

28. XI. 1914.

Getrocknete Bierhefe, ein neues Nahrungs- und Futtermittel.

Von Dr. Ad. CluB.

ordentlicher öffentlicher Professor der Hochschule für Bodenkultur, Mitglied des Lebensmittelbeirates im k. k. Ministerium des Innern.

Angeichts der gegenwärtigen Kriegslage dürfte es angezeigt sein, auf eine Nährstoffquelle hinzuweisen, welche zwar schon seit uralten Zeiten fließt, jedoch erst in neuester Zeit in ihrer vollen Bedeutung erkannt worden ist. Wir meinen damit jenen Edelpilz, den wir als Hefe bezeichnen und von dem das Gärungsgewerbe jahraus, jahrein ungeheure Mengen im Ueberschusse erzeugt. Die Brauindustrie Oesterreich-Ungarns allein wäre in der Lage, rund 30 Mil-

lionen Kilogramm Maßhefe, entsprechend 4 bis 5 Millionen Kilogramm Trockenhefe mit 6 bis 10 Prozent Wassergehalt, abzugeben.

Die Nährhefe, aus Brauereihefe durch sorgfältige Reinigung, Entbitterung und Trocknung dieses Rohmaterials gewonnen, stellt ein gelblich-weißes Pulver von angenehmem aromatischem Geruch und nahezu unbeschränkter Haltbarkeit dar. Sie zeigt durchschnittlich ungefähr folgende chemische Zusammensetzung: 6 bis 8 Prozent Wasser, 52 bis 58 Prozent Rohprotein, 3 Prozent Fett, 25 bis 30 Prozent stickstofffreie Extraktstoffe (davon bis zu 20 Prozent Glykogen) und 7 bis 9 Prozent Asche. Wir ersehen daraus, daß die Trockenhefe ein äußerst hochwertiges Nahrungs-, beziehungsweise Kraftfuttermittel darstellt. Die Trockenhefe ist aber nicht nur ausgezeichnet durch einen hohen Gehalt an Eiweiß überhaupt, sondern insbesondere auch durch die außerordentlich günstige nähere Zusammensetzung der Stickstoffsubstanzen, welche zu 80 bis 90 Prozent aus wirklichem verdaulichem Eiweiß besteht. Von großer Wichtigkeit ist ferner, daß das Hefe-eiweiß rund 25 Prozent Nukleine enthält und außerdem die Hefe recht beträchtliche Mengen von Lecithinen — circa 2 Prozent der Trockensubstanz — aufweist, Substanzen, welche durch einen hohen Phosphorsäuregehalt ausgezeichnet sind. Vor allem zeigte es sich, daß die Hefe nicht nur als Nahrungs-, beziehungsweise Futtermittel, sondern auch — und zwar in geradezu hervorragendem Maße — als Genuss-, beziehungsweise Anregungsmittel wirkt. Ganz besonders gut bewährte sich ferner die Hefe als diätetisches Kräftigungsmittel, um durch Krankheit oder Unterernährung heruntergekommene Personen in kürzester Zeit wieder in die Höhe zu bringen. Nach dieser Richtung erwies sich die Nährhefe einer ganzen Reihe bekannter Kräftigungs- und Stärkungsmittel, wie Biocitin, Sanatogen, Somatose usw., bei einem nur circa den zehnten Teil betragenden Preise, zum mindesten ebenbürtig. Als Heilmittel hat sich die Hefe speziell gegen jene Krankheiten bewährt, welche durch gewisse Gruppen pathogener Keime hervorgerufen werden, wie zum Beispiel bei der Bekämpfung von Furunkulose, Gonorrhoe, Akne, Phlegmone usw., aber auch von Stoffwechselkrankheiten, wie Anämie, Diabetes, Dyspepsie usw. Ähnlich günstige Erfahrungen hat auch die Veterinärmedizin gemacht, welche vor allem bei der gefährdeten Maul- und Klauenseuche bei Rindern die Heilwirkung von Hefe und Hefepreparaten feststellte. Entsprechend ihrer Zusammensetzung steht die Trockenhefe dem Fleisch am nächsten und kann insoweit in erster Linie als Ersatz für dieses wichtigste aller menschlichen Nahrungsmittel eintreten. Das Nährwertverhältnis von Nährhefe zu frischem Fleisch stellt sich wie folgt: Mittelfestes Fleisch enthält 1370 Wärmeeinheiten per Kilogramm, Nährhefe enthält 4520 Wärmeeinheiten per Kilogramm, demnach entspricht 1 Kilogramm Nährhefe 3,3 Kilogramm Fleisch! Wenn wir den Preis von 1 Kilogramm Nährhefe mit 3 K., den von mittelgutem Rindfleisch im Wiener Kleinhandel mit 2 K. 60 H., den von feinem Rindfleisch mit 3 K. 90 H. (notabene mit Zuwage) einlegen, so erhalten wir für 1 K. in Form von Nährhefe 1510 Kalorien, mittelgutem Rindfleisch 527 Kalorien, feinem Rindfleisch 351 Kalorien; demnach entspricht unter Berücksichtigung dieser Wärmewerte die für 1 K. erhaltene Hefemenge einem Quantum von mittelgutem Rindfleisch im Betrage von 2 K. 87 H., feinem Rindfleisch im Betrage von 4 K. 30 H., oder noch populärer ausgedrückt 1 K. Nährhefe für 3 K. einem Rindfleischwert von 8 K. 61 H., beziehungsweise 12 K. 90 H. Nährhefe ist also, selbst wenn, wie zu erwarten, ihr Preis noch bedeutend steigen wird, viel billiger als Fleisch. Die Nährhefe eignet sich in erster Linie zur Herstellung von solchen Speisen, die gewohnheitsmäßig unter Verwendung von Fleisch und Fleischbrühe bereitet werden, also zur Herstellung von Suppen, Saucen, Ragouts, aber auch von Klößen, Würsten, Puddings, Kales, Gemüse, Kariosspeisen usw. Den besten Beweis für ihre hervorragende Eignung als Nahrungs- und Kräftigungsmittel liefert die Tatsache, daß die Nährhefe nicht nur bereits für Truppenkörper des dritten Korps (Graz) Einführung gefunden hat, sondern auch in dem Reservehospital Nr. 7 und in einer ganzen Reihe von städtischen Ausspeisungsanstalten in Wien mit bestem Erfolge angewendet wird. Unsere Gärungsindustrie wird, falls sie entsprechende Anregung und Unterstützung ihrer, nebenbei gesagt vorläufig gänzlich selbstlosen Bestrebungen von maßgebender Stelle findet, in kurzer Zeit in der Lage sein, ihre Leistungsfähigkeit zu vervielfachen und so neue Nähr- und Futterstoffquellen zu erschließen zum Wohle und Segen für Volk und Heer!