

## **Harzer Hefejagd: Auf Spurensuche für das Bier von morgen**

Professor Dr. Frank Endres untersucht im Niedersächsischen Forstamt Clausthal alte Bäume auf Hefepilze zur Bierproduktion.

### **Die Bedeutung der Hefejagd für die Zukunft des deutschen Biers**

Die Wissenschaftler der Technischen Universität Clausthal arbeiten an einem spannenden Projekt zur Erhaltung der Vielfalt in der Bierproduktion. Professor Dr. Frank Endres begibt sich im Auftrag der Brauereiforschung auf eine außergewöhnliche Suche im Niedersächsischen Forstamt Clausthal, bei der die altehrwürdigen Eichen des Harzes im Fokus stehen. In einem innovativen Ansatz geht es darum, Hefepilze zu finden, die für die reichhaltige Bierkultur Deutschlands von entscheidender Bedeutung sind.

### **Waldexkursion zur Auffindung von Hefe**

Mithilfe von speziellen Instrumenten wie Pinzetten und Wattestäbchen durchforstet ein Team von Wissenschaftlern die Baumrinde von Eichen, Eschen und anderen alten Laubbäumen. Diese Pflanzenteile könnten möglicherweise wertvolle Hefepilze enthalten, die im Brauprozess eine wichtige Rolle spielen. Förster Sören Schönhals, der große Erfahrung mit den alten Bäumen im Harz hat, unterstützt das Team bei der Probennahme und führt sie zu besonders interessanten Standorten im Wald.

## **Die Dringlichkeit der Hefesuche**

Die Motivation hinter dem so genannten „Hefejagd-Projekt“ ist besonders drängend. Viele untergärige Biere, wie Pils und Schwarzbier, nutzen einen einzigen Hefestamm, der in den letzten Jahren weniger verbreitet wurde. Mit Vorräten, die nur noch für einige Jahre reichen, könnte ein größerer Absatz von Biersorten in Gefahr geraten, wenn die Hefe nicht rechtzeitig gesichert wird. Diese Problematik betrifft nicht nur die Bierindustrie, sondern zieht sich auch durch die Lebensmittelproduktion, wie zum Beispiel bei Camembert-Käse, der ebenfalls auf spezielle Hefekulturen angewiesen ist.

## **Forschung in der Praxis**

Das Forschungsteam, darunter Dr. Martin Zarnkow von der TU München, ist bestrebt, neue Hefearten zu finden, die potenziell neue Aromen und Eigenschaften ins Bier bringen könnten. Vor allem die Entdeckung des Hefepilzes *Saccharomyces eubayanus*, der zur Zucht neuer Stämme beitragen könnte, wäre ein entscheidender Erfolg. Neben dieser klassischen Hefe sind auch Hefen mit besonderen Geschmäckern für die Entwicklung alkoholfreier Biere von Interesse.

## **Ein neue Wendung in der Biergeschichte**

Interessanterweise ist der Harz, eine Region, die in der letzten Zeit von den Wissenschaftlern weitgehend vernachlässigt wurde, nun Teil dieser umfangreichen Hefeforschung. Die Forscher hoffen, auch die alten Traditionen des Bierbrauens überregional enger zu verbinden und in Zukunft neue Biersorten zu entwickeln, die auf lokalem Terroir basieren. Dies könnte nicht nur für die Brauereien, sondern auch für die regionalen Wirtschaften von großer Bedeutung sein.

## **Nachhaltigkeit und die Zukunft des Waldes**

Die Landesforsten Niedersachsen tragen zur Nachhaltigkeit der Eichenbestände im Harz bei, wo sie alte Baumarten bewahren und gleichzeitig neue Pflanzungen vornehmen. Die Eichen haben nicht nur ökologischen Wert, sondern könnten auch zur Erhaltung der geschätzten Bierkultur beitragen. Die Bemühungen, die Hefe-Vielfalt durch Forschung und Naturschutz zu sichern, sind ein schlüssiger Schritt, um das deutsche Bier auf lange Sicht zu schützen.

Insgesamt zeigt dieses Projekt eine inspirierende Verbindung zwischen Wissenschaft, Tradition und den Bemühungen, das kulinarische Erbe der Region zu bewahren. Die Brauereikultur in Deutschland steht vor Herausforderungen, aber mit Projekten wie diesem könnte eine neue Ära des Bierbrauens eingeläutet werden.

- **NAG**

Details

**Besuchen Sie uns auf: [n-ag.de](https://n-ag.de)**