



Wasser und Brot



Die beiden wichtigsten Grundnahrungsmittel spielen nach wie vor eine bedeutende Rolle in der Gastronomie – und können in hohem Maße zur Umsatzsteigerung beitragen.

Keine Angst! Unter dem Titel „Wasser und Brot“ soll im folgenden Artikel nicht über die Ernährungsgewohnheiten in den Kerkern unserer Vorfahren berichtet werden. Vielmehr wollen wir aufzeigen, dass diese ältesten und ursprünglichsten aller Nahrungsmittel auch in unseren von Überfluss geprägten Tagen eine nicht zu unterschätzende Rolle auf dem Speiseplan spielen – und damit auch große Bedeutung für den Umsatz in der Gastronomie haben können. Wenn man es als Gastronom geschickt genug anstellt, so können diese beiden Lebensmittel sogar zu einer spürbaren Steigerung der Einnahmen beitragen.

Wasser ist die Wiege allen Lebens und Wasser ist das Elixier allen Lebens. Jedes Wesen muss seinem Körper regelmäßiges Wasser zuführen. Beim erwachsenen Menschen sollten das rund zwei bis drei Liter pro Tag sein. Dies muss nicht zwangsläufig in Form von purem Wasser geschehen, es kann auch in der Gestalt von Fruchtsäften, Limonaden, Milch, Bier, Wein oder anderen Getränken erfolgen, da diese ungeachtet

ihrer Konsistenz, ihrer geschmacklichen Ausprägung oder ihres Alkoholgehaltes fast immer größtenteils aus Wasser bestehen.

All diesen Alternativen stehen die Gastronomen in der Regel auch wesentlich wohlwollender gegenüber als dem reinen Leitungswasser – da diese zumeist für angemessene Rohaufschläge sorgen, während das gute alte H₂O bestenfalls ein freundliches „Dankeschön“ einbringt. In fast allen Cafés und Restaurants, Gasthäusern und Imbissstuben ist es üblich, den Gästen auf Wunsch zusätzlichen zu ihren Konsumationen ein Glas Wasser zu reichen – gratis versteht sich. Bei größeren Runden oder gar Banketten ist die Wasserkaraffe zumeist sogar ein unverzichtbares Element auf der Tafel.

Wasser oder Mineralwasser?

Dass dies den meisten Gastronomen seit Langem ein Dorn im Auge ist, kann man nur allzu leicht nachvollziehen, ist die Gefahr doch recht groß, dass die Gäste gelegent-

lich an einem kleinen Gläschen Bier oder Wein zum Essen nippen und ihren Durst mit ungleich größeren Mengen kostenfreien Wassers löschen. Daher wird unter Wirten immer wieder die Frage diskutiert, ob man für dieses Wasser nicht auch etwas verlangen sollte. Die Meinungen darüber sind allerdings nach wie vor geteilt. Eine gute Möglichkeit, sich charmant aus der Affäre zu ziehen, wäre die, statt des Leitungswassers Mineralwasser anzubieten, das ohne schlechtes Gewissen verrechnet werden kann. In dieser Sache ziehen Gastronomen und Produzenten natürlich an einem Strang: Österreichs Mineralwasserhersteller haben schon seit geraumer Zeit dem Leitungswasser in der Gastronomie den Kampf angesagt. Immer wieder werden Initiativen zur Ersetzung des Leitungswassers durch Mineralwasser gestartet.

Die Argumente dafür liegen auf der Hand: Während das Glas oder der Krug Wasser eine Leistung des Servicepersonals beansprucht, ohne Einnahmen zu bringen, würde Mineralwasser für ordentliche De-

ckungsbeiträge sorgen. Mehrere Studien kommen unabhängig voneinander zum Ergebnis, dass der Gastronom seinen Umsatz um bis zu 20% steigern kann, wenn das Mineralwasser durch aktives Anbieten den Platz des Leitungswassers einnimmt. Und angesichts der noch nie da gewesenen Angebotsvielfalt – auch an kohlenstofffreien Mineralwässern – sollte der Verkauf mit ein wenig Geschick keine Probleme bereiten...

Energetisiertes Wasser

Neben dem Mineralwasser erfreuen sich auch verschiedene Formen von „energetisch verändertem“ Wasser steigender Beliebtheit. Dies geschieht zum Beispiel, indem man das Wasser mit der angeblichen Energie bestimmter Steine anreichert. Die Grazer Firma L&S stellte kürzlich ihre innovative Energie-Karaffe WaterStar® vor, ein handgefertigtes Qualitätsprodukt aus Kristallglas, das 1,35 Liter fasst. Durch ein spezielles Herstellungsverfahren gelang es L&S, die „Energisteine“ und die „Blume des Lebens“ so in den Boden der Karaffe zu integrieren, dass die energetische Wirkung auch ohne direkte Berührung mit dem Wasser zustande kommt. Die eingegossenen, energetisierten Steine bleiben auf diese Weise sauber und müssen nicht

gereinigt werden. Jeder WaterStar®-Karaffe ist eine Broschüre beigelegt, die eine Empfehlung von Dr. Masaru Emoto, einer Kapazität auf dem Gebiet der Wasserforschung, und eine Erklärung zur Wirkung der Blume des Lebens („vernetzt mit allen Wesen und allen Universen“) und der einzelnen Steine enthält: Tigerauge („ein Sonnenstrahl für jede Nervenzelle“), Sodalith („die Freiheit, zu sehen, was wirklich ist“), Jaspis („mit beiden Füßen auf der Erde stehen“), Amethyst („das Schaltrelais für kosmisches Wissen“) und Aventurin („finden, was das Leben erfüllt“).

Belebtes Wasser

Immer mehr Hoteliers und Gastronomen schwören auch auf den Einsatz des „belebten Wassers“ – doch was verbirgt sich hinter diesem Ausdruck? Vor drei Jahrzehnten litt der Tankstellenbesitzer Johann Grander an chronischen Gelenksentzündungen und wandte einen Massageroller, den sein Vater erfunden hatte, im Selbstversuch an. Wie ein Dynamo erzeugte das mit Magneten arbeitende Gerät beim Gleiten über die Haut feine Stromimpulse, die zu einer besseren Durchblutung anregten. Der Gesundheitszustand besserte sich und Johann Grander entwickelte in jahrelangen Forschungen so genannte „Magnet-Generatoren“.

Seine Experimente zeigten auch, dass Wasser durch die Energieumwandlung besondere Eigenschaften entwickelte, und er stellte er fest, dass diese Veränderungen auch auf anderes Wasser übertragbar waren. Genau dieses Erkenntnis wird heute in den Grander-Geräten erfolgreich umgesetzt. Josef Grander bezeichnete das Phänomen als „Wasserbelebung“. Bislang fehlt eine wissenschaftliche Erklärung dafür, seriöse Untersuchungen konnten aber die Veränderungen des Wassers durch die Grander-Technologie nachweisen.

Im Hause Grander erklärt man das Phänomen so, dass Wasser besondere Eigenschaften besitzt, solange es von belastenden Umwelteinflüssen verschont bleibt. Die Grander-Technologie versetzt das nicht mehr naturreine Wasser in seine ursprüngliche Struktur zurück. Bei der „Wasserbelebung“ wird nichts zugesetzt und nichts entnommen. Das Wasser bekommt aber eine hohe Widerstandskraft, verstärkte Selbstreinigungskraft, erhöhte Lösungskraft und ein verändertes mikrobiologisches Verhalten. Die Produkte der Grander-Technologie sind mit „Informationswasser“ gefüllt, das für den Effekt der Belebung verantwortlich ist. Die Geräte werden entweder in die Wasserleitung eingebaut oder direkt in das Wasser getaucht. ▶

Grander-Wasser in der Gastronomie

Die Vorzüge der Grander-Technologie nutzen auch Gastronomie und Hotellerie. Das Grander-Wasser wird als Trinkwasser geschätzt, da es angenehmen schmeckt hat und gesundheitsfördernde Wirkungen hat. So bieten immer mehr Gastronomen Grander-Wasser im Restaurant an – in manchen Fällen wird es verrechnet, in anderen nicht. Zahlreiche Hotels haben für ihre Gäste zusätzlich Trinkbrunnen installiert, und in einigen Häusern kommt das Grander-Wasser sogar aus dem Wasserhahn. Ein weiterer Einsatzbereich ist die Küche. Zahlreiche Köche berichten vom intensiveren Geschmack und der längeren Haltbarkeit der Speisen, und ein Versuch in der niederösterreichischen Landesfachschule für Bäcker und Konditoren ergab, dass mit Grander-Wasser zubereitetes Brot größer, geschmeidiger, homogener und länger haltbar ist! Damit wurde einmal mehr gezeigt, dass die Grander-Technologie nicht nur die Arbeit erleichtert, sondern die Produkte auch qualitativ hochwertiger macht. Auch im Sanitär-, Wellness- und Reinigungsbereich offenbaren sich die Vorteile: Das belebte Wasser fühlt sich weicher an, die Pools brauchen weniger Chlor und Geschirrspüler und Waschmaschinen verbrauchen weniger Chemikalien. Zusammenfassend lässt sich also feststellen, dass die Grander-Technologie Hotels neue Gästegruppen erschließt, für die das Angebot an Grander-Wasser ein wesentliches Auswahlkriterium ist, dass sie Restaurants und Bäckereien konkurrenzfähiger macht, indem sie die Qualität der Produkte erhöht, und dass sie für alle einschlägigen Betriebe erhebliche Einsparungen bei den Betriebskosten bringt.

Unser tägliches Brot

Der positive Effekt der Grander-Technologie in Küchen und Backstuben führt uns direkt zum zweiten Grundnahrungsmittel, dessen enormes Potenzial, von vielen Gastronomen nicht erkannt wird: Brot. Von der aus einem Teig aus gemahlenem Getreide, Wasser und einem Treibmittel



Die Grander-Technologie erschließt neue Gästegruppen, erhöht die Qualität von Speisen und bringt erhebliche Einsparungen bei den Betriebskosten.

unter gelegentlicher Zugabe weiterer Zutaten hergestellten Köstlichkeit werden zwei Grundarten unterschieden: Gesäuertes Brot wird mit Hilfe von Treibmitteln (Sauerteig oder Hefe) hergestellt, wodurch es eine lockere Konsistenz bekommt, während ungesäuertes Brot gebacken wird, noch bevor die Sauerteiggärung beginnt. Daneben werden Brotsorten unter anderem auch nach dem verwendeten Getreide (zumeist Weizen, Roggen oder Dinkel), nach der Mehllart (Auszugsmehl oder Vollkornmehl, fein oder grob gemahlen) und nach speziellen Zutaten (beispielsweise Kürbis- oder Sonnenblumenkerne) eingeteilt. Allein im deutschen Sprachraum werden über 600 verschiedene Schwarz- und Weißbrotsorten angeboten, wobei rund die Hälfte des konsumierten Brotes Mischbrot aus Roggen- und Weizenmehl ist. Der Mensch mahlt seit etwa 10.000 Jahren Getreide und aß dieses zunächst mit Wasser vermengt als Brei, bis diesen Brei allmählich auf heißen Steinen zu Fladenbrot buk. Gesäuertes Brot dürfte nach archäologischen Funden schon vor über 5000 Jahren bekannt gewesen sein, unter anderem in Ägypten, wo auch die ersten Bäckereien entstanden. Von Ägypten aus verbreitete sich die Kunst des Brotbackens über Griechenland und das Römische Reich in ganz Europa. Im Mittelalter erhielt das

Brot den Stellenwert einer Festtagspeise und behielt diesen im deutschsprachigen Raum bis ins 17. und in Osteuropa sogar bis ins 20. Jahrhundert. Allmählich verlor das Brot aber seine Bedeutung und wird heute in der bodenständigen Küche noch zu bestimmten Gerichten gereicht, während es in der Haute Cuisine zumeist nur als Amuse Gueule dient. Welch große Rolle dieses traditionsreiche Nahrungsmittel für uns aber spielt, merken wir meist erst, wenn wir im Restaurant voller Vorfreude ins „Körper!“ greifen und statt der knusprigen Köstlichkeit altes, welches Brot erastasten...

Außen knusprig, innen weich

Brot und Gebäck sollten daher vom Gastronomen keinesfalls vernachlässigt werden! Die Vielzahl an unterschiedlichen Formen, Farben, Aromen und Geschmäckern machen es zu einer der vielfältigsten Speisen unserer Zeit. Und vor allem einen Aspekt sollte der gewiefte Gastronom stets berücksichtigen: Brot ist eine äußerst elegante Möglichkeit, ein Couvert ohne Scham zu verrechnen! Viele Gäste sehen nicht ein, warum sie für das bloße Gedeck zahlen sollen – steht dagegen frisches Brot und Gebäck mit einem Häppchen Butter auf dem Tisch, so wird jeder Gast einsehen, dass dieses Service auch bezahlt werden muss... Wer Brot und



© Foto Ozclon

Färbinger-Brot schmeckt nicht nur besser, sondern ist auch gesünder und bekömmlicher und bleibt länger frisch.

Gebäck kaufen möchte, kann dies im Supermarkt oder an der Tankstelle tun. Wer aber auf ein wahres Geschmackserlebnis Wert legt, muss zum Spezialisten gehen: Seit 1622 duftet es in Taxenbach verführerisch beim „Oberbäck Färbinger“, der nun bereits in fünfter Generation die Handschrift von Maria und Michael Färbinger trägt. In der Backstube kneten die Gesellen den Brotteig per Hand durch – noch immer macht das der Mensch besser als jede Maschine. Verkauft wird das Brot in Taxenbach, Rauris und Dorfgastein. Färbinger ist Handwerker vom alten Schlag: Er bäckt noch selbst, alles nach eigenen Rezepturen und mit viel Liebe zum Detail. Dass Brot wie ein guter Rotwein oder ein herzhafter Käse reifen muss, wissen nur wenige. Erst die richtige Lagerung des Teiges bringt den Geschmack, denn je langsamer und schonender der Reifeprozess verläuft, desto feiner und ausgeprägter entwickeln sich die Aromen im Baguette, Ciabatta, Handsemmerl oder Brot. Gutes Brot braucht viel Handarbeit – bis ein Sauerteig backreif ist, dauert es gut 24 Stunden! Die Bäckerei Färbinger verzichtet konsequent auf alle Inhaltsstoffe, die einer traditionellen handwerklichen Herstellung widersprechen. Nichts anderes als Mehl, Wasser, Sauerteig, Hefe und Salz kommen in ein Brot der Bäckerei Färbinger. Dies garantiert Brot von einwandfreier Spitzenqualität, ohne Konservierungsstoffe, chemisch-synthetische

Zusatzstoffe, künstliche Farbstoffe und künstliche Aromen. Das Ergebnis: Färbinger-Brote schmecken nicht nur besser, sie sind auch gesünder, bekömmlicher und bleiben länger frisch. Kein Wunder, dass Spitzenköche wie Karl und Rudi Obauer zu den Kunden zählen. Gerade die Spitzengastronomie legt höchsten Wert auf Qualität und Geschmack – und so beliefert die Bäckerei Färbinger in einem Umkreis von 110 Kilometern viele Top-Betriebe mit verschiedensten Brot-spezialitäten.

Kontakt:

L&S Handelsgesellschaft
Heinrichstraße 54
A-8010 Graz
Tel.: +43 (0)316 37 20 80
Fax: +43 (0)316 37 20 80-9
E-Mail: office@waterstar.at
Website: www.waterstar.at

U.V.O. Vertriebs GmbH
Heilbadstraße 827
A-6100 Seefeld
Tel.: +43 (0)5212 4192
Fax: +43 (0)5212 4192-28
E-Mail: uvo-austria@grander.com
Website: www.grander.com

M. Färbinger KG
Marktstrasse 32
A-5660 Taxenbach
Tel: +43 (0)6543 52 45
faerbinger@sbg.at



„Das beste Brot,
weit und breit!“

Karl und Rudi Obauer
Vierhaubenrestaurant, Werfen



Wir haben uns spezialisiert ganz nach den Vorstellungen der Küchenchefs, ein exklusives Brotsortiment zu liefern. Deshalb zählen Haubenköche wie:

- **Jörg Wörther**, Carpe Diem, Salzburg
- **Thomas M. Walkensteiner**, Hotel Schloss Fuschl, Fuschl am See
- **Michael Pratter**, Restaurant Atelier im Schloss Hellbrunn, Salzburg
- **Andreas Kaiblinger**, restaurant esszimmer, Salzburg
- **Matthias Stalzer**, Balancehotel MAVIDA, Zell am See

zu unseren Stammkunden.

Alle Produkte, die unsere Backstube verlassen, sind von höchster Qualität. Wir geben jedem Teig die Ruhe, die er benötigt, um seinen richtigen Geschmack zu entwickeln. Gut Teig braucht Weile, und so arbeiten wir mit Zeit statt mit Triebmittel.

BÄCKEREI
M. Färbinger KG
Marktstrasse 32
5660 Taxenbach
+43/(0)6543/5245

Kontaktperson:
Maria Färbinger
faerbinger@sbg.at
+43/(0)6543/5245
+43/(0)664/4151523