5
2 Kruste/ Oberfläche	5	x	1	=	5
3 Lockerung/ Porung	5	x	3	=	15
4 Elastizität	5	x	3	=	15
5 Struktur	5	x	3	=	15
6 Geruch/ Geschmack	5	x	9	=	45
Gewichtete Bewertung	: Faktor	=	Qualität		100
100	: 20	=	5		

- ▶ Knetertyp: Stephan Labormixer; Teigruhe: 15 min.; Stückgare: 45 min.; Etageofen: Typ Prohaska; Backtemperatur: Semmelbacktemperatur 220 °C; Schwadengabe; Backzeit: 30 min.

$$VA = \frac{V_{cm} \cdot 100}{M}$$

Volumenausbeute: 663.

Beide gleich, keine sichtbaren Volumensunterschiede, kein messbarer Unterschied.

Die durchschnittlichen Bewertungsergebnisse von 30 Verkostungen ergaben (A= Herkömmliches Gebäck, B= Granderwassergebäck):

$$A = 3 \quad B = 4$$

Beurteilt nach 5 Stunden:

$$A = 3,87 \quad B = 4,06$$

A = Gebäck neigt leicht zur Taillenbildung auf Grund der hohen TA.

B = Gebäck stabile Kruste trotz hoher TA.

Der anfängliche Qualitätsvorsprung relativiert sich beinahe nach 5 Stunden.

Abschließend lässt sich folgendes zusammenfassen:

- ▶ Teigentwicklung; Granderteige zeigen einen stabileren Teig welcher sich gleichmäßiger entwickelt.
- ▶ Backvolumen; kein messbarer Volumens-Unterschied, jedoch neigt das herkömmliche Gebäck bei hoher Schüttwasserbeigabe zur Taillenbildung, Grandergebäck nicht.
- ▶ Geschmack; Grandergebäck wird als ausgewogener bis milder als herkömmliches Gebäck charakterisiert.
- ▶ Frischhaltung; bei Grandergebäck einen deutlich besseren frische Zustand, Rösche geht jedoch bei längerer Lagerung bis auf ein Viertel gegenüber herkömmlichem Gebäck wieder verloren.

Kastenbackversuch II

Versuchsziel: Unterschiedliche Auswirkung von Granderwasser auf die Teigentwicklung, das Backvolumen, den Geschmack sowie die Frischhaltung von Bio-Roggenvollkornmehl.

Im speziellen Frischhaltung nach 3 Tagen.

Versuchsablauf: Teige werden mit einem Mindest-Abstand von 1,50 Meter, geknetet, geformt in Schwarzblechkästen gesetzt, in 2 gleiche Gärräume auf Gare und im Ofen in verschiedenen Etagen bei selber Temperatur und Verar-



Dipl.-Päd. B.O.L. Manfred Stefan kam zu höchst interessanten Ergebnissen.

beitungsweise hergestellt. Knetertyp: 2 Kemper. Gärräume: Pregesbauer-Klimamagerät. Ofen: Werner & Pfleiderer, Matador 4-Etagen. Bio-Vollkorn zertifiziert.

Durchschnittsergebnisse aus allen Tests

Grander:

A. Volumen = 1360 cm³ VA = 251

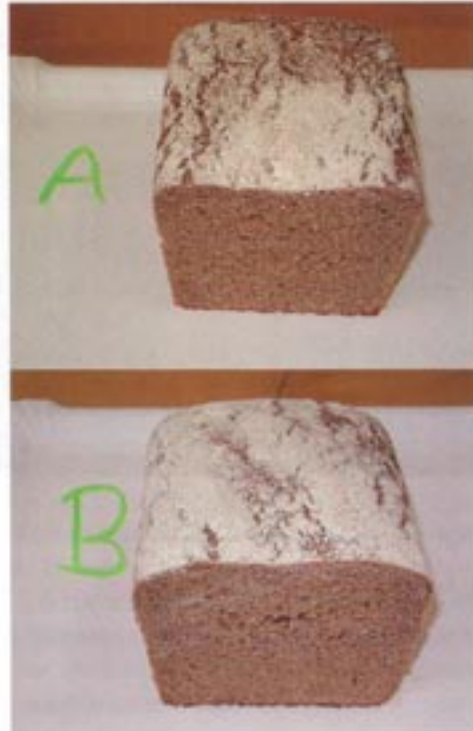
Normal:

B. Volumen = 1275 cm³ VA = 235

Nach 3 Tagen ist ein deutlicher Qualitätsunterschied feststellbar. ▶

Versuchsrezept: 100 % BIO-Roggenvollkornbrot (7 Stück)

ZUTATEN	Gewicht in g	Herstellungsangaben:	
Teig:			
Brühstück	Am Vortag	Führung:	indirekt
Schrot grob	1.500	Teigtemperatur:	28 °C
Wasser	1.500	Teigruhe:	15 min.
Brühstückgew.	3.000	Ausstoßen:	1x (2x wirken)
		Teigeinlage:	1.084 g
Teigaufbereitung:		Ofentemperatur:	220 - 200 °C
Vorteig	2.600	Schwaden:	Ja/ Zug öffnen
Brühstück	3.000	Backdauer:	ca. 75 min.
Roggenschrot fein	1.100	Teigausbeute:	182
Wasser	600		
Hefe	120		
Salz	90	Arbeitsweise:	
Altbrot Brösel	80	Oberfläche Stauben in Wandeln (Schwarzblechkästen) backen	
Mischgewicht	7.590	Mischen:	
Vorteig		1. Stufe, langsam: 10 min. - 10 min. Teigruhe	
Roggenschrot fein	1.200	2. Stufe, langsam: 5 min.	
Anstellgut	200	15 min. Teigruhe	
Wasser	1.200		
Vorteiggew.	2.600		



Nach 3 Tagen.

- ▶ DLG Testschema (siehe Versuch 1):
A = 4,78 B = 3,72

Abschließend lässt sich folgendes zusammenfassen:

▶ **Teigentwicklung:**

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

B = Normalvkbrot: Unregelmäßige schleppende Gare der Teige.

▶ **Backvolumen:**

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

Normalvkbrot: etwas trockenerer Eindruck, subjektiv intensiverer Säuregeschmack.

Im Unterschied zu Versuch I, wo der anfängliche Frischvorteil von Grandergebäck nach längerer Lagerung fast ver-

loren geht, zeigt sich bei Vollkornbrotware (Versuch II) eine deutliche Steigerung des Frischfaktors nach 3 Tagen und somit wird das Altbackenwerden von Grandervollkornbrot messbar reduziert. ■

Tirol

Fachgruppentagung in Innsbruck

Die diesjährige Fachgruppentagung der Tiroler Bäcker fand in der Messehalle im Rahmen der Innsbrucker Herbstmesse statt. Es wird von den Mitgliedern dankend angenommen, dass sie den Besuch des alljährlichen Bäckertages mit einem Mesbesuch vereinbaren können. Die Tiroler Mitglieder waren sehr erfreut, dass

Bundesinnungsmeister KommR Heinz Hofmann am großen Bäckertag teilnahm. Nach dem aktuellen Bericht von Landesinnungsmeister Max Wurm, nach erfolgten Delegierungsbeschlüssen und der Beschlussfassung der Grundumlage und des Voranschlags 2006, informierte Frau Dr. Gerhild Wachter, Arbeitsinspektionsärztin, die Mitglieder über die Ergebnisse der Kampagne „Sicherheit und Gesundheits-

schutz in Bäckereien“. Im Anschluss daran fand der Rückblick und die Vorschau für das österreichische Bäcker-gewerbe vom Bundesinnungsmeister KommR Heinz Hofmann statt. Mit Statistiken wurde klar dargelegt wie es derzeit in der Bäckerbranche aussieht

und womit in der Zukunft gerechnet werden kann.

Magdalena Lusser, Siegerin des Bundeslehrlingswettbewerbes 2005, erzählte mit voller Begeisterung von den Erfahrungen bei diesem Wettbewerb. Die Landesinnung Tirol freut sich sehr, dass der Bäckernachwuchs mit so hervorragenden Leistungen aufwarten kann und



LIM Max Wurm, Ingrid Kirchmaier, KommR Karl Winkler und Hansjörg Stelzner (v.l.n.r.).

bedankt sich im Zuge dessen auch recht herzlich bei der Tiroler Fachberufsschule, insbesondere bei den Fachberufsschullehrern Hannes Payer und Johann Sandbichler.

Im Zuge der Fachgruppentagung wurde KommR Karl Winkler ein kleines ▶

Ihr neues WP Info-Portal

www.w-p.at

Alle(s) für den Bäcker

WP WERNER & PFLEIDERER
FOOD TECHNOLOGY • AUSTRIA

HORSTMANN GROUP