

Fernöstliche Aromen aus dem Zürcher Oberland

Die japanische Gewürzpaste Miso ist seit einigen Jahren in Mode. Auch Sojasauce steht mittlerweile in vielen Schweizer Küchen. Patrick Marxer stellt diese Produkte in Wetzikon ZH her. Er setzt auf hiesige Rohstoffe und braucht für die Sauce namens «Shoyu» keine Sojabohnen. **✂ UND 📷 PETRA STÖHR**

Betritt man die frühere Färberei der stillgelegten Wetziker Spinnerei, stechen einem sofort Raucharomen in die Nase. In einem Regal liegen verschiedene abgepackte Würste, «Chnebeli» vom Rind oder vom Lamm mit einer Knoblauchnote, Chiligeschmack oder anders raffiniert veredelt. Auf den Boards darüber stehen Gläserchen mit Meersalz, Pfeffer sowie Fonds und Jus. Auf dem Tisch neben der Kasse sind Säckchen mit diversen Miso-Pasten ausgebreitet, daneben stehen Flaschen mit einer Sauce. Sie schmeckt wie Sojasauce, besteht aber aus Erbsen und heisst «Shoyu», was auf Japanisch Sauce bedeutet.

Es ist die Welt von Patrick Marxer und seinem Unternehmen «DasPure». Während ein Angestellter Fleischwaren verpackt, kommt der 62-Jährige – grossgewachsen, mit Vollbart und in Latzhosen – aus dem gekühlten Raum, in dem er und seine Mitarbeiter an diesem Morgen zwei frisch gelieferte Schweine für die Weiterverarbeitung bereit gemacht haben.

2009 gründete Marxer «DasPure». Tiere und die Veredelung von Lebensmitteln waren aber schon seit jeher Themen in seinem Leben, wie er sagt. Als er im sankt-gallischen Jona aufwuchs, hatte die Familie bis zu 100 Schafe, auch später besass er immer wieder Tiere, bis hin zu Rindern. «Sie dienten vor allem unserer Selbstversorgung. Ausser Ackerfrüchten haben wir praktisch alles selbst gemacht», erklärt der gelernte Laborant und Mikrobiologe, der später lange als Sozialarbeiter tätig war.

Start als Guerilla-Räucherer

Damals war die Veredelung noch ein aktiv betriebenes Hobby. Patrick Marxer lernte zu wursten und ging mit einem Metzger auf die Stör. Der Wendepunkt zum Beruf kam mit dem Wunsch, «mal wieder einen anständigen Lachs essen zu wollen». 2003 war das. Er suchte einen entsprechenden Bio-Lachs und wurde fündig – jedoch nicht einen geräucherten. «Dann mache ich ihn eben selber», sagte er sich und begann als Guerilla-

Räucherer. Er kaufte einen Lachs bei einem Fischlieferanten, zupfte und salzte ihn im elterlichen Garten auf dem Pingpong Tisch und ging damit in den Wald. Dort räucherte er den Fisch in einem Zelt und schlief nebenan. «Hunde bewachten das Ganze, weil Fische Fisch ja auch mögen», hält Marxer trocken fest.

Er räucherte immer häufiger, bis er an dem Punkt ankam, entweder aufzuhören oder eine Lokalität zu suchen. Die Fabrikhalle in Wetzikon war die Lösung. Auf Weihnachten 2010 hin durfte er offiziell vom Kanton Zürich bewilligt Lebensmittel veredeln. Seither produziert Marxer für den eigenen Laden und im Auftrag von Köchen. Die Gastronomie ist die Hauptabnehmerin, und so spürte auch «DasPure» die Lokalschliessungen im Zuge der Coronapandemie. Die Ware online zu verkaufen, bringe zwar etwas bessere Märgen, aber nicht so grosse Volumen, sagt Marxer.

Weniger Fleisch ist das Ziel

Viele seiner Produkte sind bio und die meisten Tiere stammen von Betrieben in der Region im Zürcher Oberland. Er verarbeitet ausschliesslich Schweizer Fleisch aus artgerechter Haltung wie Weiderind oder Freiland-schwein, betont Marxer. Das Fleisch mache nach wie vor seinen Hauptsatz aus. Doch genau dessen Anteil wolle er reduzieren, vielleicht sogar ganz rausnehmen.



Miso und Shoyu: Aromen der fernöstlichen Küche, Made in Switzerland.



Patrick Marxer nennt sich einen innovativen Traditionalisten, der mit «DasPure» neue Wege geht.

Das Thema brennt ihm seit Jahren unter den Fingernägeln. «2014, als ich zum zweiten Mal Grossvater wurde, wurde mir bewusst, dass wir weniger Fleisch essen müssen», sagt Marxer.

Er machte sich Gedanken über die Zukunft seines Betriebs – und begann, Gemüse zuerst zu räuchern und schliesslich zu fermentieren. Wenn man nicht hoch

tion interessant. Bei seinen Recherchen stiess er auf *Aspergillus flavus var. oryzae*, bekannt als Koji, der vor allem in der japanischen, chinesischen und koreanischen Küche eine wichtige Rolle spielt.

So wie man bei uns die Milch konservierte, indem man daraus Käse produzierte, war im Fernen Osten die Fermentation der Schlüssel dazu, die in der dort herrschenden hohen Luftfeuchtigkeit zu früh auskeimenden Bohnen haltbar zu machen. Die Menschen mischten die gekochten Bohnen mit verschimmeltem Reis und liessen sie oxidieren. Daraus entstanden Sake, Mirin, Sojasauce und Miso.

Heimisches Getreide statt Reis und Soja

Die Entwicklung seiner Miso-Pasten und seiner Erbsen-Shoyu, wie Marxer die dunkle Tunke ohne Soja nennt, liefen parallel. Bis 2019 habe er kleinere Mengen von zehn Litern oder zwei Kilogramm hergestellt, bis er wusste, wie es läuft, und er den Pilz kannte. «Wir haben das ganze Spektrum von Getreide ausprobiert.» Dies, weil in der Schweiz erstens kein Bio-Reis wächst. Bio-Soja kam damals zweitens nicht in Frage, weil alles von Hand gemacht wird und die Produktion sehr teuer ist. Heute ginge das, sagt Marxer, aber er fände es nicht nötig, da man daraus andere Produkte machen könne.

Deshalb greift er für seinen Koji zu heimischen Getreidesorten. «Das zuerst gekochte und dann mit dem Pilz geimpfte Getreide lässt man drei Tage bei viel Luftfeuchtigkeit und Temperaturen zwischen 28 und 32 Grad zu Koji verschimmeln», erklärt Marxer den Ablauf der Miso-Herstellung. Dann sei der Koji noch süss, da er Zucker enthalte.

«Nach der Geburt des zweiten Enkels wurde mir bewusst, dass wir weniger Fleisch essen müssen.»

technisierte Produkte entwickeln wolle, gebe es die bei uns bekannte Milchsäurefermentation und asiatische Fermentationen. Erstere nennt Marxer «straight-forward», sprich einfach. Aber den mikrobiologisch bewanderten Laboranten interessierte die Chemie sehr. «Die Schimmelpilze der Gattung *Aspergillus* waren für mich deshalb spannender.» Von den mehreren Hundert Arten seien sechs bis zehn für die Lebensmittelproduk-



Diese Rettiche lässt Patrick Marxer in Milchsäure fermentieren.



Auf dem daraus entstehenden Substrat lässt er den Koji anziehen und füllt das Ganze nach vier bis fünf Tagen gesalzen in Weinfässer, wo es bei regelmäßigem Umrühren eineinhalb Jahre fermentiert.

Patrick Marxer nennt sich «einen der innovativsten Traditionalisten». Er müsse nicht neue Prozesse erfinden, habe aber ein gutes Verständnis von Produkten, beherrsche das traditionelle Handwerk und entwickle dieses weiter. Ideen, gerade für die vegane Küche, hat Marxer noch einige. So fermentiert er für einen Kunden Rettich in Milchsäure. Und er kreiert auch ein Linsen-Tempeh; diese Art der Fermentation stammt aus Indonesien. Schliesslich steht er auf und kommt mit einem Teller fein geschnittener Rüeblis-Scheiben zurück. Sie schmecken nach Lachs. Aber sie enthalten keinerlei Tierisches, sondern sind mit Algen geräuchert, eingelegt und gekocht. «Solche Sachen entwickeln wir immer mehr, denn auch die Gastronomen suchen verstärkt nach veganen Produkten.» ●

Die Produkte von «DasPure» gibt es im Fabrikladen in Wetzikon ZH oder online auf: daspure.ch

Der Fabrikladen von «DasPure» hat verschiedene Würste, Salze, Pfeffer, Nüsse, Fonds und Jus im Angebot.



Den Koji mischt er mit Hülsenfrüchten, zerkleinert die Masse im Fleischwolf und gibt Salz dazu. «Daraus machen wir einen Teig, der in Eimern für eine gewisse Zeit halb offen lagert.» Die Zeitspanne der Fermentation dauert von zwei Tagen – dann ist der Zucker noch nicht abgebaut und der Miso ist so süss, dass er sich für Patisserie eignet – bis 1111 Tagen. «Schön wäre es, viel Zweijährigen zu haben», sagt Marxer, denn der Faktor Zeit sei wichtig für den Geschmack.

Je mehr Zeit, umso mehr umami

Bei den beiden Fermentationen im Eimer, die ziemlich lange dauern, entsteht natürliches Glutamin. Je mehr Glutamin sie enthält, umso mehr umami ist die Miso-Paste. Dann ist sie rund, voll und würzig, wie man die fünfte Geschmacksrichtung neben süss, sauer, salzig und bitter umschreiben kann. «Miso kann sehr vielfältig gebraucht werden», sagt Marxer, «seine Entdeckung steckt in der Schweiz aber noch in den Kinderschuhen.» Damit könne man süssen, salzen und Marinaden würzen oder die Paste wie Bouillon einsetzen.

Er trinke jeden Morgen eine Miso-Suppe, erklärt Marxer, der nur noch im Betrieb Fleisch isst, weil er ja davon probieren müsse. «DasPure» hat mehr als ein Dutzend verschiedene Misos im Angebot. Tests für glutenfreie Varianten mit Mais und Buchweizen laufen. Derzeit sind Rollgerste und Gerste mit Erbsen oder Bohnen die Standards, beim Spezial kommen dreissig Prozent Pilz hinzu. Für die Kürbiskern- oder Sonnenblumen-Pasten, die unter Aroma-Miso laufen, nimmt Marxer als Rohstoff Ölpresskuchen.

Dieses Bruchmaterial aus der Lebensmittelproduktion verfüttert man meist Nutztieren. «Aber wenn ich weniger Tierisches konsumieren möchte, muss ich den Tieren ihr Futter wegnehmen und mache aus etwas sehr Gutem etwas viel Besseres», betont Marxer. Der Krieg in der Kornkammer Ukraine zeige, dass man die

Flächen, auf denen man Tierfutter anbaut, auf Weizen für Menschen umstellen müsse.

Innovativer Traditionalist

Marxer plädiert dezidiert dafür, dass man in der Schweiz überall dort, wo es nicht steil ist, Pflanzen zum Essen anbaut. Statt Futtermais hiesse dies Sonnenblumen, Sommergerste und Weizen. Dass dem Lebensmittelveredler Nachhaltigkeit wichtig ist, zeigt sich auch darin, dass er bei «DasPure» keine eingeflogenen Rohstoffe verwendet, sondern auf Swissness und auf biologischen Anbau setzt. So baut ein Demeter-Landwirt in Grüningen im Zürcher Oberland für Marxer Erbsen in Kombination mit Gerste an.

Gerösteter Weizen und gekochte Erbsen schliesslich sind die Rohstoffe für das «Swiss Bio Erbsen Shoyu».



Die Suppe ist das bekannteste Miso-Produkt bei uns. Doch die Paste kann man für vieles mehr verwenden.

Helle und dunkle Sojasauce

Im Schweizer Detailhandel dominieren die industriell hergestellten Saucen von Kikkoman, während in den Asia-Läden die grosse Vielfalt der Saucen ersichtlich ist. Dort stehen japanische und chinesische Sojasaucen, beide jeweils in hellen und dunklen Varianten.

Die chinesischen Saucen bestehen zu hundert Prozent aus Soja. Die helle ist geeignet für Nudelsuppen, Dips und zum Würzen. Sie ist gemeint, wenn ein chinesisches Rezept Sojasauce erfordert. Die dunkle Sojasauce ist dicker, weniger salzig und beliebt für Marinaden.

Die Japaner stellen Sojasaucen mit Sojabohnen und Weizen her und kochen mehr mit den dunklen Varianten. Als Allzweck-Saucen eignen sie sich für Marinaden, zum Dippen und zum Braten. Zu Sushi passt die sehr dunkle Sorte Tamari, deren Weizenanteil geringer ist als bei den anderen japanischen Sojasaucen. Die hellen Saucen nimmt man zum Würzen. Man sollte sie aber sparsam einsetzen, da sie einen sehr intensiven und salzigen Geschmack haben.



ANZEIGE

Gratis

Landjäger dazubestellen



Landjäger.ch

Es ist nicht Wurst, was du trägst.
Edelweiss & Scherenschnitt Mode

und Fr. 20.- Rabattcode „TierWelt“
(ab Warenwert Fr. 100.-) einlösen
Tel: 041 925 60 80, Laden 6212 St. Erhard
online www.landjaeger.ch