

# Das blubbernde Leben

Kohl, Kirschen oder knochentrockenes Brot: Matteo Leoni fermentiert in Basel Lebensmittel



Alles wird verarbeitet, Reste gibt es keine. Matteo Leoni in seiner Manufaktur beim Margarethenpark. Foto Pino Covino

Von Mathias Heybrock

Matteo Leoni stellt sein Chutney auf die Arbeitsfläche: Schwarze Kirschtomaten; gewürzt mit einer asiatisch anmutenden Mischung aus Ingwer, Seealgen, Hanfsamen, Orangen und einigem mehr.

«Und, was erwarten Sie, geschmacklich?», fragt der Basler Produzent seinen Besucher. «Süsse», sage ich. «Süsse und eine leichte Schärfe.»

Leoni öffnet das Glas, dessen Inhalt sich genau in diesem Moment in Bewegung setzt. Zielsicher blubbert er in Richtung Glasrand, winzige Bläschen werfend.

«Es lebt», sagt Leoni mit zutiefst zufriedener Schöpfermine. Dann nimmt er einen Teelöffel, taucht ihn ins Glas und reicht ihn mir.

Ich schmecke eine prickelnde Frische, als würde ich eine Art Tomaten-Riesling kosten, natürlich ohne den Alkohol. Zunächst herrscht diese feine Säure vor, ehe ich im Fruchtfleisch die scharfen Noten entdecke und dann, das Chutney ist schon halb die Kehle herunter, die Empfindung von sanfter Süsse.

«Das kriegen sie beim Kochen von Tomaten niemals hin», kommentiert Leoni. «Auch beim normalen Einkochen nicht. Das kann nur: Fermentation!»

## Einzig in der Schweiz

Fermentation ist das kommende Ding in der Welt der Gastronomie. Bei uns vielleicht noch nicht so sehr – «in der Schweiz bin ich der Einzige», weiss Leonie, der von weiteren Protagonisten in Wien und Berlin berichtet. Aber in den USA sei das ganz gross. «In New Jersey etwa schiessen kleine Manufak-

turen wie Pilze aus dem Boden.» Ein Auslöser war der jüngste asiatische Küchentrend – koreanisch, mit seinem Kimchi, dem fermentierten Chinakohl. Auch der Basler Fermenteur hat ihn im Angebot, der typische Geruch steigt einem gleich in die Nase, wenn man Leonis Betriebsküche unweit vom Margarethenpark betritt. Doch auch in der angesagten nordischen Küche ist die Fermentation beliebt.

Das Verfahren ist freilich jahrtausende alt, weil man so Lebensmittel haltbar machen konnte: Die Milchsäure, die beim Fermentieren entsteht, hat einen sehr niedrigen PH-Wert – dadurch haben Bakterien, die das Lebensmittel verderben könnten, keine Chance. In unserer Zeit der Kühlschränke ist das Wissen darüber etwas verloren gegangen.

Allerdings nicht bei jedem. Der in Mailand geborene Leoni zum Beispiel kennt es noch von den Grosseltern mütterlicherseits, die aus Sardinien stammten. «Sie produzierten eigene Oliven und eigenen Wein, in beiden Fällen bedeutet das: fermentieren», sagt er: «Das Wort heisst ja gären» – sehr gut zu erkennen an seinem leise vor sich hin sprudelnden Chutney.

Leoni ist der Prozess seit frühester Karriere vertraut, auch als ausgebildeter Koch kam er damit immer wieder in Kontakt: «Ich habe 15 Jahre in der Sterneküche gearbeitet, Kollegen aus Korea oder Japan getroffen, wo das Fermentieren grosse Tradition hat. Da habe ich gesehen, wie verbreitet und vielfältig diese Methode ist.»

Seit 2011 in Basel, hat der 36-jährige Leoni letztes Jahr beschlossen, sich selbstständig zu machen und sich dabei ganz auf das Fermentieren zu konzent-

rieren. Pure Taste heisst sein Geschäft, er betreibt es zusammen mit seiner Partnerin Petra Körner, einer Grafikerin, die die Etiketten-Gestaltung, die Texte für den Online-Shop und das Marketing besorgt.

## Inhaltsstoffe bleiben erhalten

Das Besondere bei Leoni ist, dass er auch Gemüse fermentiert, welches man üblicherweise nicht mit diesem Verfahren in Verbindung bringt. Randen zum Beispiel, kombiniert mit süssem Apfel und Estragon. Auch fermentierte Kirschen gibt es bei ihm.

Den Klassiker Kimchi bietet er in gleich zwei Versionen an. Einmal typisch koreanisch, eher mild interpretiert, mit einer deutlich wahrnehmbaren, aber nicht zu beissenden Schärfe. Das Gemüse ist schön knackig. «Es ist ja noch roh, durch die Fermentation bloss besser verdaulich. Alle Inhaltsstoffe bleiben erhalten.» Und dann gibt es eine Variante mit Rotkohl, schon allein rein farblich ist das ein Gewinn.

Sauerkraut stellt Leoni ebenfalls her. Er erklärt an diesem Produkt, was er anders macht als die Lebensmittelindustrie. «Dort wird die Grundzutat Weisskohl erst einmal gechlort. Anschliessend ist der Kohl völlig clean, daher werden künstlich hergestellte Bakterienkulturen injiziert, um die Fermentation in Gang zu setzen.» Zum Abschluss wird das Produkt zum Konservieren pasteurisiert, was eigentlich irrwitzig ist – das Fermentieren macht ja bereits haltbar. «Also Leben ist da dann keines mehr drin», kommentiert Leoni. «Nährstoffe auch nicht.»

Leoni dagegen fermentiert wild, das heisst, er nimmt die Bakterien, die

sich bereits auf den Lebensmitteln befinden. «Ich verwende deshalb nur Bioprodukte, bei gespritzter Ware ist zu wenig drauf.» Sie kommen in eine Salzlake, die dafür sorgt, dass der Kohl keinen Kontakt mit Sauerstoff hat. «Das ist elementar, sonst funktioniert es nicht», sagt Leoni. Wenn Gemüse sich während des Prozesses dunkel verfärbt, hat eine Oxidation stattgefunden. Dann kann man es leider nur noch wegschmeissen.

## Brot wird zu Essig

Das will Matteo Leoni natürlich vermeiden, weswegen er ausschliesslich jenes Obst und Gemüse verwendet, das sonst als Ausschuss übrig bleibt. Zu klein, zu gross, zu krumm oder sonst wie ausserhalb der Norm: «Alles, was der Handel als überschüssige Reste behandelt.»

Leoni kennt keine Reste – auch beim Verarbeiten nicht. Aus Gemüseschalen macht er Bouillon. Die Salzlake, in der er fermentiert, schüttet er keineswegs weg. Er bietet sie als Powersaft an, etwa von den Randen. «Zum Beispiel als kantiger Küchengruss aus dem Schnaps-glas», empfiehlt er. Oder als Zutat zu einer Sauce.

Aus altem Brot macht er Essig, in dem er es mit Sauerteig, Rohrzucker und Wasser ansetzt. Es entsteht ein angenehm «brotiges» Produkt mit ausgewogener Süss-Säure-Balance, das sehr gut für Salatsaucen verwendet werden kann.

Es ist schon erstaunlich, wie viele unterschiedliche Produkte sich bei Leoni aus dem Verfahren der Fermentation ergeben; welche Geschmacksnuancen entstehen. Doch natürlich bleibt der Grundton säuerlich, das muss man schon ein bisschen mögen.

## Sauerkraut nach Matteo Leoni

1 kg Weisskraut  
20 g Salz  
1 TL Wacholderbeeren  
1 TL Pfefferkörner

Weisskohl in dünne Streifen hobeln oder schneiden. In einer grossen, verschliessbaren Schüssel salzen und fünf Minuten gut durchkneten. Fünf Minuten ruhen lassen, dann erneut fünf Minuten kneten. Der nun zusammengefallene Kohl sollte in seiner Salzlake liegen. Wacholderbeeren und Pfefferkörner hinzufügen.

Die Oberfläche mit Frischhaltefolie bedecken, darauf achten, dass keine Luftblasen entstehen. Beschwerende Gegenstände auf die Folie legen, die eine möglichst grosse Fläche des Kohls abdecken. Der Kohl muss nun vollständig von der Lake bedeckt sein, damit er nicht mit Sauerstoff in Berührung kommt. Schüssel verschliessen und an einem möglichst dunklen Ort bei einer Temperatur zwischen 18 und 20 Grad für mindestens 12 Tage fermentieren lassen.

Kohl täglich kontrollieren, leicht durchrühren, Gasblasen entweichen lassen. Sollte sich Schaum bilden: Abschöpfen, die Gewichte heiss abspülen und die Folie wechseln. Die Temperatur sollte möglichst gleich bleiben.

Immer wieder probieren, bis das Sauerkraut nach dem eigenen Geschmack ist. Wer viel Intensität möchte, kann den Prozess auf bis zu sechs Wochen ausdehnen. Anschliessend in kleinere, sterilisierte Gläser in Portionsgrösse abfüllen. Im Kühlschrank bis zu sechs Monate aufbewahren.



## Kombucha nach Matteo Leoni

1 Liter Wasser  
60–80 g Zucker  
5 g Tee, schwarz oder grün  
1 dl Kombucha (Gärgetränk, dessen Hefen den Fermentationsprozess anstossen)

Wasser, Zucker und Tee aufkochen. Abkühlen lassen, Kombucha hinzufügen. 7 bis 9 Tage bei Zimmertemperatur fermentieren (gären) lassen. Durch ein Sieb in eine Flasche abfüllen.

«Meine Produkte passen gut zu jedem Gericht, das einen säuerlichen Kontrast vertragen kann», sagt Leoni und ergänzt: «An fermentierten Lebensmitteln isst sich niemand satt. Man nimmt ein, zwei Esslöffel, als Zutat.» Weil der Prozess der Fermentation stark abbremst, wenn man kühlt, muss auch niemand Angst haben, dass die Säure im Lauf der Zeit zu heftig wird. Natürlich nur, wenn man wegen des Fermentierens den Kühlschrank noch nicht abgeschafft hat. [www.puretaste.ch](http://www.puretaste.ch)