



## Das rätselhafte Ding

Dieses Ding ist die Heimat eines Pilzes, der in der Biotechnologie oft im Mittelpunkt steht. Weißt Du, welcher Pilz das ist?

**Hefepilz**

Das „Ding“ ist ein Germwürfel, wie er in der Küche zur Zubereitung von Germteigen gebraucht wird. Vom pikanten Pizzateig bis zum süßen Kipferl sorgt er dafür, dass der Teig schön „aufgeht“. Hefe ist ein Pilz, also ein lebender Organismus, der Kohlenhydrate zu Kohlendioxid und Alkohol fermentiert. Die Gärung der Hefe setzt Kohlendioxid frei, das den Teig aufgehen lässt und für die luftige Konsistenz von Gebäck sorgt.

Die Hefe oder Germ ist in Würfeln abgepackt und wiegt 42 Gramm. Das hat einen einfachen Grund. Früher konnte man die Germ nur in der Bäckerei kaufen. Die Bäcker:innen selbst bezogen die Germ in 500 g Stücken, die sie dann für den Weiterverkauf in zwölf Teile schnitten. 500 dividiert durch zwölf ergibt (nicht ganz) 42.