



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 19ème 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*