

Renommierete Gastgeber sagen: «Wir sparen mit Grander-Wasser Geld»

Wasser ist nicht gleich Wasser. Dass es grosse Unterschiede gibt, die sich auf die Qualität eines Produktes auswirken, können Tee- und Kaffeekenner bestätigen. Es gibt Methoden, mit denen die Qualität nor-

malen Leitungswassers verbessert werden soll. Das so genannte «belebte Wasser» ist für die einen eine Qualitätssteigerung, für andere reiner Humbug. «eXpresso» geht dem Mythos auf den Grund.

Frisch aus einer munter sprudelnden Quelle oder aus einem klaren, lustig plätschernden Bergbächlein – so hätten wir unser Wasser am liebsten. Leider ist das nicht immer möglich. Was aus unseren Hähnen fliesst, ist zwar einwandfreies Trinkwasser, aber irgendwie fehlt das gewisse Etwas. Es wirkt lau und abgestanden.

Mit speziellen Methoden soll das Leitungswasser wiederbelebt werden. Die wohl bekannteste Methode dürfte diejenige von Johann Grander sein. Der Tiroler hat ein

Gerätesystem entwickelt, das mit so genanntem «Informationswasser» gefüllt und in die Wasserleitung installiert wird. Das lebendige «Informationswasser» gibt seine Botschaften an das müde Leitungswasser ab, welches vitalisiert aus dem Hähnen sprudelt.

Vitalisiertem Wasser werden wundersame Dinge nachgesagt.

Unter anderem soll es gesundheitsfördernde Wirkung haben, Blumen besser gedeihen lassen,

besser schmecken und man soll sogar weniger Reinigungsmittel und Chemikalien benötigen. Ist das nur ein Aberglaube oder lassen sich diese Wirkungen im Alltag tatsächlich feststellen? «eXpresso» will es wissen und hat sich bei renommierten Gastgebern in unserer Branche nach ihren Erfahrungen mit dem so genannten Grander-Wasser erkundigt.

«Ich bin total vom Grander-Wasser überzeugt!», sagt Hanspeter Meiler, Geschäftsleiter der Feinbäckerei Crest in Flims (siehe Kas-

ten nächste Seite oben). Vor vier Jahren hat er ein Wasserbelebungsgerät installieren lassen und verblüffende Ergebnisse erzielt. Hanspeter Meiler nennt zwei Beispiele: «Wir verbrauchen bei den Gläser- und Gerätewaschmaschinen nun 20 Prozent weniger Reinigungsmittel. Wir sparen pro Tasse Kaffee zudem ein Gramm Kaffeepulver. Und zwar ohne dass die Qualität oder der Geschmack des Getränks leidet.» Die Anschaffungskosten hätten sich schon lange bezahlt gemacht.

Auch in der Backstube zeige das Grander-Wasser Wirkung, findet Hanspeter Meiler. Er zählt auf: Teig entwickelt sich gleichmässiger und wird stabiler. Das Backvolumen wird grösser und im Anschnitt zeigt sich ein gleichmässigeres Porenbild. Geschmacklich wird das Backgut milder und ausgewogener als mit herkömmlichem Wasser. «Unsere Kunden schwärmen, das Brot bleibe viel länger frisch», sagt Hanspeter Meiler.



Im Hotel Hof Weissbad sprudelt belebtes Wasser in den Swimmingpool. Dadurch kann der Einsatz von Chlor um 30 Prozent reduziert werden. Das freut die Umwelt, das Budget des Hotels und die Haut des Badegastes.

Feinbäckerei Crest: Fakten

Standort: Am Postplatz, 7017 Flims Dorf sowie eine zweite Filiale in Flims und eine in Ilanz. www.crest.ch

Restaurants: mit insgesamt 140 Sitzplätzen

Mitarbeiter: 34

Konzept: 100 Prozent Eigenfabrikate an 365 Tagen im Jahr. Und das seit 36 Jahren. Hauspezialitäten sind die Tuorta da Flem, Bündner Nusstorte, Birnenbrot und Schokolade.

In den Jahren 2004 und 2006 sind zehn Produkte der Feinbäckerei Crest mit einer «Swiss Bakery Trophy» ausgezeichnet worden.

Hotel Hof Weissbad: Fakten

Standort: Im Park, 9057 Weissbad, www.hofweissbad.ch

Mitarbeiter: 175

Konzept: Gesundheits-, Ferien- und Seminarhotel mit medizinischer Abteilung (anerkanntes Privatspital)

Infrastruktur: 80 Zimmer und 4 Junior-Suiten, drei Restaurants, drei Seminar- und drei Gruppenräume, Wellness- und Spazone, Hotelpark

Als Verkaufsargument und für die Werbung setzt der Geschäftsleiter der Feinbäckerei Crest das Grander-Wasser nur sparsam ein. Die Kunden werden in einer der drei Filialen per Plakat informiert: «Wir backen mit belebtem Wasser.»

Ähnlich dezent informieren auch Claudia und Andreas Züllig-Landolt, Gastgeber im Hotel Schweizerhof auf der Lenzerheide, ihre Gäste. «Wir weisen mit kleinen Schildchen im Hotelzimmer darauf hin, dass das offerierte Wasser zur Begrüssung nicht nur wunderbares Bergquellwasser ist, sondern dass der Gast auch von der Granderqualität profitiert.»

Im «Schweizerhof» setzt man seit 1995 auf Grander-Wasser. «Wir haben uns ganz klar für Grander entschieden, weil wir weniger Chemie im Erlebnisbad benutzen wollen», sagt Claudia Züllig-Landolt. Dieses Ziel ist erreicht. «Wir haben eine deutliche Steigerung der Qualität im Wasserbereich des Erlebnisbads festgestellt. Die Dosierung der Chemikalien liegt dabei sogar



Im Hamam des Hotels Schweizerhof wird Grander-Wasser verwendet. Vielleicht ist der Seifenschaum deshalb so feinperlig und luftig.

unter der gesetzlich vorgeschriebenen Menge. Das führt zu massiven Einsparungen.»

Doch nicht nur die Hoteldirektorin und der Hygienekontrolleur haben die verbesserte Wasserqualität wahrgenommen. Auch die Gäste reagieren auf das Grander-Wasser. «Die Gäste sprechen uns oft auf das spürbar weiche Wasser an», bestätigt Claudia Züllig-Landolt.

Positive Erfahrung hat auch Christian Lienhard, Direktor des Hotels Hof Weissbad, gemacht.

«Wir sparen pro Jahr etwa 20 000 bis 25 000 Franken ein»,

freut sich Christian Lienhard. Im «Hof Weissbad» wird seit zwölf Jahren die Grander-Wasserbele-

bungsmethode angewendet. «Vor vier Jahren haben wir die Geräte erneuert. Alles in allem investierten wir seit 1996 etwa 40 000 Franken ins Grander-Wasser.»

Eine lohnende Investition, findet der Hoteldirektor mit Blick auf die jährlichen Einsparungen. «Im Schwimmbad brauchen wir 30 Prozent weniger Chlor. In der Lingerie und im Office sparen wir zwischen 25 und 30 Prozent an Waschmittel.» Das freut den Hoteldirektor nicht nur aus Budgetgründen, sondern auch weil er umweltschonender wirtschaften kann. Eine Schwachstelle hat Christian Lienhard aber entdeckt: «Weil wir weniger Reinigungsmittel verwenden, kann es passieren, dass die Kaffeetassen nicht ganz sauber werden. Das haben wir durch in-

Hotel Schweizerhof: Fakten

Standort: 7078 Lenzerheide, www.schweizerhof-lenzerheide.ch

Mitarbeiter: 110 in der Wintersaison, 80 in der Sommersaison

Konzept: Ferien- und Familienhotel mit Seminarräumen

Infrastruktur: Hotel (180 Betten) mit Seminarräumen, Familien-Erlebnisbad, Hamam und Berg-Spa, fünf Restaurants (ca. 350 Sitzplätze) und Kindergarten

tensive Kontrollen aber gut im Griff.»

Trotz der positiven Erfahrungen von 200 000 Anwendern – unter ihnen auch Prominente wie Chris von Rohr – ist die Wirkung von belebtem Wasser umstritten. Die Zahl der Kritiker und Zweifler bleibt gross. Denn es gibt noch keine wissenschaftlich fundierte Studie über die Wirkung des Grander-Wassers. Hanspeter Meiler kann darüber nur lachen: «Ein Freund von mir ist Chemiker. Als er hörte, dass ich ein Grander-Gerät installieren lasse, meinte er: «Du glaubst wohl jeden Blödsinn.» Inzwischen hat er auch einen Wasserbelebter eingebaut.»

Fazit: Wie die Grander-Methode funktioniert, weiss nur der Erfinder. Ob belebtes Wasser tatsächlich nützt, wird wohl nur erfahren, wer es selbst ausprobiert.

riccarda.frei@gastroneWS.ch

www.grander.com auf dieser Internetseite findet man neben Produktinfos unter anderem eine Liste der Gastronomie-, Lebensmittel- und Tourismusbetriebe der Schweiz, die Grander-Wasser einsetzen.

Anzeige



Die Feinbäckerei Crest bäckt in all ihren Filialen mit Grander-Wasser. Es wird den Gästen zudem als stillem Mineralwasser serviert.

Unser **Zustupf*** an Ihre **Energie-Kosten**



Profitieren Sie von den bekannten Miele Mehrwerten und jetzt zusätzlich bis zum 30.9.2008 beim Kauf eines Miele Professional Trockners (Modell PT 7251, PT 7331, PT 7401 oder PT 7501): Wir beteiligen uns an Ihren Energie-Kosten mit bis zu CHF 700.–.

*Betrag modellabhängig

Miele Professional
Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach
Tel. 056 417 27 51, Fax 056 417 24 69
Informationen: www.miele-professional.ch

Miele
PROFESSIONAL