

REINZUCHTHEFEN

Kurzfassung

Hermann Müller-Thurgau erkannte früh die Bedeutung unterschiedlicher Hefestämme für die Qualität vergorener Säfte. Durch gezielte Zucht und Auswahl charakterisierter Hefen konnten Aroma und Qualität von Trauben- und Obstwein erheblich verbessert werden. In Wädenswil wurden unter seiner Leitung Reinzuchthefen entwickelt und Weinbaubetrieben zur Verfügung gestellt. Diese waren sehr gefragt und trugen maßgeblich zur Qualitätssteigerung bei. Müllers Erkenntnisse ermöglichten auch weiteren Branchen die Nutzung dieser Erkenntnisse: die Bier-, Back- und Pharmaindustrie. Heute liegt die jährliche weltweite Wertschöpfung bei geschätzten 300 – 350 Milliarden Franken. Die Hefeforschung in Wädenswil war international führend und blieb es bis im ersten Jahrzehnt des 21. Jahrhunderts. Noch immer werden Wädenswiler Hefestämme weltweit erfolgreich vertrieben.

Langfassung

Hermann Müller-Thurgau entdeckte als einer der Ersten, dass die Qualität vergorener Obst- und Traubensäfte stark davon abhängt, welche Hefestämme die Gärung verursachen. «Die Zucht und Nutzung einzelner Hefestämme, deren Eigenschaften genau untersucht und bekannt sind», so Müller-Thurgau, «ermöglicht es, die Aromatik und Qualität des erzeugten Trauben- oder Obstweines gezielt zu beeinflussen.» Die Selektion und Produktion der für die Fruchtsaftproduktion geeigneten Hefestämme hatte Müller-Thurgau bereits in Geisenheim betrieben. In Wädenswil wurde sie zu seiner wohl arbeitsintensivsten Tätigkeit. Er betrachtete es als wichtige Aufgabe seiner Anstalt, die gewerbliche

und bäuerliche Obst- und Weinbereitung durch Abgabe von Reinzuchthefer zu unterstützen. Er begann mit seinem Team in der Versuchsanstalt Wädenswil gezielt Hefen zu züchten, deren spezifische Eigenschaften er wissenschaftlich untersuchte. Diese sogenannten Reinzuchthefen oder Reinhefen erhielten ein Qualitätszeugnis der Anstalt und wurden interessierten Weinbaubetrieben zur Verfügung gestellt – mit großem Erfolg. Die Nachfrage war hoch, denn mit ihrer Hilfe konnte ein qualitativ hochwertiges Endprodukt erzeugt werden. Die Hefezucht und die Abgabe von Reinzuchthefer betreute an der Versuchsanstalt Adolf Osterwalder. Anfangs der 1920er Jahre betrug die Zahl der jährlich abgegebenen Originalflaschen im Durchschnitt 1200.



Müller-Thurgaus Pionierarbeit hatte weitreichende Folgen. Die gezielte Hefenutzung fand auch in anderen Industriezweigen Anwendung, etwa in der Bierherstellung, der Backwarenproduktion und der Pharmazie. Aus dieser Entwicklung heraus entstand eine globale Industrie, deren geschätzte weltweite jährliche Wertschöpfung heute bei 300 bis 350 Milliarden Franken liegt. Die Hefeforschung in Wädenswil genoss über Jahrzehnte hinweg internationales Ansehen, und noch immer werden Wädenswiler Hefestämme weltweit erfolgreich vertrieben. EMT (LB)



Wädenswiler Hefe W15



Mehr Informationen zum
Müller-Thurgau Jubiläumsjahr



vineum bodensee
Meersburg
www.vineum-bodensee.de



Schweiz. Natürlich.



SWISS WINE
DEUTSCHSCHWEIZ
Wein massvoll genießen

