

Wie der Edelschimmel

Tipp von Esther Kern



Umami ist ein wichtiges Stichwort, wenn es darum geht, pflanzenbasierte Gerichte vollmundig zu machen. Seit einigen Jahren ist deshalb die Fermentation ein grosses Thema in der vegetarischen und veganen Küche. Denn: Durch Fermentation entwickeln sich Aromen, die länger anhaltend sind. Vor allem die milchsäure Vergärung, wie man sie beispielsweise von Sauerkraut kennt, erlebt ein Revival. Die Foodie-Avantgarde geht nun aber noch einen Schritt weiter. Sie nutzt beispielsweise den Edelschimmelpilz Koji aus Japan, um Lebensmittel zu fermentieren. Koji, auch bekannt als *Aspergillus oryzae*, wird in Japan beispielsweise für die Herstellung von Miso, Sojasauce, Sake oder Katsubushi genutzt. In der neuen pflanzenbasierten Küche nutzen Profis die Pilzsporen nun aber auch für neue Kreationen fernab der asiatischen Traditionen. So etwa gibt es eine Art Charcuterie aus Karotten oder Randen. Im Buch «Koji Alchemy» von Rich Shih und vom US-Kojipapst Jeremy Umansky wird detailliert beschrieben, wie die Reifung von Karotte, Rande oder Pastinake mit Kojisporen geht. Grundsätzlich kocht man das Gemüse, würzt es und lässt es dann mit den Koji-Sporen rund 48 Stunden reifen in einem feuchten, warmen Klima. Das Koji bildet einen weissen Belag, ähnlich dem auf Salami (der ja übrigens auch dank Edelschimmel seinen einzigartigen Geschmack bekommt). Auch hierzulande gibt es verschiedene Profis, die mit Koji experimentieren, um Gemüse zu neuen Höhenflügen zu verhelfen. Medial viel Aufmerksamkeit bekommen, hat etwa das Projekt Veg-Alp, von graubündenVIVA, Jann Hoffmann und Esther Kern, der Autorin dieses



Artikels. Ursprünglich mit der Idee gestartet, die Bündner Luft als Veredelungsmethode für Gemüse zu nutzen, reifen auf einer Davoser Alp mittlerweile Ränden, die mit Koji veredelt wurden und dann, wie Bündner Trockenfleisch, an der Luft aufgehängt werden. So entwickeln sich in der Rande Aromen, die eine Tiefe und eine langanhaltende Wirkung haben. Die von der Veg-Alp veredelten Ränden sehen aus wie Trockenfleisch – schmecken aber eigenständig und bringen so eine neue Komponente und neue Aromen auf den Teller. Die Reifung mit Edelschimmelpilzen wird uns wohl in den nächsten Jahren, gerade in der pflanzenbasierten Küche, noch zunehmend beschäftigen.

Infos:

Buch: «Koji Alchemy, Rediscovering the Magic of Mold-Based Fermentation» (nur englisch), von Rich Shih und Jeremy Umansky, Chelsea Green Publishing.

Veg-Alp: Instagram @veg.alp