

# „WIR KOPIEREN DIE NATUR“

Interview  
mit dem Wasser-  
forscher Gebhard  
Bader

Foto: © A. Dreher/PIXELIO

„München (stu) – Die Referenzliste auf seiner Homepage ist beeindruckend. Viele namhafte Bäckereien aus Deutschland und den Alpenländern arbeiten mit belebtem Wasser von Elisa Energiesysteme. Der Kopf der Firma ist der Wasserforscher Gebhard Bader, genannt Gebado. Wir sprachen mit ihm über belebtes Wasser.

**Der Bäckermeister:** Warum interessieren sich Ihrer Meinung nach immer mehr Bäcker für das Thema Wasser?

**Gebado:** Zum einem nimmt die Sensibilität für das Thema Wasser allgemein zu. Wir Menschen bestehen zu über 80 Prozent aus Wasser. Doch selbst die heutige Wissenschaft weiß, dass Wasser anders ist, als es sich die meisten vorstellen können. Wasser darf eben nicht nur rein chemisch, sondern muss auch biophysikalisch betrachtet werden.

Zum anderen beweist ja unsere Referenzliste, dass Wasserbelebungen tatsächlich Vorteile bringt. Nicht umsonst schaffen kleine wie große Bäckereibetriebe sich solche Quellwassersysteme an. Handlungsbedarf herrscht bei

vielen auch im Hinblick auf die Rohstoffpreise. Eine höhere Teigausbeute und weniger Backmittel durch belebtes Wasser spart richtig Geld. Qualitätsbäckereien wollen ohnehin weg von den E-Nummern.

**Der Bäckermeister:** Wie sind Sie zur Wasserbelebungen gekommen?

**Gebado:** Ich war von Anfang an von Wasser fasziniert und konnte mir diese Faszination auch erhalten. In meiner Zeit als Psychotherapeut, Seminarleiter und Mentaltrainer habe ich gelernt, welche Bedeutung Wasser für unser Wohlbefinden hat. Daraufhin habe ich mich mit der Thematik intensiver beschäftigt und die Elisa Quellwassersysteme entwickelt.

**Der Bäckermeister:** Wie sieht die von Ihnen verwendete Technik aus?

**Gebado:** Unsere Technik ist Natur pur. Irgendwelche Effekte erzeugen viele Wasserbelebungs-systeme, ob diese allerdings auf Menschen und Lebensmittel positiv wirken, das sei dahin gestellt. Man kann dem Wasser auch künstliche Informationen aufzwingen, um es zu beeinflussen. Das ist für mich völlig unnatürlich und für uns kein Thema. Deshalb ist die Anschaffung einer Wasserbelebungsanlage auch ein ganzes Stück Vertrauenssache.

Wir kopieren mit unseren

Systemen die Natur. Was in einen Gebirgsbach vor sich geht, das bilden wir entsprechend nach. Sie finden in unseren Quellwassersystemen also nur das, was es auch in der Natur gibt. Aus gegenwärtig 22 verschiedenen Methoden wie Wirbelbildung, Strömungstechnik, Heilminalien, die Verwendung von Edel- und Halbedelsteinen und natürlichen Informationen, wie Nuggetgold, Silber u.v.m. erstellen wir für jeden

Teige und vermindert die Kalkbildung in Schwadenrohren und Maschinen. Gleichzeitig schmeckt das Wasser auch noch.

**Der Bäckermeister:** Welche Vorteile bringt Wasserbelebungen für Teig und Produkt?

**Gebado:** Kleine Bäcker sagen uns, dass sie spüren wie sich die Teige durch das belebte Wasser verändert haben. Weizenteige sind wolliger. Roggenteige würden weniger



**Gebado:** „Ich war von Anfang an von Wasser fasziniert.“

Foto: Stumpf

Nutzer eine passgenaue Anlage.

Wichtig ist uns gleichzeitig, dass das Wasser stabil ist. Vielfach arbeiten Belebungs-systeme nicht mehr oder nur ungenügend, wenn sie von anderen Umweltbelastungen wie elektromagnetischen Wellen beeinflusst werden. Bei uns ist dies kein Problem. Ein Kompaktsystem von uns wirkt positiv auf den Teig, erhöht die Gleichmäßigkeit der

schmier. Alle Teige hätten mehr Stand und mehr Gärstabilität.

Großen Bäckereien genügen diese Eindrücke nicht. Sie messen die Veränderungen genauer. Dabei stellen sie höhere Teigausbeuten bei besserer Teigqualität fest. Sie arbeiten gleichzeitig auch mit weniger Backmitteln und trotzdem haben sie eine nie zuvor vorhandene Gleichmäßigkeit der Teige.