

KULINARISCHE VERWANDLUNGSKÜNSTLER IN DER SPITZENGASTRONOMIE

Kontrollierte Fermentation
im *Memmert* Brutschrank.



Die Molekularküche ist berühmt dafür, mithilfe von Laborgeräten völlig neue Gerichte, Aromen und Texturen zu erschaffen. Das Alchemist in Kopenhagen gehört zu den internationalen Spitzenrestaurants, die diesen experimentellen Ansatz in eine einzigartige, kulinarische Handschrift übertragen. Zwei Memmert Brutschränke stehen für die Fermentation der Zutaten in der dänischen Versuchsküche.

Nicht New York oder Paris, sondern Kopenhagen ist seit einigen Jahren die Gourmetdestination schlechthin. Hier ist das mehrfach als weltbestes Restaurant ausgezeichnete noma zuhause, dessen Küchenchef René Redzepi der wohl bekannteste Kopf der neuen nordischen Küche ist. Sie arbeitet ausschließlich mit regionalen und saisonalen Produkten aus Feld, Wald und Meer. In eigenen Food Labs wird fermentiert, geschäumt, gefriergetrocknet und geliert, was die Natur hergibt. Rezepte und Verarbeitungsmethoden werden immer weiter verfeinert, um bisher nie dagewesene Geschmackserlebnisse zu kreieren.



Memmert Brutschrank IPP für
Experimentalküche

Das Alchemist in Kopenhagen

Einer von Redzepis Lehrmeistern, Ferran Adrià, hatte mit seiner Molekularküche die Laborgeräte einst in die Sterneküche geholt. In diesem experimentellen und kreativen Orbit bewegt sich in Kopenhagen seit 2015 auch Rasmus Munk, mit nicht einmal 30 Jahren eines der renommiertesten Wunderkinder der internationalen Spitzengastronomie. Er perfektioniert die Kunst der kreativen Verwandlung von Zutaten auf seine ganz eigene Weise. Passenderweise hat er sein Restaurant Alchemist genannt. Im Sommer 2019 hat er es nach 2-jähriger Pause und mit einem neuen Konzept wiedereröffnet. Tausende standen bereits vor der Eröffnung auf der Warteliste. Hinter der tonnenschweren Bronzetür am Eingang erwartet die Gäste ein beinahe magischer Angriff auf alle Sinne: Graffiti-Kunst, ein meterhohes Weinregal mit 10.000 Flaschen, ein zweigeschossiger Dom, der als multimediale Installation das Geschehen mit fließenden Bildern von Polarlichtern und Meeresquallen überdacht sowie ein Abend mit 50 meist essbaren Impressionen. Mit einem Mix aus Künstlern, Service, Sommeliers und Köchen sind sie als ganzheitliches Erlebnis in einer überlebensgroßen und dennoch intimen Atmosphäre inszeniert. In hinterleuchteten Regalen sind Gläser mit außergewöhnlichen Zutaten angeordnet und unterstreichen den Charakter die alchemistische Herangehensweise an das Kochen. Holistisch nennt Munk sein Konzept und mit beinahe jedem seiner Gerichte erzählt er eine Geschichte.

So macht er mit einer Komposition aus gegrilltem Kabeljaukiefer und geräuchertem Knochenmark, die mit essbarer Plastikfolie aus Kabeljauhaut-Bouillon bedeckt werden, darauf aufmerksam, dass ein Drittel des in den Nordmeeren gefangenen Kabeljaus Plastik enthält. Ein „Schneeball“ aus fermentierten Tomaten, deren Saft kalt destilliert und kryogefroren wurde, weckt Erinnerungen an den Winter und spielt, so erzählt das Alchemist auf Instagram, dabei mit dem Gegensatz aus kindlichen Erlebnissen im Schnee und dem Genuss südlicher Aromen. Während des Dinners wird der Schnellball in sizilianisches Olivenöl von der Azienda Agricola Terraliva gedippt und – wie könnte es anders sein – mit Winterhandschuhen gegessen.



Gegrillter Kabeljaukiefer und geräuchertes Knochenmark mit einem Topping aus Comté-Käse, die mit „fantastic plastic“, essbarer Plastikfolie aus getrockneter Kabeljauhaut-Bouillon bedeckt werden.



Blick in die Küche des Alchemist

30 Köche und Köchinnen arbeiten allabendlich hinter einer Glaswand und sind für die 40 Gäste nur als Schatten zu sehen. Für AtmoSAFE haben sie den Blick hinter die Scheibe freigegeben. In der Experimentierküche stehen neben klassischen Küchengeräten und einer Vielzahl an Laborgeräten auch ein Brutschrank I sowie ein Kühlbrutschrank IPP von Memmert, in denen viele Zutaten für die Gerichte fermentiert werden.

Fermentation: essentiell in der Experimentalküche

Die Fermentation ist keine moderne Erfindung, sondern eine seit mehr als tausend Jahren gebräuchliche Methode der Konservierung von Lebensmitteln durch Gärung. Der Name geht zurück auf Louis Pasteur, der als erster nachwies, dass Gärprozesse von Mikroorganismen wie Bakterien, Pilze und Hefen in Gang gesetzt werden. Durch die Verstoffwechslung von Zucker, Stärke und anderen Kohlehydraten entstehen Alkohol, Säuren oder Gase. Pasteur begründete dadurch auch eine andere Form der Haltbarmachung: die nach ihm benannte Pasteurisierung, bei der Keime, die ein Lebensmittel verderben lassen, abgetötet werden. Unter den Mikroorganismen gibt es wie so oft im Leben Gut und Böse. Milchsäurebakterien zum Beispiel verhindern das Wachstum von Fäulnisbakterien und machen sauer eingelegtes Gemüse länger haltbar. Auch Alkohol wirkt bekanntlich dem Verderben entgegen. Doch Haltbarmachung ist nur die eine Seite der Fermentierung, die andere bilden die ganz besonderen Geschmacksvarianten und Aromen. Bier, Wein, Brot, Essig, Tee, Jogurt oder Sauerkraut – alle diese Lebensmittel durchlaufen mit der Gärung eine individuelle, kontrollierte Form der Zersetzung. Auch die asiatische Küche ist reich an fermentierten Produkten wie Sojasaucen, Tempeh, Miso oder Kimchi, einem sauer eingelegten Kohl.

Memmert Brutschränke im Spitzenrestaurant

Im Alchemist experimentiert man sowohl mit Kulturen des japanischen Edelschimmelpizes Koji als auch mit Milchsäurebakterien als Startferment. Entscheidend für das



Brutschrank und Kühlbrutschrank von Memmert in der Küche des Alchemist

Gelingen ist vor allem die präzise Aufrechterhaltung der Temperatur in den Memmert Brutschränken. „Die spontane Fermentation ohne Starterkulturen, bei der die im frischen Produkt natürlich vorhandenen Milchsäurebakterien für die Gärung genutzt werden, aber auch die Schimmelpilzfermentation erfordern eine optimale Umgebung“, so Louise Beck Brønnum, Chefin des Tastelab im Alchemist. Temperatur und Luftfeuchtigkeit definieren Lebensmittelsicherheit, Geschmack sowie gleichmäßige Produktqualität. Je nach Zutat bewegen sich die Temperaturen in den Brutschränken zwischen 20 und 25 oder 30 und 35 °C. Die Koji-fermentierten Produkte müssen zum Beispiel in einer gekühlten Umgebung im Kühlbrutschrank gelagert werden, da der Schimmel bei zu viel Hitze abstirbt. Die Verweildauer ist ebenfalls völlig unterschiedlich. Abhängig vom gewünschten Geschmack und Aussehen sowie dem pH-Wert liegt sie zwischen 24 und 48 Stunden.

AtmoSAFE bedankt sich bei Alchemist in Kopenhagen, insbesondere Louise Beck Brønnum und dem dänischen Memmert Distributor Buch & Holm für die freundliche Unterstützung bei der Erstellung dieses Artikels.

Themenschwerpunkte in der Übersicht

- Memmert, Brutschrank
- Fermentation
- Alchemist Kopenhagen
- Molekularküche
- Starterkulturen

Laborgeräte zum Bebrüten

[Brutschrank I](#)

[Kühlbrutschrank ICP](#)

[Peltier-Kühlbrutschrank IPP](#)

[CO₂-Brutschrank ICOfed](#)

[Lager-Kühlbrutschrank IPS](#)

Autor: Memmert GmbH + Co. KG

www.atmosafe.net > [Anwendungen](#) > [Bebrüten und Züchten](#) > [Experimentalküche](#)

