

Geschichte der Fermentation und Nutzung im Schwarzwald

Did you know:

Fermentation oder Fermentierung (lateinisch *fermentatio*) bezeichnet in der Biologie und Biotechnologie die mikrobielle oder enzymatische Umwandlung organischer Stoffe in Säure, Gase oder Alkohol.



Säuere Bohne

Nach traditioneller Art:

1. Lange grüne Bohnen in Streifen schneiden und blanchieren
2. Bohnen mit Salz in ein Steinzeuggefäß (Ständli) schichten und fest hineinpresse
3. Den Deckel mit Wasser verschließen und mehrere Wochen stehenlassen
4. Die Fermentation erfolgt als Spontanreaktion mit natürlich auftretenden Bakterien
5. Verzehrt wurden die Bohnen mit Bauchspeck und Geschwellte (Salzkartoffeln)



Bilder und Rezept: Valerie Schoenberg (Heimat- und Geschichtsverein Eichstetten)

Moschd

Most = Teilweise gegärter Fruchtsaft oder junger Wein



Quelle: Der Most: Geschichte und Bedeutung des schwäbischen Nationalgetränks.

„Der edle Wein belebt mit seinem Feuer Wohl jede Menschenbrust; Der Obstwein ist dem Landmann wert und teuer Zur Arbeit schafft er Lust.“
- Eduard Lucas (19. Jhd.)



Most wurde zur Konservierung von Obst hergestellt, Anfang des 20. Jahrhundert sollen Feldarbeiter mindestens 5 Liter Most pro Tag getrunken haben

Quelle: Der Most: Geschichte und Bedeutung des schwäbischen Nationalgetränks. Frau beim Mosten in Neenstetten 1957

Vor 3,4 Millionen Jahren:
Fermentierter Mageninhalt von erlegten Tieren nachgewiesen

1150:
Kräuter in fermentierten Getränken (Bier, Wein, Essig) als Medikamente, Rat Wasser zu vermeiden, da dies nicht gesund sei

1750:
James Cook nahm Fässer mit Sauerkraut auf See mit um Vitaminmangel (Skorbut) vorzubeugen

1850:
Beweis von Louis Pasteur, dass Gärungsprozesse von Mikroorganismen gesteuert werden und dass viele davon durch Hitze (Pasteurisierung) absterben: Alle Mikroorganismen wurden als negativ angesehen

2001:
wissenschaftliche Auseinandersetzung mit der Mikrobiologie fermentierter Lebensmittel: immer neue Organismen werden isoliert, patentiert und vermarktet

7000 v. Chr.:
erster archäologischer Nachweis der Produktion eines alkoholischen Getränks in China (Bestehend aus Trauben, Weißdorn, Honig und Reis)

1665:
A. van Leewenhoek und R. Hooke, konnten vorher vermutete Mikroorganismen mithilfe von selbstgebaute Mikroskopen wissenschaftlich nachweisen

Ab 1800:
Massen migrierten während der industriellen Revolution vom Land in Städte und lokale Kleinproduktion wurde von industrieller, zentralisierter Lebensmittelproduktion abgelöst: Konservenproduktion wurde entwickelt und produktions-effiziente, fermentierte Lebensmittel (Brot, Alkohol, Käse) setzten sich durch

1940:
Entdeckung von Penicillin und dessen antibakteriellen Eigenschaften -> Antibiotika anstelle von gesundem Essen

