

der Menschheit geworden sind. Nur wir Europäer haben verstehen gelernt, was dabei geschieht. Daß der Hefepilz der eigentliche Medizinmann der ganzen Sache ist. Er, die Universalpflanze, die unsichtbar über die ganze Erde fliegt, kann leicht in jede freistehende Flüssigkeit gelangen. In jeder, die Zucker enthält, beginnt er sein chemisches Wunderwerk der Gärung. Der Most, das werdende Bier schäumt durch die entstehende Kohlensäure, die „Abfälle“, der Duft und Geschmackstoffe, entzücken die Menschen als Aroma, als „Blume“ und Sonderqualitäten der entstehenden Getränke, und ein Abfall, das nutzloseste Nebenprodukt, ist in ihren Augen das Kostbarste, denn es schenkt die Stunde der Illusionen und der Vergessenheit. Aber Europa hat auch verstehen gelernt, daß feuchter Mehlbrei durch Hefe ebenfalls wertvoller wird. Das sich in Zucker wandelnde Stärkemehl nährt den Pilz auch, aber diesmal kommt es nicht auf Alkohol, sondern auf die Kohlensäure und die Geschmackstoffe an. Die feinen Kohlensäurebläschen sollen den Teig durchdringen und ihn locker und bekömmlich machen. Sie tun es auch bis zu dem Augenblick, in dem Bäcker und Hausfrau sagen, es ist genug. Dann backen sie den Teig. Versteht man, warum man das tut, was es bedeutet? Den Hefepilz will man damit abtöten. Täte man es nicht, würde man schlechtgebackenes Brot oder noch gärende Getränke genießen, dann ginge die Gärung im Magen weiter und schwere Erkrankung wäre die Folge.

Aber man hat aus dieser Gärungswissenschaft heraus Verfeinerungen gefunden, an die keiner unserer Vorfahren auch nur zu denken wagte. Sie haben alle mit „Wildhefen“ gearbeitet, aufs Geratewohl, das, was an Pilzen in der Luft schwebt, in ihren Traubensaft oder ihre Bierwürze fallen lassen, und darum war jedes Jahr die Spannung groß, wie wird das Bier diesmal geraten? Wir haben heute aus dem Hefepilz eine

Hauspflanze gemacht, die wir veredelt haben und gezüchtet, wie man Schaf-rassen züchtet oder Tauben. Kostbare Edelpflanzen sind aus den Wildhefen hervorgegangen, Bierhefe für Pilsner-geschmack oder für den Münchener Gau-men, deren Kolonien in Glasröhrchen verpackt übers Meer versendet werden, um in Buenos Aires oder Milwaukee „Pilsner Bier“ zu bereiten oder „echten Pschorr“ in Betlehem U.S.A.

Laboratorien, Hefefabriken, Braue-reien, Großbäckereien, wissenschaftliche Institute und Industrien sind heran-gewachsen aus allem diesem Wissen. Ka-pital in allen Ländern in vielen hun-dert Millionen, Beschäftigung und Brot selbst für Millionen Menschen; der win-zige Hefepilz ist aufgestiegen zur wich-tigsten Pflanze der Menschheit, da ja alles Brot letzten Endes von ihm ab-hängt, und dabei ist er selbst doch im Dunkel geblieben, ein geheimnisvoller Lebenslauf, eigentlich ein Vagabund, dessen Ursprung niemand kennt, der eine sehr fatale Herkunft hat als Ent-artung eines bösen Krankheitskeimes. Wunderbar verschlungene Zusammen-hänge und geheime Fäden wie in einem atemraubenden Kriminalprozeß . . .“

Die Dichterin hatte von so viel Phan-tasie ganz glänzende Augen bekommen.

„Ja, wenn das so ist“, sagte sie, „da muß man doch alle Wildhefen studieren, die in der Luft herumfliegen! Die Bier-hefe ist doch nur eine davon; wer weiß, was da die anderen alles können? Da stecken doch neue Milliarden noch im Dunkeln.“

„Ganz richtig“, sagte ich, „darum ar-beiten wir ja auch alle, und daß gerade eine Dichterseele von selbst auf den rich-tigen Gedanken kommt, das ist wieder einmal ein Beweis, daß Phantasie im-mer noch der beste Wegweiser sogar für den wissenschaftlichen Menschen ge-wesen ist. Immer muß sie vorangehen, dann kann erst die Erfahrung Schätze sammeln.“