

## DER SCHWEIZER PASTEUR

### Kurzfassung

Hermann Müller-Thurgau war ein Pionier der Herstellung alkoholfreier Fruchtsäfte. Auf Anregung seines Freundes Auguste Forel erforschte er, wie man Früchte zu haltbaren, hochwertigen Säften ohne Alkohol verarbeitet. Er untersuchte die alkoholische Gärung bei Fruchtsäften und entwickelte Verfahren, um Hefepilze durch Pasteurisierung und Filtration abzutöten. So bleiben die Säfte keimfrei, qualitativ hochwertig und langfristig haltbar, ohne, ohne zu gären. Müller-Thurgau erkannte auch, dass die Nachreife der Früchte den Geschmack verbessert. Seine Methoden machten alkoholfreie Fruchtsäfte zu gesunden Alternativen zu alkoholischen Getränken. Er gilt als «schweizerischer Pasteur» und legte den Grundstein für die moderne Saftindustrie.

### Langfassung

Hermann Müller-Thurgau war ein Pionier der Herstellung alkoholfreier Fruchtsäfte. Auf Anregung seines Freundes Auguste Forel erforschte er, wie Früchte zu qualitativ hochwertigen, haltbaren und unvergorenen Säften verarbeitet werden können. Er gilt als Wegbereiter der alkoholfreien Obstverwertung, insbesondere durch seine Studien zur Herstellung unvergorener Obst- und Traubensäfte. Als erster Wissenschaftler untersuchte er systematisch die biologischen Ursachen der alkoholischen Gärung bei Frucht- und Traubensäften und entwickelte ein technisches Verfahren zur rationellen alkoholfreien Saffherstellung.

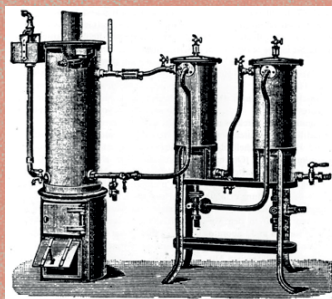
In einem Jahresbericht der Versuchsstation und Schule in Wädenswil um die Jahrhundertwende heisst es:

*«Ein zweckmässiges Verfahren, die Obst- und Traubensäfte in grösserem Massstab in unvergorenem Zustande zu konservieren, hat insbesondere für den Weinbau eine hohe Bedeutung, gelangen wir doch dazu zu einem Getränke, das den Wein im Nährwerte und in hygienischer Beziehung übertrifft und auch von denjenigen genossen werden kann, die vom Alkohol ungünstige Folgen befürchten und dieselben vermeiden wollen.»* In seinem legendären Werk «Die Herstellung unvergorener Obst- und Traubenweine» schreibt Müller-Thurgau 1896: *«Unbestritten sind die unvergorenen Weine hinsichtlich Nährwertes den vergorenen weit überlegen.»*

In seinem Werk «Die Herstellung unvergorener und alkoholfreier Obst- und Traubenweine» (1896) beschreibt Müller-Thurgau, wie Fruchtsäfte durch Pasteurisierung und Filtration keimfrei gemacht werden, damit sie ohne Gärung haltbar bleiben. Er erkannte, dass Hefepilze für die Umwandlung von Zucker in Alkohol verantwortlich sind, und entwickelte Verfahren, um diese Hefen durch gezielte Wärmeeinwirkung abzutöten. Dabei stellte er fest, dass für alkoholfreie Obstsäfte höhere Temperaturen als für Weine nötig sind, um auch widerstandsfähige Schimmelpilzsporen zu eliminieren, die Temperaturen aber nicht zu hoch sein dürfen, um den Geschmack nicht negativ zu beeinflussen.

Zudem erkannte er, dass die Nachreife der Früchte vor der Saffherstellung Gerbstoff- und Säuregehalte reduziert und Aroma sowie Geschmack steigert. Nach Pasteurisierung und Filtration müssen die Säfte unter sterilen Bedingungen abgefüllt werden, um Kontamination zu verhindern. So bleiben sie jahrelang unverändert und alkoholfrei.

Müller-Thurgau wurde wegen seiner innovativen Methoden auch «schweizerischer Pasteur» genannt. Dank ihm konnten alkoholfreie Fruchtsäfte in grossem Massstab hergestellt werden und bieten heute gesunde Alternativen zu alkoholischen Getränken. Seine Forschung war eine Antwort auf die negativen Folgen des Alkoholmissbrauchs und legte den Grundstein für die moderne Produktion haltbarer, alkoholfreier Fruchtsäfte, einem Wirtschaftszweig mit jährlich geschätzten 100 – 150 Milliarden Franken Wertschöpfung. © EMT



Pasteurisierungsapparat von 1898  
(Huber-Verlag, Frauenfeld)



Moderne Pasteurisierungsanlage



Mehr Informationen zum  
Müller-Thurgau Jubiläumsjahr



Museum MoMö  
Stachen  
[www.moehl.ch](http://www.moehl.ch)



MÜLLER-THURGAU  
STIFTUNG

