



**René Redzepi, David Zilber,
Evan Sung
Das Noma-Handbuch
Fermentation**

Wie man Koji, Kombucha, Shoyu, Miso, Essig, Garum, milchsauer eingelegte und schwarze Früchte und Gemüse herstellt und damit kocht

456 Seiten

Euro 52,00 € (D)

sofort lieferbar

erschienen im März 2019

Übersetzt von Ulrike Becker

Fotos von Evan Sung

ISBN 978-3-95614-293-2

Fermentation hat sich zum wichtigsten, spannendsten – und gesündesten – Kochtrend entwickelt. Dieses Handbuch zur Fermentation aus dem Forschungslabor und der Küche des Noma ist ein Grundlagenwerk, das neue Maßstäbe setzt.

Im Noma – dem derzeit einflussreichsten Restaurant der Welt – enthält jedes einzelne Gericht etwas Fermentiertes: einen spritzigen Schuss Essig, Miso, das für volles, rundes Aroma sorgt, einen explosiven Tropfen Garum oder schwarzen, fermentierten Knoblauch mit seiner intensiven Süße. Die Fermentation ist, wie Noma-Chef René Redzepi sagt, das Fundament des außergewöhnlichen Aromenspektrums des Restaurants. Redzepi und David Zilber, der das Noma Fermentation Lab leitet, gewähren uns den Zugang zu den jahrelang erforschten Techniken, mit denen das Noma-Team die unterschiedlichsten Lebensmittel fermentiert. Und es ist ihnen ein Anliegen, ihr fundiertes Wissen und die erprobten Methoden nicht nur an Kochprofis, sondern auch an andere Kochbegeisterte weiterzugeben. Im Noma-Handbuch Fermentation finden sich, Schritt für Schritt erklärt, mit 500 Fotografien bebildert, sorgfältig getestet und verständlich beschrieben, Rezepte für Kombucha und Koji, Essig und Shoyu, Miso und Garum, schwarz fermentierte und milchsauer eingelegte Früchte und Gemüse. Zudem zeigt das Buch in über 100 Rezepten, wie man mit den fermentierten Lebensmitteln kocht und die eigene Küche bereichert: mit köstlichen Aromen, überraschenden Geschmacksnuancen – und nicht zuletzt mit Zutaten, deren Bedeutung für die Gesundheit gar nicht hoch genug einzuschätzen ist.



René Redzepi

René Redzepi, 1977 in Kopenhagen geboren, ist Küchenchef, Gründer und Mitbesitzer des Restaurants Noma in Kopenhagen, das 2010, 2011, 2012 und 2014 vom britischen Fachmagazin Restaurant als »bestes Restaurant der Welt« ausgezeichnet wurde. Redzepi ging mit seinem Noma auf Reisen und eröffnete es im Februar 2018 neu: mit einem riesigen Garten, einer Versuchsküche und einem großen Fermentation Lab.

© Laura Lajh Prijatelj



© Evan Sung

David Zilber

David Chaim Jacob Zilber, 1985 in Toronto geboren. Zilber arbeitet seit 2014 im Noma, ab 2017 leitete er das Noma Fermentation Lab. 2023 wechselte er zur Christian Hansen Holding. Er ist ausgebildeter Koch und begeisterter Fotograf.

Pressestimmen

"Es geht Redzepi darum, den für unser Essen fundamentalen Begriff der Fermentation, bedeutsam von der Käsereifung bis zur Alkoholgärung, als zentralen der Küche zu etablieren. (...) Ein fundamentales Buch!"

Armin Thurnher, Falter

"David Zilber ist der Direktor des Forschungslabors im Noma. Gemeinsam mit René Redzepi hat er ein Grundlagenwerk zur Fermentation entwickelt."

Süddeutsche Zeitung Magazin

"Das Buch, das Redzepi mit seinem Laborguru David Zilber entwickelt hat, wird zum Standardwerk aller Küchenchefs des Regionalismus werden. Die beiden wollen ihr Wissen aber auch mit allen anderen teilen."

Welt am Sonntag

"Ohne Fermentation, das Wirken von Bakterien, Hefen oder Schimmelpilzen, gäbe es kein

Sauerteigbrot, keinen Käse, kein Bier, keine sauren Gurken. Nun erscheint die Bibel dazu – natürlich aus dem weltberühmten 'Noma'. (...) Das mit ziemlich großem Abstand ehrgeizigste Buch zu diesem Thema."

Der Tagesspiegel

"Die neue Fermentationsbibel."

Rolling Pin

"Redzepi spricht über vergorene Wildrosenblätter, eine Paste aus Grillen, getrocknetes Leder aus Pflaumen und fermentiertes Eiweiß – und knapp 700 Leute hängen an seinen Lippen. René Redzepi ist ein Phänomen."

Kölnner Stadt-Anzeiger über René Redzepi bei der lit.COLOGNE

"Das Noma in Kopenhagen setzt auch beim Fermentieren neue Massstäbe. (...) Ein Muss für jeden Fermentierer."

HotelRevue Schweiz

Samin Nosrat schafft es, Kochen auf so unbeschwerter und leidenschaftlicher Weise zu vermitteln, dass es einfach nur Freude macht. Dieses Kochbuch ist ein Aufruf zum intuitiven Kochen, das uns für gute Lebensmittel und ihre Zubereitung sensibilisieren soll. Eine Bereicherung in der Küche – absolut empfehlenswert!

lecker.de

"Man ist den Kopenhagener Starköchen René Redzepi und David Zilber dankbar, dass ‚Das Noma-Handbuch Fermentation‘ kein sperriges Wissenschaftswerk geworden ist, sondern eine leicht zugängliche Schatzkammer des Wissens."

Marten Rolff, Süddeutsche Zeitung

"Das von Redzepi und seinem Lab-Direktor David Zilber verfasste Fermentationsbuch hat das Zeug, ein Standardwerk zu werden. (...) Weil auch die Basics ausführlich beschrieben werden (wie baut man einen Fermentationsschrank?), führt an diesem Werk kein Weg vorbei."

Wolfgang Fassbender, Bellevue NZZ

"Selbst für den seit Jahren regelmäßig Fermentierenden weitet sich mit diesem Handbuch das kulinarische Spektrum noch einmal deutlich. Die neuen Produkte erfreuen mit ihrem Nuancenreichtum nicht nur den Gaumen. Sie sind vielfältig einsetzbar und eröffnen faszinierende Möglichkeiten für ein erweitertes Food-Pairing."

Barbara Asdsheuer, Journal Culinaire