

6./9. 1914.

* (Getrocknete Bierhefe als Nahrungs- und Futtermittel.)

Professor Dr. W. Cluβ von der k. k. Hochschule für Bodenkultur veröffentlicht in der gestern erschienenen Nummer des „Militärarzt“ einen Artikel, dem folgendes zu entnehmen ist: Bei den derzeitigen Verhältnissen ist die Sicherung nicht nur der Verpflegung und Verköstigung von Heer und Marine, sondern auch der Volksernährung überhaupt geradezu eine Lebensfrage sowohl für die Monarchie wie für das verbündete Deutsche Reich geworden. Unter diesen Umständen dürfte es gewiß angezeigt sein, auf eine Nährstoffquelle hinzuweisen, welche schon seit urdenklichen Zeiten fließt, jedoch erst in neuester Zeit in ihrer vollen Bedeutung erkannt worden ist. Ich meine damit einen Edelpilz, den wir als „Hefe“ bezeichnen und von dem unser Gärungsgewerbe jahraus, jahrein ungeheure Mengen im Ueberschuß — daher der Name „Zuwachshefe“ — erzeugt. Ihre Eiweißstoffe insbesondere entsprechen nicht denjenigen der anderen pflanzlichen Nahrungsmittel, sondern denen des Fleisches. Im Geschmack steht sie dem Fleisch nahe und ist wie dieses nicht nur ein Nahrungs-, sondern auch ein Anregungsmittel. Sie ist also der gegebene Fleischersatz! Das Nährverhältnis von Nährhefe zu frischem Fleisch stellt sich wie folgt: Mittelfettes Rindfleisch enthält 1'37 Kalorien per 1 Gramm = 1370 per Kilogramm, Nährhefe enthält 4'22 Kalorien per 1 Gramm = 4220 per Kilogramm, demnach entspricht 1 Kilogramm Nährhefe 3'3 Kilogramm Fleisch. Hefe ist, selbst wenn der Preis noch bedeutend höher (das Berliner Institut nimmt 5 Mark per 1 Kilogramm) per 1 Kilogramm wäre, viel billiger als Fleisch! Was ihre Anwendung betrifft, so eignet sich die Nährhefe in erster Linie zur Herstellung von solchen Speisen, die gewohnheitsmäßig unter Verwendung von Fleisch oder Fleischbrühe bereitet werden, also zur Herstellung von Suppen, Saucen, Ragouts, aber auch von Klößen, Würsten, Biddings, Kates, Gemüse, Kartoffelspeisen und so weiter. Die Hefeverwertungsabteilung des Instituts für Gärungsgewerbe, Berlin hat bereits schon vor Jahren eine Sammlung preisgekrönter Hefeschreizepte herausgegeben und wir werden vielleicht an späterer Stelle Gelegenheit nehmen, auf die küchentechnische Anwendung der Hefe näher einzugehen. Den besten Beweis für den Gebrauchswert der Trockenhefe in der Küche liefert die Tatsache, daß in Deutschland heutzutage der Bedarf an Nährhefe bei der großen Nachfrage nach derselben kaum zu decken ist und daß eine ganze Reihe öffentlicher Anstalten, darunter mehrere große Kranken- und Versorgungshäuser, dieselbe ständig in Gebrauch führt. In viel größerem Maßstabe noch wie als Nahrungsmittel hat sich die Trockenhefe, und zwar nicht nur in Deutschland, sondern auch bei uns in Oesterreich als Futtermittel eingeführt. Daß sie sich geradezu hervorragend bewährt hat bei der Schweine-, Rinder-, Hammel- und Geflügelzucht, beziehungsweise Mast, sei nur nebenbei hier erwähnt und gleich auf den Kernpunkt eingegangen, nämlich den Haferersatz bei der Pferdesütterung. Von den vielen Futterstoffen, welche zu letzterem Zwecke mit mehr oder minder günstigem Erfolg schon herangezogen worden sind, hat keines auch nur annähernd sich derart bewährt wie die Trockenhefe! Es kann nach zahlreichen Erfahrungen, insbesondere an Arbeitspferden, ohne Bedenken — ja sogar mit Vorteil — bis zur Hälfte der Haferration durch Trockenhefe ersetzt werden. Leider existieren bis jetzt in Oesterreich nur eine geringe Anzahl von Hefetrocknungsanstalten, während in Deutschland bereits 15 bis 20 Trocknereien in Betrieb sind. Trotzdem kann kein Zweifel darüber vorliegen, daß auch unsere Gärungsindustrie, falls sie entsprechende Anregung und Unterstützung ihrer — nebenbei gelagert gänzlich selbstlosen (Brüder Reininghaus, Groß z. B. stellt für das große Kriegshospital Nr. 7 in Wien Nährhefe kostenlos zur Verfügung) — Bestrebungen von maßgebender Seite findet, in kurzer Zeit in der Lage sein wird, ihre Leistungsfähigkeit zu vervielfachen und so neue Nähr- und Futterstoffquellen zu erschließen zum Wohl und Segen für Volk und Heer!