

# Artikelempfehlungen

27.06.2026

Avenue ID: 329  
Artikel: 1  
Folgeseiten: 2

---

## Lenkerhof



02.04.2020 htr Hotel Revue

**Japanische Aromen made in Wetzikon**

**01**



## Kulinarik

# Japanische Aromen made in Wetzikon

Koji, Miso, Sojasauce: Patrick Marxer von «Das Pure» erzeugt japanische Basisprodukte aus hiesigen Zutaten und begeistert damit die Gastronomen.

FRANZISKA EGLI

Wenn Stefan Lünse, Küchenchef im Berner Oberländer Luxushotel Lenkerhof, eine vegane Mayonnaise zubereitet, dann ersetzt er das Ei mit Leinsamenmehl, fügt ihm Essig und Wasser zu und rührt das Ganze mit Mohnöl an. In dieser Version steckt aber noch ein weiteres Geheimnis: Mohnmiso. Es sorgt geschmacklich für das Tüpfelchen auf dem i. Dieses Mohnmiso mit seinem leicht parmesanigen Aroma, «es eignet sich hervorragend für die vegane Küche. Die Paste verleiht ihr die Würze, die Tiefe, das Umami, die den Gerichten, die ohne tierische Produkte auskommen, grundsätzlich fehlen», schwärmt der ausgezeichnete Küchenchef von dem Produkt, das der Zürcher Patrick Marxer geschaffen hat.

### Sein jüngstes Projekt: Das Fermentieren

Der 16-Gault-Millau-Punkte-Koch ist bei weitem nicht der einzige Abnehmer und bekennende Fan von Marxers Erzeugnissen von Miso bis Sojasauce: Ob die Naturköchin Rebecca Clopath, der Liechtensteiner Sternekoch Hubertus Real oder «Equi-Table»-Chef Fabian Fuchs – sie alle schwören auf die Produkte aus des Tüftlers Küche und treten nicht selten mit eigenen Wünschen an ihn heran. Patrick Marxer, gelernter Laborant, bedient die hiesige Terroir- wie Gourmet-Gastronomie seit über zehn Jahren unter dem Label «Das

Pure» mit handwerklich zubereiteten Erzeugnissen – mit seinen «ökologischen Delikatessen», wie er sie selber nennt –, die höchsten qualitativen und aromatischen Ansprüchen genügen. Er hob die Wurst auf ein neues Niveau, machte das Räuchern salonfähig und beliefert Betriebe mit geräuchertem Fleisch und Fisch. Seit geraumer Zeit hat sich der Unermüdliche einem weiteren Projekt angenommen: dem Fermentieren.

In seiner Manufaktur in einer ehemaligen Strumpffabrik im zürcherischen Wetzikon befindet sich sein ganzes Reich: Es ist Ladenlokal, Produktionsstätte und

Lagerhalle in einem. Hier werden Trockenwürste und Räuchersalze zubereitet, Kunden bedient und versuchsweise ganze Randen und Sellerieknollen in Salz gepackt, die frühestens im

nächsten Jahr für die Verkostung wieder hervorgeholt werden. An der Fensterfront reiht sich Barrique-Fass an Barrique-Fass, in denen Sojasaucen vor sich hinfermentieren, angesetzt aus hiesigen Erbsen statt wie üblich aus Sojabohnen und in unterschiedlichen

zeitlichen Abständen. Ähnlich experimentell verfährt Marxer mit den Misopasten, die je nach Rohstoff und Fermentierdauer einen anderen Brauntönen aufweisen und geschmacklich entsprechend irgendwo zwischen süsslich bis kräftig angesiedelt sind. Begonnen hat dieser weitere Geschäftszweig vor ein paar Jahren. Da hat Marxer erstmals Koji angesetzt. Koji ist ein Edelschimmelpilz (*Aspergillus oryzae*), der zur Gärung genutzt wird und die Basis asiatischer Würzen wie Misopasten und Sojasaucen bildet. Daraus folgten zwei Miso – eine aus Erbsen, eine aus Rollgerste, – die er wiederum ergänzt hat, sodass er zwischenzeitlich bis zu neun verschiedene Misopasten allesamt in Bioqualität im Sortiment führt: Aus Kürbiskernen, aus Senf, Leinsamen, Hanf, Mandelmehl, ja, selbst aus Ackerbohnen schuf er eine Paste, und das eingangs erwähnte Mohnmiso hat er aus einem Mohnpresskuchen gewonnen.

### Miso aus Ausschussware, Würzsauce wie aus dem alten Rom

Das Besondere an Marxers Spezialitäten «asian art» ist nicht nur ihre enorme Vielfalt. Die Zutaten, aus denen er die nach uralter asiatischer Tradition kreierten Würzen gewinnt, stammen allesamt aus hiesiger Produktion und sind nicht selten Ausschussware. So gewinnt er aus Trester, dem Restprodukt der Ölgewin-



nung, etwa sein Kürbiskern- oder Baumnussmiso. Aus sogenannten gespaltenen Bohnen, welche er vom Bauern Stefan Brunner vom Brunner Eichhof bezogen hat, das Bohnenmiso. Mit dem Bündner Kartoffelbauer Marcel Heinrich ist ein Miso geplant aus seiner Ware zweiter Klasse.

Ein weiteres Experimentierfeld auf der Basis seines Koji: das Garum, eine Würzsauce aus der antiken römischen Küche. Einst wurden hierfür Sardinen in Salz eingelegt und in geschlossenen Steinguttöpfen während Wochen der süditalienischen Sonne ausgesetzt und fermentiert. Die dadurch entstandene Flüssigkeit, die sich an der Oberfläche absetzte, wurde abgeschöpft und zum Abschmecken salziger und

süßer Speisen verwendet. «Das stank bestimmt unglaublich», lacht Marxer, der kurzerhand ein Gemüse-Garum kreiert hat. Für die Zubereitung seiner Fisch-Version griff er auf Ausschuss vom Zürcher Berufsfischer Andy Braschler zurück. Diesen legte er zusammen mit Koji und Salzwasser bei 60 Grad ein und erhielt nach 30 Tagen eine dunkle Flüssigkeit, japanischen Fischsauce nicht unähnlich: «extrem geschmackvoll und sehr intensiv, ein richtiges Wow auf der Zunge», schwärmt er. «Damit gewinnen neutrale Fische wie die Lachsforelle beispielsweise enorm an Geschmack.»

Was ihn in diesem ganzen Prozess besonders freut: dass sein Stand an der Slow-Food-Messe Food Expo vergangenen Dezember in Bern, an der er seine fer-

mentierten Produkte vorstellte, von japanischen Gästen förmlich überrannt wurde. Würde es solch ein Angebot in ihrer Heimat geben, prophezeite ihm eine Japanerin, es würden sich täglich solche Schlangen bilden – so gross sei auch im Ursprungsland die Nachfrage nach hochwertigen Erzeugnissen artisanaler Zubereitungsart.

daspure.ch

«Das Mohnmiso mit seinem käsigen Aroma eignet sich hervorragend für die vegane Küche.»

Stefan Lünse  
Hotel Lenkerhof, Lenk BE



Das Garum, ursprünglich eine fermentierte Fischsauce, bereitet Marxer auch mit Gemüse zu.



**Kaum eine Zutat ist vor ihm sicher: Selbst aus Macadamia kreiert Tüftler Patrick Marxer Miso.**  
Fotos Lukas Lienhard, zvg

