

GRANDER

JOURNAL IV



Introduction	Page 3
« L'eau cet être méconnu »	Page 4
Un essai de Hans Kronberger	
« L'eau a une intelligence élevée	Page 7
Entretien avec Johann Grander	
La Vivification d'eau Grander au banc d'essai	Page 10
Une étude du B.A.U.M confirme son action	
Grander en son et images	Page 12
Un documentaire sur les applications de la vivification d'eau dans l'industrie	
De Suisse	Page 14
Plus de 20.000 habitants bénéficient de la vivification d'eau en Suisse	
Anzapft ist! ^{*1)}	Page 16
On obtient de la bonne bière seulement avec une bonne eau	
Amstetten – La ville Grander	Page 18
Backe, backe Kuchen ... ^{*2)}	Page 20
Du kibboutz aux portes du désert	Page 22
Grander au Park National Gesäuse	Page 24
La boutique des commerçants Grander	Page 30
La vivification d'eau : partie intégrante de la fabrication des produits alimentaires	
Informations supplémentaires	Page 34
Adresses des distributeurs	Page 35
Mentions légales	Page 36

^{*1)} Expression conventionnelle utilisée traditionnellement pour l'ouverture des festivités lors de la fête de la bière en Allemagne.

^{*2)} « Fais cuire, cuire ton gâteau... » Comptine allemande.

Journal Grander IV

De nouvelles expériences avec la Vivification d'eau Grander

C'est une joie pour nous, de pouvoir vous présenter la quatrième édition du Journal Grander. Beaucoup de choses ont encore changées depuis la parution du troisième journal. Ainsi en est-il, du nombre d'utilisateurs Grander à travers le monde qui s'est vu largement multiplié. Nous nous réjouissons toujours particulièrement, lorsqu'ils nous font part de leurs succès et de leurs expériences avec la Vivification d'eau Grander. L'histoire du succès de Grander ne serait pas possible sans la passion de l'expérimentation de ses utilisateurs. Dans ce journal également, nous avons tenté de rassembler un aperçu représentatif d'expériences personnelles.

Cependant, un autre domaine d'utilisation s'est également considérablement développé entre-temps : l'application de la vivification d'eau dans l'industrie. A première vue, celle-ci pourrait paraître de moindre importance pour l'utilisateur privé. Pourtant en y regardant de plus près, force est de constater que le fait que la vivification d'eau ne fonctionne pas seulement au niveau de petits domaines privés mais est également utilisée avec succès par des groupes industriels mondialement connus est une certitude. L'utilisateur privé aborde la chose avec beaucoup de finesse et de doigté. Il se réjouit lorsqu'il constate que l'eau qu'il boit est moins fade, que celle de la douche est plus agréable, que le café a meilleur goût ou que les plantes

poussent mieux. Pour les entreprises industrielles, l'émotion entre naturellement moins en ligne de compte. Là, on mesure et calcule à la virgule près. La force du témoignage en est donc proportionnellement élevée. L'expérience acquise, précisément avec les systèmes de chauffage et de refroidissement, est également pertinente pour le particulier. Dans notre article sur l'application de la Vivification d'eau Grander dans l'industrie, vous allez rencontrer des noms célèbres.

Des utilisations du système Grander ont même été sévèrement testées. L'organisation de l'industrie allemande pour la protection de l'environnement, B.A.U.M., a ainsi testé l'incidence de certaines applications dans des domaines variés sur le cœur et les reins. De même dans le cadre de recherches pour une thèse à l'université de Graz, une candidate a étudié 32 entreprises industrielles en Autriche, Allemagne et Suisse qui étaient équipées du système Grander. De ces résultats nous ne dirons au préalable que ceci : Nous pouvons en être satisfaits. On avait presque l'impression que la recherche concernant l'élément « eau » était pour ainsi dire terminée, pourtant cet état de chose s'est totalement modifié ces dernières années. Ceci, également, est matière à réflexion dans ce journal.

Votre Organisation d'Entreprise Grander U.V.O.





L'affaire semblait résolue. L'eau était considérée comme l'élément sur lequel on avait fait le plus de recherches. La formule était claire et l'on ne s'attendait plus à trouver grand chose de vraiment neuf. Ces dernières années pourtant, cet état de chose s'est fondamentalement modifié. Plein d'étonnement et de respect, nous nous trouvons devant de nouvelles connaissances qui nous laissent entrevoir que le savoir de l'homme sur l'eau n'en est encore qu'à ses débuts. L'eau, elle même, y a énormément gagné en fascination.

De Hans Kronberger

Une tomate est composée à 95% d'eau, une bactérie à 75%, une vache atteint encore les 74%. Le corps humain, par contre, est déjà presque un « fruit sec » avec une moyenne de 65%. Seul le cerveau fait exception, étant composé à 80% d'eau. Déjà là, on pourrait, en plaisantant, se poser la question de savoir si cela est une bonne ou une mauvaise chose.

Pour la science, l'eau est en premier lieu, H₂O, une combinaison de deux atomes d'hydrogène et d'un atome d'oxygène. Au plus tard, c'est maintenant que cela devient intéressant. L'oxygène entretient la combustion et l'hydrogène est un gaz hautement inflammable. Une fois combinés, ces 2 éléments deviennent non seulement ininflammables mais présentent une excellente propriété d'extinction. La combinaison de l'atome relativement grand d'oxygène avec les deux plus petits atomes d'hydrogène

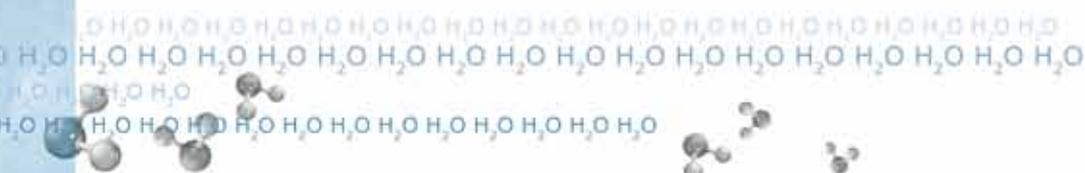
et celle des molécules entre elles sont également passionnantes, ou telle que l'explique le scientifique Robert Kunzig : « Les atomes d'hydrogène se cramponnent fermement à leur oxygène respectif et pourtant ils se lient aussi avec facilité à d'autres molécules d'eau ». Chaque molécule d'eau se trouve entraînée d'une certaine façon, dans une espèce de danse avec d'autres molécules d'eau. Continuellement et de façon éphémère, elles se lient entre elles comme les danseurs d'un quadrille, créant inlassablement de nouvelles combinaisons. Ce « changement de partenaire » se déroule plutôt rapidement, notamment plus de milliard de fois dans la seconde. Cette dynamique est la condition sine qua non qui permet à l'eau de former des lacs et des flaques, qui nous permet d'y plonger, qui lui permet de s'écouler vers le haut lorsqu'on l'aspire ou de prendre une forme de surface ronde sur laquelle les insectes

peuvent se promener, et encore beaucoup d'autres possibilités.

L'eau est anormale

Le processus qui se déroule à l'intérieur d'une goutte d'eau dépasse de loin l'imagination humaine moyenne. Mais aussi les caractéristiques extérieures, aisément reconnaissables, de l'eau sont si totalement différentes de celles de tous les éléments comparables que la science les a qualifiées « d'anormales ». Le scientifique anglais Martin Chaplin a répertorié et illustré plus de 60 de ces « anormalités ». Le fait que constamment de nouvelles irrégularités soient trouvées souligne bien que la recherche sur l'eau est encore très éloignée d'une révélation définitive. Si l'eau était « normale », elle devrait bouillir à moins 93°, elle devrait atteindre à son

L'eau : cet être méconnu



point de solidification, soit à 0°, son volume le plus important, elle devrait sous forme de glace, couler dans les profondeurs des eaux et y étouffer toute forme de vie. Mais non : avec obstination, elle brave les lois universelles de la chimie et de la physique.

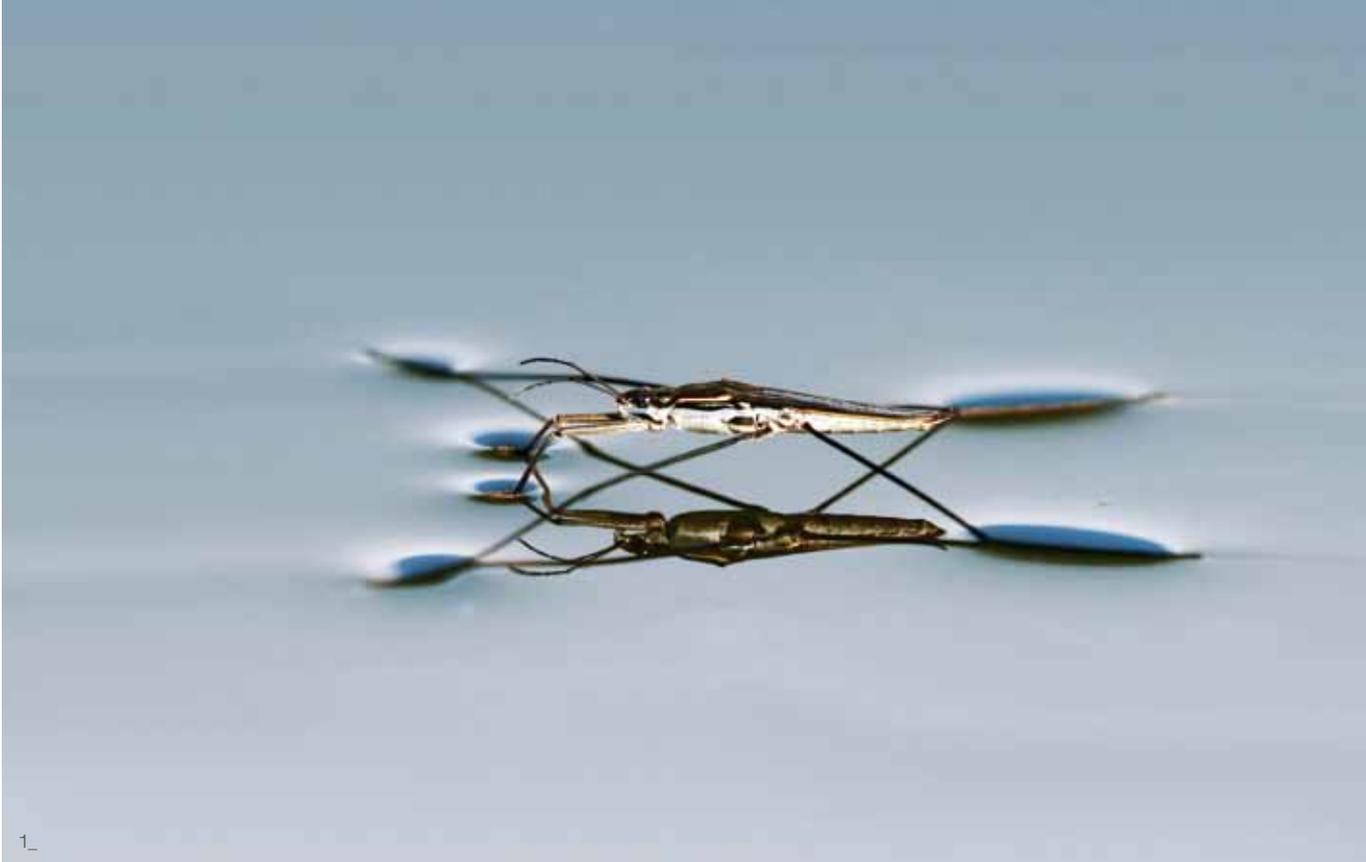
L'utilité de l'eau s'explique en une seule grande phrase : « Elle est la source originelle de toute vie et la condition indispensable à son maintien. » Si le corps humain était privé d'eau ne serait-ce que quelques jours, il se déshydraterait, ce qui signifie que d'emblée l'élimination du sel ne serait plus possible. Les globules sanguins, submergés, transporteraient le sel jusqu'aux reins qui à leur tour seraient rapidement saturés et qui déjà au bout de trois jours montreraient des signes de lésions irrémédiables. L'eau fournit, avant tout, le corps en sels minéraux importants mais elle est également un moyen de

transport optimal pour les médicaments. A l'inverse, l'eau élimine du corps, des sels minéraux et du sel. Les chercheurs ont ainsi constaté que la sueur et les larmes sont très proches de la composition de l'eau de mer, dont la consommation peut être mortelle pour l'homme.

Bien que l'eau soit un élément souple et sans consistance, elle peut, au bout d'un laps de temps suffisamment long, façonner les pierres les plus dures, comme le granit, mais également les détruire. On peut, de nos jours, mesurer avec une relative précision les substances organiques et anorganiques présentes dans l'eau. Qu'en est-il des fréquences radios ? Peuvent-elles influencer l'eau ou les corpuscules qui s'y trouvent ? Ou bien l'eau peut-elle même, au sens large, stocker des informations ? Ce thème fait l'objet de recherches constantes en Israël

: là, nous nous mouvons incontestablement en terrain inconnu. Mais la curiosité des scientifiques s'est éveillée sur cette question. L'impensable semble devenir envisageable : l'eau, un moyen d'enregistrer des informations ?

Et ce sont les plus grandes têtes pensantes du monde scientifique, comme ceux qui ont analysé la vitesse de la lumière, qui n'excluent plus la possibilité d'un grand bond dans les prochaines années ou décennies. En physique quantique, où l'on a constaté que les lois de Newton valables pour la macro physique ne sont pas applicables sans réticence à la microphysique, il y a matière à réflexion dans la recherche qui prend en considération d'autres processus, qui sont loin de la représentation humaine actuelle du temps et de l'espace.



1_

Création inexplicable d'un pont

Arracher à l'eau son secret, bribe par bribe, est devenu le but de chercheurs dans le monde entier. En Israël, on essaie d'extorquer à l'eau sous le Désert de Negev, le secret de ses pérégrinations au cours des derniers millions d'années. A Graz, on voudrait comprendre pourquoi l'eau sous tension forme d'inexplicables ponts qui ne sont pas compatibles avec les connaissances actuelles de la physique. Aux USA, on tente de faire brûler de l'eau de mer en

utilisant des ondes radios. En Russie, on essaye, à l'aide de méthodes non conventionnelles, de débarrasser l'eau potable de matières cancérogènes. Et la liste est encore bien longue. Beaucoup d'expériences et de spéculations de chercheurs ont débouché sur la constatation de phénomènes que l'on peut certes reconnaître dans la pratique mais dont la cause ne peut pas s'expliquer scientifiquement (l'expérience du pont d'eau tentée à Graz en est un exemple typique ; visible sur : <http://www.ptc.tugraz.at/spec-mag/waterbridge1.htm>).

1_ Punaise d'eau : promenade sur la surface de tension.
2 - 3_ Pont d'eau en suspension libre.



2_



3_



L'aspirine : une énigme vieille de cent ans

Et qu'en est-il de « l'eau Grandier » ? Il serait assurément présomptueux de vouloir classer, sans plus, la Vivification d'eau Grandier parmi les grands phénomènes naturels méconnus. D'un autre côté, il serait au moins aussi inacceptable de ne pas emprunter cette piste : en particulier si on se base sur le fait qu'elle est aujourd'hui reconnue et utilisée avec succès dans l'industrie de la haute technologie. Les expériences positives et les résultats de mesures se sont grandement étoffés ces dernières années. L'argument, selon lequel la Vivification d'eau Grandier ne peut pas avoir d'effets réels parce qu'elle est définie

par un processus théorique inconnu de la science, est naturellement ridicule. Cela fait penser à la découverte du remède contre les maux de tête, l'aspirine (ou acide acétylsalicylique). Elle fut autorisée en 1897. Tous ceux qui l'utilisaient connaissaient son efficacité. La science, toutefois, ne pouvait pas comprendre son processus. Ce n'est qu'en 1971 que John Robert Vane découvrit que l'acide acétylsalicylique entrave la production de prostaglandines dans le corps humain et, de ce fait, libère son utilisateur de la douleur. Vane reçut en 1982 le prix Nobel de médecine pour cette découverte.

Il reste à espérer que, à l'avenir, la recherche consacre une aussi grande attention à la nature de

l'eau et qu'elle l'étudie avec autant de succès et d'intensité que le fut la nature de la lumière. Mais ici également, cela suppose que la science ne soit jamais limitée par la compréhension de l'être humain. Bien que nous devions entre autre à la diffusion télévisuelle quasi sans limite, de découvrir les connaissances d'Einstein sur la théorie de la relativité, qui a totalement révolutionné la vision scientifique du monde, la question apparemment banale de savoir si la lumière est faite « d'ondes » ou de « particules », des deux ou d'aucune des deux, reste toujours inexplicquée.

« L'eau a une intelligence élevée »

Entretien avec Johan Grander.

Entre toutes les eaux de notre planète existe un lien étroit.

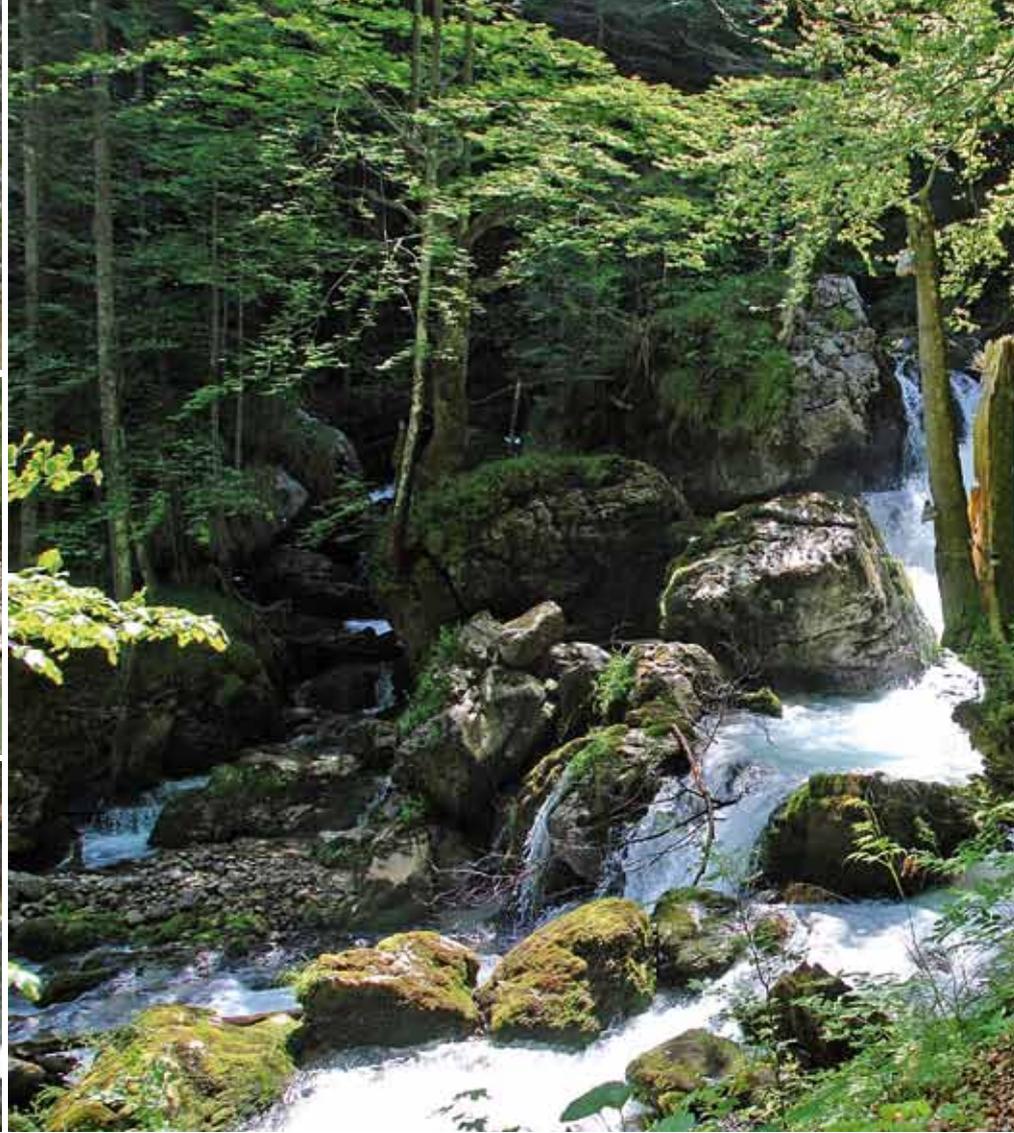
La désignation « vivification d'eau » est devenue aujourd'hui une notion très utilisée. Tu as été celui qui, il y a 25 ans, a inventé cette notion. Comment cette désignation t'est-elle venue ?

Dans la nature, l'eau cherche son chemin et pour que ce soit possible elle a besoin d'être libre. Elle s'écoule sur la terre et sous la terre, trace ses propres courbes et méandres et l'ensemble de la végétation en profite. Les hommes ont privé l'eau de cette liberté, par exemple, en voulant s'opposer à son cours par la rectification des canaux. Pour l'approvisionnement des foyers, elle est mise sous pression, propulsée dans des conduites et en partie mélangée à des produits chimiques, ce qui lui fait perdre sa force naturelle et sa vivacité. Ces propriétés

partiellement perdues peuvent être à nouveau transmises à l'eau par la vivification d'eau.

J'ai pu m'en rendre compte en observant une goutte d'eau au microscope. Sous très fort grossissement, les micro-organismes qui se trouvent dans toute eau bonne et saine deviennent visibles. C'est de cette manière que j'ai pu observer au cours des ans les eaux les plus différentes et constater que dans la plupart des gouttes d'eau il y avait en fait peu de mouvement. Cependant, dès que j'y rajoutais une goutte d'eau vivifiée une telle vivacité en résultait que je ne pouvais pratiquement plus suivre les mouvements au microscope. La vie pure devenait visible. Cela est à mon sens 'l'eau vivifiée' au sens propre.





Quel est le rôle des micro-organismes dans l'eau ?

Les micro-organismes sont responsables de la stabilité de l'eau. Par la vivification d'eau, je souhaitais obtenir une structure de l'eau ordonnée et stable et, par la même, un milieu sain pour les précieux micro-organismes. Plus ils sont vifs et actifs, plus ils renforcent le système immunitaire de l'eau. Ils contribuent largement à la faculté d'autoépuration de l'eau.

Tu considères la Terre comme un être vivant où tous les processus sont en relation étroite les uns avec les autres ?

Je souhaiterais que les hommes réfléchissent à nouveau un peu plus à ce qui se passe réellement dans la nature. Oui, pour moi la Terre est un être vivant. Et de ce fait, je ne considère pas le flux et le reflux, par exemple, comme étant le résultat de l'attraction lunaire, comme cela est toujours affirmé, mais plutôt comme la conséquence de la respiration de la Terre. Dans beaucoup d'autres domaines, par contre, la lune a une forte influence

qui ne lui est pas toujours concédée. Notamment sur l'eau.

Je vois la nature dans son ensemble comme un ordre parfait de la création divine. Elle représente pour moi ce qu'il ya de plus grand, de plus merveilleux et de plus précis. Sans elle, il n'y aurait même jamais eu la notion de l'heure.

Tu affirmes que la transmission d'informations de l'eau à l'eau dans la nature est avérée partout. Comment en es-tu arrivé à cela ?

Il y a des années de cela, j'ai eu une expérience tout à fait spécifique qui m'a conforté dans l'idée que les eaux sont bien plus étroitement en relation entre elles que nous ne pouvons peut-être l'imaginer. Ainsi, j'ai pu observer une fois sous mon microscope à l'intérieur d'une goutte d'eau une sorte d'éclair de chaleur, sans que je sache ce que cela pouvait signifier. Peu de temps après, j'ai appris par une station de radio munichoise que de fortes tempêtes avaient sévi en Bavière. A ce moment là seulement, j'ai compris que dans la goutte d'eau j'avais vu des éclairs.

Aujourd'hui je sais qu'entre toutes les eaux de

notre planète il existe une relation étroite, du petit ruisseau de montagne jusqu'à l'océan. Lorsque, par exemple, un fleuve se jette dans la mer, d'énormes quantités d'énergies électrolytiques sont libérées parce que l'eau douce est par nature chargée positivement alors que l'eau de mer l'est négativement. Cette relation subsiste dans toutes les directions, ce qui signifie que chaque événement se produit dans la mer non seulement à l'endroit où il a lieu mais se répercute dans toute les directions jusqu'aux origines, c'est à dire jusqu'aux sources. Et lorsque l'on admet l'existence de ces rapports, il est compréhensible que de nos jours, en raison des influences de l'environnement et des pertes d'énergies qui y sont liées, l'eau se vide toujours plus de sa force et de sa qualité originelles à travers le monde.

D'où te vient cette connaissance ?

J'ai pu acquérir cette perspective par intuition et je préfère encore l'appelée influence supérieure. C'est pourquoi je transmets également au créateur chaque remerciement que m'adressent les gens.



Ton thème de prédilection est l'eau. Y a-t-il du nouveau à ce sujet ces dernières années ?

Depuis la découverte de la vivification d'eau on s'agite beaucoup dans la recherche sur l'eau. Certes, la science s'appuie le plus souvent seulement sur les faits qui lui sont connus. Il en existe quand même certains maintenant qui pensent dans un contexte d'ensemble et sont prêts à intégrer dans leurs recherches des choses qu'ils ne connaissent pas encore mais que peut-être ils devinent déjà.

D'autres encore font des recherches sur le big-bang, duquel apparemment toute chose serait issue. Mais ils ne peuvent naturellement pas vraiment aller bien loin.

Parallèlement à l'énorme succès il existe toujours encore des sceptiques ?

Dans son utilisation pratique, notre vivification d'eau est déjà mondialement fort reconnue. Naturellement il reste encore des sceptiques qui se refusent à reconnaître ses incidences parce qu'il n'existe encore aucun modèle scientifique qui

explique ces effets. Les méthodes de recherche traditionnelles ne sont pas encore appropriées pour expliquer ce qu'est l'eau dans sa perfection et pour l'étudier. L'eau a une intelligence élevée que l'on peut mettre à profit. Ainsi, il n'y a jamais d'eau pareille à une autre - jamais ! Chaque eau, chaque source est différente ! Cela dépend du mouvement et du cours de l'eau, des conditions et des exigences naturelles comme la végétation et la roche avec lesquelles elle entre en contact et également avec la façon dont celles-ci sont en relation les unes avec les autres. Pour moi tout ceci est parfaitement naturel...





La vivification de l'eau au banc d'essai

Excellentes notes pour Grander. Une étude du B.A.U.M. confirme son action.

Derrière le nom B.A.U.M.* (Bundesdeutscher Arbeitskreis für Umweltbewusstes Management) se cache une organisation d'environ 500 entreprises engagées pour l'environnement. L'objectif de ce cercle d'étude est d'encadrer et de conseiller ses membres sous la devise « La protection de l'environnement est la plus grande priorité des entreprises ». Dans le monde de l'entreprise une recommandation du B.A.U.M. a la valeur d'un label de qualité élevé. Son président le Professeur Maximilian Gege voulait savoir s'il pouvait ou non recommander la vivification d'eau Grander aux entreprises industrielles membres. 23 entreprises déjà équipées de la Vivification d'eau Grander furent choisies dans différents domaines d'activité, tels que les loisirs, la santé, l'industrie et le tourisme, en Allemagne, en Autriche et en Suisse, afin que soient

vérifiées leurs déclarations concernant l'efficacité du système. Parallèlement aux questions sur le domaine d'utilisation, sur les attentes et les répercussions sur les processus de production, des notes sur des résultats de laboratoires internes et externes furent incluses dans l'enquête.

Rainer Kant, diplômé en sylviculture et chef de projet au B.A.U.M. a dirigé l'étude ; il se souvient : « Au début, lorsqu'on m'a confié cette tâche, un certain scepticisme régnait aussi en moi. Comment un aliment de base pourrait-il se révéler être la soi-disant panacée universelle ? ». Il s'attendait à une explication chimique ou physique plausible mais au lieu de cela, il recueillit des témoignages personnels exceptionnels et d'innombrables preuves. Rainer Kant dépeint ainsi ses premières impressions : « On m'a raconté que des

vaches ont pris l'habitude de courir jusqu'au coin le plus reculé de leur parc pour y avoir accès à l'eau vivifiée et éviter l'eau ordinaire. Ou encore que des enfants sont devenus moins agressifs après que l'eau vivifiée ait été installée chez eux et même que dans un hospice, le nombre d'accidents chez les personnes âgées avait diminué parce qu'ils consommaient plus d'eau et de ce fait étaient moins sujets aux fractures du fémur. » A côté des expériences privées, les effets observés dans différentes entreprises étaient au centre de son intérêt. Parmi elles se trouvaient des entreprises renommées telles Formtec GmbH dans le secteur du plastique, dont le siège est à Kronau, l'hôtel « Am Stephanplatz » ainsi que le château de Schönbrunn à Vienne et la Brasserie Memminger à Memmingen.



1_

1_ Le Professeur Maximilian Gege, Président du B.A.U.M. et initiateur du test Grandeur



2_

2_ Rainer Kant diplômé en sylviculture et contrôleur du B.A.U.M. : « Un effet positif est incontestablement présent ».



Recherches pour une thèse à l'université de Graz

A l'Institut pour la Gestion de l'Innovation et de l'Environnement de l'université Karl Franz de Graz, le Professeur Stefan Vorbach a donné à l'étudiante Katrin Zunkovič un sujet de thèse intitulé : « La vivification de l'eau à l'exemple de la Technologie Grandeur - Une enquête empirique chez des utilisateurs industriels ». Katrin Zunkovič enquêta auprès de 32 entreprises d'Autriche, d'Allemagne et de Suisse, afin d'examiner, à l'aide d'un questionnaire exhaustif, les effets de la vivification de l'eau. Ont été évalués : le type d'utilisation (systèmes de refroidissement, de production ...), le bénéfice économique réalisé, les effets mesurables et bien sûr la question clé: « la Vivification d'eau Grandeur peut-elle effectivement contribuer à une gestion durable de l'eau ou à la protection de l'environnement dans le secteur industriel ? » Le résultat fut parfait. Katrin Zunkovič rapporte : « 48% des entreprises interrogées ont jugé son action comme «très bonne» et 47% comme «bonne», 90% des personnes interrogées ont évalué leur degré de satisfaction comme «très bon» ou «bon» et 71% des personnes interrogées ont constaté un avantage économique chiffrable. »

INFORMATION

B.A.U.M. – Bundesdeutscher Arbeitskreis für Umweltbewusstes Management

D-20259 Hamburg, Osterstraße 58

Tel.: +49 (0) 40 / 4907 1100

Fax: +49 (0) 40 / 4907 1199

E-Mail: info@baumev.de

www.baumev.de, www.nachhaltigeswirtschaften.net

Dans tous les cas, l'examineur a constaté des résultats positifs. « L'utilisation d'additifs chimiques a diminué, l'entretien a été réduit et la durée d'utilisation de Certains outils d'exploitation de même que les intervalles entre les changements de pièces se sont allongés », reconnaît un technicien de Formtec. Les utilisateurs des piscines « Alpenfreibads » à Halblech-Trauchgau, et « Erlebnissbades » à Platting, de même que ceux du Fitness-Parck de Lucerne en Suisse, ont immédiatement remarqué que l'odeur de chlore était amoindrie.

« Le goût est plus doux, plus rond en bouche, avec des bulles de gaz carbonique plus fines », lui confirma le maître brasseur Wolfgang Kesselschläger à Memmingen. Des boulangeries, des pâtisseries et des mi-

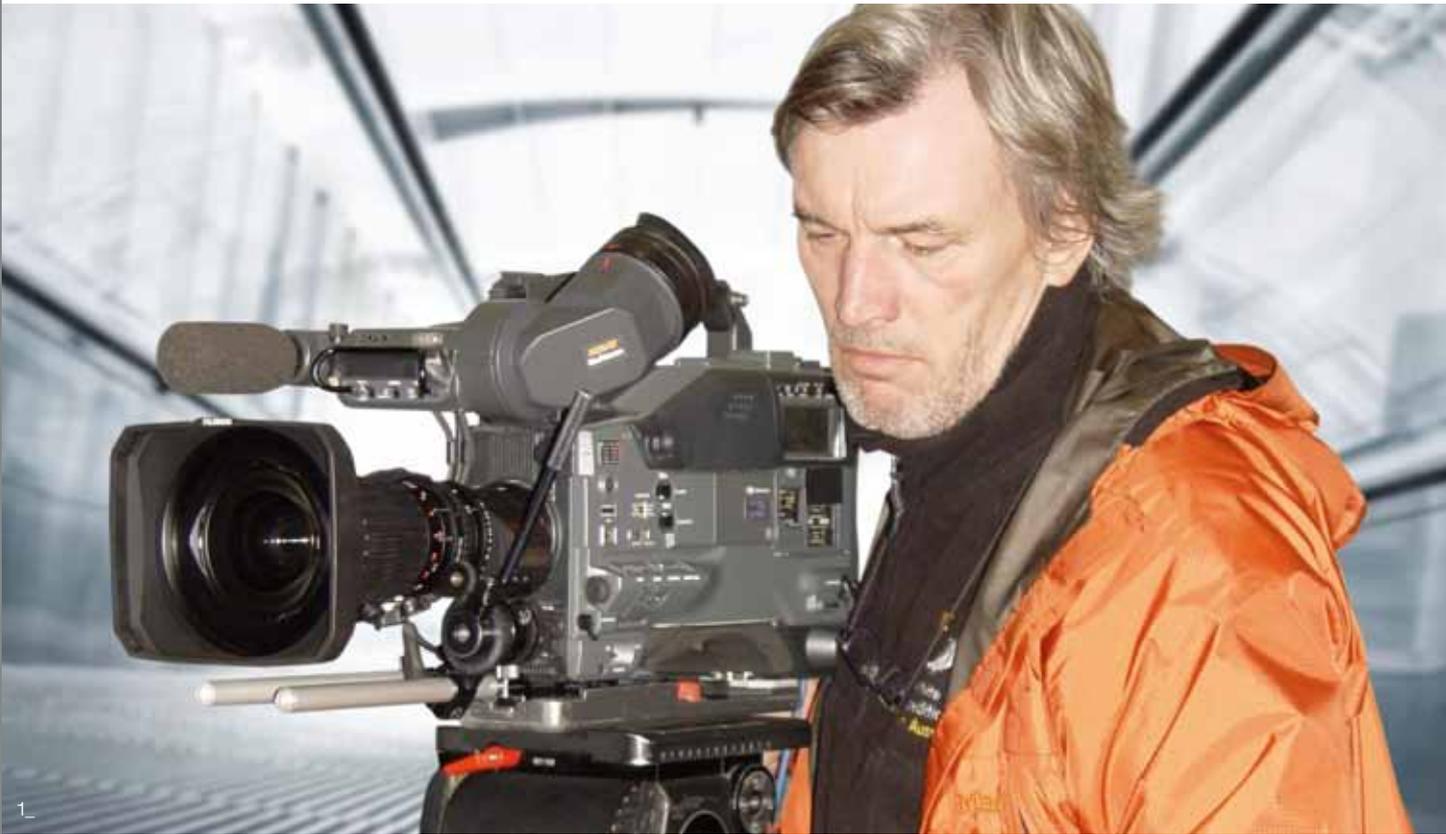
noteries ont enregistré une plus haute teneur en eau dans leurs produits et un nettoyage plus aisé de leurs installations. Dans les systèmes de chauffages et les circuits de refroidissement également, l'eau vivifiée marque nettement des points. « Depuis l'installation de la Vivification d'eau Grandeur, nous avons diminué de 50% l'utilisation de détergents, d'autre part les frais de consommation d'eau ont été réduits de 7000 Euro par an », voilà ce qu'a appris Rainer Kant dans la fromagerie Allgäuland GmbH à Sonthofen.

Les coûts d'investissement varient de 2.000 euros pour un moulin à 50.000 euros pour la brasserie Memmingen. Les périodes d'amortissement se situent entre 15 mois et 4 ans. Les capacités potentielles plus élevées de faire des économies se sont révélées

en industrie dans les secteurs de la longévité des installations, les charges liées à l'énergie, à l'eau et aux produits chimiques, ainsi que les frais de personnels, de maintenance et d'entretien.

« Aucune des personnes interrogées n'a pu fournir d'explications scientifiques à l'effet de la Vivification d'eau Grandeur mais son effet positif est définitivement établi. Les attentes des entreprises ont été satisfaites et même souvent dépassées. Nous recommandons la mise en œuvre de la Vivification d'eau Grandeur dans l'industrie » conclut le rapport final du B.A.U.M., après plus de six mois d'enquête continue.

**Cercle allemand de management respectueux de l'environnement*



1



2



3



4

Grandeur en son et en images

De l'eau claire pour l'industrie :

U.V.O. l'entreprise de distribution des produits Grandeur présente à la Maison de l'Industrie à Vienne, un documentaire sur l'utilisation de la Vivification d'eau Grandeur dans l'industrie.

Des drapeaux bleus et blancs aux couleurs de Grandeur ornaient la façade de la Maison de l'Industrie sur la place Schwarzenberg à Vienne. Le 9 novembre 2007 fut un jour important dans l'histoire de la Vivification d'eau de Johann Grandeur. Dans la salle de représentation de la centenaire Maison de l'industrie, se sont rassemblés plus de 150 techniciens venus d'Autriche et d'Allemagne, de même que des chefs d'entreprises et des curieux pour assister à la première du film : « De l'eau claire pour l'industrie ».

Ce documentaire retraçait les expériences d'entreprises renommées telles que la fromagerie Allgäuland Käseerei à Sonthofen, Austria Tabak, Gerreisheimer Wilden, Fahnen Gärtner à Mittersill, Hirschmann Automotive à Rankweil, Eckelt Glas à Steyr, la maison d'édition Voralberger Medienhaus, l'imprimerie du journal Voralberger Nachrichten, Isosport, Manner, la fabrique de machine Liezen, MKE, Boxmark et beaucoup d'autres encore tel Tipco Foods en Thaïlande.

« En ce qui me concerne, il est prouvé avec certitude que la Technologie Grandeur est efficace », énonça Karl Michael Grueber, directeur de la fromagerie Allgäuland, une sommité de l'industrie à Sonthofen.

L'eau représente une partie importante pour beaucoup de processus de production industriels. La qualité de l'eau est pour la plupart des entreprises une condition importante du succès de leur activité. Parmi les utilisateurs de la technologie Grandeur, se trouve également la firme Daimler AG à Wörth am Rhein. La plus grande usine de montage de camions au monde stabilise l'eau de son système de refroidissement avec Grandeur. L'usine produit annuellement plus de 100.000 véhicules. Des millions de vis sont mis en place par air-comprimé. Le procédé de compression de l'air génère de la chaleur et doit être contrôlé et systématiquement refroidi et ce n'est pas toujours simple de maintenir la stabilité de l'eau réfrigérée. Du côté de l'atelier on apprend que : « Après la mise en place de la technologie Grandeur nous avons pu réduire de façon adéquate l'apport en produits chimiques. Le système est stable depuis car l'essai a été couronné de succès ».

C'est également avec des produits chimiques que la firme Formtec traitait l'eau de son circuit de refroidissement fermé. Il arrivait qu'au moment de changer les moules à injection, l'eau entre en contact avec la peau. L'eau était souillée et bactériellement contaminée et le personnel de service la trouvait désagréable. Le directeur technique Rüdiger Epp nous rapporte : « Si l'année dernière quelqu'un m'avait demandé si je pouvais imaginer qu'il soit possible de préserver l'eau de manière aussi simple et sans chimie,

j'aurais répondu, non, ça ne fonctionne pas. Et pourtant cela fonctionne bien grâce à la technologie Grandeur. »

De l'eau de bonne qualité semble également être la solution des problèmes persistants pour l'entreprise Eckelt Glas qui travaille le verre à Steyr, en Haute-Autriche. D'une part elle est utilisée pour refroidir, d'autre part elle sert à éliminer la poussière de verre. Cette poussière s'incruste dans les machines et doit être amalgamée au moyen de produits floculant. « Les dépôts de saleté sur les machines peuvent être enlevés plus facilement depuis que nous sommes équipés de la technologie Grandeur et le nettoyage des pompes a diminué. Avant, nous lavions les filtres trois à quatre fois et puis ils devaient être changés. A présent nous les utilisons une vingtaine de fois », souligne Heinz Baumgartner, responsable de la maintenance.

Qui aurait pensé que l'eau pouvait être aussi décisive, quant à la qualité d'impression d'un journal ? La maison d'édition Voralberger Medienhaus a utilisé la Vivification d'eau Grandeur dans le procédé d'impression offset. « La stabilité de l'eau est meilleure et la qualité d'impression s'est améliorée d'autant. L'année dernière, nous avons gagné le prix du journal de l'année « Newspaper of the Year ». L'eau Grandeur y a contribué », le directeur technique Wilfried Übelher en est certain.

La matière première la plus importante dans le brassage de la bière est l'eau. A la brasserie Memminger la totalité de l'eau de l'usine est vivifiée. « Il en résulte une diminution de deux tonnes et demi de chlore par an, soit nettement moins de frais d'exploitation. De même, le délai de fermentation de la bière s'est raccourci d'une journée, la qualité de la bière s'est améliorée et les bulles de CO₂ sont plus fines. Nous ne savons pas pourquoi c'est ainsi », nous apprend le maître brasseur et fondé de pouvoir Wolfgang Kesselschläger.

Depuis plus de 16 ans, les avantages de la Vivification d'eau Grandeur dans les foyers et les équipements privés sont connus. Il y a eu également dans l'activité industrielle des expériences isolées qui comme pour la firme Manner, mondialement connue, remontent jusqu'à l'année 1992 mais jamais il n'y a eu d'analyse systématique avec des données techniques comparatives. Ce qui fonctionne si magnifiquement dans le domaine privé est, dans celui plus grand de l'industrie, également possible. Une première approche de l'utilisation de la Vivification d'eau Grandeur dans l'industrie a été faite le 1er juin 2007, lorsque des techniciens de pointe se sont réunis en symposium à l'Ecole Espagnole d'Equitation de Vienne. Déjà là, des spécialistes venus de secteurs différents ont échangé leurs

expériences sur l'eau vivifiée. Maintenant, les résultats, en son et en images, sont devenus accessibles à tous.

Pour commander le DVD se référer à la page 34.



1_ Harald Mittermüller : Depuis des années sur la piste des succès de Grandeur avec une caméra.

2_ Eckelt Glas : Amélioration de la production avec Grandeur.

3_ Formtec : La qualité de l'eau potable dans le système de refroidissement.

4_ Imprimerie : Une image plus nette grâce à l'eau claire.

5_ Fromagerie : Des produits chimiques réduits de moitié.

EN SUISSE !

Déjà plus de 20.000 suisses bénéficient de la Vivification d'eau Grander

Les suisses ont depuis toujours une relation étroite avec l'eau. Le pays est comblé par ses fleuves et ses lacs : à l'ouest le lac de Constance, à l'est le lac Léman, au sud le lac Majeur et le Rhin et le Rhône qui prennent leurs sources au Mont Saint-Gothard.

La Vivification d'eau Grander a atteint la Suisse en 1992. Aujourd'hui plus de 20.000 suisses s'accordent sur les effets de l'eau vivifiée. L'un d'entre eux est Gabriel Galliker, directeur du Garage Galliker AG à Kriens-Lucerne. De concert avec la vente de voitures, beaucoup d'autres services sont proposés. En plus des prestations habituelles telles que les réparations, le tuning, la fourniture de pneus et de carburant, plus de 35.000 lavages de voitures sont effectués an-

nuellement. Gabriel Galliker : « Peu après l'installation de la vivification d'eau, nous avons pu réduire les additifs chimiques de 25%. Nous en sommes très satisfaits et ne pouvons que la recommander. »

D'une toute autre manière que chez Gabriel Galliker, l'invention de Johann Grander a enrichi la vie de la globe-trotter Marina Gschwind Grieder de Sils. Elle raconte : « Depuis mars 2006 j'ai équipé le réservoir d'eau de mon camping-car avec un stylet énergétique Grander ». Depuis et même en cas de station prolongée, elle n'a plus jamais eu de problème avec l'eau potable. « Il n'y a plus d'algues et nous pouvons nous passer d'eau minérale. C'est tout simplement génial. Nous remercions Johann Grander de tout cœur ! », dit en rayonnant la globe-trotter.



1_ Gabriel Galliker :
25% de produits chimiques en moins



2 - 3_ Salon de coiffure de Marc Hossmann :
une photo en dit plus que 1000 mots.



Dans la boucherie Metzgerei Berchtold AG à Rotkreuz tout tourne journellement autour de la saucisse. Pour la fabrication de leurs produits, de l'eau de qualité représente la cerise sur le gâteau. Le maître boucher Klaus Berchtold nous raconte avec fierté : « Nous faisons venir nos bestiaux des environs, nous les abattons nous même et fabriquons quotidiennement de la charcuterie fraîche avec de l'eau vivifiée. Lors du dernier test de qualité de la SSF, l'association de la viande suisse, notre charcuterie a été primée avec 7 médailles d'or et 2 médailles d'argent ».

A peine à une heure de voiture de Zurich, se trouve une auberge originale, das Gasthaus Rössli, à Mogelsberg. Là, on sert des menus gourmets bios, les clients dinent dans la Salle

des Eléments et consomment le « Menu Astral ou Menu Vénus ». Pour les visiteurs, l'eau vivifiée accompagne naturellement depuis longtemps un repas sain : « La demande est très grande et dépasse déjà la préférence pour l'eau minérale. Elle est ressentie comme douce, agréable et légère. Nous même avons remarqué une réduction de deux-tiers de la quantité de détergent utilisé par nos lave-vaisselle » constate la propriétaire Sabine Bertin.

Pour Marc Haussmann, coiffeur styliste à Stans, et sa clientèle il ne s'agit pas uniquement de leur boisson favorite : « Nos clients en profitent en tant que boisson mais nous lavons également leurs cheveux avec l'eau vivifiée et l'éclat brillant



4



5

4 - 5_ Marina Gschwind Grieder : Un camping-car équipé d'un cylindre de vivification Grander.



6

6_ L'auberge Rössli : de la nourriture vivifiée.



7

7_ Le directeur Robert Schmid : Totalement satisfait.

des cheveux parle de lui même. »

La famille Siméon-Klaiss à Domat-Ems ne pourrait plus se passer de la Vivification d'eau Grander dans leur domaine privé. Depuis quatre ans, elle est utilisée pour la lessive, le chauffage et le chauffe-eau. Gaudenz Siméon-Klaiss décrit son expérience : « L'eau est propre malgré le fait que nous y rajoutons deux-tiers de produits chimiques de moins que d'habitude. Lorsque j'en bois, elle me paraît plus savoureuse et plus douce. Les fleurs du jardin d'hiver n'ont pratiquement plus besoin d'engrais et fleurissent plus superbement que jamais ».

Robert Schmid, directeur suppléant et planifica-

teur d'entreprise de la banque Luzerner Kantonalbank, s'est depuis longtemps occupé de la question de l'eau. « A Eigenheim j'utilise déjà Grander depuis longtemps, le jardin y prospère de manière inouï et nous utilisons moins de produits chimiques pour notre piscine. » Le directeur a également tout mis en œuvre pour que Grander soit installé dans sa banque. « Un immeuble avait des problèmes de conduites d'eau rouillées, nous l'avons équipé de la technologie Grander et la corrosion a fortement diminuée. Jusqu'à présent déjà cinq succursales de la banque bénéficient de l'eau vivifiée », résume M. Schmid.

Comme on peut le voir, la Vivification d'eau Grander se révèle souvent être la solution à un pro-

blème ou bien elle conduit à des changements inattendus. Au delà de cela, elle unit aussi les gens même de par le monde.



Anzapft ist!

Pour obtenir une bonne bière il faut une bonne eau

La première brasserie à avoir expérimenté la Vivification d'eau Grandeur est vraisemblablement celle de Wieselburg, en Basse-Autriche. Toutefois au début, le système de vivification n'avait pas été utilisé directement pour la fabrication de la bière mais avait été intégré aux conduites d'eau. Qui est en vérité le « père du brassage à l'eau vivifiée », ne se laisse plus définir avec certitude aujourd'hui. Dans les premiers temps de leurs installations, certains brasseurs voulaient avant tout préserver leurs « secrets » de leurs concurrents. En tous cas, le maître brasseur Georg Deil d'Osterberg en Souabe qui déjà en 1998 expérimentait la vivification de l'eau, est certainement un pionnier dans ce domaine. Outre une économie non négligeable dans le domaine du nettoyage de 20.000 DM à l'époque, le maître brasseur Deil voulait également obtenir une confirmation officielle de ce changement. Il fit donc tester sa bière vivifiée et non-vivifiée par l'organisme de contrôle d'état Weihenstephan. Au niveau du test du goût, toutes les variétés de bières vivifiées se démarquaient nettement

et positivement par rapport aux autres. Le maître brasseur Deil : « Il n'y a rien de meilleur pour la santé que la bière, elle se compose d'eau, de malt, de houblon et de levure. » Pour les spécialistes il rajoute : « Nous avons constaté une propagation alcaline nettement réduite, une baisse de 20% de la concentration basique qui a pour conséquence un entartrage diminué et une stabilité plus élevée des micro-organismes. De plus nous avons un allègement de la clarification et une augmentation des tanins, nous avons pu atteindre une proportion de 84 mg par litre pour les bières blondes bios. A cela s'ajoute le fait que les matières premières bios ont une richesse nettement plus élevée. » Pour la bière blonde bio, l'apport élevé de houblon n'apporte pas d'amertume, au contraire elle reste douce.

Tous les brasseurs s'accordent pour louer la finesse des bulles et donc le fait qu'elle soit plus agréable à boire, il en va ainsi de même pour la célèbre bière appréciée dans toute l'Autriche, la Murauer Bier. Le maître brasseur de Styrie Gün-

ther Kecht arrive à cette conclusion : « Dès 2004 l'eau vivifiée a été utilisée dans nos bières et nos boissons sans alcool. Depuis ce temps les matières contenues dans la bière s'harmonisent mieux entre elles, le gaz carbonique est plus doux et fait des bulles plus fines. »

L'histoire de la brasserie Attergauer Bierbruderschaft est presque un petit miracle économique. Volkher Kaltenböck a fait des études en Allemagne pour devenir brasseur et a débuté avec une petite brasserie-maison dans la cave de ses parents. Avec cinq autres confrères brasseurs (Lothar, Hans, Johannes, Martin et Herwig) il fonda la brasserie Attersee. Grandeur était de la partie dès le début étant donné que son père avait déjà installé un vivificateur d'eau. Le succès de la troupe de brasseurs idéalistes fut retentissant : Au 5ème Festival der Biervielfalt (le festival des variétés de bières) en Autriche, ils accumulèrent deux titres de champions nationaux et une troisième place.

Dans absolument tous les domaines de pro-



1 - 2_ La bière vivifiée de Attersee

3_ Le maître brasseur Kesselschläger :
« La fermentation est réduite d'une journée »

4 - 6_ Le maître brasseur Günther Kecht :
« Les composants s'harmonisent mieux ».



2_



3_



4_



5_



6_

duction, la brasserie Memminger Brauerei utilise l'eau vivifiée, même dans les systèmes de nettoyage et de chauffage. Dans ces derniers, 10% de moins de produits acides et basiques sont utilisés et le chlore a lui seul représente une diminution de 2.5 tonnes par an. Mais le résultat le plus captivant, pour le maître brasseur et fondateur Wolfgang Kesselschläger, est une constatation : « La durée de fermentation s'est raccourci d'une journée. »

Amstetten – La ville Grander

Une remarquable concentration d'utilisateurs Grander.



L'esprit inventif et la richesse d'idées semblent presque illimités à Amstetten, en tous cas en ce qui concerne l'eau vivifiée.

Gerlinde Gründling, de la société d'installation du même nom, est à l'origine de l'attention portée aux clients Grander. « L'eau de notre piscine garde ses qualités plus longtemps, elle ne se dégrade pas et ne devient pas verte. » Même dans l'aquarium, l'eau vivifiée fait des bulles et Grand-maman Gründling pense que : « Les poissons sont plus gais ». De fait, dans toute la maison Gründling on boit à nouveau plus d'eau du robinet.

Avantageux et efficace

Rupert Primetshofer, le gardien de l'immeuble sis au 1-5 de la rue Auer-von-Welsbach-Straße, était à la recherche d'un système avantageux et efficace qui permettrait de supprimer les dépôts dans les conduites du chauffage. Il constate avec bonne humeur : « Depuis que l'eau vivifiée coule dans les tuyaux nous n'avons plus le moindre problème ». (Photo 1.) **Tout est charcuterie...**

C'est la devise de la société de la Famille Ellegast. L'un de leur souhait était de pouvoir réduire

la consommation de produits chimiques dans les installations de production de leur boucherie. Après que la Vivification d'eau Grander ait été utilisée avec succès dans leur piscine privée, ils la firent installer également dans leur boucherie industrielle. Leurs préparations à base de viandes et leur charcuterie sont-elles meilleures qu'avant ? Ils préfèrent laisser ce jugement à leurs clients ; c'est à eux que leurs produits doivent plaire et cela semble être le cas, manifestement. (Photo 2.)

Au fournil et au jardin

Du pain chaud et fraîchement cuit sur la table du petit déjeuner dans les premières heures de la matinée est chose habituelle pour les maîtres-boulangers d'Amstetten. De l'eau de qualité est un des plus importants ingrédients du fournil. C'est pourquoi les sept boulangers de la ville vivent tous leurs productions avec Grander. (Photo 3.)

« Cela verdoie si vert »*, lorsque les fleurs s'épanouissent dans la jardinerie de Peter Mayer et des Sœurs d'Amstetten. « Les clients s'étonnent que les plantes de balcon soient aussi robustes et résistantes aux maladies », reconnaît Peter Mayer. (Photo 4.)

Cette intangible marque de qualité, la Signora Adelgundis Haugeneder, Sœur enseignante, la dispense également à ses plantes. Les Signoras dirigent une école professionnelle pour les métiers de l'économie qui accueille 200 élèves et pour lesquels le jardinage tient une place prépondérante dans le cursus scolaire. (Photo 9.)

Autour du bien-être

Le coiffeur Jürgen Gartner fait apparaître comme par magie « Brillance et volume » dans les cheveux. Il explique avec enthousiasme : « Les produits chimiques sont plus faciles à rincer, cela ménage les mains et les cheveux semblent plus souples par la suite. » (Photo 10.)

A la piscine municipale, on rajoute beaucoup moins de chlore depuis que la vivification de l'eau a été installée et cela se ressent positivement sur la peau et les cheveux. Les baigneurs estiment même que « les yeux ne piquent plus ».

« L'eau n'est pas juste de l'eau », le pharmacien local Dr Jörg Mitterdorfer en est persuadé. Il a étudié et fait des recherches à Harvard (USA) et il dirige aujourd'hui la pharmacie « Zum guten Hirten ». La vivification de l'eau fait déjà partie de l'inventaire.





4



5



6

Il raconte : « Notre eau domestique vivifiée est tout simplement bonne, nous la buvons avec plaisir. » (Photo 7.)

Les médecins et les patients de l'hôpital Mostviertel-Amstetten ne jurent également que par Grander. La vivification a été installée depuis 2003. Dans le couloir, deux fontaines permettent de soulager les visiteurs assoiffés.

Il est également question de bien-être chez Christian Dunkl. Dans son magasin de textiles avec un atelier matelas, il remplit ses matelas à eau avec de l'eau vivifiée Grander. Il rapporte : « Ainsi l'eau reste fraîche plus longtemps et il n'y a pas de formation d'algues ». (Photo 5.)

Fraîche et en forme

Que ce soit à la maison ou au bureau, Petra Aiginger ne veut plus se passer de l'eau vivifiée. « A la maison elle garde mon jacuzzi propre et au garage Aiginger, où je suis Directrice junior, je la sers à mes clients. » (Photo 6.)

Umdasch AG

La totalité de l'alimentation en eau fraîche d'Umdasch AG, l'une des plus importantes entreprises

d'Autriche, est vivifiée par le système Grander. Pour les employés, c'est un luxe dont il n'est plus envisageable de se passer. Les domaines d'activités de l'entreprise comprennent les groupes Doka Schalungstechnik et Shopfitting Group. Avec un nombre total de 6100 employés, la firme compte parmi les fournisseurs internationaux leaders de sa branche. Le groupe Umdasch, représenté par ses succursales et ses agences, est mondialement présent dans plus de 60 pays. En 2004 à Dubaï, le Burj Al Arab, l'hôtel le plus élevé du monde avec ses 321 mètres a été bâti grâce au concours de Doka Schalungen du Groupe Umdasch AG. La forme architecturale de l'immeuble est inspirée d'une fleur du désert arabe. (Photo 11.)

La mairie est « grandérisée »

Même le premier magistrat, le maire Herbert Katzengruber, boit de l'eau vivifiée. Il explique : « L'idée de redonner à l'eau sa force originelle sans lui retirer ou lui rajouter quoi que ce soit, a été décisive pour l'installation de la Vivification d'eau Grander à la mairie ». En ce qui le concerne, un autre point positif de l'installation réside dans l'absence d'intervention et d'entretien liée à son fonctionnement.

Pour les habitants d'Amstetten, Grander a une signification spéciale ; cinq drapeaux ondulent au vent sur la grande place, ils représentent l'Union Européenne, l'Autriche, la Basse-Autriche, la ville d'Amstetten et un drapeau flotte pour la Vivification de l'eau de Johan Grander. (Photo 8.)

Exposition artistique « Sur l'eau » - Dessins, graphiques, photos, sculptures, installations

A l'occasion de l'exposition régionale de Basse-Autriche sur le thème « la terre et le feu », la ville d'Amstetten organisa elle-même une présentation au château Ulmerfeld, sur l'élément eau. « L'eau est pour nous une question essentielle car nous disposons de quantités de ruisseaux et de courants souterrains. Pour l'inauguration de cette exposition une bouteille de l'eau originale de Grander a été offerte aux invités d'honneur », raconte Gerhard Zehetmayer, responsable culturel de la ville.

* « Es grünt so grün » traduction allemande de paroles extraites de « The Rain in Spain / My Fair Lady »



9



10



11



1_ Le moulin Nestler : résultats visibles instantanément sur l'ordinateur .

2 - 3_ Johan Taubinger : secrets de productions..

Presque tous les meuniers doivent faire face au même problème : « Comment vais-je faire pour humidifier mon grain ? » De cette réponse dépendent aussi bien l'investissement temps du meunier dans l'action de moudre, que la qualité de la farine. Pour le meunier il est clair que pour le grain, l'eau n'est pas juste de l'eau, car parfois il absorbe l'humidité et d'autre fois non. Pour séparer l'enveloppe, le tégument, de l'albumen du grain de céréale, le grain est humecté. Le temps de trempage dont le grain a besoin pour absorber l'eau, devient au final un facteur de coût.

En 1998 après un été extrêmement chaud, Johann Taubinger, propriétaire du moulin Kittelmühle à Erlaufthal en Basse-Autriche, se trouva face à un grain particulièrement dur qui n'absorbait absolument pas d'eau. Après que sa patience ait atteint ses limites, il tenta une ruse. Il se dit que si l'eau vivifiée

pouvait faire tant de choses, peut-être pourrait-elle aussi résoudre son problème. De fait, il ne connaissait de la vivification de l'eau que ce qu'il avait pu en lire mais il pensa que cela valait la peine d'essayer. Il est nécessaire pour leur conservation que les céréales ne dépassent pas un taux de 13% d'humidité ; pour leur mouture par contre, un taux de 15.5% doit être atteint. « Il faut un certain temps pour que l'humidité pénètre dans l'écorce du grain, après seulement celui ci est moulu. » Les premiers essais furent très prometteurs, même le grain sec absorba l'eau vivifiée. Depuis plus de huit ans à présent, un vivificateur d'eau est installé au moulin Kittelmühle et il fonctionne sans entretien comme au premier jour. Johann Taubinger dresse son bilan : « Je n'ai pas la moindre idée de comment cela fonctionne mais ça n'a aucune importance. L'eau ne ruisselle plus sur le grain de blé mais elle est absorbée doucement. »

Backe, backe Kuchen ...



Comment l'eau s'intègre-t-elle dans le pain ?

Aujourd'hui, cet exemple a fait école chez les meuniers depuis longtemps. Depuis début 2005 on travaille avec la vivification d'eau Grander au moulin Rösselmühle à Graz. Ici, on présente des résultats précis, le directeur Clemens Schilcher fait le compte de ses succès : « Nous moulons environ 1000 tonnes de céréales par mois. Depuis l'installation de la vivification de l'eau, le temps d'hydratation est passé de dix à six ou sept heures. La séparation du son de l'écorce est elle aussi plus facile et le son lui-même, que nous vendons comme nourriture pour les animaux, reste plus sec et peut être stocké pendant une année, au lieu de huit mois auparavant. »

Au début du 19^{ème} siècle à Rudolstadt en Thuringe, on lavait de l'or au moulin de Nestlermühle au bord de la Schwarza. De notre jour une petite centrale électrique fonctionne sur cette rivière, dont le courant est utilisé pour moudre la farine « Schwarzagoldes ». L'attention de Robert Limmer, l'un des trois chefs d'entreprises, avait déjà été attirée depuis plusieurs années par la vivification d'eau Grander. « Les avantages ont été visibles du jour au lendemain sur notre maintenance informatique. Nous avons atteint un rendement plus élevé avec une dépense énergétique moindre. En peu de temps, les céréales avaient absorbé plus d'eau et se laissaient plus facilement travailler. »

Vivifié de la pâte à la croute

Les boulangers comme les maîtresses de maison ont besoin d'un grain de qualité pour obtenir les

meilleurs résultats en cuisine et en pâtisserie. Mais pour cuisiner et pâtisser, de l'eau est également utilisée. Les premiers boulangers et confiseurs ont commencé il y a plus de dix ans déjà, à expérimenter avec la vivification d'eau Grander. Des boulangers d'Autriche, de Suisse, d'Allemagne et d'Italie étaient emballés à l'idée d'obtenir un goût plus délicat et une meilleure digestibilité. Les boulangers parlent de leur expérience avec Grander : « La pâte absorbe plus d'eau, elle est plus soyeuse et le temps de pousse, bien que l'apport de levure soit diminué, est meilleur et plus rapide. Le pain devient plus moelleux, délicat et épicé, la croute est bien tendre et le produit est plus digeste. D'autre part il reste frais plus longtemps. » Spécialement en ce qui concerne les produits bios, les experts sont persuadés que le levain provoque une maturité meilleure et accélérée et que le pain aux céréales complet reste tendre plus longtemps parce qu'il retient mieux l'eau. L'école de boulangerie de Baden près de Vienne est arrivée aux mêmes conclusions après une expérimentation de grande envergure qui présentait un caractère tout à fait scientifique. La règle de base pour tout boulanger est la même partout : deux parts de farine pour une part d'eau. Avec la combinaison d'une farine de bonne qualité et d'une eau de bonne qualité, on obtient d'excellents produits, sans aucun additif. « Grander représente aussi pour moi une autre qualité de vie », avoue le maître boulanger Rainer Knoll de Brême, porte-parole de tous ses collègues.



4- Rösselmühle:
temps d'absorption réduit de trois heures

Informations complémentaires :
DVD Experiences Grander: voir page 34

**Fais cuire, cuire ton gâteau... : comptine allemande*



« Un habitant de notre kibboutz a vécu longtemps en Amérique et m'en a ramené un petit cylindre énergétique Grander », raconte Avi Malka, le directeur du kibboutz « Ein Hashofet », à trente kilomètres de la ville israélienne d'Haïfa. Pendant deux ans il expérimenta avec le cylindre de vivification. C'est le temps qu'il lui a fallu pour atteindre, parmi les 800 habitants du kibboutz, la majorité nécessaire pour que l'installation de la vivification d'eau Grander dans le système de chauffage soit acceptée. « Un joint en caoutchouc, qu'auparavant je devais changer toutes les six semaines, n'est plus changé à présent que tous les cinq à six mois. Ce joint coûte 400 dollars. En outre j'ai moins de réparations à effectuer, je n'ai besoin que de la moitié du sel habituel et j'utilise moins de gaz pour chauffer. Il est donc facile de calculer avec quelle rapidité l'appareil a été amorti. »

C'est avec de tels propos qu'Avi Malka tient ses visiteurs en haleine et des occasions de parler, il en a plus qu'assez. Des techniciens d'autres kibboutz viennent de tout Israël pour être à l'écoute de son expérience. Au début, beaucoup le prenaient pour

un fou, certain même pour un magicien. « Un vendeur de produits détergents s'est sauvé un jour, après que je lui aie montré qu'avec mon appareil j'obtenais, avec 70% du produit, le même effet, et il m'a envoyé son chef », raconte-t-il. Au début, au kibboutz même, il avait ses sceptiques et ses railleurs. À côté du chauffage il y avait une conduite d'eau potable accessible à tous et raccordée à la vivification d'eau. « Un soir où je me trouvais dans mon atelier », raconte Avi en riant, « j'ai entendu des bruits singuliers. » Ce qu'il vit lui fit plus de plaisir : Les deux épouses de son plus grand destructeur essayaient, sans être remarquées, de remplir des bidons d'eau. « Elles ont certainement été envoyées par leur mari », pense-t-il.

Le secret n'est pas nécessaire pour Nisim Barnea. Il était conseillé du ministère de l'agriculture israélien. À présent il est retraité de l'administration et il cultive à grande échelle aux portes du désert de Negev des fleurs, spécialement des hibiscus. Celles-ci sont envoyées tous les jours par avion en Hollande. En tant qu'expert en agriculture à ten-

dance scientifique, il a naturellement instauré un champ de contrôle, après que la vivification d'eau ait été installée sur le système d'irrigation. « Le résultat a été tellement phénoménal la première année que l'on m'a demandé quel était le nouvel engrais que j'avais utilisé » se souvient Nisim Barnea. Depuis l'installation de la vivification d'eau dans sa propre maison, il ne se réjouit pas moins de ce que son petit-fils Bar se soit découvert autant de goût pour l'eau. Il l'appelle « L'eau de lune » parce que la grand-mère la tire toujours déjà la veille pour le jour d'école du lendemain et la laisse reposer toute la nuit. Il ramène même une bouteille pour ses meilleurs amis car eux aussi trouvent qu'elle a tout simplement meilleur goût que l'eau minérale.

Michal Fishel est paysagiste, elle a vécu plusieurs années en Angleterre et était responsable de la planification du parc naturel autour de la source du Jourdain au nord d'Israël. L'eau est son élément et les plantes sont ses outils vivants pour soigner et revitaliser les paysages. C'est à Jérusalem chez son homéopathe qu'elle a découvert l'eau vivifiée ;



1_ Nisim Barnea:
Son petit fils Bar partage l'eau avec ses amis.



2_ Avi Malka:
Visite nocturne.



3_ Hibiskus:
Quel engrais ?

Du kibboutz aux portes du désert

En Israël l'eau est une denrée rare, en conséquence on rencontre souvent la vivification de l'eau

celle ci conseillait en principe de boire de l'eau en tant que partie essentielle des soins de santé. Son mari Gadi était extrêmement sceptique lorsqu'elle lui expliqua qu'elle souhaitait faire installer un appareil de vivification d'eau Grander sur la conduite d'alimentation de leur petit bijou de maison. Il estima qu'ayant déjà cinq filtres installés, une mesure supplémentaire n'était probablement pas nécessaire. Mais ce que femme veut... et aujourd'hui Gadi est un utilisateur Grander enthousiaste qui emporte tous les jours au bureau sa ration personnelle d'eau. Ses parents aussi ont fait poser leur propre installation. « Les plantes supportent nettement mieux les rempotages et se régénèrent beaucoup plus vite », constate Michal Fishel. Son mari observa entre autre également les animaux domestiques qui, d'après lui, représentaient une sorte d'indicateur par rapport à la vivification d'eau. Des oiseaux jamais aperçus auparavant vinrent se rafraîchir dans le petit bassin du jardin. Les chats des voisins creusèrent un passage sous la clôture pour pouvoir atteindre le précieux liquide. Le chat de la maison par contre n'était pas disposé à lais-

ser à tous le libre accès à son trésor et livra de véritables batailles aux chats du voisinage. Michal et Gadi Fishel s'accordent à reconnaître que la vivification de l'eau leur a apporté, à eux et à leur famille, le bien-être dans une grande mesure.

Que la vivification d'eau Grander soit déjà un sujet d'étude pour les centres de recherches en Israël est connu. Des résultats cependant, on ne parle pas, tant qu'ils ne sont pas définitivement vérifiés. Pour l'instant, dans les cercles scientifiques, on se montre aimablement réservé. Mais « le soleil ne s'est pas couché pour la dernière fois. »*

* Tite-Live : « *Nondum omnium dierum solem occidisse* »



4_ Michal Fishel:
Ce que femme veut.



5_ Gadi Fishel:
Ration quotidienne au bureau.



GRANDER dans le Parc National du Gesäuse

La relation avec l'eau est une question de conscience. Les habitants des communes situées dans le Parc National ont un rapport avec l'eau tout à fait particulier.

« C'est une symphonie de pierre » écrit un écrivain au sujet des imposants massifs du Gesäuse. En haute Styrie, les pierres calcaires des Alpes rencontrent les roches primitives, une interface de l'histoire de la terre. Et le territoire est riche, prospère en eau. L'eau parcourt un long chemin, depuis le ciel, à travers la montagne jusqu'aux sources dans la vallée. En chemin elle est purifiée et enrichie de « précieuses informations » qu'elle retire de sa rencontre avec les roches et les minéraux.

Le Gesäuse a été promu Parc National au tournant de l'an deux mille. Cette merveille de la nature doit être protégée pour les générations futures et la génération actuelle doit avoir la possibilité de jouir de ces superbes formations de paysages. Dans un « paradis de l'eau », la vivification de l'eau peut-elle présenter un quelconque intérêt ?

La réponse à cette question est donnée par les maires des communes du Parc National. « Je

dispose depuis quinze ans de la vivification d'eau Grandeur à la maison et j'y suis totalement favorable. La vivification d'eau a été installée à la piscine municipale couverte, dans la piscine naturelle et à l'école. Les gens ont immédiatement remarqué que l'odeur de chlore a diminué à la piscine couverte et que la peau devient moins irritée », dit Günther Posch, maire d'Admont. De la même façon, l'eau vivifiée a été mise en place dans la localité de Hall : « Nous l'utilisons à la piscine, à l'école,



Le Gesäuse tire son nom de la rivière Enns qui serpente à travers une gorge rocheuse de 16 km de long et produit un grondement sonore, un « Gesäuse ».



Les maires des communes du Gesäuse :
(de gauche à droite)
Hermann Watzl (Hall),
Gerald Lattacher (Weng)
et Günther Posch (Admont).

au jardin d'enfant et à la mairie. Chacun dispose de sa cruche d'eau sur la table et dans la cours de l'école il y a une fontaine d'où coule l'eau vivifiée. Moi même je bois cette eau de bon cœur », nous fait remarquer Hermann Watzl. A Weng, toutes les installations de la municipalité sont alimentées en eau vivifiée. « Nous l'avons fait installer pour le bien-être des enfants et des fonctionnaires. Elle a un goût plus rond et fait du bien », le maire Gerald Lattacher en est convaincu.



Même dans une région où la nature est préservée telle que le Gesäuse, les habitants ne jurent que par l'eau vivifiée. Pas à pas Grandeur s'installe dans tous les domaines de leur vie quotidienne ; de la boulangerie à la ferme tout est vivifié.



Le vétérinaire Dr Gottfried Granig :
« Dans les fermes où les animaux boivent de l'eau vivifiée, j'ai moins à faire ! »



Alfred Schmid : Récompensé en tant que meilleur fabricant de pain d'Europe.

Seule une petite sélection des utilisateurs d'eau Grandeur dans la région du plus récent des parcs nationaux d'Autriche peut être présentée ici. Richard Kanduth, l'ancien délégué de l'assemblée du Land de Styrie, qui fut l'une des premières personnalités « officielles » à s'engager énormément en faveur de la vivification d'eau Grandeur et par là même à contribuer à sa reconnaissance, est déjà presque une légende. M. Kanduth est le gérant d'un étang de pêche à Hall près d'Admont. En 1995 l'eau de l'étang fut fortement polluée par des germes et des algues se mirent à proliférer de manière inquiétante. A l'aide d'une pompe de chauffage, l'eau de l'étang fut aspirée à travers un vivificateur. Seulement deux mois après l'installation du vivificateur d'eau, la quantité bactérienne

tomba au minimum et l'eau de l'étang atteignit la qualité de l'eau potable. Le premier signe extérieur fut la constatation que les cygnes abandonnèrent la zone d'écoulement de l'eau pour rejoindre l'espace autour de la source où se trouvait l'appareil de vivification. Naturellement cet événement devint aussi sujet de conversation dans le village. Mais il en faut plus pour que les communes puissent afficher une telle densité d'utilisateurs. Peut-être que dans les régions ayant de la bonne eau, la sensibilité de la population pour la qualité de l'eau est-elle particulièrement élevée.

Le vétérinaire, Dr Gottfried Granig, un parachutiste enthousiaste, souhaite offrir plus à ses patients que de la pure médecine conventionnelle. Le vé-

térinaire de campagne d'Admont ne jure que par l'utilisation de l'homéopathie en symbiose avec de l'eau vivifiée. Il décrit ainsi son expérience : « Je dilue énormément de médicaments dans de l'eau vivifiée bouillie. Je suis persuadé qu'ils se conservent ainsi beaucoup plus longtemps. Dans les fermes où les animaux boivent de l'eau vivifiée, j'ai beaucoup moins à faire ».

Le «Hallerbäck », le boulanger d'Hal Alfred Schmid, fabrique l'un des meilleurs pains d'Europe. Lors du 14ème concours international « Brot aus Europa » à Wels, M. Schmid se vit octroyer l'or dans la catégorie « Pain » et l'argent pour le « pain de campagne Bavarois ». Il gagna également deux médailles de bronze pour la « Tresse fourrée



L'agriculteur Erich Kamp :
les vaches sont en meilleure forme, plus fécondes et donnent plus de lait.

Le propriétaire du gîte Franz Maunz :
Pour les clients rien n'est trop bon.

» et « diverses viennoiseries ». L'eau est un ingrédient décisif pour son pain : « Nous utilisons de l'eau vivifiée pour la fabrication et nous n'avons plus besoin que de 20 g de levure, au lieu de 30 g auparavant, pour 2 kg de farine. Le pain est plus beau et il est aussi meilleur. Les conduites de brumisation qui servent à produire la vapeur dans le four s'entartrent moins. Je ne les nettoie plus qu'une fois par an et non plus tous les deux mois comme avant. »

A la ferme de l'agriculteur Erich Kamp, les vaches découvrent le plaisir de l'eau vivifiée. « L'eau est un facteur important de l'agriculture, nécessaire à ce qu'une bête soit en bonne santé et bien productive. Mes vaches sont aussi en meilleure

forme, plus fécondes et donnent plus de lait » résume-t-il sobrement.

La compagnie des eaux de Weng dessert 30 foyers, parmi lesquels deux gîtes qui depuis 2002 sont alimentés en eau vivifiée par le service communal. Le grand-père de Franz Maunz était coordinateur à la compagnie des eaux et il a mis en place dans les années 50 les conduites d'eau du village, aujourd'hui c'est son petit-fils qui est responsable de leur entretien. « Bien que nous vivions dans une région où la nature est préservée et dans un environnement intact, la communauté a choisi d'installer Grandeur. Nous sommes persuadés que notre bien-être en a très largement profité. »

La famille Oberhuber utilise la Vivification Grander de manière traditionnelle : pour se laver les cheveux, faire la vaisselle, arroser les fleurs, pour le biotope et dans le circuit du chauffage. Rita Oberhuber a gardé en mémoire une expérience particulièrement intéressante :

« Il y a neuf ans, un jeune installateur est venu chez nous pour monter la Vivification d'eau Grander et il m'a souri ironiquement lorsqu'il a dû l'installer sur le chauffage. Des années plus tard une réparation s'imposa et ce fut le même installateur qui revint. Je lui donnai deux seaux pour recueillir l'eau du chauffage. Tout comme moi, il ne pouvait pas en croire ses yeux car l'eau n'était ni salie, ni noire mais claire et propre. »

Otmar Hoffmann dirige un magasin à Admont. Il utilise l'eau vivifiée pour garder les herbes aromatiques coupées fraîches plus longtemps et pour éliminer les taches de fruits et légumes sur le rayon. « Je l'ai transvasée dans un vaporisateur ordinaire et je l'utilise pour nettoyer mon rayon. Je n'ai pas à m'inquiéter de savoir si cela tombe sur les fruits ou les légumes puisque ce n'est que de l'eau », assure le marchand.

Tout est vert et fleuri autour de la maison de Rita Oberhuber.

Au restaurant Hensle dans la commune de St Gallen, l'eau vivifiée est servie en premier lieu par le patron Paul Guttman. L'expérience du patron : « L'eau est plus douce et agréable. L'arôme du café est plus intense. Dans la cave à vin, le cœur de notre maison, j'accompagne la dégustation de vin d'eau Grander. Dans l'entreprise, j'ai pu, grâce à elle, réduire l'utilisation des produits chimiques dans le lave-vaisselle et le lave-linge. » La salle de séminaire a même sa propre fontaine Grander.

Stefan Feuchter relie la Vivification d'eau Grander au bien-être et à un certain luxe. Le peintre a, tout de même, de l'eau vivifiée dans son spa et dans sa piscine. « L'eau est plus douce et elle ne heurte plus la tête si fort, elle me semble plus légère. Nous nettoyons et stabilisons l'eau avec de l'oxygène et nous avons de surcroît installé des cylindres de vivification ; nous ne sentons plus le chlore, c'est comme si l'on sautait dans un lac. »

Au garage Berger à Liezen, on revient sur huit ans d'expérience Grander. Les voitures et les halls d'exposition sont nettoyés avec de l'eau vivifiée et elle est bue aussi, naturellement.

Otmar Hoffmann : Grander garde les légumes et les fruits frais.



Grander représente le plaisir de boire, une dose de bien-être, un peu de luxe et un soupçon de qualité de vie améliorée.

Gabriele Berger : « La qualité de l'eau est tout simplement meilleure. Le lavage des voitures nécessite moins de produits chimiques et cependant il n'y a aucun résidu calcaire. Le sol en carrelage de porcelaine des halls d'expositions est plus facile à laver. Les clients préfèrent à présent boire notre eau du robinet cristalline plutôt que des sodas sucrés et pétillants. Même lorsque l'eau repose quelque temps, elle ne devient pas aussi vite fade que les eaux ordinaires. »



Gabriele Berger: Malgré la réduction de produits chimiques, il n'y a plus de résidu calcaire.

La jeune coiffeuse Bérénike Lehner fait de multiples expériences avec son ambitieuse équipe : « Au lavage les cheveux deviennent plus souples, ne grisailent pas et semble plus sains. Les clients ont remarqué après avoir été traités chez nous, que leurs cheveux brillent plus et sont plus agréables au toucher. » La liste des utilisateurs dans les communes du Parc National du Gesäuse est encore longue. . .

Le patron du restaurant Hensle, Paul Guttman : Les avantages dans la restauration sont assez vastes.

Le peintre Stefan Feuchter : Le bien-être et un soupçon de luxe.

Berenike Lehner: Des cheveux souples et brillants.



Avocats d'Espagne

L'Espagne fournit toute l'Europe en fruits et légumes frais. Et lorsqu'ils proviennent de la plantation d'avocat de la famille Herrero à Velez, dans la province de Malaga, alors ils ont été arrosés avec Grander. Les avocats vert émeraude, fondants comme du beurre, mûrissent plus vite et deviennent plus grands.



Arrosés en Espagne –
Appréciés en Europe

La Boutique des commerçants Grander

La fabrication de produits alimentaires sans Grander est quasiment devenue impensable.

La large palette d'offres s'étend à travers tous les secteurs et va des fruits aux légumes, du pain au pain d'épices et aux gaufrettes, du fromage à la saucisse, des cornichons au vinaigre aux betteraves rouges, des petits pains de soja aux Topfenknödeln (quenelles à base de fromage) surgelées, de la bière au vin, du jus de fruits à l'ananas en conserve de Thaïlande... Si l'on pousse le raisonnement, on pourrait arriver à la conclusion que, du moins dans les pays de langue allemande, il serait difficile de trouver un supermarché dans lequel il n'y aurait pas au moins un produit qui ait été traité avec de l'eau Grander.

Beaucoup de fabricants de produits alimentaires ont reconnu le bond en avant supplémentaire dans la qualité que la vivification d'eau leur a fait faire. On soulignera ici le rôle du jardinier « bio » Salzbourgeois Johann Feldinger qui, déjà au début des années 90,

avec son cresson, a été l'un des pionniers qui voulaient améliorer la qualité de ses produits par l'utilisation de l'eau vivifiée.

Beaucoup de produits mentionnent sur leurs emballages l'intervention de la vivification d'eau Grander dans leur processus de fabrication, comme par exemple les délicieux cornichons de « Efko ». Pour beaucoup d'autres marchandises, comme par exemple les gaufrettes « Manner », les initiés le savent même sans indication.

Sur la page suivante, nous vous invitons à faire une promenade visuelle à travers « la Boutique des commerçants Grander » qui naturellement ne présente qu'un éventail restreint des multiples « offres vivifiée ».

Cornichons « Efko » et salade de betteraves rouges

Pas un jour sans goûter et pas de goûter sans les cornichons « Efko ». La fine diversité du goût va de fortement épicé à savoureusement piquant. La populaire salade de betteraves rouges macère aussi dans l'eau vivifiée GRANDER. www.efko.at



Les plantes des plaines se conservent
Grâce à la source de haute montagne

Le message est dans l'arôme



Les vins « Umathum »

Les vins « d'Umathum » se présentent comme plus ouverts, plus matures et plus à point pour être consommés, lorsqu'ils sont passés par un Vivificateur d'eau Grander. Lors de la journée du « Mauersteig 2007 », ce procédé a été testé. L'essai a été transformé et le stock de vin épuisé. www.umathum.at

Un bonjour vivifié de Mariazell



Les Topfenknödeln de « Meisterfrost »

Les Knödeln à base du meilleur Topfen* ne séduisent pas seulement par leur aspect car l'eau de Grander les rend aussi plus moelleux et plus aérés. www.meisterfrost.at
*(sorte de fromage blanc)



Les pains d'épices de « Pirker »

Les délices de l'entreprise familiale « Pirker » sont une tradition qui remonte déjà à plus de 200 ans. La haute qualité des pains d'épices fourrés fait-maison ne peut finalement pas être attribuée à l'utilisation de l'eau vivifiée. www.pirker-lebkuchen.at

Confiserie Heindl

Du simple bonbon au chocolat fin, tout est vivifié chez Heindl. Depuis déjà trois générations, les spécialités fines font battre le cœur des passionnés de chocolat. www.heindl.co.at



Essence sucrée

Les fromageries « Allgäuland »

L'excellence du goût du fromage vivifié de Oberstdorf se voit déjà à l'œil nu. www.allgaeuland.de



Pain et pâtisserie

Des boulangeries émérites d'Autriche, d'Allemagne, d'Italie et de Suisse font confiance à la vivification d'eau pour la fabrication de leurs pains. Les avantages : « Le pain convaincu par son moelleux, sa saveur épicée, sa croûte tendre et sa digestibilité », de l'avis des maîtres boulangers.

Moelleux, épicés, croustillants : L'eau fait la différence



Röfix

Du nouveau pour les murs : le mélange de la technologie la plus récente et de l'eau vivifiée donne la couche de finition tous-temps « Sisi-Putz-Vital » www.roefix.com





**Popeye
les
adorerait !**

Ackerl : quenelles épinards/fromage

Une pâte aérée de quenelles, mélangée à des feuilles d'épinard et du fromage doux.. La palette de produits Ackerl offre de nombreux autres mets fabriqués avec l'eau vivifiée.

www.ackerl.at



Cresson Feldinger

Que ce soit sur une tranche de pain beurrée, en assaisonnement de soupe ou comme petite jardinière sur le rebord de fenêtre de la cuisine : le cresson vivifié a sa place sur la table. Il est riche en vitamines B et C, en fer, calcium et acide folique. www.oekohof.at



Fromage à tartiner allégé Wiesner

Au petit déjeuner ou au goûter. Le fromage à tartiner Wiesner est crémeux et ne contient que 1% de matières grasses. Le culte du fromage allégé pour tous les gourmets. www.wiesner.at



**fruits et eau
– un binome
vivifié**

Jus de cassis Ribes

Ribes réunit la qualité et la fraîcheur avec l'aspect biologique et sain. Le jus de cassis et Grander forment un exceptionnel cocktail de saveur et de vitalité. Se trouve dans les bons magasins bio.

www.ribes.at



Jus de pommes Höllinger

Le jus de pomme de Styrie n'est pas fabriqué à base de jus concentré, mais de 100% de fruits pressés. On pourrait le croquer ! La différence se remarque dès les premières gorgées. www.direktsaft.at

**à croquer,
tout
simplement !**



Gorgonzola Bassi

Fromage à tartiner de Milan. Le Gorgonzola de la famille Bassi est vivifié depuis des années. Se trouve dans certaines filiales hors d'Italie.

www.bassiformaggi.it



Brosses à dents de Interbros GmbH

La production de brosses à dents est un procédé hautement technologique. L'eau vivifiée est utilisée dans le circuit de refroidissement des machines. Les brosses à dents d'excellente qualité sont fabriquées avec beaucoup de minutie et sont distribuées dans le monde entier. www.interbros.de

Tournez, buvez !

Au pied des montagnes enneigées de basse Autriche, dans la centrale de production Klosterquell, sont mélangées des matières premières naturelles de haute qualité avec de l'eau vivifiée. Le résultat : la limonade préférée des enfants, „Dreh-undTrink“ (tournez, buvez) proposée à différents arômes. www.klosterquell.com





Plus de
saveur grâce
à la force de
l'eau.

Jambon Berger

L'union de l'eau vivifiée avec un jambon d'excellente qualité du producteur de charcuteries Berger, résulte sur un duo particulièrement délicat de saveurs. La gamme de produits comporte des variations de charcuterie pour chaque gourmet.
www.berger-schinken.at

Charcuteries Stastnik

Tout fin gourmet fera l'expérience unique du plaisir gustatif des meilleures charcuteries en goûtant la poitrine de dinde et „l'extra“ de dinde, combiné avec l'eau Grandeur. Cette poitrine de dinde fermière tendre est fabriquée selon une recette traditionnelle familiale de longue date. www.stastnik.at



Charcuteries Efef

„Stück für Stück ein Meisterstück“ : voilà le slogan des charcuteries Efef (pièce par pièce une œuvre d'art). Ces spécialités résultent de l'assemblage harmonieux des meilleurs viandes et charcuteries avec la qualité de l'eau Grandeur. www.efef.at



De la
nature à la
nature

Galettes de soja et Tofu Sojarei

A chaque cuisinier le talent et la fantaisie de mijoter des délices variés avec les produits bio de Tofu et les galettes de soja. Qu'ils soient épicés, piquants, exotiques ou sucrés, dans chaque produit Sojarei se trouve Grandeur. www.sojarei.at

Gaufrettes Manner



Inutile de décrire les gaufrettes Manner. Croquez et appréciez !
www.manner.at

Un tour
du monde
vivifié



Ananas Libby's

La firme thaïlandaise Tipco Foods de denrées alimentaires transforme de délicieux fruits, légumes, thé vert et aloé vera. Seuls les bouts d'ananas parfaitement mûris au soleil sont mis dans les boîtes de conserves hermétiques. Les ananas vivifiés de Tipco sont connus chez nous sous la marque Libby's. www.tipco.net

De l'eau pré-
cieuse – „hou-
blonnée“ !



Bière

Santé ! Dans chaque bière de la brasserie Memminger en Allemagne, ainsi que celles des brasseries autrichiennes Attersee et Muraue, se cache la force de vivification de l'eau Grandeur. La bière est plus „ronde“ en bouche, plus intense dans son arôme, avec des pores plus fins et plus digeste.

www.memminger-brauerei.de
www.murauebier.at

