



Suchergebnisse: Hefe

-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.

1481 – Streit der Bäcker mit den Brauern

München * Ein Ratsprotokoll berichtet erstmals vom Streit der Bäcker mit den Brauern, bei dem es um das Recht der Hefezubereitung geht. Die Brauer lieferten den Bäckern die Hefe. Da diese aber mit der Qualität sowie der Art und Weise wie die Brauer die Hefe lieferten nicht einverstanden waren, gingen sie dazu über, ihre Backhefe selbst herzustellen. Dadurch verlor den Brauern die Hefe, wodurch sie einen großen, vermutlich finanziellen Schaden erlitten.

22. November 1500 – Herzog Albrecht IV. festigt das Hefe-Monopol der Brauer

München * Herzog Albrecht IV. nimmt in einer Verordnung Stellung zum Bäcker-Brauer-Streit um die Hefezubereitung. Der Landesherr spricht sich darin gegen die Herstellung der Gerben durch die Bäcker aus. Sollte man den Bäckern den Handel mit Malz gestatten, würde dem herzoglichen Brauwesen - und damit natürlich über die daraus fließenden Abgaben auch an den Herzog - „nit wenig Abbruch zugefügt“. Der Herzog festigt mit seinem Spruch das Monopol der Brauer. Um aber den Klagen der Bäcker gerecht zu werden, müssen die Brauer auf ihre Kosten einen eigenen Keller einrichten, in denen sie ihre Hefe künftig unter der Aufsicht von



Beschauern lagern sollen.

1517 – Schlussstrich unter den sogenannten Bäcker-Brauer-Streit

München * Herzog Wilhelm IV. zieht einen Schlussstrich unter den Bäcker-Brauer-Streit um die Hefezubereitung.

13. Mai 1553 – Die festgelegte Brauzeit

München * Eine bayerische Brauordnung von 1539, spätestens jedoch ein herzogliches Dekret vom 13. Mai 1553, legt fest, dass untergäriges Bier nur während des Winterhalbjahres gebraut werden darf. Die Brausaison beginnt am 29. September, dem Michaelistag, und endet am 23. April, dem Georgstag. Die zeitliche Beschränkung ist notwendig, weil die untergärige Hefe für den Gärungsprozess niedrige Temperaturen benötigt. Dabei geht man davon aus, dass die durchschnittliche Außentemperatur während dieses Zeitraums kaum über 10,4 Grad Celsius steigt.

3. August 1914 – Die Versorgung der Münchner Bevölkerung mit Brot gewährleistet

München * Die außerordentliche Versammlung der Münchner Bäckerinnung stellt fest, dass - trotz der Einberufung zahlreicher Bäckermeister und Gehilfen - die Versorgung der Münchner Bevölkerung mit Brot gewährleistet ist. Daneben sehen sich die verbliebenen Bäcker in der Lage, zusätzlich 20.000 Leibe Brot fürs Militär zu backen. Freilich können verschiedene Bäckereibetriebe nur mehr die gangbarste Brotsorte herstellen. Die Versorgung Münchens mit Mehl ist für die nächsten vier Wochen gesichert; danach kommt ohnehin das Getreide der gerade anstehenden Ernte zur Vermahlung. Und weil das Militär die sechs Pferde eingezogen hat, die bisher für den Hefe-Transport benutzt wurden, kann die Hefe nicht mehr an jeden Bäcker geliefert werden.

1915 – Die Cenovis-Werke werden gegründet

München-Au * Aus der Münchner Hefeverwertungs-Gesellschaft gehen die „Cenovis-Werke“ hervor, ein Unternehmen zur Herstellung von Nahrungsmitteln und Nahrungsergänzungsprodukten. Generaldirektor wird Julius Schüle, der jüngere Sohn des



Brauereiunternehmers Joseph Schülein. Die Cenovis-Werke übernehmen die Gebäude der ehemaligen Münchner Kindl-Brauerei an der Rosenheimer Straße. Der Firmenname „Cenovis“ leitet sich aus den lateinischen Begriffen cena (Mahlzeit), ovum (Ei) und vis (Kraft) ab und verweist auf die eiweißreiche Kraftnahrung, die das Unternehmen produziert.

27. Juli 1918 – Das Reichssteuergesetz und das Reinheitsgebot

Berlin * Das Reichssteuergesetz nimmt das Bayerische Reinheitsgebot auf. Dort heißt es: „Zur Bereitung von untergäurigem Bier darf [...] nur Gerstenmalz, Hopfen, Hefe und Wasser verwendet werden.“ Der Begriff Reinheitsgebot war erstmals während einer Debatte im Bayerischen Landtag am 4. März 1918 aufgetaucht. Es ist schon erstaunlich, mit welchen Problemen man sich nach vier Jahren Krieg beschäftigt.

1922 – Die Cenovis-Werke werden Marktführer in der Hefeverwertung

München-Au * Die Cenovis-Werke betreiben die größte Hefeverwertungsanlage Deutschlands und bauen ihre Stellung in der Nahrungsmittelproduktion weiter aus. Im selben Jahr übernehmen sie auch den Saalbau der ehemaligen Münchner Kindl-Brauerei an der Rosenheimer Straße und erweitern damit ihren Unternehmensstandort.
