



Mimi Ferments Berlin:

Fermentierte Köstlichkeiten auf höchstem Niveau.

Japanische Handwerkskunst trifft moderne Umsetzung: Mimi Ferments aus Berlin-Wedding stellt fermentierte Produkte der Spitzenklasse her. Ob Misopasten, Tamari oder Tempeh, in dem Geschäft mit angeschlossener Fermentationswerkstatt verarbeitet das Team von Mimi Ferments alles per Hand – einige Produkte reifen sogar mehrere Jahre. Das Ergebnis kommt so gut an, dass sogar Top-Gastronom*innen aus ganz Deutschland zu den Kund*innen zählen. „Für die Fermentation der Produkte arbeiten wir hauptsächlich mit Koji, einem Edelschimmel wissenschaftlich *Aspergillus oryzae* genannt, die in der japanischen Kulinarik extrem wichtig sind“, erklärt Markus Shimizu, der das Unternehmen 2017 gegründet hat. Mittlerweile besteht das Team aus acht Personen, die sich um die Fermentation, die Produktion, das Office, den Onlineshop und die Belieferung von Gastronom*innen kümmern. Es ist eine Erfolgsgeschichte, die mit einem privaten Hobby begann.

Die Entstehung von Mimi Ferments

„Ich habe eigentlich Kunst studiert und die Fermentation zunächst als Hobby angesehen“, erinnert sich Shimizu. Weil er selbst an Allergien litt, suchte er nach Lebensmitteln, die gut verträglich sind oder sogar Allergien lindern können – so landete der gebürtige Japaner bei fermentierten Produkten. „Ich habe mir das ganze Wissen und die Prozesse autodidaktisch beigebracht“, erzählt er. „Ich hatte ja keinen Zeitdruck, um schnell ein verkaufbares Produkt auf den Markt zu bringen. So konnte alles nach und nach wachsen.“ Er experimentierte also mit verschiedenen Zutaten, besuchte einige Manufakturen in Japan und begann erst dann, Workshops zu geben, um sein Wissen weiterzugeben.

Mimi Ferments begeistert Sterneköche und -köchinnen

Der Kontakt zur Spitzen-Gastronomie entstand eher zufällig. Durch die Workshops erreichte Mimi Ferments Köche und Köchinnen, die begeistert waren und Empfehlungen an weitere Gastronom*innen aussprachen. Mittlerweile sind die Produkte von Mimi Ferments aus der Szene-Gastronomie in Berlin und anderen Städten nicht mehr wegzudenken: Ob Tim Raue mit seinem Restaurant Tim Raue, das Sterne-Restaurant FACIL am Potsdamer Platz, die Velvet Bar Berlin sowie Spitzen-Adressen in Wien, München oder Amsterdam: Überall werden die Produkte von Mimi Ferments serviert und geliebt. „Wenn man in der Szene einmal Fuß gefasst hat,

verbreitet sich das schnell“, sagt Shimizu. Auch in Feinkostläden sind die Spezialitäten zu finden – nicht nur in deutschen Metropolen wie Berlin, Hamburg, München und Köln, auch in die Schweiz, nach Belgien, Schweden oder Polen werden die Produkte geliefert.

Laden und Online-Shop für Privatkunden

Wer am eigenen Herd mit den fermentierten Delikatessen kochen möchte, kann die Produkte direkt in dem ansprechenden Laden in Berlin-Wedding oder im Online-Shop über mimiferments.com beziehen. Dort gibt es verschiedenste Misopasten, Sojasaucen oder Marinaden, die sich vielseitig einsetzen lassen. „Man kann mit den Produkten eigentlich alles würzen“, sagt Shimizu. „Es muss nicht asiatisch sein und auch nicht herzhaft.“ So passten die Saucen und Pasten gut zu Butter, Fleisch und Gemüse – außerdem könne man die Produkte, die Salz enthalten, überall einsetzen, wo man klassisches Salz ersetzen möchte. „Auch in Süßspeisen wie Schokoladen Brownies passt es geschmacklich super.“ Wer sich detailliert über Zutaten und Herstellungsprozesse informieren möchte, findet auf der Website alle Informationen. Dort lernt man auch, dass „Shio Koji“ über eine Woche im Steinguttopf fermentiert wird oder dass „Soba Shiro Tamari“ auf deutschem Bio-Buchweizen basiert und über sechs Monate im Eschenfass fermentiert. Rezeptvorschläge liefert das Team von Mimi Ferments oft direkt mit.

Fermentierte Produkte: Lecker und gesund

Durch die Fermentation enthalten die Spezialitäten von Mimi Ferments Vitamine und Enzyme, die sich positiv auf den Körper auswirken. Die in den Produkten enthaltenden Mikroorganismen fördern die Darmgesundheit, denn sie liefern dem Körper nützliche Darmbakterien und sind dadurch viel besser zu verdauen als das rohe oder einfach gekochte Pendant. Genau diese gesundheitlichen Aspekte waren damals auch der Ausschlag gebende Grund für Shimizu, sich mit dem Thema Fermentation zu beschäftigen. Einmal angefangen packte ihn die Neugierde und schon bald war seine Wohnung voll mit fermentierten Lebensmitteln. Freunde und Bekannte bekundeten Interesse und so gründete er schließlich Mimi Ferments. Inzwischen begeistern sich auch die Kunden für den positiven gesundheitlichen Effekt der fermentierten Produkte.

Workshops für alle, die selbst fermentieren möchten

Wer sich für die Produkte begeistert und noch tiefer eintauchen möchte, kann bei Mimi Ferments auch eines der exklusiven Dinner Events oder einen Workshop besuchen. Dort lernen die Teilnehmenden zum Beispiel, wie nach traditionell japanischer Art Misopaste hergestellt wird – am Ende können sie ihr selbst angesetztes Miso in einem Weckglas mitnehmen und zuhause reifen lassen. Auch die Herstellung einer weißen Sojasauce („Shiro Shoyu“) können Interessierte bei Shimizu erlernen. Sie erfahren alles über den Fermentationsprozess und können verschiedenste Sojasaucen aus dem Sortiment probieren, bevor sie selbst eine Sojasauce ansetzen.

Markus Shimizu hat aus seinem eigenen Interesse also ein einmaliges Business gemacht: „Es gibt in Deutschland kaum Hersteller, die hochwertige fermentierte Misos und Shoyus aus handwerklicher Herstellung anbieten“, sagt der Gründer. „Wir entwickeln auch viele Spezialprodukte, die wir in Kooperation mit Sterneköch*innen entstehen lassen – diese sind also wirklich einzigartig und nirgendwo sonst zu finden.“

Mimi Ferments befindet sich in den Osram Höfen in Berlin Wedding (Oudenarderstr. 16, Haus C7 13347 Berlin). Das Ladengeschäft kann montags bis freitags zwischen 10 und 18 Uhr besucht werden, dort können Kunden Produkte vor Ort probieren und kaufen. Online-Shop, Workshop-Termine und viele Informationen rund um die fermentierten Spezialitäten finden Interessierte unter <https://mimiferments.com>.