



**UNLU MAMULLER**



Su ve Buğday Sayfa 3

Günlük Ekmeğimiz Sayfa 6

### AVUSTURYA FIRINLARI

Bedenen ve Ruhen, Haubi's Fırıncılık Sayfa 7

Mann Fırıncılık, Kröll Fırıncılık Sayfa 8

Kaemmerer Fırıncılık, Felber Fırıncılık Sayfa 9

Kraschowitz Fırın / Pastane – Biracılık – Restoran – Değirmen, Schmid Fırıncılık Sayfa 10

Maislinger Fırıncılık, Albrecht Fırıncılık, Badgasteiner Fırıncılık Sayfa 11

Fırın-Pastane- Cafe Schnallinger Sayfa 12

### ALMANYA FIRINLARI

Erken kalkan günü daha dolu yaşar Sayfa 13

Knoll Fırıncılık, Kupferkanne Sylt Sayfa 14

Nowosad Fırın/Pastane, Klemp Taşfırın Sayfa 15

Schumacher Fırıncılık, Schwerdtner Fırın /Pastane Sayfa 16

Jaeger Fırıncılık, Lund Fırın- Pastane-Restoran-Kafe Sayfa 17

Gschwill Fırıncılık, Brotgarten Fırıncılık Sayfa 18

### İSVİÇRE FIRINLARI

Herkes Uyrken Sayfa 19

Mohn Kafe – Şekerleme – Pastane – Fırın Sayfa 20

Laimbacher – Kafe – Şekerleme Sayfa 21

Rindisbacher Şekerleme, Moosberger Fırın – Pastane Sayfa 22

### İTALYA FIRINLARI

Dolce Vita!, Panificio Grazioli Sayfa 23

Überbacher fırıncılık, Happacher Fırıncılık Sayfa 24



# Su ve Buğday

## Özel bir buluşma

Un üreticisinin buğdayı ıslatmak için suya ihtiyacı var. Söylemesi kolay ama yapması o kadar kolay değil. Özellikle kurak mevsimlerde yetişen buğday, suya karşı koyar. Su buğdayın kabuğunu aşıp içine nüfuz etmekte zorlanır. Bu problem her un üreticisi tarafından bilinir.

Su ve buğdayın uyumsuzluğu zaman ve para kaybı demektir. Her üretici suyu, buğdayın içine kolay ve olması gereken miktarda nüfuz ettirmenin yolunu arar ve bu işlemin en ideal zaman aralığında gerçekleşmesini bekler.

Büyük ölçekte üretim yapan Kittel Mühle'nin sahibi Johann Taubinger, bir müşterisi sayesinde GRANDER Su Yaşatma Teknolojisinin fırıncılıkta yarattığı inanılması güç etkilerinden haberdar oldu.

"Ekmek için iyi olan bir şeyin buğday için de iyi olup olmadığının sorusuna cevap gelmesi çok da uzun sürmedi aslında. Sorun, kuru bir iklimi olan Avusturya Burgenland Bölgesi buğdayının suyu içine almıyor olmasıydı. Yaşayan su ile yedi yıllık deneyimlerinin sonucunda

Johann Taubinger: "Ben bu işin nasıl gerçekleştiğini anlayamıyorum, işin bu kısmıyla ilgilenmiyorum da aslında. Sonuç itibarı ile su buğday kabuğunun üzerinden akıp gitmek yerine içine nüfuz ediyor."

Birçok un üreticisi Taubinger'in üretimdeki başarısının arkasından gitti ve ondan bağımsız onunla aynı veya benzer sonuçlar elde ettiler.



**Robert Limmer,  
Nestler Değirmeni:**

"Grander'in avantajlarını görmemiz yaptığımız hesaplarla gün gibi ortada. Daha az enerji sarfiyatı ile daha fazla un ürettik. Buğday daha kısa sürede daha fazla su aldı, yani istenilen su miktarı daha kısa sürede tanenin içine nüfuz etti ve daha kolay işlenebilir hale geldi!"

**Clemens Schillcher,  
Rössel Değirmeni:**

"Grander Su Yaşatma Teknolojisi- ni kullanmaya başladığımızdan bu yana buğdayın su alma süresi on saatten altı-yedi saate düştü. Kabuğun taneden ayrılma işlemi de çok daha kolay gerçekleşiyor. Bizim hayvan yiyeceği olarak sattığımız kabuk, hem daha kuru ve hem de raf ömrü 8 ay yerine 12 aya kadar uzadı."

**Johann Taubinger,  
Anton Kittel Değirmeni:**

"En kuru buğday bile Yaşayan Suyu bünyesine rahat alıyor. Buğdayın nem oranı depolanması sırasında % 13 işleme sırasında ise % 15,5 olmalı. Grander Yaşayan Su ile bu süreç sorunsuz ve mükemmel işliyor."

**İFO**

Grander 2007 yılından bu yana kullanımda

**Nestler Mühle**

Almanya-07407 Rudolstadt-  
Schwarza,  
Schwarzburger Strasse 57  
[www.nestlermuehle.de](http://www.nestlermuehle.de)

**İFO**

Grander 2005 yılından bu yana kullanımda

**Rösselmühle**

Avusturya – 8020 Graz,  
Elisabethhinergasse 45  
[www.roesselmuehle.at](http://www.roesselmuehle.at)

**İFO**

Grander 1998 yılından bu yana kullanımda

**Anton Kittel Mühle**

Avusturya –3253 Erlauf, Plaika 6  
[www.kittelmuehle.at](http://www.kittelmuehle.at)



# Mis kokulu ekmekler

# Günlük ekmeğimiz

**Ateş ve su günlük ekmeğimizin şekillendirilmesi için önemli iki element. Kaliteli ana maddeler ve doğru karışımları bir araya getirme sanatı bu değerli gıda maddesini oluşturur. Avusturya, Almanya, İsviçre veya İtalya'da unlu mamul üretiminde Grander Yaşayan Su'yu sektörden ayrı tutmak artık mümkün bile değil. Üretimdeki ustalar çıkan sonuçlardan çok memnunlar.**

Unlu mamul üretiminde Grander Yaşayan Su kullanan fırıncıların deneyimlerini anlatan raporlar neredeyse kalın bir kitabı dolduracak kadar oldu bile...

Uzun süren tazelik, ekmeğin kabuğunun daha iyi olması, daha dolgun ve iyi lezzet ve bazen de sadece fırıncı ustalarının bildiği ve anladığı diğer olumlu özellikler, bütün bunlar birçok unlu mamul üretim tesisinde birebir gözlemlendi.

Kapsamlı bir deney serisi Aşağı Avusturya Fırıncılık ve Pastacılık Meslek Yüksekokulu'nda yürütüldü. Öğretim görevlisi Manfred Stefan yönetiminde Johann Grander' in mucidi olduğu Grander Yaşayan Su ile kapsamlı bir test süreci başlatıldı. Söz konusu teste 40 kişi katıldı. Özellikle organik tam buğday unu ve Grander Yaşayan Su'nun kombinasyonu ile ortaya çıkan sonuç oldukça çarpıcı.

Manfred Stefan test sürecini şöyle özetliyor: "Testlerde Grander Suyunun organik çavdar unu ile hazırlanan hamurun gelişimine, hacim almasına ve lezzetine olan etkisine bakılacağı gibi, üç gün sonraki tazelik durumu da test edilecek.

İşin uzmanları için (test süreci: Hamurlar birbirlerinden en az bir buçuk metre uzakta hazırlanacak, şekillendirilecek ve kalıplara konacak, birbirinin aynı şartlarda iki ayrı fermantasyon odasında mayalanmaları beklenecek ve aynı fırında aynı derecede fakat farklı katlarda aynı işlem sürecinde pişirilecek.

Hamur kazanı Tip 2: Kemper. Fermantasyon odaları: Pregesbauer Klima. Fırın: Werner & Pfleiderer / 4 katlı Matador. Sertifikalı organik çavdar unu

## Kapsamlı test sonuçlarının özeti: Hamur gelişimi:



**A=Grander:** Ekşi hamurda daha yüksek olgunlaşma derecesi, ekmeğin daha düzenli mayalanma stabilitesi ve toleransı normal suyla yapılan ekmeğe göre daha yüksek



**B = Normal ekmeğin:** Düzensiz

## Pişme hacmi:

**Grander:** Daha büyük hacim. Normal ekmeğe göre 16 hacim birimi daha fazla, 85cm<sup>3</sup> daha fazla hacim, düzenli gözenek yapısı.

**Normal ekmeğin:** Biraz daha küçük hacimli, yüksek oranda su içerdiği için hafif hatalar mevcut, düzensiz gözenek yapısı.

**Lezzet ve üç gün sonra tazelik kontrolü:** Grander: Daha özlü, daha taze etki, daha dolgun, daha uyumlu lezzet. Normal ekmeğe göre 1,06 daha fazla puan aldı.

**Normal ekmeğin:** Biraz daha kuru etki, sübjektif açıdan daha ekşi asidik tat.

**Meslek Yüksekokulu mezunlarından oluşan uzman jürinin yaptığı lezzet testinde, Grander Yaşayan Su ile üretilen ekmeğin 5 üzerinden 4,78 puan aldı. Buna karşın normal su ile üretilen ekmeğin ise 3,72 puanda kaldı.**

**Manfred Stefan durumu şöyle özetliyor: "Organik çavdar unu ve Grander Yaşayan Suyun birleşimi ile üretilen ekmeğinle karşılaştırıldığında farklar var: Grander ekmeğinin görünümü çok daha güzel, daha uzun süre taze kalıyor ve daha lezzetli!"**



# Bedenen ve ruhen

## Grander Yaşayan su ile ekmek yapmak özel bir deneyimdir

### Haubi's Fırıncılık

Haubi's hazır ekmek hamurları sıcak sıcak kahvaltı masalarında yerini almak üzere satış noktalarında taze pişirilir. Avusturya Petzenkirchen şehrindeki Anton Hauberger GmbH firmasında bu hamurlardan günde yaklaşık olarak 800.000 adet hazırlanıyor. Şirket yetkilisi Max Leonhardsberger Grander Teknolojisini Ekolojik üretim tesisine uygulattı. Gelişmelerden çok memnun ve bugün sorulduğunda Grander cihazını asla geri veremeyeceğini söylüyor: "Artık borularımızda daha az çökelti, daha az korozyon oluşuyor ve tadımcılar kör lezzet testlerinde ekmeklerin daha lezzetli olduğunu açıkladılar. Hamur kabarması daha iyi, hamur gelişimi daha iyi ve biz ciddi oranda

Hiç kuşkusuz Avusturya, Grander Yaşayan Su ile en fazla ekmek üretilen ülkelerden biri. Beyaz ekmek, özel çörekler, francala ekmek, tam buğday ekmeği ile çeşitli

mayadan tasarruf ediyoruz."Üretim müdürü Thomas Leitner farklı bir başarı daha tespit etti: "Ana binada bulunan buhar ünitesinin içindeki su her zaman çok kirli oluyordu. Grander cihazı monte edildikten 1,5 ay sonra su daha temiz görünmeye başladı. Dikkat çeken bir nokta daha su hazırlamada kullanılan tuz ihtiyacımızın daha az olmasıydı. Bu iş için kullandığımız endüstriyel tablet tuzu önceleri 24 palet kullanırken şimdi sadece 6 palet kullanıyoruz 18 palet tasarruf ettik. Tuzu azaltmamıza rağmen aynı kalan ölçüm değerlerini açıklıyoruz ama bu bir gerçek."

tatlı çörekler... Hepsi Grander Yaşayan Su ile pişiriliyor. Bu ince farkı ise Avusturya'nın tüm fırıncı ve pasta ustaları onaylıyorlar.

### İFO

Grander 1997 yılından bu yana kullanımda

**Haubi's Bäckerei GmbH, Anton Hauberger**

A- 3252 Petzenkirchen,  
Wienerstrasse 45

Tel: +43 (0) 7416 / 503

[www.haubis.at](http://www.haubis.at)



## Mann Fırıncılık

Kurt Mann şımartan lezzetlerin yaratıcısı. Avusturyalı geleneksel fırıncı ailenin bir ferdi. Mann fırıncılığın kuruluşu 1860'lı yıllara rastlamaktadır. Kurt Mann 25 çalışanlı küçük işletmesini Avusturya'nın en büyük fırıncılık işletmesi haline getirdi. Geçen sürede geleneksel fırıncılığa önem veren bir aile şirketi olarak kalmayı da başardı. Yerli lezzetler çoğunlukla hala elle yapılıyor. Un, su, tuz ve ekşi maya. Bunlar ekmek ve çeşitli unlu mamullerin yapımında kullanılan ve



2000 yıldır değişmeyen ana malzemeler. Mann fırıncılık tüm un çeşitlerini ve diğer yan ürünlerini Aşağı Avusturya Bölgesindeki bir değirmenden tedarik ediyor. Karışımı mükemmel kılmak için kullanılan diğer malzemelerin (baharat, süt ve ürünleri) kalitesinin iyi olması da o eşsiz lezzetin ortaya çıkmasını sağlıyor. Hakiki tereyağı, milföy hamuruna ayrı lezzet kazandırıyor. Özel ekmekçiklerin, kurabiyelerin ve diğer unlu mamullerin lezzet sırrı, onların pişmiş olarak değil, hamur halinde satış noktalarına ulaştırılıp

## Kröll Fırıncılık

Avusturya Innsbruck şehrinin merkezinde tarihi kısmında yer alır Kröll fırıncılık. İşletme 1938'den beri Kröll ailesinin yönetiminde. İşletme sahibi Bayan Marion Erhart-Kröll her gün fırının tahta raflarına ekmek çeşitlerini sıralamakla meşgul. Johann Grander'in buluşu burada uzun zamandır biliniyor. Teknoloji kullanılmaya başlandığından beri hamur daha iyi işleniyor ve daha pürüzsüz, ekmek daha homojen pişiyor malzemeler daha iyi karışıyor, daha uyumlu ve daha lezzetli.

## İFO

Grander 1998 yılından bu yana kullanımda

### **Kurt Mann Bäckerei & Konditorei GmbH & Co KG**

Avusturya – 1230 Viyana  
Perfektastrasse 100

Tel: +43 (0) 1 / 866 99 – 0

[www.dermann.at](http://www.dermann.at)

buralarda fırınlanıyor olmasından ileri gelmektedir. Un kalitesinin yanında su kalitesi de unlu mamulün iyi olmasında bir etken. Isıtma sisteminde ve süs havuzundaki iyi deneyimlerinden sonra Kurt Mann fırınlarında da Grander Yaşayan Su sistemini kullanmaya karar verdi. "Tüm unlu mamullerimiz Yaşayan su ile üretilmektedir" derken bundan büyük haz duyduğunu ifade ediyor. Mann fırıncılığın yaşayan ekmek ve unlu mamulleri Viyana ve çevresinde yaklaşık 70 noktada tüketiciye ulaştırılıyor.

Fırıncı ekmeklere daha az tuz koyduğunu söylüyor. İslim boruları ise daha az sıklıkta değiştirilmek zorunda ve kireçten daha kolay arındırılıyor.

## İFO

Grander 2006 yılından bu yana kullanımda

### **Bäckerei Kröll**

Avusturya – 6020 Innsbruck,  
Riesengasse9

Tel: +43 (0) 512 / 58 80 74





### İNFÖ

Grander 2005 yılından bu yana kullanımda

#### Kämmerer GesmbH

Avusturya – 8934 Altenmarkt bei St.Gallen, Marktplatz 19  
Tel: +43 (0) 3632 / 381  
[www.kaemmerer.cc](http://www.kaemmerer.cc)

### Kämmerer Fırıncılık

Günter Kämmerer için Grander Teknolojisi kaçınılmazdı: "Grander Teknolojisinin etkilerini bir yakınımdan öğrendim ve Grander Yaşayan Su Teknolojisini işletmemde kullanmaya karar verdim. Ekmekler daha lezzetli, daha dayanıklı, cihazlarım artık eskisi gibi kireçlenmiyor. Müşterilerim lezzet farkını benimsediler ve eskiye oranla % 8 daha fazla ürün satıyoruz" Fırıncıysanız yeni bir şey almadan önce iyi düşünmeniz ve sabırlı olmanız gerekir."

"Grander'de ise bu böyle değil, iyi olan tarafı onu bir kez alıp takıyorsunuz ve o görevini yapıyor. Cihaza hiç bakım yaptırmıyorum ve tamiri için yüksek meblağlar ödemek zorunda kalmıyorum." Kämmerer ailesine ait 72 yıllık işletme tüm ekmek ve diğer mamulleri için doğal ekşi maya ve Grander Yaşayan Su kullanılıyor, tüm ekmek çeşitleri taş fırında pişiriliyor. Çevredeki tüm gıda zincir mağazalar satmak için Yaşayan Kämmerer Ekmeklerini tercih ediyor.

### İNFÖ

Grander 2003 yılından bu yana kullanımda

#### Bäckerei Erich Felber GmbH&CoKG

Avusturya 8190 Birkenfeld, Oberer Markt 2

Tel: +43 (0) 3174 / 45 46

[www.felber-schokoladen.at](http://www.felber-schokoladen.at)



Felber Fırıncılık müşterilerine çok özel ürünler sunmanın keyfini yaşıyor.

Yerel halk 28 ekmek çeşidi ve diğer 32 mamul çeşidi arasından tercih yapabilme şansına sahip. Fırıncı ustaları günde 600 kg ekmek hamuru işliyor ve hızlı ellerle 2000 adet küçük ekmekçikler şekillendiriyor. Alpinistenbrot adında özel ekmek en sevilen ekmek çeşitlerinden: "Büyükbabam da aynı ekmeği yapıyordu, bu ekmek dört jenerasyondur ailemize ait özel bir tarif ile üretiliyor."

### Felber Fırıncılık

Fırıncı ustası Erich Felber "Bakalım ne olacak?" merakıyla yola çıkarak Grander Teknolojisini taktıranlardan. Deneyimlerini şöyle anlatıyor: "Mayalanma süreci tamamen değişti, hamur daha pürüzsüz oldu ve çok daha iyi işlenebilir hal kazandı. Müşterilerimiz Grander'in farkını benimsediler ve bugün onlara ancak çok daha özel bir şey sunarsanız belki vazgeçebilirler." Fırıncının müşterilerine özel tavsiyesi: Sadece Cuma günleri çıkan özel kepekli ve yulafli tam buğday ekmeği. Tatlı sevenler ise firmanın ürettiği özel çikolatası ile kendilerini şımartabilirler.

## Kraschowitz Fırın / Pastane – Biraçılık – Restoran – Un değirmeni

Kraschowitz ailesi bölgesinde kendi işini en iyi yapanlar arasında gösterilmektedir. Franz Kraschowitz sadece kendi fırının ustası değil aynı zamanda bir bira üretim tesisi, bir gıda satış dükkânı ve bir restoran sahibi de. Fırınında ertesi günkü ekmeğin üretimi için hazırladığı ekşi hamur Grander'den sonra çok daha çabuk olgunlaşıyor. Buhar kazanındaki ısıtma çubuklarında kireçlenme ciddi oranda geriledi. Eşi bulaşık makinesine % 10 ila % 15 arasında daha az deterjan koyuyor. Grander daha iyi beyaz ekmeğin üretmesine yardımcı olmuş: "Granderden önce beyaz ekmeğin hamurunun çok yavaş kabarıyor, açılıyor olması bir problemdi, yayınlanan bir fırıncı gazetesinde Grander'in işe yaradığını okudum. Şimdi % 10 daha az maya kullanıyorum ama daha iyi mayalanma sağlıyorum."



Kraschowitz işletmesi artık daha az maya ile daha iyi mayalanma sağlıyor.

### İNFÖ

Grander 2007 yılından bu yana kullanımda

#### **Backhaus Kraschowitz GesmbH**

A-9400 Wolfsberg, Herrengasse 14  
Tel: +43 (0) 4352 / 24 53

## Schmid Fırıncılık

Avrupa'nın en iyi ekmeklerinden biri fırıncı Alfred Schmid ellerinde şekilleniyor. Fırıncı ustası Schmid Avusturya'nın Wels şehrinde düzenlenen "14.Uluslararası Avrupa'nın En İyi Ekmeği" yarışmasında ekmeğin kategorisinde altın ve en iyi Bavyeral ekmeğinde gümüş madalyanın sahibi oldu. Özel dolgunlu paskalya çöreği ve kurabiye çeşitleri için de bronz madalya ile ödüllendirildi. "Biz ekmeğin ve diğer

unlu mamul üretiminde sadece Grander Yaşayan Su kullanıyoruz. Eskiden 2 kg un için 30 gram maya kullanıyorduk şimdi aynı miktar için sadece 20 gram yeterli oluyor. Ekmeğin çok daha iyi görünüyör ve lezzeti de daha iyi. İslim boruları daha az kireçleniyor. Eskiden iki ayda bir temizlemek zorunda olduğumuz bu boruları artık yılda sadece bir kez temizlemek yeterli oluyor."

### İNFÖ

Grander 2003 yılından bu yana kullanımda

#### **Bäckerei Schmid**

A – 8911 Admond, Hall 165  
Tel. +43 (0) 3613 / 25 73





Ekmeğimizin içine sadece en iyinin en iyisi girebilir.

### Maislinger Fırıncılık

Ernst Maislinger ekmeklerini "Gıda hayatımızın en önemli temel taşlarından" sözünden yola çıkarak pişiriyor. Kendine sürekli şu önemli soruyu soruyor: "İnsan benimsediği hayat stili ile ömrünün ve rahatının ne kadarını etkileyebilir?" Bu sebepten dolayı Maislinger'in ürettiği



### İFO

Grander 1997 yılından bu yana kullanımda

**Bäckerei E.A. Maislinger**

A-4820 Bad Ischl Auböckplatz 11

Tel. +43 (0) 6132 / 237 28

[www.baekerei-maislinger.at](http://www.baekerei-maislinger.at)

unlu mamul çeşitleri için kullanılan malzemeleri iyinin en iyisidir. Grander Yaşayan Su Maislinger' in ekolojik ekmeklerinde tam 11 yıldır kullanılıyor. Hamurlar daha fazla su alıyor, daha canlı görünüyor ve daha az maya kullanılıyor. Az maya kullanımı ürünlerin sindirimi kolay, lezzetli ve daha uzun süre taze kalmasını sağlıyor

### Albrecht Fırıncılık

Gerhard Albrecht, küçük yerleşim yeri Klösterle'de yıllardır tüm ürünlerini Grander Yaşayan Suyu pişiriyor. Özellikle taş fırında pişirdiği birçok ürünü mevcut. Yıllardır kullandığı Grander Teknolojisinden oldukça memnun. Başlangıçtan beri etkilerini bizzat kendisi yaşamış. "İçme suyunda, temizlikte ve duşta fark çok hissediliyor. Fırın ıslım borularında, klimada, mayalanma odasındaki buhar

jenaratöründe daha az kireçlenme oluyor. Eskiden tüm ısıtma sistemi boru ve hortumlarını her 5 yılda değiştirmek zorundaydım, şimdi bunu yapmak zorunda değilim." Gerhard Albrecht sahip olduğu dört satış noktasında Granderin reklamını yaptı: "Bu işletmemin imajı için çok iyi bir çalışma oldu."

### Badgasteiner Fırıncılık

Robert Egger Badgastein şehrinde yerleşik bir köy fırını. Söylemlerinde Grander Yaşayan Suyun işletmesinin değerini arttırdığını vurguluyor. Ürünlerini çevredeki otellere verdiğini söyleyen deneyimli fırıncı "Oteldekiler benim neden bahsettiğimi çok iyi biliyorlar, çünkü Grander=kalite anlamına geliyor." Hamur çok daha kolay işlenebiliyor, ekmeğin ve diğer ürünler daha uzun süre taze kalıyor, ıslım borularını artık iki ayda bir temizlemek zorunda değilim, bu işlemi yılda bir kere yapmam yeterli oluyor.

Egger'in tüm ürünlerini 5 ayrı şube, üretim yeri ve 1 gezici satış noktasından satın almak mümkün. İşletmenin logosundaki çok eski bir aile tarifine göre pişirilen çiftçi ekmeği ve Badgastein su testisi uyum içinde yer alıyor.

### İFO

Grander 2004 yılından bu yana kullanımda

**Bäckerei Albrecht**

A - 6754 Klösterle am Arlberg,64

Tel. +43 (0) 5582 / 227



## Fırın-Pastane- Cafe Schnallinger

Schnallinger Fırın'ın ismi Yukarı Avusturya Pramet şehri evraklarında ilk kez 14. yüzyılda geçmektedir, 24 kuşak boyunca burada bu isimle ekme ve çeşitleri pişiriliyor. Şimdiki işletmecisi Josef Schnallinger alerjisi olanlar ve diabetikler için özel ekme çeşitleri geliştirmiş. Tüm malzemeler kontrolleri yapılmış organik ürünlerden. Schnallinger fırıncılık 2004 yılından beri organik işletme sertifikasına sahip ve Austria Bio Garantie (Avusturya Organik Garantisi) tarafından denetleniyor. Grander Teknolojisinin montajını kimseye haber vermeden yaptıran Schnallinger: "Ben Grander' i hem kendi evime hem de işletmeye aynı anda kimseye bir şey söylemeden taktırdım. Ardından fırıncı ustaları bir şeylerin farklılaştığını, günlük yapılan ekşi hamurun teknelerden taştağını söylediler. Hamurun daha pürüzsüz ve daha iyi işlenebilir hale

geldiğini bu hamurdan yapılan ekmeğin daha yumuşak, daha uzun süre taze kaldığını söylediler." "İslim boruları fırın içine suyu ileten ve bu suyun buharlaşarak pişen ekmeğin açılmasını sağlayan boru sistemidir. İşte bu boruların önceden her 4 ila 6 haftada bir kirecini gidermemiz gerekiyordu, zorlu bir işlem. Şimdi bu borular 6 ay hatta daha uzun süre kireçlenmeden kalıyor. Zahmetli bir işten kurtulduk. Bütün bunlarda Grander' in etkisi olduğundan eminim."

### İNFÖ

Grander 1998 yılından bu yana kullanımda

**Bäckerei-Konditorei-Cafe Schnallinger**

A – 4925 Pramet 10

Tel. +43 (0) 7754 / 84 54

[www.schnallinger.at](http://www.schnallinger.at)



### İNFÖ

Grander 2006 yılından bu yana kullanımda

**Badgasteiner Dorfbäckerei GmbH**

A-5640 Bad Gastein,

Schareckstrasse 27

Tel. +43 (0) 6434 / 24 00



## Erken kalkan günü daha dolu yaşar

Almanya' nın Kuzeyinden Güneyine - Sylt' ten Bayern' e Grander Yaşayan ekmekler.

En iyi ürün, çoğunlukla araştırma ve ürüne duyulan sevgiyle ortaya çıkar. Deneyim, yaratıcılık ve değişik lezzet anlayışları... Almanya'nın yaklaşık 16.000 deneyimli fırıncılık işletmeleri günden güne bunları ye-

niden keşfediyor. 300'den fazla ekmek ve diğer unlu mamul çeşitlerinin ünü, pasta çeşitlerinde olduğu gibi kendi ülke sınırlarının dışına taşmış durumda. Grander Teknolojisi ufku genişletti.



## Knoll Fırıncılık

Bremen’li fırıncı ustası Reiner Knoll için fırıncılık sadece bir meslek değil, felsefi bir olay. Knoll’ a göre ekmek de sadece ekmek değil, en iyiye layık olan ana besin maddesidir. İnsana ve doğaya duyduğu sorumluluk duygusundan ötürü Knoll fırıncılık 1983’ten bu yana organik unlu mamüller üretiyor. Grander Yaşayan Su bu amaca en uygun yoldu: “Ekmek yaklaşık % 40 oranında su içerir, bu yüzden fırıncılıkta iyi su kalitesinin önemi büyüktür.”



“Ürünlerimizin hazırlanmasında Grander Yaşayan Su kullanıyoruz. Tüm ürünlerimizde % 100 Grander Suyundan kaynaklı lezzet artışı var.” Knoll temizlik için daha az deterjan kullanıyor. Özellikle hamur karıştırma kazanları artık eskisi gibi değil, çok daha kolay temizleniyor. Knoll: “Grander, benim için farklı bir yaşam kalitesi anlamına gelmektedir.”

### İNFÖ

Grander 1996 yılından bu yana kullanımda

#### Bäckerei Knoll

D-28755 Bremen, Lindenstrasse 21

Tel. +49 (0) 421 / 66 63 91

[www.backstubebremen.de](http://www.backstubebremen.de)

## Kupferkanne Sylt

Sylt, Almanya’nın Kuzey bölgesinde yer alan, muhteşem Kuzey Deniz manzaralı şirin bir kenti. Burada tanınmış Kupferkanne tesisi ziyaretçilerine yılın her mevsiminde ayrı güzellikler içinde muhteşem kahve ve pastalarından tatmak için fırsat sunuyor. Taze kavrulmuş kahve ve kendi fırınlarında geleneksel tariflere göre tereyağı ile pişirilen özel pastaların kokusu her yanı sarıyor. Sevilen bir Kuzey Denizi adası olan Sylt’in sakin doğasında adeta gizlenmiş. Kupferkanne tesisinde, ister

Yaz mevsiminde mükellef bir kahvaltı ile güne başlarsınız, ister gölgede dinlenir veya kış mevsiminde şömine ateşi önünde sıcak çayınızı yudumlarken kitap okuyabilirsiniz. Kupferkanne sezonu hiç bitmez ve buranın her mevsimi ayrı bir güzellikte. Kupferplatte’ nin meşhur özel pastalarının yanında, hazırlanan kahve vazgeçilemeyen bir ikili oluşturuyor. Günde yaklaşık 30 tepsi pasta çeşidi pişirilir, her bir tepsi 50 adet pasta alır ve yaklaşık 400 litre kahve hazırlanır. Bunların hepsi Grander Yaşayan Su ile hazır-

lanmaktadır. İşletmenin Marketing Sorumlusu Knut Paysen: “Tesisimizde sekiz yıldır Grander Yaşayan Su kullanıyoruz. Biz Sylt adasının ilk Grander kullanıcılarındanız. Kendi kahvemizi kendimiz kavuruyoruz, pasta ve ekmek pişiriyoruz ve her alanda Grander Yaşayan Su kullanılıyor. Muhakkak ki pastalarımız tam bu yüzden böylesine leziz ve yumuşak.” Fırıncı Ustası Peter Lorenzen: “Pastalarımızın kokusu değişti ve ekmek hamurları daha iyi kabarıyor.

### İNFÖ

Grander 2001 yılından bu yana kullanımda

#### Kupferkanne Sylt

D-25999 Stapelhooger Wai,

Kampen, Sylt

Tel. +49 (0) 4551 / 410 10

[www.kupferkanne-sylt.de](http://www.kupferkanne-sylt.de)





### Nowosad Fırın ve Pastane

Fırıncı ustası Alexander Nowosad : "Grander ile daha iyi bir lezzet elde ettik, ekmeklerimiz daha yüksek nem oranına sahip, daha aromatik ve daha uzun süre taze kalıyorlar. Tüm bunlar bizim daha fazla müşteri edinmemizi sağladı. Ben Grander'i herkese tavsiye ederim, ama kapı komşum fırına değil. Biz sıcak su buharıyla çalışıyoruz, bir basınç düşürücü ventillere yüksek basıncın gitmesini engelliyor. Basınç düşürücünün içinde bulunan tankın için-deki su her zaman kirli ve koyu bir renk alıyordu, şimdi ise temiz ve

### Klemp Taşfırın

Fırıncı ustası Dieter Klemp Grander Yaşayan Su ile olan deneyimlerini şöyle özetliyor: "Bizim çevredeki en temiz işletme olduğumuz kesin. Kimyasalı %30 daha az kullanıyoruz, buna rağmen her şey daha kolay temizleniyor, islim boruları, tepsiler vs. hiç tortulaşma olmuyor. Grander'le şimdiye kadar belki 200 tane test yaptım ve etkilerinden %100 eminim. Örneğin buğdayı bir

berrak. Bu duruma basınç düşürücüyü temin ettiğimiz firma yetkilileri de şaşkırdılar." Bunları anlatırken gülüyordu Nowosad.

Babası 1956'da o zamanların Doğu Almanya'sından elinde bir tahta bavulla ve bütün tarifleri kafasında, Schlangen şehrine gelmiş. Bugün Nowosad fırıncılıkta halen babanın bu eski tarifleri kullanılıyor, burada yarı pişmiş ürün yok, margarin de kullanılmıyor. Nowosad fırıncılığın özel haşhaşlı ekmeği en sevilenler arasında. "Grander'den önce bu ekmeğin için haşhaş karışımını sütle hazırlıyordum, şimdi ise Yaşayan su kullanıyorum.

normal suyla birde Grander'li suyla ıslattım, normal suyla ıslattığım buğday üç gün sonra kokmaya, köpürmeye ve üzeri beyazlaşmaya başladı. Grander'le ıslattığım ise üç hafta boyunca normal sürecinde gelişti."

Klemp seyahatlerinde de teknolojiye duyduğu hayranlığı başkalarına anlatmaya devam etmiş : "Gezici bir fırın arabayla Rusya'da ve

Çok daha iyi bir karışım elde ediyorum ve haşhaşın tadı daha belirgin." Üretilen ürünlerin dış görünüşleri ve karakteristik lezzetlerinden dolayı herkes bunların Alexander Nowosad'ın elinden çıktığını anlayabiliyor.

#### İNFÖ

Grander 2006 yılından bu yana kullanımda

**Nowosad Alexander Bäckerei Feinkost**

D-33189 Schlangen, Paderborner Strasse 14

Tel. +49 (0) 5252 / 73 73

İspanya'da hatta Eyfel Kulesinin altında bile ekmeğin pişirdim, insanlardan hep olumlu tepkiler aldım."

#### İNFÖ

Grander 2004 yılından bu yana kullanımda

**Steinofenbäckerei Klemp**

D-58730 Fröndenberg, In derTwiete 3

Tel. +49 (0) 2378 / 27 23

## Schumacher Fırıncılık

Fırıncı ustası Rudi Schumacher ürettiği ekmeklerde 14 yıldan beri Grander Yaşayan Su kullanıyor. Grander kullanıcılarının en eskilerinden. "Eskiye göre 3-4 kat daha fazla ekmek çıkarabildiğini söyleyen fırıncı bunun önemli olduğunu da altını çiziyor. Grander'in avantajlarını uzun süren gözlemlerinden biliyor: "Francala ekmekler daha uzun süre şekilleri bozulmadan kalıyorlar hemen sünger gibi olmuyorlar ve kalitesini daha uzun süre koruyabiliyor. Ekmeklerimin eskiye göre daha iyi olduğu bu çevrede hemen duyuldu ve bu durum tabii ki ciroma olumlu yansıdı." % 3 oranında maya tasarrufu sağlayan fırıncı, mayalanmanın daha stabil olduğunu söylüyor. "Sadece Grander'e inandığım için değil, beni daha çok başarıları etkiledi." Fırıncı ustası bir

müşterisinin tavsiyesi üzerine Grander Teknolojisinin montajına karar vermiş: "Grander danışmanı olarak çalışan bir müşterim beni konuyla ilgili bilgilendirdi. 6 ay sonra baktığımda bana anlattıklarının hepsinin doğru olduğunu gördüm. Şaşkındım, şüphelicilikten çıkıp tatmin olmuş bir kullanıcı oldum. Ben Grander'le bazı şeyleri de denedim, örneğin hamura koyduğum su oranını arttırdım. Ekmeklerin lezzeti ve kalitesi arttı. Sonuçlar kendini anlatıyor ve ben bundan gurur duyuyorum."

Schumacher fırınının vitrininde ayrıcalığını herkese duyuran bir tabela asılı:

**"BİZ EKMEĞİMİZİ YAŞAYAN SU İLE YAPIYORUZ"**

ve bu çevredekilerin hoşuna gidiyor.



### İFO

Grander 1994 yılından bu yana kullanımda

#### **Bäckerei Schumacher**

D-33415 Gütersloh,  
Österwieher Strasse 16  
Tel. +49 (0) 5246 / 816 87

## Schwerdtner Fırın- Pastane

Saksen Bölgesi Löbau'da bölgede yetişen organik ürünlere çok önem verilir. Schwerdtner pastanesinde özel günler için pastalar ile eski tariflere göre ve sağlıklı beslenme için ekmekler üretiliyor. Ekmekler özel taş fırınlarda pişiriliyor. Üretim sorumlusu Uwe Dehne Grander montajından sonra ekmeklerde satılabilenin yükseldiğini, mayalanma süresinin 10 dakika kısaldığını ve cironun da %5 arttığını söylüyor. Kabartıcı kullanımı %30 oranında azaltılmış.

Müşterilerin ortak sesi: "Çok memnunuz!" Uwe Dehne Grander teknolojisini gittiği tatilde tanıdı: "Mondsee'de bir fırıncının Grander'in reklamını yaptığını gördüm ve ilgimi çekti."



### İFO

Grander 2006 yılından bu yana kullanımda

#### **Bäckerei und Konditorei Schwerdtner GmbH**

D-02708 Löbau,  
Breitscheidstrasse 36  
Tel. +49 (0) 3585 / 862405  
[www.baekerei-schwerdtner.de](http://www.baekerei-schwerdtner.de)



## Jaeger Fırıncılık

Andreas Jaeger, Grander'li deneyimlerini diğer kullanıcılara anlatan bir fırıncı ustası. Tuz ve şeker daha iyi çözülüyor nişasta daha iyi kabarıyor ve pişerken daha homojen şekilde jelleşiyor. Müşterileri ona neyin değiştirdiğini sormuşlar: "Fazla reklam yapmama gerek kalmadan eskiye oranla daha fazla ürün satıyoruz, insanlar ürünlerimizin kendilerine iyi geldiğini hissediyorlar." Jaeger, kısa bir süre

önce yeni bir ürün olan taze kavuzlu buğday ekmeği yapmaya başlamış. Enerjisi yüksek, daha iyi karbonhidrat, daha fazla mineral ve iyi yağlar içeren bu özel buğday, hamur hazırlanmadan kısa süre önce öğütülüyor. Böylece taze öğütülmüş unla yapılan ekmeğin en doğal hali ile müşteriye ulaşması sağlanıyor. Fırıncı ustası Andreas: "Bu ekmeği yiyen kişi buğdayın en doğal halini tatmanın keyfini yaşıyor."

### İFO

Grander 2002 yılından bu yana kullanımda

#### Bachaus Jaeger

D-98597 Breitungen,  
Hauptstrasse 65  
Tel. +49 (0) 36848 / 872 13  
[www.bauhaus-jaeger.de](http://www.bauhaus-jaeger.de)

## Lund Fırın- Pastane-Restoran-Kafe

Almanya Sylt adasının Güney ucunda Hörnum kasabasında ziyaretçi ve turistler Kafe Lund'un keyifli atmosferinin tadını çıkarabilirler. Sabah erken saatte mis gibi taze pişmiş ekmeğin kokusu etrafa yayıldığına, çevredeki insanlar bu kokunun 30 çeşit poğaçaya ve 20 ekmeğin çeşidinin hünerli eller tarafından şekillendirildiği Lund fırınından geldiğini bilir. Fırıncı ustası Dieter Lund karışık tahıllı ekmeği için sadece

kendi değirmeninde taze öğütülmüş unları kullanıyor. Bu fırında yavaş pişirme yöntemi kullanılıyor. Bu yöntemde ekmeğin ve pastaların ağır ateşte pişirilir ve ürünün lezzeti daha yoğun ortaya çıkar. Dieter Lund, Grander deneyimlerini şöyle anlatıyor: "Hamurların daha iyi işlenebilir hale geldiğini görüyorum. Kahve makinesi ve islim borularında kireçlenme daha az, oluşan kireçler çok kolay temizlenebiliyor."

### İFO

Grander 2001 yılından bu yana kullanımda

#### Café Lund

D-25997 Hörnum,  
Rantumer Strasse 1-3  
Tel. +49 (0) 4651 / 88 10 34  
[www.cafe-lund.de](http://www.cafe-lund.de)

## Gschwill Fırıncılık

Bavyera eyaleti Halblech-Berghof daki, Gschwill Fırını'nın Ustası Martin Gschwill ekmeklerini yaklaşık 10 yıldır Grander Yaşayan Su ile pişiriyor. Fırıncılar Locası Yönetim Kurulu üyesi ve Fırıncı Ustası olan Martin Gschwill fırıncılık hakkında çok şey biliyor. 1999 yılındaki sel baskınında şebeke suyu koyu bir renk almıştı, mikrop ve bakteri hat safhaya ulaşmıştı. Grander Yaşayan Su Sistemi bu sorunların üstesinden gelmek için tek çözüm yolu: "Montajdan sonra su yeniden berrak ve temiz oldu. Hamurlar daha gevşek ve rahat işlenebilir hale geldi aniden." Eskiden islim boruları her dört ayda bir hidroklorik asitle temizlenmek zorundayken, şimdi buna gerek kalmaması onun için büyük bir olay. Fırıncı Ustası Martin Gschwill, Loca'nın her oturumunda meslektaşlarına Grander Teknolojisini

kullanmalarını tavsiye ediyor: "Elimdeki argümanlar her şeyi anlatıyor, kireç arındırma ünitesinde daha az kimyasal kullanıyorum ve ürünlerim daha iyi ve daha lezzetli oluyor." Alman Tarım Topluluğunun yaptığı ekmek testlerinde Gschwill Fırıncılık her zaman altın madalyanın sahibi oluyor.

Gschwill: **"En iyi seçilmemde Grander'in katkısı büyük."** 2007 yılında tam buğday ekmeği, minik francala ekmekçikleri ve çavdar ekmeği altınla ödüllendirildi.

### İFO

Grander 1999 yılından bu yana kullanımda

#### Bäckerei Gschwill

D-87642 Halblech-Berghof,  
Illasberger Strasse 25  
Tel. +49 (0) 8368 / 293



Fırıncılar Locası Yönetim Kurulu Üyesi ve Fırıncı Ustası Martin Gschwill Grander'in etkilerine ikna oldu.

## Brotgarten Fırıncılık

Almanya'nın Frankenberg kentindeki Brotgarten Fırıncılığın Yöneticisi Rainer Neugebauer: "Biz organik ürünlere çok önem veriyoruz, Bioland Denetleme Kurumu tarafından %100 organik fırın unvanı ile sertifikalandırıldık, tam buğday unuyla yapılan ürünlerimiz eşsiz. Tahılları kendimiz ekibiz ve doğu Tirol Bölgesinde bir değirmende öğütüyoruz." Rainer Neugebauer, kalite ve yerel ürünlere çok önem veriyor, fırıncı ustası için organik ürün tutarlı bir yol, Yaşayan su ise bu yolun bir vazgeçilmezi: "Ürünleri fırınlamadan önce ve sonrasında nemlendirmek için kullanılan su tabancaları sürekli kireçleniyor ve tıkanıyordu. Kireç

daha yoğun bir şekilde bulaşık makinesinde ortaya çıkmıştı, nadir rastlanan bir çeşit kireç mantarı tortuları oluşuyordu. Bulaşık makinesini her gün söküp temizlemek zorundaydı. Grander'le bu sorunu ortadan kaldırdık."

### İFO

Grander 2007 yılından bu yana kullanımda

#### Bäckerei Brotgarten

D-35066 Frankenberg, Marburger  
Strasse 38  
Tel. +49 (0) 6451 / 89 79



Organik ürün üretmek tutarlı bir yol, Grander bunun olmazsa olmazı.



# Herkes Uyurken...

**...fırın ve pastanelerde çoktan ilk parti yola çıkmıştır.**

İsviçreliler ekmek pişirmekten ziyade geleneksel pişirme yöntemlerine önem verirler. Burada Fransız pastacılık sanatının etkileri ve İsviçre'nin geleneksel taşra pişirme yöntemleri, modern makineleri ve geleneksel ustalığı ile bir araya getirilmiş. İsviçreliler göze hitap etmeyi iyi biliyorlar: Tatlısı, tuzlusunu her şey estetik anlayışla hazırlanıp

satış raflarında yerini alır. İsviçre'nin en sevilen ve bilinen en eski ballı çörekleri (Scweizer Biber) listenin en başında yer alır. Tüm kalplerde yer edinmiş bu özel çörek eski motiflerle süslenir.



## Mohn Kafe – Şekerleme – Pastane – Fırın

Grander'in Mohn işletmesinde kullanılmaya başlaması oldukça hızlı olmuş: Fırıncılar mesleklerini bilinçli yapar. Her yerde hamur yoğuran, fırını ayarlayan, pasta süsleyen, sandviç hazırlayan hızlı ve hünerli eller. Her dokunuş yerini bulmalı çünkü dışarıda kahvaltı masalarına taze ekmeğ götürmek isteyen, müşterilerine zamanında servis yapmak isteyen transport araçları bekliyor. Burada şampanyalı pralinden çiftlik ekmeğine herkes için her türlü ürün bulmak mümkün. Mohn işletmesinin imzasını taşıyan her türlü ürün özenle ve itinayla hazırlanır.

Burada, tüm ürünlerin mümkün olan en doğal halleri ile müşteriye ulaştırılması ilke edinilmiş. Kullanılan un, Kemmental bölgesinde sertifikalı organik tarım yapan çiftçilerin yetiştirdiği buğdaydan yapılmaktadır. Roger Mohn: "Grander takıldığından beri hamurlar çok daha iyi karışıyor. Tüm ekmeğ ve pasta çeşitlerimizde lezzet artışı gözlemledik. Dondurmalarımız daha homojen ve daha yumuşak oldular." Müşterilerin meraklı soruları karşısında tüm Mohn AG çalışanları Grander konusunda eğitildiler.

İsviçreli fırıncı ustasının bir öğüdü var: "Suyun etkisini, özellikle de Grander Yaşayan Su'yun etkisini herkesin yaşaması gerekir."

### İNFÖ

Grander 2006 yılından bu yana kullanımda

#### **Mohn AG**

CH-8572 Berg/TG, Obere Kirschstrasse 11

Tel. +41 (0) 71636 / 11 58

[www.beckmohn.ch](http://www.beckmohn.ch)





## Laimbacher – Kafe – Şekerleme

Laimbacher, bölgenin en eski şekerli unlu mamul üreten fırınlarından. Burada 1872 yılından beri ağzının tadını bilenler için çeşitli tatlı çörek ve pastalar üretiliyor. Laimbacher çevrede hem ürettiği pralinlerle hem de geleneksel kafesiyle çok bilinen bir yer. Üretilen tüm ürünler için en kaliteli malzemeler kullanılır. Bugün hala eski tarifler sevgiyle elde hazırlanıyor. İsviçre'nin meşhur unlu mamul çeşitlerini burada bulmak mümkün.

İşletme sahibi Reto Laimbacher: "Grander suyu işletmeme değer kattı." diyor.

Laimbacher tamamen tesadüf eseri Avusturyalı Johann Grander'in buluşu olan bu suya rastlamış. Komşu yerleşim yerinde aynı işi yapan bir tanıdığı teknolojiyle edindiği avantajları anlatıp onu ikna etmiş. Laimbacher sonuçlardan memnun: "Yaşayan suyu dondurma, meyve püresi ve dolgu malzemelerinin hazırlanmasında, aslında tüm ürünlerde kullanıyorum. Lezzet arttı ve ürünler eskiye göre dört gün daha fazladan taze kalıyor. Laimbacher pastanesinin ürettiği ürünler itinayla paketlenip dünyanın çeşitli ülkelere gönderiliyor

### İFO

Grander 2004 yılından bu yana kullanımda

**Café-Confiserie Laimbacher**

CH-9050 Appenzell,

Weissbadstrasse 3

Tel. +41 (0) 71787 / 17 44

[www.laimbacher.ch](http://www.laimbacher.ch)

## Rindisbacher Şekerleme

Karanfil, tarçın, anason ve muskat çiçeği gibi baharatlar ve mideye iyi gelen malzemeler, "Mide Ekmeği" adı verilen bir çeşit tatlı çöreğin ana maddeleri ve bu çörek Aadorf beldesindeki Rindisbacher şekerlemesinin spesiyalitesi. Bu nefis çörekten günde yaklaşık 320 kg üretilip raftaki yerini alıyor. İşletme sahibi Rindisbacher çöreğin hazırlanmasında katı yağ kullanmadıklarını, dolayısıyla hiç düşünmeden tüketilebileceğini söylüyor.

Yıllardan beri çeşitli şekerleme ve tatlı çöreklerle ağzının tadını bilenlere gerçek bir şölen yaşatan Stephan Rindisbacher, işletmesinde bir yıldır Grander Yaşayan Su kullanıyor. İşinin ustası olan işletme sahibi çöreklerin daha lezzetli, hamurun daha iyi işlenebilir ve pişerken daha fazla gözeneklerinin olduğunu ve bu sayede çöreklerin içinde daha fazla nemin kaldığını ve eskiye göre bir hafta daha fazla taze kaldığını söylüyor. Bir diğer olumlu gelişme de satışların %10 oranında artmış olması...

Ürünleri uzun süre taze tutmak için

### İNFÖ

Grander 2007 yılından bu yana kullanımda

**Confiserie Rindisbacher**

CH-8355 Aadorf,

Morgentalstrasse 42

Tel. +41 (0) 5236 / 516 96

[www.magenbrot-biber.ch](http://www.magenbrot-biber.ch)



## Moosberger Fırın - Pastane

Fırıncı ustası Willi Moosberger: "Ben Grander Yaşayan Su sisteminin çıkartılmasına asla izin vermem çünkü takıldığından beri sadece olumlu etkilerini gördüm." 2000 yılından beri ununa Grander suyu katan Moosberger, mükemmel hamurlar elde ediyor. Konuya ilişkin küçük bir hikâyesi var: "Grander'in takılmasıyla eş zamanlı başka fırınlarla beraber bir test yaptık, test konusu belli bir değirmenin ununu denemektir. Bir tek benim hamurlarım daha çabuk mayalandı, hamur daha çabuk hacim kazandı ve daha iyi gelişme gösterdi."

Değirmenin, fırınıma Grander Yaşayan Su Teknolojisi'nin montajını yaptırdığımdan haberi yoktu." diye heyecanla anlatıyor fırıncı ustası. Bu deneyimden sonra tanıdığı tüm fırıncılara Grander Yaşayan Su'nun etkilerini anlatmaya devam etmiş.

Bundan sonra Moosberger Fırın ve Pastanesi müşterilerini ekmek ve pasta çeşitleriyle memnun etmeye devam edecek.

### İNFÖ

Grander 2000 yılından bu yana kullanımda

**Bäckerei-Konditerei Moosberger**

CH-5103 Wildegg,

Bahnhofstrasse 8

Tel. +41 (0) 6289 / 312 25



## Dolce Vita!

### Kalpten gelen İtalyan fırıncılık geleneği.

El becerisi, yüksek kalitede kontrolleri yapılmış hammaddeler, teknik açıdan mükemmel üretim yöntemleri ile çevre dostu üretim tesisleri;

#### Panificio Grazioli

Kuzey İtalya'da Yaşayan Su'nun müşteri sayısı hızla bir artış gösterdi. Çok kısa bir sürede Orta ve Güney İtalya'nın fırıncıları Yaşayan Suyla pişirilen ekmeklerin tadını keşfettiler. Massimo Grazioli başlangıçta Grander Yaşayan Su'yla ne yapacağını tam olarak bilmiyordu: "Hakkında bir şeyler duymuştum, hazırlıksızdım ama yinede duyarlı davrandım. Kısacası biraz şüpheliydim," diyerek yaşadığı tereddütleri anlattı fırıncı ustası. Şimdi ise ürettiği tüm unlu mamuller son halini almış durumda: "Ekmeğin kabuğu daha ince, tadı daha yoğun ve hazmı çok daha kolay oldu. Mamul çeşidine göre paket maya veya doğal mayayı çok daha az kullanıyoruz. Elbette ki Grander suyu olmadan da ekmek yapılabilir eğer

unlu mamullerin tazeliği ve kalitesini garantileyen belirleyici etkenlerdir. Güney Tiroil ve İtalya'nın fırın, pasta ustaları için Grander, bilinen

daha iyi bir kalite ve kaliteli ürün isteniyorsa katkısı büyük." Yaşayan su Grazioli'nin sadece ürünlerine iyi gelmedi. Teknik alanlarda da güzel deneyimler yaşadı. "Buhar ünitelelerinde, özel kireç önleyici kimyasallar kullandığımız halde kısa sürede kireç oluşuyordu Grander'den sonra daha uzun süre kireçsiz, tıkanma olmadan ve sorunsuz çalışmaya devam ediyorlar."

#### İFO

Grander 2004 yılından bu yana kullanımda

#### Panificio Grazioli

I-21040 Caronno Varesino, Via Rossini 15  
Tel. +39 0 331 / 54 45 44

Klişeler için aksi bir durumdu. Ta ki ekmek ve diğer tüm unlu mamullerin Grander Yaşayan Su ile pişirilmesine kadar...



## Überbacher Fırıncılık

İtalyanın Güney Tirol Bölgesi Lajen kentinde, beş yıldır kendini Grander Suyu ile ekmek üretmeye adanmış olan fırıncı ustası Alfred Überbacher: "Suyun tadı daha iyi, daha yumuşak... Müşterilerim ekmeklerin daha çıtır olduğunu ve daha uzun süre taze kaldığını söylüyor. Özellikle yaz mevsiminde çabucak sünger gibi olabilen francala hamurundan yapılan küçük ekmekçikler bile çok daha uzun süre gevrek kalıyorlar. Überbacher Fırın, Lajen kentinde geleneksel ve son teknoloji pişirme yöntemlerini aynı ölçüde kullanan bir aile işletmesi. Kalite ve geleneksellik, ürünlerin üretilmesinde başarıyı yakalamanın temelinde bu iki temel ilke yatıyor. "Her şeyi elle yapıyoruz, ürünlerimizde halis tereyağı kullanıyoruz, margarini kesinlikle binadan içeri bile sokmuyoruz. Tam da bu yüzden Grander Yaşayan Su Sistemini kullanmaya karar verdim. Hedefimiz müşterilerimize her zaman en iyiyi sunmaktır.

## Happacher Fırın

Fırıncılık Yüksekokulu'nun yapmış olduğu test Güney Tirol Bölgesinden Fırıncı Ustası Matthias Happacher'i o kadar etkilemiş ki, Grander Yaşayan Su Sistemi'ni hemen kullanmaya karar vermiş. "Biz, bu sistemi "kullanalım bakalım neler olacak" diyerek kullanmaya başladık." Mutlak başarılı olacağını o zamanlar hiç düşünmemiş deneyimli fırıncı. Ama sonuç: "Ben aradaki farkı tam anlamıyla görebiliyorum. Hamur daha hacimli ve

Tüm şubelerimizde, üzerinde:

**"İşletmemizde Grander Yaşayan Su Teknolojisi kullanılmaktadır"** yazan bir tabela asılı.

Burada yeni gelişmeler takip ediliyor ve müşteriye yüksek kalitede ürün sunabilmek için son teknolojiler dikkate alınıyor.

Überbacher Fırın, Grander Yaşayan Su Sistemi'ni kullanmaya başladığından beri çevredeki yerel halk için hep bir tartışma konusu olmuş. Überbacher: "Ürünlerle ilgili iyileşmeler olduğunu çevredeki halkta söylüyor. Fırıncı ustası kendi yaşadıklarını şöyle anlatıyor: "Önceden otomatik vanaların contaları bozulduğu için her 6-7 ayda bir değiştirmek zorunda kalıyordum. Hatta yedi tane de yedek almıştım. Geçen beş yılda contaları sadece bir kere değiştirdim. Bu büyük bir tasarruf. Aksi halde bu contaların bir tanesi için her altı ayda bir 80 Euro ödemek zorundaydım. Bugün tüm borular kireçsiz, hatta islim borularında daha az kireç oluşuyor."

bu hamurdan yapılan ekmek daha uzun süre taze kalıyor. İslim borularındaki kireçlenme daha az, oluşan kireçse çok daha kolay temizleniyor. İslim borularını yılda en az birkaç kez temizlemek zorunda kalıyordum, şimdi ise üç yılda bir bu işlemi yapmam yeterli oluyor. Yıllık %5 daha az maya kullanıyorum." Müşterileri Happacher'in ekmek çeşitleri ve kalitesinden çok memnunlar.



### İFO

Grander 2003 yılından bu yana kullanımda

**Gebr.Überbacher & Co.OHG**

I-39040 Lajen,

Mitterweg 6 / B

Tel. +39 0 471 / 65 57 71

[www.baeckerei-ueberbacher.it](http://www.baeckerei-ueberbacher.it)

### İFO

Grander 2005 yılından bu yana kullanımda

**Happacher Matthias KG**

I-39030 Sexten-Moos,

St. Josefstrasse 12

Tel. +39 0 474 / 710 348



**ENGIN ENERJİ**

**SU TEKNOLOJİLERİ, MADENCİLİK SAN. VE TİC. A.Ş.**

Adres : Altayçeşme Mah. Hikmet Sk. No:11/A 34848 Maltepe / İSTANBUL

Tel : +90 216 442 06 08(pbx)

Faks : +90 216 383 64 55

Web : [www.enginenerji.com.tr](http://www.enginenerji.com.tr)

E-mail : [info@enginenerji.com.tr](mailto:info@enginenerji.com.tr)