Die alkoholische Gärung

Der Prozess der alkoholischen Gärung wird in der Natur auch ohne die Hilfe des Menschen bereits seit etwa 2 Milliarden Jahren erfolgreich durchgeführt. Der Vorgang verläuft vereinfacht ausgedrückt so: Hefepilze wandeln unter Luftabschluss Zucker in Kohlenstoffdioxid und Alkohol um:

$$\begin{array}{lcccc} \textbf{Zucker} & \xrightarrow{\textit{Hefepilze}} & \textbf{Alkohol} & + & \textbf{Kohlenstoffdioxid} \\ \mathbf{C_6H_{12}O_6} & & \mathbf{2\ C_2H_5OH} & + & \mathbf{2\ CO_2} \end{array}$$

Hefepilze sind Mikroorganismen und diese kommen in Natur überall vor, auch auf der Oberfläche von Obst. Sie können auch in das Innere eindringen und dort bei Sauerstoffmangel durch Gärung Alkohol produzieren. Dadurch enthalten verderbende Früchte manchmal Alkohol (siehe Tierfilme).

Sprüche zum Thema „Alkohol“:

„Auf den Alkohol – die Ursache und die Lösung aller Probleme!“ (*Homer Simpson*)

„Als ich von den schlimmen Folgen des Trinkens las, hab ich sofort das Lesen aufgegeben!“
(Henny Youngman)

„Ein intelligenter Mann ist manchmal gezwungen, sich zu betrinken, um Zeit mit Narren zu verbringen.“
(Ernest Hemingway)

„Alkohol ist keine Lösung, aber man vergisst beim Trinken die Frage.“ (*Henry Mon*)

„Alkohol konserviert alles, ausgenommen Würde und Geheimnisse.“ (*Robert Lemke*)

„Wenn Gott gewollt hätte, dass wir Wasser trinken, hätte er nicht 95 Prozent davon versalzen.
(*Stephan Graf*)