



Seit jeher war man in unseren Breiten darauf angewiesen, die Fülle des Sommers irgendwie für den Winter haltbar zu machen. Nebst Trocknen, Räuchern und Einsalzen dürfte das milchsäure Einlegen zu den ältesten Konservierungsmethoden überhaupt gehören. Mit etwas Salz und unter Luftabschluss beginnt die Gärung i.d.R. von selbst. Die auf den Pflanzen natürlich vorkommenden Milchsäurebakterien werden durch das sauerstofflimitierte Milieu und die Zusammensetzung des austretenden Pflanzensaftes in ihrem Wachstum begünstigt. Sie senken durch ihren Stoffwechsel den pH-Wert und schliessen andere Mikroorganismen — die für die Konservierung weniger günstig wären — rasch von weiterem Wachstum aus.