Magazin : Bakkers in Bedrijf
Artikel : Wasser ist der neue Dampf
Datum : 13 mei 2026

Wasser ist der neue Dampf

Paul Grimberg: „Wasser ist nachhaltiger, kostengünstiger und hygienischer als Öl oder Dampf.“

UNTERNEHMENSINFORMATIONEN | Über Generationen hinweg war Dampf der unangefochtene König in Gärschränken und Öfen. Bis der Gründer von Jasca, Paul Grimberg, mit der Botschaft auftauchte: „Wasser ist wichtiger als Temperatur.“ Eine Aussage, die bei vielen Bäckern auf Unglauben stieß. Dennoch sind in den letzten 25 Jahren Hunderte von Bäckereien auf Kaltwasservernebelung umgestiegen. Mit beeindruckenden Ergebnissen. „Feuchtigkeit ist der Schlüssel zur Qualität“, betont Paul Grimberg von Jasca in Bezug auf die Vernebelungstechnologie. „Wenn man den richtigen Feuchtigkeitsgehalt einhält, sieht man plötzlich ein viel besseres Ergebnis. In Gärschränken, beim Aufgehen, beim Abwiegen – überall dort, wo Feuchtigkeit eine Rolle spielt, bietet Wasser Vorteile gegenüber Dampf oder Öl.“ Doch wie überzeugt man eine Branche, die seit mehr als einem Jahrhundert an denselben Methoden festhält?

Ohne Dampfkessel?
„Ich war skeptisch“, gibt Klaas Fuite von der Brot- und Konditorei H.B. de Paauw B.V. zu. „Ich dachte: Dieser Dampfkessel kann niemals aus unserem Betrieb verschwinden. Dampf gehört nun einmal dazu.“ Doch nach einer Testphase stellte sich das Gegenteil heraus. „Der Dampfkessel war ein Energiefresser. Jetzt ist er weg. Unsere Energiekosten sind drastisch gesunken, und die Qualität unseres Produkts ist besser denn je.“ Auch Ruud Geven, Produktprozessspezialist bei Goedhart Bakkerijen, erkannte die Vorteile schnell. „Wir hatten Probleme mit Löchern in unserem Produkt aufgrund übermäßigen Ölverbrauchs in den Trichtern. Zufällig sah ich bei einer befreundeten Bäckerei, dass Öl durch Wasser ersetzt werden konnte. Nach einer ausgiebigen Testphase in Zusammenarbeit mit Jasca stellte sich heraus: Wasser wird vom Teig aufgenommen, es bleibt kein Öl im Produkt zurück, und die Qualität verbesserte sich erheblich.“ Paul Grimberg lächelt, wenn er diese Geschichten hört. „Bäcker sind von Natur aus traditionsbewusst. Veränderungen sind nicht einfach, schon gar nicht in einer Branche, in der jedes Grad, jeder Tropfen und jede Sekunde zählt. Aber sobald sie die Vorteile erkennen, wollen sie nicht mehr zurück.“

Die Technologie hinter der Revolution
Die sogenannte Kaltwasserzerstäubung oder Mikrozerstäubung ermöglicht es, Luftfeuchtigkeitswerte von über 90 Prozent zu erreichen, ohne die Nachteile von Dampf. „Bei Dampf kommt es immer zu Temperaturschwankungen“, erklärt Grimberg. „Jedes Mal, wenn man Dampf zuführt, steigt die Temperatur, dann sinkt sie wieder. Das ist verhängnisvoll für die Konsistenz. Mit unserer Vernebelungstechnologie kann man Temperatur, Feuchtigkeit und Belüftung separat steuern. So schafft man konstante Bedingungen, was für die Qualität unerlässlich ist.“ Vincent Nollen von der Ambachtelijke Bakkerij Nollen hat dies selbst erlebt, als er seinen Gärschrank umgerüstet hat. „Durch den Dampf steigt die Temperatur im Schrank, und wenn der Schrank leer ist, werden die ersten Teigstücke nicht richtig befeuchtet. Jetzt bleibt die Temperatur konstant und die Feuchtigkeitsverteilung ist gleichmäßiger. Das führt zu besseren Produkten.“ Aber es geht nicht nur um Qualität. „Dampf muss durch Erhitzen erzeugt werden, was viel Energie kostet“, sagt Paul Grimberg. „Wir verwenden einfach Trinkwasser und Druckluft. Unser System ist für die Energieinvestitionsabzugsfähigkeit zugelassen, da wir Energie sparen.“ Eine Win-Win-Situation sowohl für die Umwelt als auch für den Geldbeutel.

Bekämpfung einer Mehlstauballergie
Die Anwendungsmöglichkeiten der Kaltwasservernebelung scheinen endlos zu sein. So nutzte Frank Lakerveld von der Bäckerei Lakerveld das System, um eine Mehlstauballergie zu bekämpfen. „Früher trug ich überall eine Mund-Nasen-Maske. Das ist jetzt nicht mehr nötig. Das System hängt in der Ecke, in der am meisten mit Mehlstaub gearbeitet wird. Es erzeugt eine Art Vorhang, der den Staub bindet und absetzt. Die Luft ist frischer, das Raumklima ist besser. Nicht nur für mich, sondern für alle Mitarbeiter.“
Auch beim Abwiegen des Teigs erweist sich Wasser als Segen. „Öl verursacht Löcher im Brot und ist unhygienisch“, erklärt Grimberg. „Durch die Verwendung von Wasser gleitet der Teig schön nach unten, wird aufgenommen und es entstehen keine Löcher.“ Ruud Geven von Goedhart Bakkerijen pflichtet dem bei: „Der Vorteil ist, dass Wasser eine Schicht zwischen dem Trichter und dem Teig bildet, wodurch der Teig geschmeidig absinkt. Das überschüssige Wasser wird aufgenommen – kein Öl mehr im Teig, keine Löcher im Brot.“
Und dann ist da noch die Anwendung bei Verzierungen. „Eine dünne Wasserschicht auf dem Teig vor dem Backen verbessert die Farbe und den Glanz“, sagt Grimberg. „Und sie sorgt dafür, dass Dekorationen wie Sesam besser haften.“ Ruud Geven hat dies kürzlich an ihren Dekostationen getestet: „Die feineren Tropfen liefern bessere Ergebnisse.“

Energieinvestitionsabzug (EIA)
Für das Jasca-Vernebelungssystem können Sie den Energieinvestitionsabzug (EIA) beantragen, eine steuerliche Regelung der Ministerien für Finanzen sowie für Wirtschaft und Klima. Mit dem EIA möchte die Regierung die niederländische Wirtschaft zu Energieeinsparungen und zur Nutzung erneuerbarer Energien anregen. Zusätzlich zum regulären Investitionsabzug können Sie einen Teil der Investitionskosten (einschließlich Montage) vom steuerlichen Gewinn abziehen. Die Regelung bringt im Durchschnitt einen Vorteil von 11 Prozent. Darüber hinaus profitieren Sie von der üblichen Abschreibung für Investitionen und einer niedrigeren Energierechnung.

Warum Wasser die Nase vorn hat
Hunderte von Bäckereien im In- und Ausland setzen mittlerweile die Kaltwasservernebelung von Jasca ein. „Wasser ist die Zukunft“, stellt Grimberg fest. „Nachhaltiger, hygienischer und kosteneffizienter als Öl oder Dampf. Es ist eine einfache Lösung, die die Qualität verbessert und dem Bäcker die Arbeit erleichtert.“ Bäcker Vincent Nollen blickt zufrieden auf seine Erfahrungen zurück: „Es ist so einfach und effektiv. Ich frage mich, warum das nicht schon jeder macht.“ Bäcker Klaas Fuite fügt hinzu: „Es ist eine bewährte Technik. Alle Risiken sind beseitigt. Wer jetzt noch zögert, verpasst den Anschluss. Die Bäckerei der Zukunft arbeitet mit Wasser, weil es besser und nachhaltiger ist – und einfach funktioniert.“ Ruud Geven sagt: „Wer offen für Innovationen ist, wird davon profitieren. Qualität steht an erster Stelle, aber die Einsparungen und Nachhaltigkeitsvorteile machen es noch attraktiver. Der geringere Ölverbrauch führt zu Kosteneinsparungen.“ Laut Paul Grimberg von Jasca steht die Bäckereibranche kurz vor einem neuen Standard. Und dieser Standard heißt Wasser mittels Zerstäubungstechnologie.

Paul: „Eine dünne Wasserschicht auf dem Teig vor dem Backen verbessert die Farbe und den Glanz.“

Jasca-Vernebelungstechnologie
Jasca entwickelt innovative Kaltwasser-Vernebelungssysteme für die Bäckerei. Diese Technologie sorgt im Gegensatz zu Dampf für eine gleichmäßige Feuchtigkeitsverteilung ohne Temperaturschwankungen. Das System nutzt Trinkwasser und Druckluft, ist energieeffizient und erfordert nur minimalen Wartungsaufwand. Ideal für Gärschränke, Trichter, Dekostationen und Produktionsräume. Jasca bietet außerdem ein Austauschsystem für Zerstäuber an, wodurch ein störungsfreier Betrieb gewährleistet ist. Weitere Informationen: www.jasca.nl.