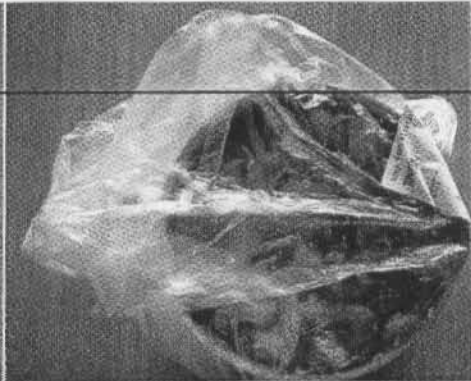


NACHLESE

Trinkbar, aber sauer:
Do-it-yourself-Alkohol
aus Brot, Wasser und
Zucker

In Schweizer Gefängnissen ist Alkohol verboten. Trotzdem war ein russischer Insasse einer St.Galler Strafanstalt vielfach alkoholisiert aufgefallen. Doch wie kam der Alkohol ins Gefängnis? Und was hat das mit der Lebensmittelkontrolle zu tun?

(js) Ein russischer Insasse einer St.Galler Strafanstalt fiel dadurch auf, dass er immer wieder einen «gewissen Pegel Intus» hatte. Gemäss Gefängnisverordnung sind aber Besitz und Konsum von Alkohol verboten. Da die Anstaltsleitung davon aus ging, dass der Alkohol nicht von aussen hereingeschmuggelt, sondern in der Anstalt hergestellt wurde,



Die Hefezelle

Ein russischer Häftling braute sich in seiner Zelle Bier. Sein auffälliger Frohsinn weckte Argwohn und rief das Amt für Lebensmittelkontrolle auf den Plan.

Den Teekoher, gefüllt mit aufgeschwemmten Brotbrocken, fand der Wärter in der Gemeinschaftszelle des Gefängnisses Altstätten SG. Er hatte sie durchsucht, weil ihm die auffallend gute Laune der vier Insassen seltsam vorkam. Vor allem ein Russe wirkte teils wie berauscht. Im Teekoher vermutete der Aufseher Alkohol – hinter Schweizer Gefängnismauern strikt verboten. Jedoch: «Die Masse mit den aufgeweichten Brotstücken roch weder nach Alkohol, noch schäumte sie», so Anstaltsleiter Norbert Städler.

Städler holte sich technischen Rat beim Kantonalen Amt für Lebensmittelkontrolle. Die Experten wollten wissen, was der Russe denn so im gefängnis-internen Kiosk eingekauft habe. Resultat: Der Mann brauchte Zucker in rauen Mengen.

So kam der Anstaltsleiter hinter das Geheimnis: Im Teekoher vermengte der pfiffige Insasse Brot mit Wasser und Zucker und schloss das Ganze in einer Plastiktüte luftdicht ab. Der Gärprozess dauerte rund zwei Wochen. Dann presste er den Saft ab. Der Alkoholgehalt des Gebräus betrug 4,5 Volumenprozent, das entspricht exakt den Werten eines Schweizer Lagerbiers.

Für das Gefängnis war das Rätsel gelöst, beim Lebensmittelamt ging das Forschen erst los. Woher kam die Hefe, die es für den Gärprozess brauchte? Im Gefängniskiosk gab es keine zu kaufen, und gebackenes Brot enthält keine lebensfähigen Hefezellen. Ein Lehrling baute gemäss Anleitung des russischen Gefangenen das Ganze nach. Nach mikrobiologischer Analyse schritten die Fachleute zur Degustation. Testtrinker

und Kantonschemiker Hans-Rudolf Hunziker: «Das Gebräu war tatsächlich trinkbar, schmeckte aber sauer.»

Und wie kam die Hefe in die Zelle? Des Rätsels Lösung lag in der Luft. Die wenigen Hefezellen dort reichten aus, um eine so genannte wilde Gärung in Gang zu setzen. Was im Gefängnis Altstätten hergestellt worden war, hat Ähnlichkeit mit dem in Russland weit verbreiteten Getränk Kwas.

Alkohol war nicht das Einzige, was der Russe in seiner Zelle herstellte. Unter seinem Bett betrieb er auch eine Käseproduktion.

Der Mann hat seine Strafe inzwischen abgesessen und wurde in sein Heimatland zurückgeschickt. Ob er dort mit seinen Kenntnissen in die Käse- oder die Bierbranche einsteigen will, ist nicht bekannt. **URSULA GABATHULER**