

REFERENZ – Trinkwasser

Bäckerei LA CIGOGNE ET LE FOURNIL, 67150 Gerstheim, Frankreich



Produkte: CLASSIC, VITAL

Gerstheim ist ein schönes Dorf am Rhein, südlich von Straßburg. Dort eröffnete im Frühjahr 2018 Bäckermeister Gilbert Kuntzmann seine eigene Bio-Bäckerei.

Um das Brot herzustellen wird Getreide aus biologischer Landwirtschaft einer nahen Mühle bezogen.

Dazu kommt noch natürliche Hefe und reichlich Wasser. Das verwendete Wasser stammt aus der örtlichen Wasserversorgung im Dorf, hat eine Härte von 15,7°dH und enthält auch Chlor.

Um die äußerst wichtige Zutat Wasser zu verbessern, wurde entschieden zuerst ein Filter mit 25µm Feinheit und danach einen Aktivkohlefilter zu installieren um das Chlor und mögliche Schädlingsbekämpfungsmittel zu filtern.

Zuvor wurde noch ein EWO CLASSIC im Keller, am Beginn der Hauswasserleitung installiert, damit überall im Haus die Vorzüge genossen werden können.

Um perfekt vitalisiertes Wasser in der Backstube zu erhalten, wurde zusätzlich ein EWO VITAL vor dem Brauchwasserhahn eingebaut.

Der Grund ist, dass zwischen Keller und Backstube elektromagnetische Felder vorhanden sind, die eine bereits gute Wasserstruktur stören.

Darum wurde zusätzlich nochmal vitalisiert. Das Resultat: Ein außergewöhnlich gutes Brot mit feinem Geschmack, das sich dank der besseren Wasseraufnahme länger frisch hält.

ewolution of water

Bäckermeister Gilbert Kuntzmann erklärt uns:

„Ich arbeite mit Respekt für Mensch und Natur und biete daher gesunde Produkte, mit starken ernährungs- sowie auch ökologischen Qualitäten.

Ich unterstütze die lokale Produktion und bevorzuge kurze Lieferwege, weshalb ich meine Zutaten aus rein biologischer Landwirtschaft aus dem Umfeld meiner Backstube beziehe. Sehr gerne biete ich verschiedene Sorten Brot an, die Geschmack haben und auch länger aufbewahrt werden können.

Mein Brot ist handgeknetet und in einem Holzofen gebacken, was meinen ökologischen Fußabdruck weiter reduziert.“



ewolution of water