



Pro & Contra

Hans Stumpf, Bäckermeister und ABZ-Fachautor aus Wallenfels sowie Prof. Dr. Walter Freund aus Hannover vertreten gegensätzliche Positionen

Besser backen durch „belebtes“ Wasser?

Wasser ist neben dem Mehl der Hauptrohstoff eines jeden Bäckers, doch die wenigsten machen sich Gedanken darüber, welche Wirkung das Nass auf Teig und Gebäck hat. Vielen genügt die einfache Information, dass Trinkwasser zu den am besten kontrollierten Lebensmitteln des Landes gehört. Dass sehr hartes und sehr weiches Wasser eine unterschiedliche Wirkung haben, leuchtet den meisten ja noch ein. Aber hat Wasser, das kurz vor der Entnahme durch ein Kieselstein-System gelaufen ist, eine andere – positive – Wirkung oder ist dies eine Sache der Weltanschauung?

Es gibt trotz Technik und Wissenschaft immer noch Dinge, die man nicht versteht. Vielleicht will man sie auch nicht verstehen. Eines dieser Themen ist die sogenannte Wasserbelebung. Entsprechende Systeme wie von Grander oder Elisa sind seit Jahrzehnten am Markt. Der eine nutzt sie für sein Trinkwasser, weil's plötzlich besser schmeckt und bekömmlicher ist. Aber auch das Bäckerhandwerk hat das Wasser, nach Mehl seinen wichtigsten Rohstoff, für sich entdeckt und macht sich Gedanken darüber, wo die Unterschiede liegen.

Großfilialisten arbeiten aus wirtschaftlichen Gründen mit „belebtem“ Wasser. Irgendwelche esoterischen Hindergründe haben die sicherlich nicht. Eine höhere Teigausbeute (TA) bestätigt jeder Nutzer von Elisa-Energiesystemen. Die Teige sind plastischer und haben einen besseren Stand. Bei Brötchen senken sie gleichzeitig die Backmittelzugabe um 15 bis 25 Prozent, im Brotbereich stellen sie Volumenzunahmen bei Roggenmischbroten um rund 10 Prozent fest.

Kleinbetriebe aus der Bio-Nische oder auch ganz herkömmliche produzierende Bäcker arbeiten mit „belebtem“ Wasser, weil sie spüren, dass das Wasser

plötzlich ganz anders ist. Ein handgeführter klassischer Sauerteig entwickelt sich mit diesem Wasser ganz anders.

Die harten Fakten, wie etwa die höhere TA, können die Kleinbetriebe kaum prüfen. Sie stellen aber Veränderungen durch das verarbeitete Wasser fest.

Zugegeben, rein chemisch ändert sich nichts am Wasser. Aber wer schon einmal Bergquellwasser getrunken hat, der schmeckt den Unterschied im Vergleich zum Leitungswasser, das lange gepresst in Rohren und Leitungen gestanden hat. Die Frische und die Ursprünglichkeit sind einfach nicht mehr da. Warum also nicht den Quellwassercharakter mit den entsprechenden Systemen in das Wasser zurück bringen?

Neben den backtechnischen Vorteilen kommt ja noch ein Gesichtspunkt unter Marketingaspekten hinzu: Sie haben eine tolle Story, die Sie Ihren Kunden erzählen können.

Den Bäckern wird versprochen, dass die Anlagen zur „Belebung“ des Trinkwassers beispielsweise die Teigausbeute erhöhen, die Verkalkung verringern und den gesundheitlichen Wert der Backwaren steigern sollen. Wasser ist seit vielen Jahren Gegenstand wissenschaftlicher

Forschung, zumal es sich beispielsweise beim Gefrieren anders verhält als andere Stoffe. Die so genannten Anomalien des Wassers zeigen sich beispielsweise darin, dass das Eis auf der Flüssigkeit

schwimmt und das Wasser seine größte Dichte bei 4 °C hat. Doch kann

man das Wasser durch „Beleben“ verändern, die seine Strukturen verändern?

Durch Einbauten in die Wasserleitung soll dem Wasser die Eigenschaft eines Quellwassers gegeben werden. Dadurch soll das Wasser reaktionsfreudiger werden und damit könnte die Teigausbeute erhöht und beispielsweise der Backmittelanteil verringert werden.

Wenn man aber die wissenschaftlichen Veröffentlichungen zu Rate zieht, dann gibt es für die Behauptungen der selbst ernannten „Wasserforscher“ keine Beweise, die einer wissenschaftlichen Nachprüfung Stand halten. Seitens der sachkundigen Wissenschaftler aus Physik und Chemie wird einhellig die Auffassung vertreten, dass das Wasser nicht durch Verwirbelungen oder Vorbeifließen an „Energesteinen“ in seiner Struktur beeinflusst werden kann. Als Beispiel sei hier die Arbeit von Prof. Thomas Vilgis vom Max-Planck-Institut für Polymerforschung in Mainz genannt, der leicht verständlich die um das Wasser rankenden Mythen widerlegt.

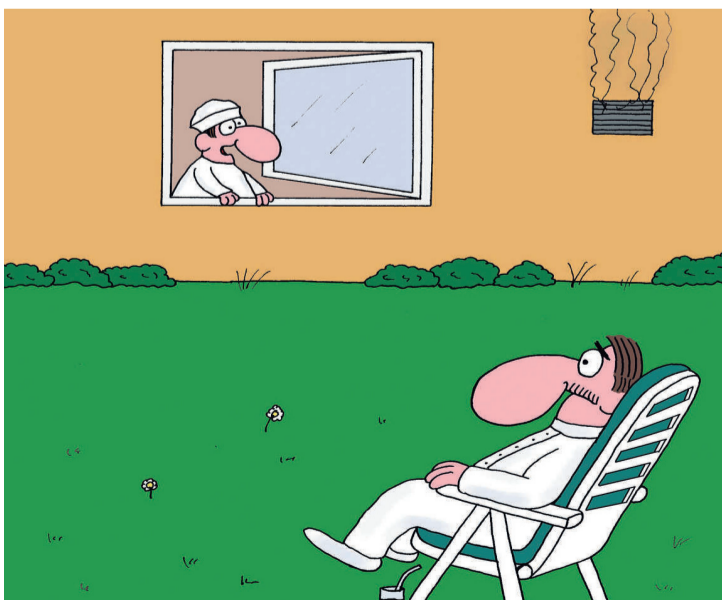
Wir wissen, dass Wasser mit höherem Härtegrad zu besseren Teigen führt, weil der Kleber durch das Calcium gefestigt wird. Auch die Anreicherung mit Sauerstoff ist für die Herstellung von Backwaren aus Weizenteigen positiv, denn der Luftsauerstoff sorgt in diesem Fall für ein stabileres Klebnetz. Doch für die Verbesserung durch „energetisiertes“ Wasser gibt es keinen wissenschaftlichen Beweis.

Was meinen Sie? Schreiben Sie uns Ihre Meinung unter abz@matthaes.de



Trinkwasser aus der Leitung hat je nach Region einen anderen Härtegrad.

Der andere Blick



Ach, hier draußen im Garten sitzen Sie, Chef. Wir haben Sie schon überall gesucht!

Bäcker Egons Welt

Alltägliches und Philosophisches eines leidgeprüften Bäckermeisters

Anders als alle Anderen

Neulich kam die Tanja von der Überbetrieblichen zurück und erzählte über corporate design und so'n neomodisches Gedöns. Das hatte dem Egon gerade noch gefehlt: „Erst sind die zu blöd für einen vernünftigen Termin, und jetzt kommst du mit Flausen im Kopf zurück,“ entgegnete er Tanjas Besserwisserei. Als wäre Margot nicht schon genug mit ihrem ewigen 'Egon mach doch mal dies und guck doch mal der Bio-Huber'. Jetzt auch noch die Tanja. In der Berufsschule beim Schaufenstergestalten hatte sie

ihre kreative Ader entdeckt, mit der sie jetzt beim Chef auftrumpfen wollte. Nun muss man wissen, dass der Egon nicht gerade als Ästhet vor dem Herrn gilt und seine Margot die Preisschilder seit über 20 Jahren mit dickem Edding malt. Ist ja auch immer gegangen. „Das ist mega-out, heute gestaltet doch schon jeder das Layout für seine Geburtstagseinladung am PC,“ meinte die Tanja. „Worin besteht denn bitte der Unterschied zwischen mega-out und Layout?“, entgegnete Egon. Tanja mühte sich redlich weiter ab,

Edding und Papptafeln den Garaus zu machen, bis Egon unterbrach: „Wenn heute jeder mit corel draw, Plotter und so'm Zeug arbeitet, dann heben sich Margot's Plakate doch ab: 'Anders als alle anderen sein', die vier magischen A's,“ trumpfte Egon siegesgewiss auf. Die hatte er nämlich auf dem letzten Verbandstag gelernt: Den Retro-Trend mit nostalgischem Flair hatte doch der Marketingexperte beschworen – wenn da die Margot nicht der Zeit schon einen Schritt voraus ist.

