

A rustic, dark brown metal pot with a lid, featuring a handle on the lid and a shadow cast on the ground. The pot is cylindrical with a slightly flared base and a flat lid. The lid has a small, rectangular handle on its top edge. The metal has a weathered, textured appearance. The pot is set against a light-colored, textured background, possibly a stone or concrete surface, with a soft shadow cast to its left.

*fero*



*fero* ist ein Fermentationsgefäß der besonderen Art. Inspiriert von der tausende Jahre alten Tradition koreanischer Onggi Keramik, vereint das Gefäß perfektionierte Fermentationstechnik mit schlichtem Design.

Durch die Verwendung natürlich vorkommenden Lehms aus dem burgenländischen St. Margarethen mit einem hohen Anteil organischen Materials, erhält *fero* nach dem Brennen eine mikroporöse Oberfläche, die das Anreichern der Fermentationskulturen unterstützt.

Über einen Zeitraum von 1,5 Jahren wurden in zahllosen Versuchen

Lehm, Kaolinerde und Quarz miteinander kombiniert, um ein optimales Ergebnis zu erzielen. Vollendet wird *fero* mit einer Glasur aus Lehm und Weinrebenasche.

Die Naturbelassenheit der Komponenten führt dazu, dass jedes Objekt ein Unikat ist, das einem handgetöpften Gefäß in nichts nachsteht.

Ob Kimchi, Miso oder Shoyu: Mit *fero* gelingen simple wie komplexe Fermente problemlos.

Die Gefäße wurden in Zusammenarbeit mit Alexander Eselböck entwickelt und werden lokal und fair von Hand gefertigt.







## SOJASAUCE

für 5100 ml Moromi Maische,  
ergibt ca. 2250 ml Soja Sauce

### *Rezept*

750 g Sojabohnen  
750 g Weizen  
600 g Meersalz  
2250 ml Trinkwasser

## *Zubereitung*

### *Koji herstellen*

Sojabohnen waschen und über Nacht in dreifacher Menge Wasser einweichen.

Sojabohnen abgießen und dämpfen oder kochen bis sie sich leicht mit dem Daumen zerdrücken lassen. Im Schnell-druckkochtopf dauert das ca. 30 min.

Während die Sojabohnen garen, den Weizen im Backofen goldbraun rösten bei 180°C Umluft für ca. 20–25 min und regelmäßig wenden.

Den Weizen herausnehmen, abkühlen lassen und grob schroten, sodass das Korn in kleine Stücke zerteilt ist.

Die gedämpften Sojabohnen mit dem Weizenschrot mischen und auf Körpertemperatur abkühlen (37°C) lassen. Erst dann die Koji Sporen dazugeben und gut miteinander vermischen.

Bei ca. 30°C für 48–72 h (je nach Starterkultur unterschiedlich) und bei hoher Luftfeuchtigkeit (ca. 80%) fermentieren. Gelegentlich vermischen.

*Achtung:* Nicht über 40°C warm werden lassen. Das Koji ist fertig wenn es gelb/ grünlich wird.

## *Moromi Maische herstellen*

Salzlake herstellen: Das Wasser mit dem Salz gut verrühren bis es aufgelöst ist.

Koji in ein offenes Gefäß füllen und mit der Salzlake gut vermischen.

Mit einem Käse- oder Mulltuch und einem Gummiband abdecken oder ganz offen stehen lassen.

Die erste Woche täglich rühren, danach einmal die Woche.

In einer sauberen Umgebung bei Raumtemperatur 9 Monate fermentieren.

## *Das Feste vom Flüssigen Trennen*

Die Moromi Maische in ein großes Käse- oder Mulltuch geben, abhängen und die Flüssigkeit ohne Druck abtropfen lassen. Eine Schüssel darunter stellen und die Sojasauce auffangen. Dieser Prozeß kann 1–2 Tage dauern. Wer es zur Verfügung hat: eine hydraulische Presse, Obstsaftpresse oder auch eine Tofu- oder Käsepresse sind ideal zum Auspressen der restlichen Flüssigkeit aus der Moromi Maische.

Wer möchte, kann nun noch filtern und die Sojasauce vom feineren Sediment vorsichtig trennen

Die Sojasauce kann nun roh verzehrt oder pasteurisiert werden.

## *Aufbewahrung*

Unpasteurisierte Sojasauce im Kühlschrank aufbewahren und zügig verwenden. Die Moromi Maische trocknen und als Gewürzsalz verwenden.

# MISOPASTE

ergibt ca. 5 kg Miso

## *Rezept*

1500 g getrocknete Sojabohnen  
1500 g frisches Koji  
450 g Meersalz  
50–100ml Wasser optional

## *Zubereitung*

Sojabohnen waschen und über Nacht in dreifacher Menge Wasser einweichen.

Sojabohnen abgießen und dämpfen oder kochen bis sie sich leicht mit dem Daumen zerdrücken lassen. Im Schnelldruckkochtopf dauert das ca. 30 min.

Sojabohnen mit einem Holzmörser zerstampfen oder in einer Küchenmaschine zerkleinern – auch ein Fleischwolf funktioniert gut.

Sojabohnenpaste, Koji und Salz gut miteinander vermengen. Eventuell etwas Trinkwasser dazugeben, falls die Masse zu trocken ist. Sie sollte eine „leberwurstartige“ Konsistenz haben.

Jetzt knödelgroße Kugeln aus der Masse formen und fest und gezielt in den Topf schleudern. Sobald eine erste Kugelschicht besteht diese mit der Faust fest herunter drücken. Den Vorgang solange wiederholen bis die ganze Masse im Topf ist.

Oberfläche glatt streichen und mit Salz großzügig bestreuen.

Eine zurechtgeschnittene Klarsichtfolie oder Backpapier auflegen und etwas andrücken. Eventuelle Luftlöcher vorsichtig herausdrücken und einen Deckel aus Holz, Keramik oder Glas auflegen.

Mit einem sauberen Stein oder Beschwerungsstein abschließen. Die Beschwerung sollte ungefähr das halbe Gewicht vom Misogewicht haben.

Den inneren Rand und den Innendeckel mit einem hochprozentigem geschmacksneutralen Alkohol (z.B. Korn oder Wodka) reinigen. Den Deckel des Topfes auflegen.

Bei Raumtemperatur ca. 6–10 Monate stehen lassen.

## *Aufbewahrung*

Misopaste sollte nicht pasteurisiert werden. Darum die fertige Paste im Kühlschrank aufbewahren.





### ***Kontakt:***

***Steven Dahlinger*** arbeitet und lebt in Wien. Neben seiner bereits bestehenden Tätigkeit als Designer studiert er Industrial Design an der Universität für Angewandte Kunst Wien.

***web:*** [stevendahlinger.xyz](http://stevendahlinger.xyz)

***mail:*** [hello@stevendahlinger.xyz](mailto:hello@stevendahlinger.xyz)

### ***Rezepte, Workshops, Koji und Kulturen:***

***Sirkka Hammer*** betreibt in Wien das Label *Wiener Miso* und ist Expertin auf dem Gebiet der Fermentation.

***web:*** [wienermiso.at](http://wienermiso.at)

### ***Keramische Produktion:***

***Alexander Eselböck*** hat jahrzehntelange Expertise im Bereich Keramik. Er lebt und arbeitet in St. Margarethen und Wien.

***web:*** [eselmuehle3.at](http://eselmuehle3.at)

### ***Gebrauchshinweis:***

***fero*** lebt von seiner besonderen Oberfläche. Wie bei anderen hochwertigen Keramikprodukten empfehlen wir die Gefäße ***nicht*** im Geschirrspüler oder mit herkömmlichen Reinigungsmitteln zu reinigen.

Wir empfehlen stattdessen die Gefäße erst, mit heißem Wasser aus der Leitung, zu temperieren und anschließend einige Male mit ca. 70°C heißem Wasser aufzufüllen und einer Bürste zu reinigen.

