



Brot besteht zu 40 % aus Wasser. Diese Tatsache hat uns dazu bewegt, die Wirkungsweise des Wassers auf das Brot zu erforschen. Die Forschungsergebnisse waren verblüffend. Eine verbesserte Wasserqualität führt zu einer besseren Qualität der Bio Brote, was sich in Geschmack, Konsistenz und Haltbarkeit der Brote bemerkbar macht.

Ergebnis dieser Erkenntnisse ist die Entwicklung unseres Wasserturmes. Dieser Wasserturm bildet einen Gebirgsbach nach. Im oberen Teil sind 41 Granitplatten so angeordnet, daß das Wasser von der jeweils höheren Rinne in die nächste fällt, wodurch ein Wechsel zwischen Fließ- und Fallstrecken entsteht. Im unteren Teil wird das Wasser in Flowformen verwirbelt, bevor es in einem Vorratsbehälter aufgefangen wird. Von hier wird das Wasser zur Teigbereitung entnommen.

Auch die Qualität des "Roh-Wassers" liegt in unserer Hand. Das Wasser wird aus einem 270 m tiefen Brunnen gepumpt. Dieses Wasser ist als "natürliches Mineralwasser" anerkannt.

Das Verfahren des Wasserturms ist zum Patent in Europa angemeldet, in den USA ist das Patent bereits erteilt worden (Patent-Nummer 6/042,724).

Wollen Sie [mehr wissen über den Wasserturm](#) oder die [Wirkungsweise in Ihrem Unternehmen nutzen](#)?

[Marktplatz - Artikel zum Wasserturm der herzberger](#)

[\[Artikel drucken\]](#)



Weitere Infos
zum
Wasserturm
der
herzberger
Bäckerei
finden Sie
auch auf
folgender
Seite:

[*nur
bewegtes
Wasser ist
vital und gibt
Kraft...](#)

Die unternehmenseigene herzberger Bäckerei hat es sich zur Aufgabe gemacht, Brote und Backwaren so ursprünglich wie möglich, d.h. ohne rationalisierte und verbilligte Arbeitsverfahren zu backen. Sie verwendet dazu Rohstoffe aus ökologischem Landbau und verzichtet auf chemische Backmittel und Zusatzstoffe. Auf der Suche nach dieser Qualität, haben wir die wichtigsten Bestandteile - Getreide und Wasser - erforscht. Denn wir sind der Ansicht, daß ein gutes Brot aus nichts anderem bestehen sollte, als aus Wasser, Getreide und Salz. So verwenden wir für unsere herzberger Bio-Brote ausschließlich Getreide aus kontrolliert biologischem Anbau - nach AGÖL-Richtlinien -, weil wir wissen, daß der Anteil an den wichtigen, lebensnotwendigen Aminosäuren darin höher ist, - Mineralwasser (mit staatlicher Anerkennung) aus eigenem, 270 Meter tiefen Brunnen, das vor dem Backen, einem Bergbach nachempfunden, in einem Wasserturm über 41 Steinplatten ca. zwölf Meter herunterfällt und dabei an Lebendigkeit gewinnt, was sich positiv auf das Aroma und die Haltbarkeit der Brote auswirkt, - und Meersalz.



Damit tun wir für die Qualität das, was wir vermögen. Und natürlich gehört für das allerbeste Brot noch etwas hinzu - die Stimmung, die guten Gedanken unserer Gemeinschaft in der herzberger Bäckerei - möge uns unser Brot immer gelingen - für Sie, unsere Kunden.



nur bewegtes Wasser ist vital und gibt gut Kraft

Daß Quellwasser seine geheimnisvolle Kraft behält, wenn es ganz nach seinem eigenen "Willen" im natürlichen Bachbett fließen kann, haben Naturforscher bereits Anfang des 20sten Jahrhunderts entdeckt. Daß Wasser, welches gezwungen ist, in geraden Röhren zu strömen, seine Lebendigkeit und Qualität einbüßt, ebenfalls. Und trotzdem hat es bis Ende des 20sten Jahrhunderts gedauert, bis diese einfache Erkenntnis aufgegriffen und nutzbar gemacht wurde.

Vielleicht haben auch Sie schon von dem vitalisierten Wasser gehört mit dem die herzberger Bäckerei ihre Bio-Brote backt? Ja, es ist schon erstaunlich, wie "einfach" es ist, gutes Brot zu backen - ausschließlich aus kontrolliert biologischem Getreide, 3-Stufen-Natursauerteig, Meersalz und Mineralwasser aus eigener Brunnenanlage. Und dieses Wasser wird bewegt. Genauer gesagt: Es wird aus 270 Meter Tiefe an die Oberfläche befördert, in den vor der herzberger Bäckerei stehenden ca. 12 Meter hohen Wasserturm, und fließt dort kaskadenartig über 41 Granitplatten plätschernd wieder herunter. Erst nach Fließ- und Fallstrecken, nach Wirbeln und Wasserfällen erreicht das Wasser das Mehl. Die Kraft und Vitalität, die es auf diesem Wege gewonnen hat, wirkt sich erstaunlich gut auf das Backergebnis aus: die Brote schmecken aromatischer, die Krume ist lockerer und die Brote bleiben länger frisch - und das ganz ohne chemische Hilfsmittel, allein nur durch die natürliche Bewegung des Wassers. Es ist schon ein gutes Gefühl, in ein solches Brot zu beißen.

[weitere Themen... >>>](#)