

5 FRAGEN AN ...

... Fredrik Hedlund



© Per Erik Berglund / znapshot.se

Man glaubt es kaum, aber in Schweden wird Sojasoße nach traditionell japanischer Art produziert. Verantwortlich für dieses Umami-Erlebnis ist Fredrik Hedlund. Er holte mit dem schwedischen Nationalteam bei der »Olympiade der Köche« 2012 viermal olympisches Gold und zauberte kulinarische Köstlichkeiten in verschiedenen Top-Restaurants. Auf seinem Hof Gudmundsätra in Sälen (Dalarna) baut er an seinem Soja-Imperium.

INTERVIEW: ANDREA ULLIUS

1 **Wie kamen Sie auf die Idee, schwedische Sojasoße zu entwickeln? Gab es ein Schlüsselerlebnis?**

Ich koche sehr gerne mit einheimischem Fisch und anderen schwedischen Lebensmitteln. Einmal wollte ich Sashimi aus lokaler Forelle servieren und versuchte, schwedische Sojasoße zu bekommen. Das Beste, was ich kaufen konnte, war eine Reduktion aus Pilzen, Wein und ein paar anderen Zutaten. Das nannten sie Sojasoße, aber es war natürlich keine. Für mich war das ein schlecht gekochtes »Etwas«. Da wusste ich: Das geht besser. Die Forelle war sozusagen der Startschuss zur eigenen Sojasoße.

2 **Wie schwierig war es, eine eigene Soße zu entwickeln?**

Vor fünf Jahren hatte ich keine Ahnung, wie man Sojasoße macht. Ich habe über diesen Zeitraum hinweg mit kleinen Mengen experimentiert und im Internet recherchiert. Zudem habe ich mich mit einem Freund ausgetauscht, der im Noma Kopenhagen arbeitet, und weitere Infos aus dem Noma FoodLab erhalten. Das war noch bevor das Noma sein Handbuch über Fermentation veröffentlicht hat. Es war ein großes Experiment mit viel Ausprobieren, vielen Nachschichten und auch Fehlversuchen. Dann hatte ich es geschafft und begann, in kleinen Mengen zu produzieren, während ich im Restaurant als Küchenchef arbeitete. Inzwischen ist meine Produktionsstätte speziell auf Sojasoße und Miso angepasst (www.liura.se). Aktuell stelle ich 300 Liter Sojasoße pro Woche her. Das entspricht etwa 1.200 Flaschen. Da ich oft ausverkauft bin, ist der Plan, mehr zu machen. Aber ich muss natürlich auch schauen, dass die Produktionskapazität vorhanden ist.

3 **Welche Arbeitsschritte durchlaufen Sie bei der Produktion?**

Das Schwierigste ist, den Starter zu kultivieren. Man muss die richtige Balance von Getreide, in meinem Fall Gerste, und der Pilzkultur (*Aspergillus oryzae*) finden. Dann muss man das Ganze in

einem perfekten feuchten und warmen Klima aktivieren. Innerhalb von 24 Stunden übernimmt der Pilz das Getreide und man muss aufpassen, dass es nicht zu warm wird. Wenn der Pilz vollständig gewachsen ist – die Gerste ist die Nahrung für den Pilz – kann man weiterarbeiten. Dann mache ich eine Art Erbsensuppe. Wir kochen die Bohnen oder Erbsen mit unserem kristallklaren Wasser aus dem Fluss Dalälven und geben Meersalz hinzu. Anschließend vermischen wir alles in großen Kesseln, und die Fermentierung in warmer Umgebung kann beginnen. Der ganze Prozess dauert mindestens drei Monate. Ich habe schon mit 12 und 18 Monaten experimentiert.

4 **Wird es bei der einen Sojasoße bleiben oder sind noch weitere Produkte geplant?**

An Ideen für meine Produkte mangelt es nicht. Aktuell habe ich einen Versuch unternommen und die Fischsoße in einem schwedischen Bourbon-Fass gelagert. Sie hat nun diesen leichten Vanille-Holz-Touch. Zusammen mit einem Freund im Norden machte ich den Versuch mit einer kalt geräucherten Sojasoße. Es ist extrem spannend, welche Aromen man auf solche Art erzeugen kann. Zusätzlich mache ich noch Miso. Diese Produkte liegen auf der Hand. Für die Fischsoße nehme ich Siklöja (Kleine Maräne). Diese fängt man zur Gewinnung von Ljörom und ich verwende sozusagen den »Abfall«. Aus dem Rückstand bei der Soßenproduktion mache ich ein Pulver, das man sehr gut als Rub oder Aromapulver verwenden kann.

5 **Wofür kann man Ihre Sojasoße verwenden? Nur für asiatische Gerichte oder auch für die schwedische Küche?**

Sojasoße passt zu vielen Gerichten. Natürlich stehen Sushi, Sashimi und weitere asiatische Gerichte an erster Stelle. Aber auch zu Geflügel, Wildschwein usw. passt sie super. Viele klassische Zubereitungen erhalten durch meine Produkte diesen asiatischen Touch. Man kann Marinaden und Soßen zusammen mit Honig machen. Sojasoße gibt den Gerichten oft noch diesen letzten Umami-Kick. ■