

Willkommen im Kochlabor

Warum Fermentation eine der wichtigsten Methoden der modernen Küche ist

Von Stefanie Hiekmann (Text und Fotos)

Einmachen war gestern. Heute sagt man „Fermentieren“: Gemüse, Früchte oder Kräuter landen in einer salzigen Lake und vegetieren in geschlossenen Gläsern Wochen oder gar Monate vor sich hin. „Das hat Oma früher doch auch schon gemacht“, sagen jetzt viele. Doch der neue Hype ist komplexer: Köche sind auf der Suche nach neuen Geschmacksbildern – etwa im neu eröffneten „Kesselhaus“ in Osnabrück.

Ein Dutzend bunt gefüllter Einmachgläser steht in der frisch eingerichteten „Kesselhaus“-Küche auf der Arbeitsplatte. Das Restaurant liegt etwas versteckt: Im Hinterhof der Neulandstraße, unmittelbar an der Hannoverschen Straße, haben sich die jungen Köche Randy de Jong und Jeffrey Thomer in einem alten Fabrikgebäude ihr kleines Labor eingerichtet. Das Wort ist bewusst gewählt. Denn wenn man all die fein säuberlich beschrifteten Einmachgläser hier so stehen sieht, dann kommt einem genau diese Assoziation: Willkommen im kulinarischen Labor!

Geschmacksfeuerwerke

Es ist ganz normales Gemüse, das hier steht: Karotten, Sellerie, Rettich, Tomaten, Bärlauch und kleine Perlzwiebeln – so wie man es auch vom Wochenmarkt oder aus dem Supermarkt kennt. Nur eben nicht frisch. Und genau darum geht es beim Fermentieren: Man lässt Produkte unter kontrollierten Bedingungen bewusst alt werden, sodass sie nach Tagen, Wochen, manchmal auch erst nach Monaten komplett neue Geschmacksfeuerwerke offenbaren.

Wir schauen uns das Glas mit den eingelegten Möhren genauer an. „Die Karotten habe ich gekocht, dann schmeckt man die Süße besser raus“, erklärt Randy de Jong und zeigt auf die eingelegten Wurzeln. Er hat die Karotten geschält, bissfest gekocht und anschließend abkühlen lassen. Im Einmachglas wurden sie dann mit einer zweiprozentigen Salzlösung aufgegossen und luftdicht verschlossen. Seitdem heißt es warten. „Man weiß nicht, was man bekommt, man muss immer wieder schauen, wie weit es schon ist“, sagt de Jong, der bis zum Sommer vergangenen Jahres im Osnabrücker Drei-Sterne-Restaurant „la vie“ gearbeitet hat.

Der 26-Jährige ist nicht der einzige Koch aus der gefeierten Küchenbrigade von Thomas Bühner, der Osnabrück erhalten geblieben ist. Im „Kesselhaus“ kocht er zusammen mit Jeffrey Thomer, beide haben drei Jahre zusammen im bekannten Gourmet-Restaurant gearbeitet. Und so lebt ein Teil ihrer Erfahrungen jetzt im „Kesselhaus“ weiter: Denn auch „la vie“-Küchenchef Timo Fritsche hat punktuell immer wieder auf die spannende Technik des Fermentierens gesetzt.

Und nein: Ums Haltbarmachen geht es dabei den wenigsten Köchen. Früher war das der Antrieb der Hausfrauen: Wie konnte man all „die schönen Früchte bloß konservieren, um sie auch Wochen und Monate nach der Ernte noch zu genießen? Das Ziel von Randy de Jong und Jeffrey Thomer ist heute ein anderes: „Wir wollen neue Geschmacksbilder finden“, erklärt Jeffrey. Lebensmittel verändern sich beim Fermentieren geschmacklich, aromatisch und auch in der Textur. Genau das machen sich Köche zunutze: Sie tüfteln an bekannten Produkten so lange herum, bis etwas Neues entsteht, das ihre Gerichte berei-

chert. Säuerliche Noten, mal mit mehr, mal mit weniger Süße. Ein kulinarisches Experiment eben.

Jeffrey Thomer zieht das Einmachglas mit dem Rettich vor. „Nicht wundern“, warnt er, „das könnte gleich etwas streng riechen.“ Es zischt, während er den Deckel öffnet und die Luft entweicht, die sich während der vergangenen Tage im Glas gebildet hat. Mithilfe von Salz entstehen aus den natürlichen Hefen, die das Gemüse mitbringt, Milchsäurebakterien. Die Arbeitsbienen der Lactofermentation, die unter verschlossenem Deckel Zucker in Säure umwandeln.

Nein, er hat wahrlich nicht zu viel versprochen: Das Glas ist geöffnet und die Küche nun erfüllt mit einem streng und beinahe nies riechendem Kohl-Aroma. Freiwillig probieren?! Möchte man gerade nicht. Doch es lohnt sich, neugierig zu bleiben: Jeffrey Thomer nimmt einen sauberen Löffel, sodass keine ungewünschten Bakterien in das Glas gelangen, und reicht mir etwas Sud zum Probieren. Jetzt die Überraschung: Er schmeckt angenehm, intensiv und komplex-würzig und nur dezent nach Kohl. „Der Sud ist hier das eigentliche Produkt“, erklärt der „Kesselhaus“-Koch. Er und sein Kollege verwenden ihn zum Einlegen von Gemüse oder Fisch, für Soßen oder auch als Würzmittel für Cremes oder Pürees. Einfach mal eine Alternative zu sehr saurem Essig.

Ganz ähnlich kommen übrigens auch die gekochten und fermentierten Möhren von Randy de Jong zum Einsatz – nur dass es hier das Gemüse selbst ist, nicht nur der Sud. Ein Teil wird fein gewürfelt und kommt pur zum Einsatz. „Man kann aber auch Püree davon machen.“

Doch Vorsicht: Wer jetzt an Gemüsekonserven aus dem Supermarkt denkt, muss tatsächlich den Umweg über das eigene Küchenlabor gehen: „Wir arbeiten mit lactofermentiertem Gemüse“, erklärt Randy de Jong. Das heißt: Es wird ausschließlich Salz und Wasser zugegeben. Den Rest machen Temperatur, Zeit und die natürlich entstandenen Bakterien. Bei gepickeltem oder eingelegtem Gemüse aus dem Supermarkt sind meist große Mengen Essig und Zucker zugesetzt. Auch das ist eine Art von Fermentation. Nur lassen sich die Ergebnisse durch den starken Säureanteil nicht gleichermaßen in der Küche weiterverarbeiten.

Bakterien arbeiten

Das Glas mit den eingelegten Rhabarberstangen ist noch ganz frisch. Das verrät nicht nur das Etikett, sondern auch das Wasser: Es ist glasklar. Bei den Möhren, beim Sellerie oder auch beim Rettich hat die Flüssigkeit bereits eine milchig-trübe Farbe angenommen. Die Bakterien machen ihren Job – es tut sich was im Glas, und das Gemüse und die Flüssigkeit verändern sich. Wie lange das Einlegen dauert? „Das ist ganz unterschiedlich“, sagt der Küchenchef. Die Temperatur spielt eine Rolle, die Qualität vom Gemüse und auch die Salzkonzentration hat einen Einfluss. „Perfekt sind 14 Grad, da fermentiert das Gemüse nicht zu schnell, nicht zu langsam.“ Auch die Schnittgröße ist entscheidend: Wer Karotten fein würfelt und sie bei rund 24 Grad Raumtemperatur fermentieren lässt, hat schon nach ein, zwei oder drei Tagen ein saures Ergebnis. Die gleichen Würfel im Kühlschrank brauchen sicher eine Woche. Bleiben die Karotten im Ganzen, ist noch mehr Geduld gefragt. Und immer wieder ist die Qualität eine andere – und das Ergebnis eine Überraschung.



Jeffrey Thomer (links) und Randy de Jong greifen für ihre ausgefeilten Gerichte im neu eröffneten Kesselhaus immer wieder auf die Kunst des Fermentierens zurück. Bärlauch (links) kann genauso eingelegt werden, wie Tomatenpüree (rechts), Perlzwiebeln oder Rhabarber.

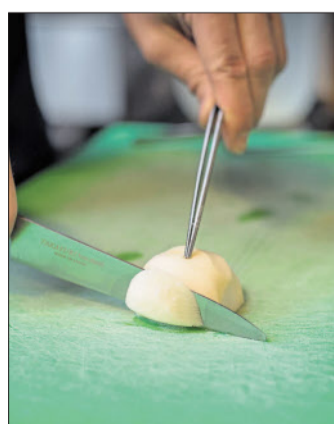


Essen, Trinken, Gastronomie und Ernährung – das sind die Themen, auf die sich unsere Autorin **Stefanie Hiekmann** spezialisiert hat. Für ihre Reportagen und Buchprojekte ist sie immer wieder unterwegs in Restaurantküchen und schaut den Köchen bei ihrer Arbeit über



die Schulter. Das Thema Fermentation beobachtet sie schon eine ganze Weile. Der

kleine Crash-Kurs in der „Kesselhaus“-Küche war motivierend: Die ersten bunt gefüllten Einmachgläser stehen bereits im Regal und blubbern vor sich hin... Weitere Rezepte und Geschichten von Stefanie Hiekmann gibt es auf ihrer Seite schmecktwohl.de.



Kein Hexenwerk – aber immer eine Überraschung: Wer die Kunst des Fermentierens nutzt, muss geduldig und gespannt bleiben, was am Ende herauskommt. Köche nutzen die Technik, um neue, spannende Geschmacksbilder für ihre Gerichte zu kreieren. Manchmal kommt das eingelegte Gemüse selbst zum Einsatz, manchmal aber auch nur der Sud.