

## Food-Trend Fermentieren: Leipziger Start-up bringt Kimchi und Co. in die Messestadt

Ein Leipziger Start-up bietet Workshops zum Thema Fermentieren an und verkauft regionales Bio-Kimchi. Das Zentrum für Fermentation will auch dazu beitragen, dass die jahrtausende alte Kulturtechnik nicht vergessen wird.



Björn Vondran und Lisa Erdmann vom Zentrum für Fermentation an ihrem Stand auf dem Leipziger Genussmarkt.  
Quelle: Dirk Knoke

**Leipzig.** Sauerkraut, Joghurt, Wein: Die meisten essen und trinken regelmäßig fermentierte Lebensmittel. Und allein beim Wort „Kimchi“ beginnen die Augen vieler Menschen zu leuchten. Doch das fermentierte Gemüse nach koreanischer Art selbst herzustellen, das trauen sich schon weniger zu. Mit dem Zentrum für Fermentation (ZfF) gibt es in Leipzig jetzt Experten zum Thema.

Die Gründer Björn Vondran und Lisa Erdmann haben große Pläne: „Am liebsten würde ich das alte Bowling-Center am Wilhelm-Leuschner-Platz beziehen. Da gibt es dann eine kleine Bibliothek, Sprechstunden zum Thema Fermentieren, Workshops und Vorträge, und natürlich verkaufen wir unsere Produkte“, schwärmt Vondran. Vor zwei Jahren haben er und Erdmann sich über eine Facebook-Gruppe getroffen, die beiden verbindet die gleiche Leidenschaft: das Fermentieren. Von dieser Passion wollen sie leben. Deswegen gründeten sie im Januar 2016 das Leipziger Zentrum für Fermentation. Bis zum festen Standort mit Bibliothek ist der Weg aber noch weit, das alte Bowling-Center bleibt bisher ein Traum. Im Moment ist das ZfF noch ein Zwei-Personen-Team ohne eigenes Quartier. Doch das soll sich ändern.

Vondran und Erdmann treffen einen Nerv: Fermentieren ist Trend, und

zwar schon länger. Dabei werden Lebensmittel durch Mikroorganismen umgewandelt, länger haltbar und besser verdaulich gemacht. Jedem bekannt sind Beispiele wie Sauerteigbrot, Joghurt oder Sauerkraut. Je nach Lebensmittel und eingesetzten Mikroorganismen sieht der Fermentationsprozess ganz unterschiedlich aus. Beim Fermentieren von Gemüse zum Beispiel wird das Gemüse in einen luftdichten Behälter gegeben und dieser mit einer Lake aus Wasser und Salz aufgefüllt. Dann muss das Glas für längere Zeit stehen bleiben. Währenddessen setzt ein blubbernder Gärungsprozess ein, bei dem sich gute Mikroorganismen wie verschiedene Milchsäurebakterien und Hefen auf dem Essen ansiedeln. Dadurch verändern sich Textur und Geschmack des Produkts, außerdem wird es haltbarer.

## Workshops für Chilisoße, Kimchi oder Limonade

Erdmanns erster Fermentier-Versuch war Sauerkraut: „Das habe ich früher nicht so gerne gegessen. Aber ich dachte, wenn ich es selber mache, schmeckt es besser – und das war dann auch tatsächlich so“, erzählt die 29-Jährige. Vondran lebte als Lehrer für Deutsch als Fremdsprache längere Zeit in Asien, unter anderem in Korea. „Dort habe ich natürlich immer viel Kimchi gegessen und das auch zu schätzen gelernt.“ Zurück in Deutschland fand er kein wirklich gutes Kimchi. Also versuchte der 36-Jährige sich selbst an der Herstellung und entwickelte sich zum Experten.



Das ZfF verkauft selbst gemachtes Kimchi und buntes Kraut. Quelle: Dirk Knofe

Momentan treffen sich die Gründer des ZfF regelmäßig in einer angemieteten Küche in Lindenau und produzieren eigenes buntes Sauerkraut und Kimchi – aus Bio-Zutaten aus der Leipziger Region.

Dieses wird in verschiedenen Läden in Leipzig verkauft, unter anderem in der Speisekammer, der Kostbar und im Biomare. Außerdem zeigen Vondran und Erdmann in Workshops, wie man Chilisoße und Cider, Kimchi und Sauerkraut, Kefir und Limonade selbst herstellt. Für die Workshops arbeiten sie mit externen Partnern, waren unter anderem im Annalinde Gemeinschaftsgarten oder in der Krudebude Projektwohnung zu Gast. Viele Menschen seien interessiert am Fermentieren, sagt Erdmann. „Von der Familie bis zum Rentner kommen ganz verschiedene Leute zu unseren Workshops.“

## Jede Kultur hat eigene Fermentationsmethoden

Momentan arbeiten die beiden Gründer jeweils noch in einem anderen Nebenjob. Doch sie träumen davon, vom Fermentieren leben zu können. „Wir machen das natürlich auch, weil es super Spaß macht“, sagt Erdmann, eine zierliche Frau mit brünetten Haaren und offenem Lachen. Doch es steckt noch mehr dahinter: „Fermentieren ist eine Kulturtechnik. Menschen fermentieren schon seit tausenden von Jahren, unter anderem, um Lebensmittel haltbar zu machen. Jede Kultur auf der Erde hat eigene Fermentationsmethoden entwickelt.“ Heute würden sich viele Menschen immer mehr auf die Lebensmittelindustrie verlassen, meint Erdmann. „Und dann verschwindet so ein Wissen einfach.“ Das ZfF will zeigen: „Fermentieren ist nicht schwer, und man kann daheim so gute Sachen machen, die qualitativ viel besser sind als im Laden.“

Menschen, die noch nie fermentiert haben, empfiehlt Erdmann, es mit Sauerkraut und Kimchi zu probieren. „Man sollte sich für den Anfang ein Ferment raussuchen, das nicht so leicht schiefgehen kann.“ Auf ein Lieblingsferment können sich die beiden Gründer des ZfF nicht festlegen. „Wir sind zwar beide große Sauerteig-Fans“, erzählt Vondran. Vor allem aber sei Fermentieren perfekt für jeden, der gern verschiedene Sachen ausprobiert.

### Infos:

*Kommende Workshops: Fermentierte Chilisoße (14. Oktober 2017, Annalinde Gärtnerei), Kimchi und Kraut (22. Oktober 2017, Social Impact Lab Leipzig)*

Mehr Infos und Anmeldung: [www.zff-leipzig.de](http://www.zff-leipzig.de)

Von Sophie Aschenbrenner