

Sie begann in dem Augenblick, in dem es dem ersten Botaniker einfiel, einmal Brandsporen in Zuckerwasser keimen zu lassen. Da entstand zwar auch ein Faden, aber er wuchs nicht weiter, sondern — ja, was da geschah, ist schwer zu beschreiben. Er verwandelte sich in lauter kleine Eier, die immer wieder neue Eier aus sich herausproßten, sich nicht mehr um Getreidekörner und den vorgeschriebenen Lebenslauf eines Brandpilzes kümmerten, sondern Zuckerwasser tranken und daraus Kohlensäure und Alkohol machten und sproßten, so lange eben noch Zucker da war.

Mit anderen Worten: aus dem Brandpilz wurde unter dem Einfluß des Zuckers ein Hefepilz. Die eine Pflanze war in die andere übergegangen, aus dem Schädling war ein Nützlich geworden. Nützlich ist aber ein viel zu schwacher Ausdruck für den Hefepilz. Die wichtigste aller Pflanzen ist er, wichtiger als Getreide oder Brot, denn ohne ihn kann man weder Brot backen noch Alkohol bereiten. Alle Bäcker, Brauer, Brenner leben von ihm, Industrien sind auf ihm aufgebaut, die man auf dem Erdenrund wohl auf 80 bis 100 Milliarden Mark schätzen kann, wenn schon die deutsche Bäckerei, Brauerei und Weinbereitung zusammen mehr als tausend Millionen Mark bedeutet.

Freilich würde Ihnen ein anderer Gelehrter an meiner Stelle die Geschichte vielleicht anders erzählen und sagen, dieser Zusammenhang zwischen Brand und Hefe ist noch unbewiesen. Aber darum versprach ich ja auch einen geheimnisvollen Lebenslauf, weil da eben noch nicht alles klar und ganz geklärt ist, und so ist denn mein Beruf als Naturforscher nicht weniger anziehend und aufregend wie der eines Untersuchungsrichters, und Dichtungen und Phantasien brauchen wir Gelehrte nicht erst bei den Romanschriftstellern zu beziehen. Unser Gebiet hat deren gerade genug.

Jawohl, wir sind eine Art Detektive der Natur geworden, und gar nicht so

lebensfern, wie die Außenstehenden glauben.

Der Hefepilz hat einen völlig unbekanntem Ursprung, wenn man nicht annehmen will, daß er gleichsam eine Entartung der Brandkrankheit darstellt. Die ganze Natur ist voll mit solchen Hefepilzen; überall schweben sie in der Luft, denn sie sind ja staubkornklein und staubfein, mit bloßem Auge einzeln gar nicht zu sehen. Mit jedem Atemzug atmen wir welche ein, überall haften sie. Hefe ist eine Universalpflanze des Erdballs, die mit den Winden segelt und überall Zutritt hat. Sie besitzt die wunderbare Eigenschaft, wochen-, sogar jahrelang ein scheinbares Dasein führen zu können, zusammengeschrumpft und eingetrocknet dazuliegen, ein Staubkorn unter vielen anderen. Ins Leben zurückgerufen werden die Hefezellen aber sofort, wenn sie auf eine zuckerhaltige Flüssigkeit fallen. Ihr Sesamwort heißt Zucker und Feuchtigkeit. Da quellen sie auf, werden prall und rund und beginnen sofort ihre chemische Kunst. Die besteht darin, den Zucker chemisch so aufzuspalten, daß für sie Nahrung daraus wird, während Kohlensäure entweicht und etwas Alkohol sowie einige schwer analysierbare Duft- und Geschmacksstoffe übrig bleiben.

Das war die Entdeckung Noahs. In den glücklichen Zeiten, da man sich noch um keine wissenschaftlichen Zusammenhänge zu kümmern brauchte, sondern den guten Wein nahm, wo man ihn fand. Urzeit der Menschheit rings um den ganzen Erdball hat überall und immer wieder entdeckt, daß ausgepreßte Säfte von Früchten oder gequollene Gersten- und andere Körner, die an der Luft stehen, „in Gärung geraten“, ihren Zuckergehalt verlieren, dafür schäumen und berauschte Wirkung annehmen, die sie vordem nicht besaßen. Und überall haben sich die Medizinmänner der merkwürdigen Kunst angenommen, die Rauschgetränke zu bereiten, die als Meth, Bier, Wein, Kawa, Pombe und sonst noch mit vielen Namen die gesegneten und verfluchten Sorgenverscheucher