

Legehenne im Glas

Rund ein Drittel aller Lebensmittel wird nicht gegessen. «Ein Riesenproblem», sagten sich die Basler Matteo Leoni und Petra Körner – und starteten puretaste. Nun «fermentieren» sie gegen die Verschwendung «an».

LUCAS HUBER

«We give veggies a second chance», sagt Matteo Leoni auf Englisch, der Italiener aus Mailand, der nun in Basel lebt und dessen Gesicht ein voller Bart aus makellosem Schwarz umrahmt; «wir geben Gemüse eine zweite Chance». Dafür klappert er Gemüsebauern ab, um ihnen Überproduktionen abzukaufen, das Krumme und Unverkäufliche, das leicht Beschädigte, das Schorfe. Das kann Kohl sein oder Spargel, Tomaten oder Karotten, Kohlrabi oder Zwiebel. Und Randen, Radieschen oder Rettich.

Neues mit Bakterien

Daraus erschafft er Neues. Und zwar nicht mit hippen Rezepten und Zutatenlisten, die mitunter Etikettengrößen sprengen, sondern mit Bakterien. Matteo Leoni, der gelernte Koch, der in Gourmetrestaurants arbeitete, fermentiert. Und zwar wild. Das heisst: Keine Pasteurisation. «Die ganzen guten Stoffe, die bei der Fermentation entstehen, werden durchs Pasteurisieren getötet; in unseren Gläsern leben sie.»

Damit hat er sich im vergangenen November selbstständig gemacht. Um der Lebensmittelverschwendung entgegenzuwir-



Petra Körner und Matteo Leoni gründeten das Kleinunternehmen «puretaste». (Bild: lh)

ken, einem «Riesenproblem», wie er sagt. Darum müssen die Dinge, die aus dem überschüssigen Gemüse (und übrigens auch aus Fleisch, doch dazu später) entstehen, vorzüglich schmecken. Was umstandslos zum Namen des Start-ups überleitet, das Leoni zusammen mit seiner Partnerin Petra Körner betreibt: «puretaste», der pure Geschmack.

Während er für das Kulinarische verantwortlich ist, ist sie, die Grafikerin, fürs Webdesign und für das Aussehen der Etiketten zuständig. Ihr Sortiment hat sich in dem knappen Jahr ordentlich entwickelt. «Angefangen haben wir ganz einfach – mit Karotten in Salzlake», erinnert er sich. Bis heute kamen insgesamt rund 40 Produkte hinzu: der Spicy-Lauch, das Kimchi aus Kohl, schwarzer Rettich in Rauchtee, ein Randen-Meerrettich-Aufstrich.

Und weil die Lebensmittelverschwendung auch vor Tieren keinen Halt macht, entstehen im Basler Gundeldingerquartier, wo Leoni und Körner ihr «Lab» betreiben, auch in IPA-Bier gekochte Schweinehaxen, «Ochschwanz alla Vaccinara» oder die «Pensionierte Legehenne». Wer die Zutatenliste liest, erkennt den Schalk der beiden, dieses junge Unverflorene, das nicht einfach von «Hühnerfleisch» spricht, sondern von «Legehenne ohne Aufgabe». Wie alle anderen Zutaten kommt übrigens auch sie aus der Region Basel.

Kein Fixpreis

Matteo Leoni und Petra Körner wollen nicht missionieren. Sie wollen auch nicht reich werden mit dem Fermentieren. Vielmehr wollen sie die Welt ein Stück besser machen. Das sagen sie nicht, aber das hört man

raus. Und spätestens dann, wenn Körner von ihrem wöchentlichen Auftritt beim Biogemüsemarkt im Quartiertreffpunkt Lola in Basel erzählt, wo ihre Kunden keinen Fixpreis bezahlen, sondern das, was ihnen angemessen zu sein scheint.

Noch ist das Unternehmen der beiden klein. Doch das Geschäft wie auch die Vernetzung mit Gleichgesinnten wachsen; Leoni lebt bereits davon, während Körner daneben als freischaffende Grafikerin arbeitet. Er erzählt vom Online-Geschäft, das sich gut entwickelt, vor allem aus Zürich kämen zahlreiche Bestellungen. Auch in einzelnen Ladenregalen gibt es die puretaste-Produkte – in Basel, Zürich, Bern.

E-PAPER

Zwei weitere Bilder im E-Paper:
www.schweizerbauer.ch/epaper