

Inhalt

Elisa Energiesysteme

Allgemeines

Seine Begeisterung für das flüssige Medium sei schon in frühesten Kindheitstagen entstanden, so Gebhard Bader. "Ich konnte mich stundenlang an einem Bach oder See beschäftigen. Obwohl es verboten war, habe ich mich in einem nahe gelegenen Bach von den Wirbeln unter Wasser ziehen lassen, und seither habe ich viel mehr Verständnis für und mehr Respekt vor den Kräften des Wassers. Wenn man die Natur genau beobachtet, dann sieht man, dass Aufwirbeln und Stabilisieren die Grundprinzipien sind, nach denen Wasser belebt und energetisiert wird."

Tre Torri

Weihnachtsangebot

SlowFisch

Elisa Energiesysteme

Fördermitglieder

Kein Zufall also, dass Bader, der sich selbst "Gebado" nennen lässt, Wasserveredelung zu seinem Beruf gemacht hat. Seine kleine im oberbayerischen Palling beheimatete Firma Elisa Energiesysteme stellt Apparaturen her, die Leitungswasser in reines, natürliches Wasser mit Quellwassercharakter verwandeln. Neben vielen Privatkunden und Unternehmen versorgt Elisa seit über zehn Jahren auch das Bäckereihandwerk. Weniger Kalkablagerungen und die Möglichkeit, den Einsatz von Backmitteln zu reduzieren – das sind die Hauptgründe, weshalb in mehr als 250 Backstuben in Deutschland, Österreich, der Schweiz, Belgien und Frankreich Elisa-Quellwasser fließt – von der angesehenen Lübecker Stadtbäckerei Junge über den schwäbischen Dinkel-Spezialisten BeckaBeck bis zur berühmten Schweizer Confiserie Sprüngli. Die Firma lebt von Empfehlungen zufriedener Kunden, und derer gibt es viele:

"Bessere Frischhaltung, bessere Verträglichkeit, besserer Geschmack" – so wirbt zum Beispiel Bettinas Keimbackstube in Freutsmoos/Palling für ihre mit Elisa-Quellwasser produzierten Backwaren. Manche Betriebe machen aus der technischen Errungenschaft eine regelrechte Attraktion: So können Kunden im Hauptgeschäft der Ideenbäckerei Geier im Österreichischen Strasshof (17 Filialen) an zwei mit Edelsteinen gefüllten Elisa-Glassäulen nicht nur ihre Neugier, sondern auch ihren Durst stillen – indem sie nach Belieben selbst ihr Wasser zapfen.

Und wie funktioniert das Ganze? Das schon anfangs erwähnte Aufwirbeln und Stabilisieren – mit diesem Prinzip erreichten seine Systeme eine grundlegende Verbesserung der Qualität des Wassers, so Gebhard Bader. "Das Aufwirbeln geschieht mittels dynamischer Wirbelkammern und hat die Funktion, Informationen im Wasser zu löschen. Das reine Aufwirbeln kann jedoch gefährlich sein, da das Wasser dann negative Informationen aufnehmen kann (insbesondere Starkstromfelder). Deshalb muss es nach dem Aufwirbeln unbedingt stabilisiert und harmonisiert werden, was bei unseren Quellwassersystemen zum Beispiel durch sehr feine Kristalle (Silizium) geschieht. Während diese Kristalle aneinander reiben, geben sie kleinste Ströme ab, was in der Elektrotechnik als Piezo-Effekt bezeichnet wird. Dabei dienen Quarze als Schlüssel. Hierbei geschieht genau das, was auch in einem Wildbach passiert."



Inhalt

Elisa Energiesysteme

Allgemeines

Tre Torri

Weihnachtsangebot

SlowFisch

Elisa Energiesysteme

Fördermitglieder

Einer, der sich auf die "kosmischen Gesetze" des Wassers beruft und verspricht, es mit seinen Apparaturen "körperlich fit" zu machen – natürlich hat so jemand auch mit Skeptikern zu kämpfen. In der deutschen Bäckerfachpresse finden sich schon mal Artikel, in denen seine Quellwasser-Systeme als "unwissenschaftlich" bezeichnet werden und die Wirkung angeblich schwer nachvollziehbar sei. Es sei Glaubenssache, heißt es dann. "Wir entwickeln Technologien, die funktionieren, ob man dran glaubt oder nicht", entgegnet Gebhard Bader. "Das ist kein Zauber, vielmehr handelt es sich um eine ausgeklügelte Bio-Technologie." Nicht wenige Bäckereichefs ließen seine System einbauen, ohne ihre Mitarbeiter zu informieren, quasi in einer Nacht-und-Nebel-Aktion, damit ihre Bäcker den Einfluss auf das Wasser unvoreingenommen beurteilen können. "Und die wundern sich dann, dass bei gewohnter Zugussmenge plötzlich ihre Teige zu fest werden." Womit Bader ein weiteres, nicht ganz unwichtiges Argument für seine Produkte ins Spiel bringt: eine mögliche Erhöhung der Teigausbeute.

So, wie es kein Zufall war, dass Gebhard Bader seinen Weg zum Wasser fand, so wenig übrigens kommt der Firmenname von irgendwoher. Baders Frau, als Tauchlehrerin dem flüssigen Element ebenfalls sehr verbunden, leitet bei Elisa die Produktion – und heißt: natürlich Elisabeth.

