

HERMANN MÜLLER-THURGAU – DIE ERSTE CA-LAGERUNG UND DER KARTOFFELFORSCHER



Wussten Sie, dass der Schöpfer der weltweit erfolgreichsten Rebenneuzüchtung für Weisswein und der Methode zur Erzeugung alkoholfreier Obst- und Traubenweine auch ein bedeutender Kartoffelforscher war? Müller-Thurgau interessierte sich für alles in der Natur – stets mit dem Ziel, Probleme wissenschaftlich zu lösen. Dabei war er mal hervorragender Mikrobiologe, mal Pflanzenphysiologe – und eben auch mal Kartoffelforscher. Anlässlich seines 175. Geburtstages wollen wir an die vielen, teils vergessenen Facetten dieses bahnbrechenden Pioniers erinnern.

Für Müller-Thurgau war klar: Auch Lagerung und Verwertung von Obst und Gemüse mussten verbessert werden – auf wissenschaftlicher Grundlage. Seine Mitarbeitenden, u. a. Achilles Zschokke und Heinrich Schellenberg, führten zahlreiche Versuche durch. Anfangs war das Dörren die wichtigste Methode zur Haltbarmachung. Auch Einsäuern und Einsalzen wurden optimiert.

Vorläufer der CA-Lagerung

Besonderes Interesse galt der Verlängerung der Lagerdauer. In Kühlkammern wurde Obst in Materialien wie Holzwolle, Sand oder Torf gelagert. Äpfel wurden sogar erfolgreich in Alkoholdampf-Atmosphäre konserviert – ein Vorläufer der heutigen CA-Lagerung (kontrollierte Atmosphäre), bei der niedriger Sauerstoff- und erhöhter CO₂-Gehalt der Luft den Verderb stark verlangsamen.

Auch bei der Kartoffel setzte Müller-Thurgau wichtige Impulse: Er erkannte, dass bei zu kalter Lagerung Stärke zu Zucker umgewandelt wird – die Knollen «versüssen» und werden damit für die Verarbeitung unbrauchbar. Doch er fand auch heraus, dass sich der Zucker durch vorsichtiges Erwärmen wieder abbaut. Die Lagerung knapp über dem Gefrierpunkt blieb jedoch die beste Lösung. Was mit der heutigen Lagerungstechnologie Standard ist, war zu Zeiten von Müller-Thurgau revolutionär. 🍷

— Lukas Bertschinger / Mariska Beirne, ErlebnisMüllerThurgau



Abb.: Kartoffeln mit zu hohem Zuckergehalt werden beim Frittieren braun. (© Pexels)