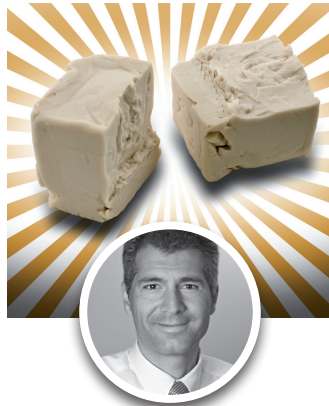


Die verblüffende Welt der

# Hefe



## Wussten Sie, dass ...

*... man im Mittelalter die Bäcker für geniale, ja gar vom Teufel gesegnete Bierkünstler hielt?* Ihnen gelang das Bierbrauen weit aus häufiger als manch einem professionellen Brauer, die mit den ausgefallensten Rezepturen krampfhaft versuchten, es den Bäckern gleich zu tun. Schnell mussten sie erkennen, dass auch Zutaten wie Ochsen-galle, Safran oder Hirschhornsalz nicht das erwünschte Resultat erbrachten und so wurde das Braurecht vorzugsweise an die Bäcker vergeben. Diese hat's natürlich gefreut, obwohl sie sich ihren Brauerfolg auch nicht genau erklären konnten. Das Geheimnis aber lag in der Luft: Unmengen von winzigen Organismen (Hefezellen) schwirrten in den Backstuben herum, gelangten von da in den Bierzuber und vollbrachten das Wunder. Heute widmen sich die Bäcker wieder ihren Kernkompetenzen und überlassen die Bierproduktion den Brauhäusern. Doch was wäre ein kühles Bier vom Fass ohne salzige Brezel oder ein Stück italienische Focaccia? Genau, nur halb so gut.

*Pascal Samonini,  
Aussendienst Westschweiz/Tessin,  
Hefe Schweiz AG*



Hefe Schweiz AG  
Hauptstrasse 11 | CH-9507 Stettfurt  
T + 41 (0)52 369 63 63  
F + 41 (0)52 369 63 69  
info@hefe.ch | www.hefe.ch