

21./X. 1914.

Ein neues Nahrungsmittel.

Von Hofrat Professor Artur Deslwin.

Wien, 21. Oktober.

Die Landwirtschaftliche Gesellschaft hat am Montag eine Kostprobe für Nahrungsmittel mit Bierhefe veranstaltet, an welcher der Ackerbauminister Dr. Zentler, Statthalter Freiherr v. Bienerth und zahlreiche Herren und Damen teilnahmen. Bei dieser Kostprobe wurde Nährhefe als Zusatz zur Herstellung von Speisen, die sonst unter Verwendung von Fleisch und Fleischbrühe bereitet wurden, wie namentlich Suppen, Saucen, Ragouts u. s. w. vorgeführt. Professor Doktor A. Cluβ gab in einem interessanten und lebendigen Vortrag die näheren Erklärungen. Die Hefe ist eine Nährstoffquelle, die große Mengen von Eiweiß enthält. Die Nährhefe hat, verglichen mit mittelfettem Rindfleisch, folgende Zusammenziehung in Prozenten:

	Eiweiß	Asche	Fett	Stickstofffreie Extraktstoffe	Wasser
Nährhefe	54	7	3	28	8
Rindfleisch	21	15	55	—	72

In diesen Ziffern dokumentiert sich der hohe Wert dieses neuen Nährstoffes. Dieser in der Nährhefe enthaltene Eiweißstoff entspricht nicht dem in den pflanzlichen Nahrungsmitteln auch vorkommenden Eiweiß, sondern dem des Fleisches. Diese Nährhefe ersetzt also tatsächlich die Fleischnahrung. 1 Kilogramm mittelfettes Rindfleisch leistet an Wärmewert 1370 Kalorien, 1 Kilogramm Nährhefe leistet an Wärmewert 4520 Kalorien, das ist ein 3-facher calorischer Nährwert. Rechnet man den Preis der Nährhefe mit 3 K. per Kilogramm, wie sie heute von der k. k. Landwirtschaftlichen Gesellschaft bezogen werden kann, und den Preis des Rindfleisches auch mit 3 K., so bewertet sich der gleiche Nährwert in der Hefe nur mit einem Drittel der Kosten des Fleisches. Nach Geheimrat M. Delbrück (Berlin) erzeugt die gesamte Gärungsindustrie jährlich 2000 Millionen Kilogramm Frischhefe, die Brauindustrie Oesterreich-Ungarns allein rund 30 Millionen Kilogramm. In Deutschland sind schon sechzig Fabriken mit der Erzeugung dieses Nährstoffes beschäftigt, in Oesterreich nur die Firma Gebrüder Reininghaus in Graz, die bereits das Kriegshospital Nr. 7 in Wien kostenlos mit dieser Nährhefe versorgt. Die Wiener Brauereien wollen ihre Nährhefe während des Krieges kostenfrei zur Verfügung stellen. Die Nährhefe ist auch ein vollwertiger Ersatz für Bicetin, Sanatogen, Somatose, ein ausgezeichnetes diätetisches Mittel zur Kräftigung unterernährter Individuen. Die deutsche Armee verwendet jetzt die Bierhefe als Suppenkonserven, ferner als stärkenden Zusatz zum Armeebrot. Auch bei uns kann sie bei der Ernährung des Heeres und auch der zivilen Bevölkerung eine wichtige Rolle spielen und in den jetzigen schweren Zeiten von großer Bedeutung sein.