

österreichische

bäcker  
zeitung

100. Jahrgang / Ausgabe 45  
Offizielles Organ der Bäcker Österreichs  
12. November 2005

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

# Overraskende resultater med revitaliseret vand

Meningerne og holdningerne er forskellige, når man taler om Grander revitaliseret vand i forbindelse med bagning.

af **Manfred Stefan, M.Ed.**

I Baden på den østrigske provinsielle fagskole besluttede man at sætte det revitaliserede vand på prøve – hvilket gav fantastiske resultater.

I flere år har mange velrenommerede bagerier været stolte over at bruge revitaliseret vand til fremstillingen af brød og andet bagværk.

Imidlertid tvivlede lærere og lærlinge, på fagskolen for bagere og konditorer i Baden nær Wien, på det revitaliserede vands virkning. Hr. Manfred Stefan, M. ed., faglærer på skolen foreslog de kommende bagere og konditorer at foretage et eksperiment, og alle var begejstrede for ideen.



*Den, som opmærksomt betragter naturen, vil erkende hvilken perfektion, der ligger til grund for den.*  
(Citat: Johann Grander)

Til det første forsøg brugte man standard mel som grundingrediens. Der forekom en svag ændring, knap mærkbar. I det andet forsøg brugte man økologisk fuldkornsmel. Dette resulterede i en betydelig forskel. I et stort blindforsøg, med 40 personer, fik ”Grander brødet” et imponerende antal point på 4,78 ud af 5 mulige. Man bemær-

kede, at dejen var ”blødere” og havde en mere ”homogen struktur”. Det var også en overraskelse, at dejen havde større volumen. I en holdbarheds- og friskhedstest foretaget tre dage senere fik det ”revitaliserede brød ” også et højere antal point.

Manfred Stefan sammenfatter følgende: Ved brug af økologisk fuld-

korns mel kombineret med ”Grander revitaliseret vand” viser der sig en signifikant forskel. Granderbrødet ser mere indbydende ud, det holder sig friskt længere og det smager fremragende! Eksperimentet vil blive brugt fremover, som en sjov adspredelse i dagligdagen.

## Bageforsøg I

### Formålet med forsøget:

At påvise det revitaliserede Grander vands forskellige virkninger på dejs hævnning, brødvolumen, smag og holdbarhed/friskhed med konventionelt mel.

### Forsøgsprocedure:

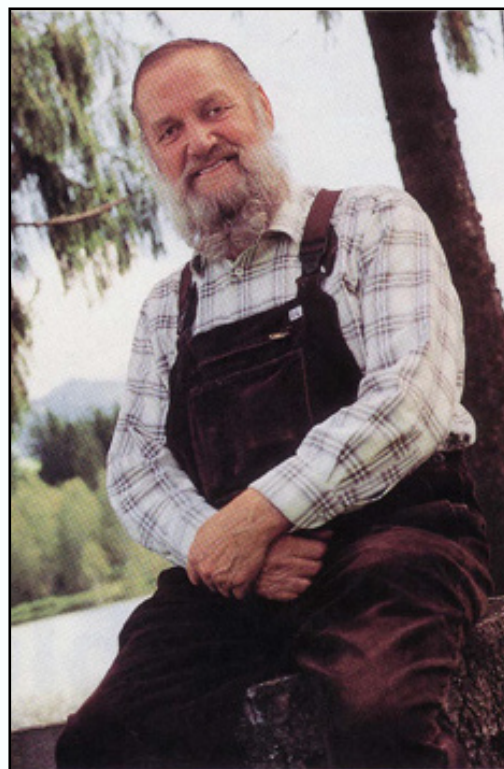
Der laves to deje, som formes til brød og bages. Dej A blev fremstillet med almindeligt vand, dej B med Grander revitaliseret vand. Dejens temperatur er 24° Celsius, blandingstiden er 50

## Johann Grander – en opfinder lige efter bogen

I årtier har Johann Grander fra Jochberg i Tyrol forsket og eksperimenteret, inden han præsenterede offentligheden for sit Revitaliserede Vand. Hans vigtigste anliggende er igen at gøre vand til det, det engang var: Urkilden til alt liv.

Johann Grander er født i 1930 i mellemkrigstiden, i en tid med ringe livsvilkår – han endte med at kalde sin opfindelse Revitalisering efter, at han under sit mikroskop opdagede en ændring i tætheden af mikroorganismer i det vand han anvendte sin opdagelse på. Størstedelen af det som Johann Grander har opdaget er baseret på intuition og observation af naturen. Granders huskat var i kraft af sine instinkter, som overgår menneskets, en væsentlig årsag til, at Grander blev opmærksom på ”revitalisering” af vand. Katten drak nemlig kun det ”revitaliserede” vand.

Grander kunne ud fra sine eksperimenter konstatere, at egenskaberne eller informationerne som han overførte til vandet via revitaliseringen også kunne overføres til andet vand uden direkte kontakt mellem disse.



Johann Grander

Dette kendskab til vands egenskaber bliver i dag anvendt til, at fremstille Grander revitaliserings enheder. Hvad der er princippet bag ved denne opdagelse og hvordan den fungerer er en hemmelighed, som bliver indenfor familien. I starten af 1980'erne begyndte der oftere at komme folk til Jochberg for at få fyldt deres flasker og vandbeholdere med det ”revitaliserede” vand. Mange meldte tilbage om positive virkninger på deres helbred og tillige på planter og dyr.

### Forbedrede livsbetingelser for mikroorganismer

For den opfindsomme tyroler var mikroskopet det vigtigste instrument til at undersøge vand med. Hundrevis af vandprøver fra hele verden fra Nilen, Po, Ganges og mange andre kilder stå i hans ”tænkehytte”, hvor de bliver studeret under mikroskopet, for at finde ud af, hvordan verdens forskellige vands tilstand er. Når forurenede vand blev behandlet med Granders magnetgenerator blev det i stand til at regenerere sig selv. Gavnige mikroorganismerne begyndte at vokse og trives. Ud fra denne viden udmøntede begrebet ”Vand revitalisering” sig. Via Granders metode fik vandets indre struktur en forbedret orden, hvilket også gav vandet et naturligt ”immun system”.

### Johann Granders syn på Gud og Jorden

Johann Grander mener at vi blot har lånt denne jord og kun har lov til at bruge den. ”Den, som opmærksomt betragter naturen, vil erkende hvilken perfektion, der ligger til grund for den, og vil spørge: Hvem har skabt denne perfektion? Jeg har altid været fascineret af denne tanke og den har bragt mig tættere på Gud. Da det er ham som har skabt naturen til os alle. Først når man erkender at jorden er et levende væsen forstår man også dens sårbarhed”, således beskriver Grander sin verdensanskuelse.

### Grundingsredienser (målt i gram)

Standardmel	623
Vand	423
Gær	25
Bagemiddel	12
Salt	11
Fedt	6

sekunder.

Dejblender/ælder:

Stephan labordmixer

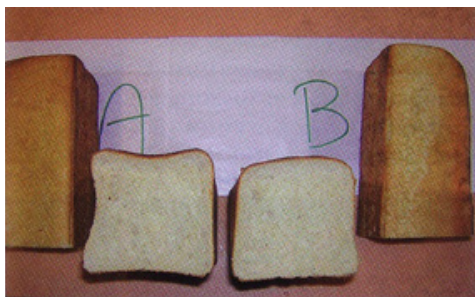
Dejens hviletid: 15 min.

Hævning: 45 min.,

Multi-lags ovn: Prohaska

Bagetemperatur: 220°C

Dampovn: bagetid 30 min.



## Evaluering i overensstemmelse med DLG's kriterier (Tysk landbrugs forening)

Højeste antal point = 5	bedømmelse	x	vægt	=	point
1. Form/ udseende	5	x	1	=	5
2. Skorpe/ overflade	5	x	1	=	5
3. Konsistens	5	x	3	=	15
4. Elasticitet	5	x	3	=	15
5. Tekstur	5	x	3	=	15
6. Duft/Smag	5	x	9	=	45
Vægt af af det der bedømmes			faktor =	kvalitet	100
100			20	5	



Dipl.-Paed BOL Manfred Stefan kom frem til højst interessante resultater.

$$VA \text{ (volumen afkast)} = \frac{V_{cm} \cdot 100}{M}$$

M

Volumen afkast: 663

De to brød blev ens; der var ingen målbar forskel i volumenet.

Hovedbedømmelsen er baseret på 30 smagssammenligninger

A (almindeligt brød) = 3

B (Grander brød) = 4

Bedømmelse efter 5 timer:

A (almindeligt brød) = 3,87

B (Grander brød) = 4,06

A (almindeligt brød) = brødets sider har tendens til at falde sammen på grund af det høje dejudbytte

B (Grander brød) = stabil skorpe trods det høje dej udbytte

De første kvalitetsfordele forsvinder næsten helt efter 5 timer.

### Konklusion:

- Dejudviklingen: Deje fremstillet med Grander revitaliseret vand er mere stabile og hæver mere ensartet.
- Bagevolumen: Der er ikke nogen målbar forskel på volumenet; men almindeligt brøds sider har tendens til at falde sammen, hvis der sprøjtes meget vand på, hvilket ikke er tilfældet for "Grander brødet".
- Smag: Grander brødet bliver karakteriseret ved at have en mildere, mere rund og delikat smag end det almindelige brød.
- Holdbarhed: Grander brødet holder sig friskt længere; men sammenlignet med almindeligt brød forsvinder den oprindelige sprødhed helt efter længere opbevaring.

## Bageforsøg II

### Formålet med forsøget:

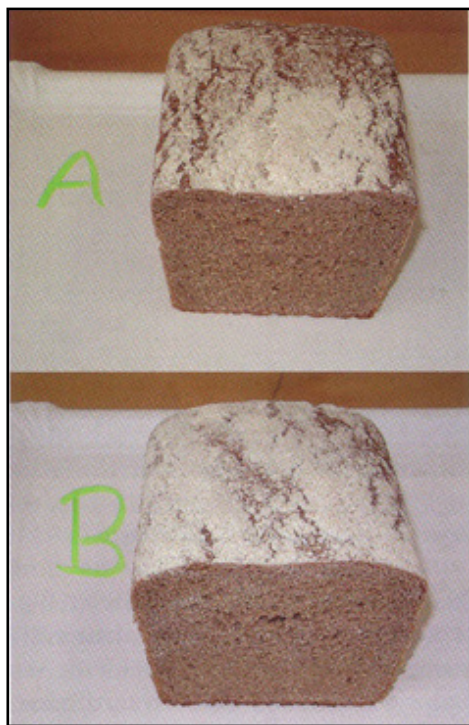
At påvise de forskellige virkninger af Grander revitaliseret vand på dejudviklingen, brødvolumen, smag og holdbarhed når der anvendes økologisk fuldkorns rugmel. Især holdbarheden efter 3 dage.

### Forsøgs procedure:

Der forberedes to deje på præcis samme måde. De æltes på hver sit sted, med en afstand af minimum 1,5 meter, formes, lægges i sorte brødforme af blik, placeres i to ens hæverum og bliver til sidst bagt i ovnen på forskellige etager ved samme temperatur.

### Opskrift anvendt til forsøget: 100 % økologisk fuldkorns rugmel (7 stk.)

Ingredienser	Vægt (gram)	Fremstillings fakta	
Dej			
Moderdej :	Foregående dag	Håndtering	Indirekte
Groft malet fuldkorns rugmel	1.500	Dejtemperatur	28°C
Vand	1.500	Hviletid:	15 min.
Dejens vægt	3.000	Dejen stødes:	1 x (2 gange)
		Dejindlæg	1.084 gram
Dejprocessen		Temperatur	220-200°C
Startdej	2.600	Damp	ja/ åbent træk
Moderdej	3.000	Bagetid	ca. 75 min.
Fint malet fuldkorns rugmel	1.100	Dejudbytte	182
Vand	600		
Gær	120		
Salt	90	Fremgangsmåde	
Gamle brødkrummer	80	Snavsafvisende lag tilføres (sprayes) de sorte blikbageforme	
Blandingsvægt	7.590		
		Blandingsmaskinen	
Startdej		Langsomt i 10 min., Hastighed 1 Dejens hviletid: 10 min.	
Fint valset fuldkorns Rugmel	1.200	Langsomt i 5 min. Hastighed 2	
Surdej	200	Dejens hviletid: 15 min	
Vand	1.200		
Startdejens vægt	2.600		



Efter tre dage

Æltemaskine: 2 Kemper.

Hæveskab: klimaenhed fra Pregebauer.

Ovn: Matador 4 etagers ovn fra Werner&Pfeiderer.

Anvendt mel:

Garanteret økologisk fuldkornsmel.

## Gennemsnit af forsøgsresultaterne:

A (Grander brød) = volumen  $1.360 \text{ cm}^3$   
VA = 251

B (almindeligt brød) = volumen  $1.275 \text{ cm}^3$   
VA = 235

Efter 3 dage kunne man tydeligt observere en forskel i kvaliteten.

Se kvalitets kriterierne, Tysk landbrug forening (DLG) fra **forsøg I**.

A (Grander brød) = 4.78

B (almindeligt brød) = 3.72

Afsluttende kan det sammenfattes:

### ► Dejudviklingen:

Grander: surdejen får en større modenhed, hæver mere jævnt, forbedret hævestabilitet og tolerance sammenlignet med almindeligt fuldkorns brød.

Almindeligt fuldkorns brød: uensartet, langsom dejhævning.

### ► Bagevolumen:

Granderbrød: større volumen, 16 volumendele ( $85 \text{ cm}^3$ ) større, po-

restørrelsen på et skåret brød er ensartet.

Almindelig fuldkorns brød: lidt mindre volumen, det skårede brød har små fejl på grund af det høje vandindhold, pore størrelsen er uensartet.

### ► Smag og holdbarhed/ friskhed :

Grander: ser friskere og mere saftigt ud, rundere og blødere smag i vurderingen får det 1.06 point mere end almindeligt fuldkorns brød.

Almindeligt fuldkorns brød: ser lidt mere tørt ud vurderet til at have en syrligere smag.

I modsætning til **forsøg I**, hvor den umiddelbare større friskhed ved Granderbrødet forsvandt efter længere opbevaring, viste der sig en tydelig forbedring i holdbarheden i det økologiske fuldkorns brød (forsøg II) efter 3 dage.

Sammenfattende kan det siges at brød bagt med Grander revitaliseret vand og økologisk fuldkorns mel kan holde sig frisk længere og bliver langsommere dovent.

*Oversat af Martin Maurer*