

Buchrezension zu: Revolution aus dem Mikrokosmos

Mueller, Jonathan Wolf

DOI:

[10.1007/s12268-024-2250-6](https://doi.org/10.1007/s12268-024-2250-6)

License:

Creative Commons: Attribution (CC BY)

Document Version

Publisher's PDF, also known as Version of record

Citation for published version (Harvard):

Mueller, JW 2024, 'Buchrezension zu: Revolution aus dem Mikrokosmos: Revolution aus dem Mikrokosmos Nachhaltige Ernährung durch Fermentation Martin Reich', *BioSpektrum*, vol. 30, no. 6, pp. 722-722. <https://doi.org/10.1007/s12268-024-2250-6>

[Link to publication on Research at Birmingham portal](#)

General rights

Unless a licence is specified above, all rights (including copyright and moral rights) in this document are retained by the authors and/or the copyright holders. The express permission of the copyright holder must be obtained for any use of this material other than for purposes permitted by law.

- Users may freely distribute the URL that is used to identify this publication.
- Users may download and/or print one copy of the publication from the University of Birmingham research portal for the purpose of private study or non-commercial research.
- User may use extracts from the document in line with the concept of 'fair dealing' under the Copyright, Designs and Patents Act 1988 (?)
- Users may not further distribute the material nor use it for the purposes of commercial gain.

Where a licence is displayed above, please note the terms and conditions of the licence govern your use of this document.

When citing, please reference the published version.

Take down policy

While the University of Birmingham exercises care and attention in making items available there are rare occasions when an item has been uploaded in error or has been deemed to be commercially or otherwise sensitive.

If you believe that this is the case for this document, please contact UBIRA@lists.bham.ac.uk providing details and we will remove access to the work immediately and investigate.

Buchrezension zu: Revolution aus dem Mikrokosmos



Revolution aus dem Mikrokosmos Nachhaltige Ernährung durch Fermentation Martin Reich

320 S., 6 Abb., Residenz, 2024. SC,
25,- €.

ISBN: 9783701736126

Auch als E-Book erhältlich

DOI: 10.1007/s12268-024-2250-6

© The Author(s) 2024

■ Jeden Tag lesen wir eine Menge zum großen Thema Ernährung. Da ist es fast unmöglich, den Überblick zu behalten. Gerade deshalb ist das Buch von Martin Reich lesenswert.

Was können wir bereits heute an unseren Lebensmitteln durch Fermentation optimieren? Was war schon früher möglich? Und wie könnte die Zukunft einer fermentationsbasierten Lebensmit-

tel-Biotechnologie aussehen? Dem Autor liegt dieses Voraus- und Zurückblicken am Herzen. Sehr persönlich erzählt er von seinen eigenen spannenden Erfahrungen mit dem Thema Fermentation und dem viel weiteren Feld moderner Ernährung. Eingestreut finden sich wissenschaftshistorische Rückblicke. Die Zeitachse kann noch mehr – was als Vorwort aus dem hier und heute anfängt, begegnet uns am Ende des Buchs erneut als Nachwort aus einer positiven und optimistischen Zukunft.

Uns alle und auch die Generationen nach uns sollte unsere Ernährung und die Ernährung der Zukunft angehen. Das Thema ist komplex und der Autor setzt alles daran, unterschiedlichen Blickwinkeln gerecht zu werden, ohne zu sehr auszuschweifen oder zu fachlich zu werden. Ganz bewusst reduziert er alle Erklärungen zur Biochemie der beteiligten Enzyme auf ein Minimum. So ist eben kein Lehrbuch entstanden, sondern ein Informationsband, um selbst mitzudiskutieren und sich eine eigene Meinung zu bilden.

Ein erfrischender mikrobiologischer Ausflug führt uns an die „linke Wand der Komplexität“. In etwa heißt das, dass Mikroben schon immer da waren, und auch immer noch da sind. Keinesfalls seien mehrzellige Organismen

wie der Mensch die „Krone“ der Schöpfung. In biotechnologischer Fermentations-Sprache kann man das eventuell auch so ausdrücken: Was Mikroben können, können (meist) nur Mikroben. Das Buch macht Hoffnung auf bessere Lebensmittel und Medikamente, und alles dann auch noch schonend und umweltverträglich.

Der Autor liefert schließlich auch eine autobiografische Perspektive. So blickt er auf seinen akademischen Werdegang zurück. Er vergleicht das, was in Forschungslaboren abläuft, mit dem, wie es in der heimischen Küche manchmal zugeht. Er vergleicht die Pipette zum Verteilen von Klein- und Kleinstmengen mit seiner Tastatur. Eventuell regt das Buch mehr Biolog:innen und Naturwissenschaftler:innen an, sich im Bereich Wissenschaftskommunikation zu engagieren.

Einer zweiten Auflage dieses gelungenen Buchs bleibt zu wünschen, dass deutlich mehr Abbildungen das „farbige“ Thema Fermentation bereichern. Ein sehr empfehlenswertes Buch für das interessierte Publikum. ■

*Jonathan Wolf Mueller,
University of Birmingham, UK,
j.w.mueller@bham.ac.uk*

* Diese Rezension erscheint Open Access

***Funding note:** Open Access funding enabled and organized by University of Birmingham.

Open Access: Dieser Artikel wird unter der Creative Commons Namensnennung 4.0 International Lizenz veröffentlicht, welche die Nutzung, Vervielfältigung, Bearbeitung, Verbreitung und Wiedergabe in jeglichem Medium und Format erlaubt, sofern Sie den/die ursprünglichen Autor(en) und die Quelle ordnungsgemäß nennen, einen Link zur Creative Commons Lizenz beifügen und angeben, ob Änderungen vorgenommen wurden. Die in diesem Artikel enthaltenen Bilder und sonstiges Drittmaterial unterliegen ebenfalls der genannten Creative Commons Lizenz, sofern sich aus der Abbildungslegende nichts anderes ergibt. Sofern das betreffende Material nicht unter der genannten Creative Commons Lizenz steht und die betreffende Handlung nicht nach gesetzlichen Vorschriften erlaubt ist, ist für die oben aufgeführten Weiterverwendungen des Materials die Einwilligung des jeweiligen Rechteinhabers einzuholen. Weitere Details zur Lizenz entnehmen Sie bitte der Lizenzinformation auf <http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/deed.de>.