

WWW.FALSTAFF.COM
CHF 10,50 / € 9,50
SONDERAUSGABE
SUNDERAUSGABE
ÖSTERREICHISCHE POST AG, MZ 02Z0300053 M, FALSTAFF VERLAGS-GMBH, FÜHRICHGASSE 8, 1010 WIEN

falstaff

S O N D E R A U S G A B E F O O D Z U R I C H

WHO IS WHO
50 PERSONEN,
DIE FOOD ZURICH
PRÄGEN

NACHHALTIG
ZÜRICHS FOOD
SZENE DEN
AN MORGEN

GENUSSSTRASSE
DURCH DIE
STADT MIT
DER LINIE



FOOD ZURICH

SO GENIESSEN WIR IN ZUKUNFT



TRENDS

Wie will man künftig die Herausforderungen der Nachhaltigkeit meistern? Foodtrends können uns durch turbulente Zeiten navigieren. Die Branche sucht verstärkt nach Navigationshilfen, etwa mit Vertical Gardening, Selbstversorgung oder innovativen Techniken zur Herstellung von pflanzlichen Alternativprodukten für Fleisch, Milch und Ei.



Simone Jones, Betty Bossi

Was Simone Jones entdeckt, steht vielleicht schon bald im Coop-Regal. Jones ist Foodscout für Betty Bossi und liefert mit ihrem Team Ideen für neue Produkte für Coop-Eigenmarken wie Betty Bossi, Karma, Naturaplan, Jamadu oder Fine Food. Inspiration für die rund 600 bis 800 Produkte pro Jahr findet sie auf Messen, in Restaurants oder auf Märkten weltweit.

Marc Blickenstorfer

Wenn in Zürich in den letzten Jahren ein Gastrokonzept durch die Decke ging, hatten sehr häufig Marc Blickenstorfer und seine Miteinander GmbH die Finger im Spiel. «Frau Gerolds Garten», «Street Food Festival», «Maison Manesse», hinter all diesen Konzepten stecken der Anwalt und seine Mitstreiter. Der letzte Streich: die «Kunsthause Bar» im neuen Chipperfield-Bau des Kunsthauses Zürich.



Patrick Zbinden

Was uns in Zukunft schmecken wird? Der Zürcher Lebensmittel-Sensoriker Patrick Zbinden sucht und liefert Antworten auf diese und weitere Fragen im Bezug auf das kulinarische Morgen. Seine Einblicke präsentiert er unter anderem in Workshops, Events und Vorträgen zum Thema.



Patrick Marxer, DasPure

Der gelernte Laborant Patrick Marxer ist der Miso-Pionier der Schweiz. Seit vielen Jahren tüftelt er in seiner Wetziker Manufaktur «Das Pure» mit dem Koji-Pilz und stellt mit seiner Hilfe Miso, Sojasauce und Linsen-Tempeh her, Produkte, die nicht nur in der Zürcher Gastronomie Anklang finden.



Patrick Schindler

Patrick Schindler kann getrost als einer der wichtigsten Zürcher Food-Trendsetter bezeichnet werden. Wenn der gebürtige Schaffhauser die Finger im Spiel hat, stehen die Zürcher in der Regel Schlange. So etwa beim Burger-Pop-up «Action Burgers» oder dem «Soi Thai», bei dem Thai-Streetfood im Fokus steht. Schindler betreibt mit zwei Mitstreitern auch die «Bar Lupo» an der Badenerstrasse.



Patrick Marxer gehört zu den lokalen Grössen der Fermentation. Mit seinem Unternehmen DasPure produziert er etwa Miso und Shoyu aus lokalen Zutaten.

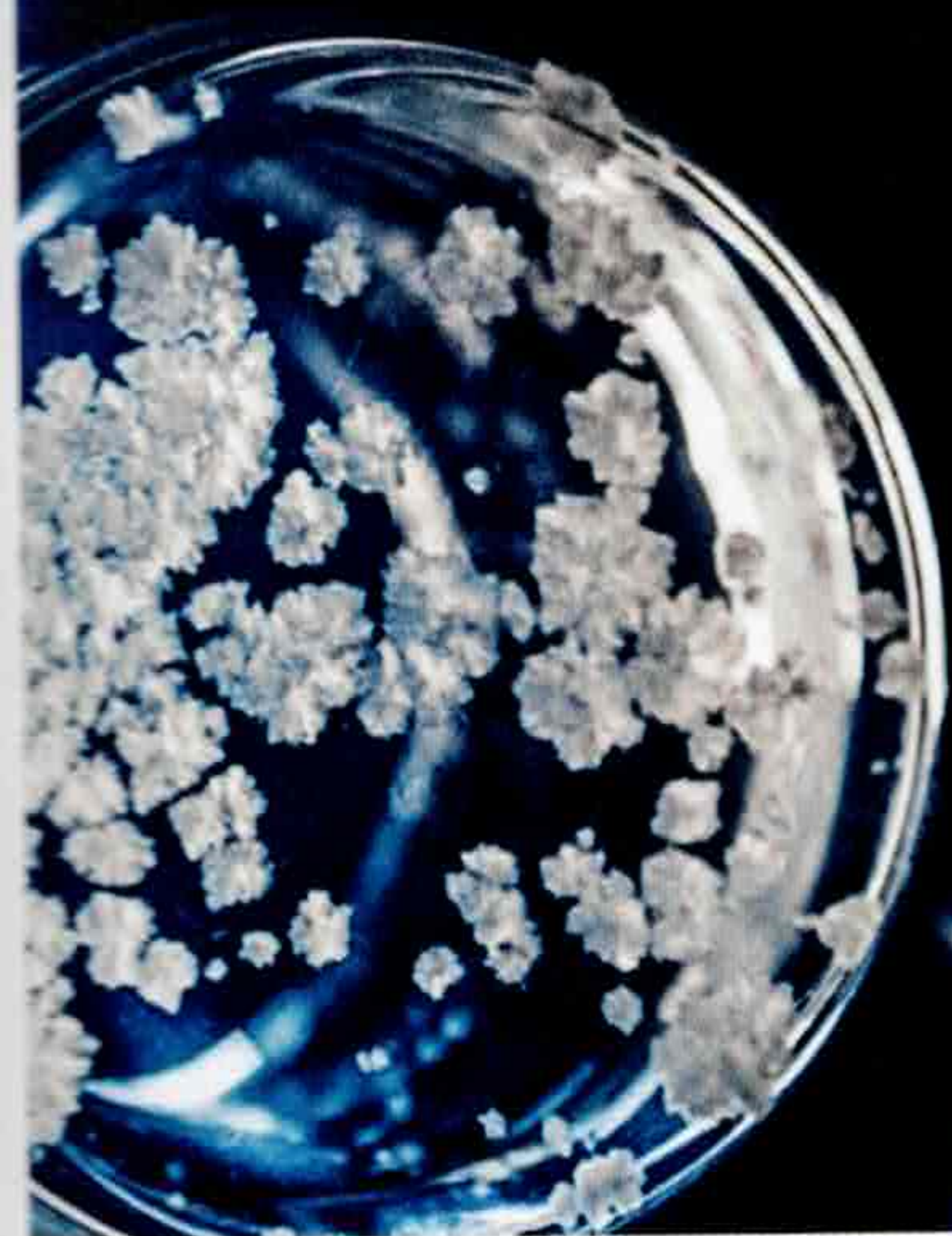
> Abendessen kochen. Lokalmatador Patrick Marxer ist mit von der Partie, seine Keynote trägt den Titel «Fermentieren für die Märkte von heute». Aber auch weniger bekannte Namen wie Yuko Ronda, welche die in Japan verbotene Herstellung von

selbstgebrautem «Doburoku»-Sake perfektioniert hat oder Eve Jazmati, die die Geheimnisse von Thailands Fermentations-Traditionen studiert hat, reisen extra nach Zürich, um ihr Wissen weiterzugeben. Alle sind Spezialisten mit fundiertem Fachwissen

in ihrer jeweiligen Nische, oder wie es Wick sagt: «Wir sind alle Nerds, die viel Zeit zu Hause verbringen und vor uns hin tüfteln.» Es ist ihr aber wichtig zu betonen, dass Fermentations-Neulinge auch auf ihre Kosten kommen werden: «Alle Events sind so aufgesetzt, dass sie für alle spannend sind.» Viele Events sind zudem gratis, um ein möglichst breites Publikum anziehen zu können.

Auf die Frage, ob das Interesse an Fermentation nicht schon wieder abgeflacht sei, entgegnet Franziska Wick, dass es sich für sie dabei nicht um einen kurzlebigen Trend handle. Die Wurzeln einiger dieser Produkte reichen Jahrtausende zurück. Schon seit Anbeginn der Zivilisation machen sich Menschen Fermentationsprozesse zunutze, um Lebensmittel sicherer, leichter verdaulich und haltbarer zu machen. Denen, die sich bis jetzt noch nicht ans zu Hause fermentieren getraut haben, rät sie, mit Gemüse oder Kombucha anzufangen. Der PH-Wert des Gemüses werde beim Fermentieren so tief, dass nicht viel falsch laufen könne. Ebenso ist die Herstellung von Kombucha eine sichere Methode, sich an das Thema heranzutasten. Wer dann bereit ist, sein Wissen auszubauen, oder doch noch einen Anschub braucht, wird unter den vielen Kursen, Keynotes, Talks und Genuss-Events des Soil to Soul Symposiums und Fermentista-Festivals garantiert viele spannende Anregungen finden.

SO FUNKTIONIERT FERMENTATION



Chemisch gesehen sind Fermentationsprozesse kompliziert. Vereinfacht gesagt steht hinter jeder Gärung ein Mikroorganismus: entweder Pilze, wie Hefen oder Schimmelpilze, oder Bakterien, wie Essig- oder Milchsäurebakterien. Oft arbeiten diese zusammen in einem Nutzverbund und produzieren so mehrere Gärprodukte, wie zum Beispiel beim Sauerteigbrot, wo Hefen und Milchsäurebakterien zusammenarbeiten. Die Hefen verwandeln Stärke in Alkohol (dieser verflüchtigt sich spätestens beim Backen) und Kohlenstoffdioxid. Letzteres ist ein Gas, und sorgt so für die gute Durchlüftung des Teigs. Die Milchsäurebakterien nehmen sich die übrig gebliebenen kürzeren Stärken und Zucker vor und produzieren Milchsäure. Diese sorgt für den typischen,

säuerlichen Geschmack und setzt den PH-Wert des Gebäcks herunter, was zu einer verlängerten Haltbarkeit führt. Die für uns nützlichen Mikroorganismen vermehren sich, und verdrängen andere, für uns potenziell schädliche. Früher war das eine der wenigen wirksamen Methoden, Lebensmittel sicher und haltbar zu machen. Aber das ist nicht alles: Die Mikroorganismen helfen uns auch bei der Verdauung, da sie einen Teil der Arbeit vorleisten und die Verfügbarkeit bestimmter Nährstoffe für uns verbessern. Zudem wirken sie oft probiotisch. Seit ein paar Jahren wird diese wissenschaftlich untersucht und es zeigt sich immer mehr, dass eine reiche Darmflora einen enormen positiven Einfluss auf unser psychisches und physisches Wohlbefinden hat.