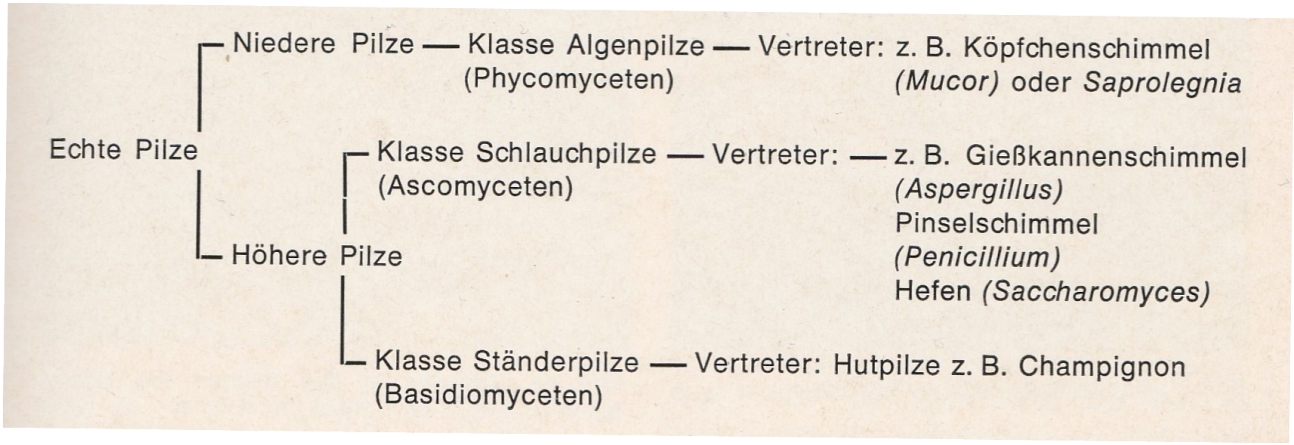
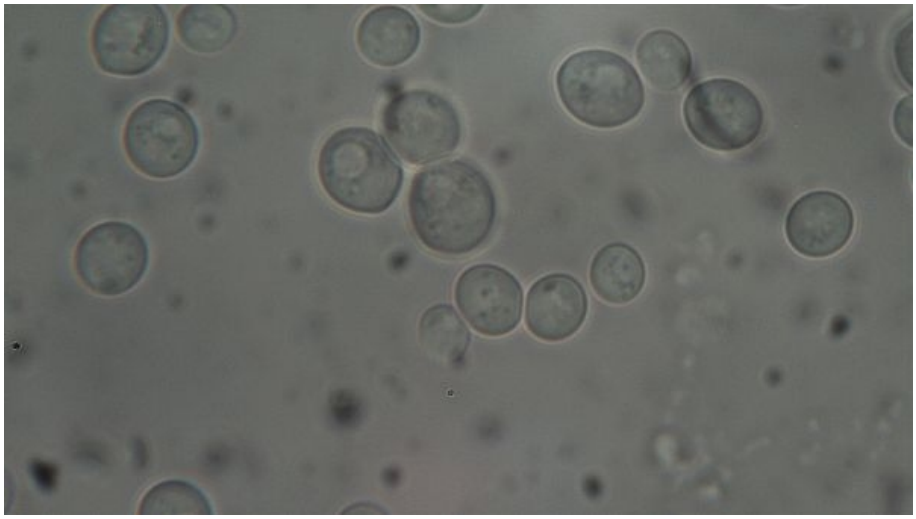
Informationen zu Hefen

Die Einteilung der Pilze:



Mikrobiologisch besonders interessante Pilze sind die verschiedenen Hefen. Hefepilze treten meist als einzelne Zellen auf. Die ungeschlechtliche Vermehrung erfolgt durch Sprossung.
Die Bierhefe (Saccharomyces cerevisiae) ist ein Mikroorganismus von volkswirtschaftlichem Rang. Sie ist eine ausgesprochene Kulturpflanze und wurde „wild“ noch nicht gefunden. Seit tausenden Jahren wird diese Hefeart vom Menschen gezüchtet und gepflegt.
Beim Brauen von Bier entsteht die Hefe in großen Mengen am Boden des Gärbottichs (untergärige Biere) oder an der Oberfläche des Gärbottichs (obergäriges Bier).
Bierhefe wird meistens als Bäckerhefe weiterverwendet.

Hefezellen sind relativ klein mit den Abmessungen ca. Ø 10 µm und enthalten 1 – 2 kleinere Vakuolen die man am besten im Phasenkontrast (100er Öl-Objektiv) sehen kann.

Ein Frischpräparat erstellt man indem eine winzige Menge Frischhefe (Bäckerhefe aus dem Supermarkt) in ein Uhrglas gibt und ca. 5 ml Leitungswasser hinzugibt. Hefe und Wasser werden mit der Lanzettnadel verrührt bis sich die Hefe aufgelöst hat. Von dieser Aufschwemmung gibt man einen winzigen Tropfen auf einen Objektträger. Nach Auflegen des Deckglases wird mikroskopiert.

Selbst mit der stärksten Vergrößerung (100er-Öl-Objektiv) erkennt man nur ovale Zellen mit zarter Membran und 1 – 2 Vakuolen im Zellinneren.