



Suchergebnisse: Gärstarter

-3000 – Frauen prägen die frühe Bierherstellung

Mesopotamien * In vielen antiken Gesellschaften liegt die Herstellung von Bier überwiegend in den Händen von Frauen. Da das Brauen aus der häuslichen Verarbeitung von Getreide und Brot hervorgeht, gehört es häufig zu ihren Aufgaben. Ausschließlich weiblich ist das Brauhandwerk jedoch nicht: In größeren und gewerblich organisierten Brauereien arbeiten auch Männer. Wie die alkoholische Gärung funktioniert, ist den Menschen damals noch unbekannt. Sie beobachten jedoch, dass sich der Vorgang zuverlässig wiederholen lässt. Hefen gelangen über Getreide, Früchte, Gefäße und die Umgebung in die Maische. Vermutlich verwenden die Brauerinnen außerdem Reste eines gelungenen Sudes als Gärstarter. Die frühere Annahme, Frauen gäben hormonell bedingt mehr Hefezellen über ihre Haut ab und könnten deshalb erfolgreicher brauen, ist wissenschaftlich nicht haltbar. Hefen werden nicht vom menschlichen Körper erzeugt oder über die Haut ausgeschieden. Erst im 19. Jahrhundert wird erkannt, dass Hefepilze Zucker in Alkohol und Kohlendioxid umwandeln.
