

Etablering af et fermenteringslab

I denne guide beskriver fermenteringsekspert Martin Petersen fra Hotel- og Restaurantskolen, hvordan man kan etablere et fermenteringslaboratorium på f.eks. en erhvervsskole eller i en restaurant. I dette kapitel får du råd om funktion og indretning af et fermenteringslab.

Før der sættes gang i fermenteringer, er det vigtigt både at have en forståelse for, hvad fermentering egentlig er, og ikke mindst hvordan vi kan sørge for sikre og rigtige rammer om en vellykket fermentering.

Hvad kan et fermenteringslab?

Hvis fermentering skal forstås og læres ordentligt, er det vigtigt at arbejde tværfagligt mellem naturvidenskab og håndværk; teori og praksis. Det kan være en stor fordel at arbejde i et specialiseret rum for fordybelse og udforskning inden for et specifikt område af vores fag, som på mange måder har været overset. Vi kender det fra det gammeldags kemilokale; altså et slags værksted eller et laboratorium.

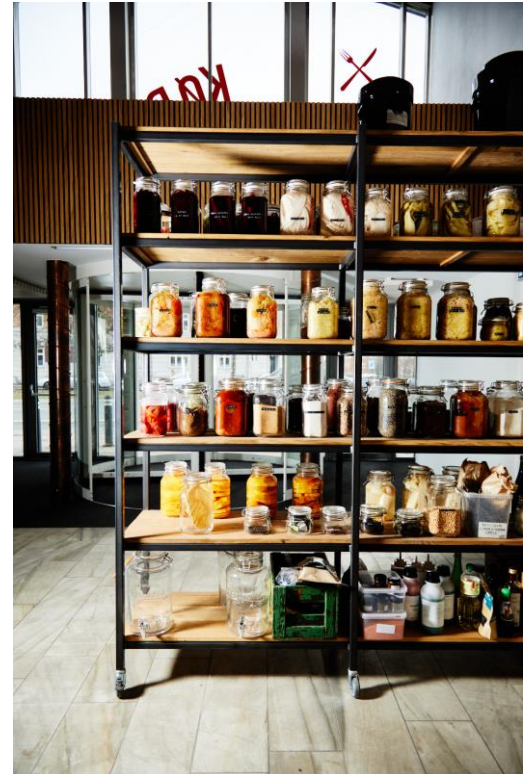
Derudover kan en fermenteringslab skabe trygge og sikre rammer for disse levende og til tider stærkt lugtende produkter. Det gælder om at skabe rammer, så produkterne kan passes og plejes under de rette vilkår, og på den måde ikke er til gene for andre aktiviteter, samt at andre aktiviteter ikke kontaminerer fermenteringsprocesserne.

Det er ikke muligt at indrette ét rum til alle fermenteringer. Men med udgangspunkt i forskellige fermenteringsmetoder kan man indrette sig praktisk og sikkert og anskaffe nødvendigt udstyr, så man kan dække flere områder af fermentering.

Der er hele tiden noget i gære - udnyt det

Fermenteringer kræver som regel kort forberedelses- og produktionstid og kan derefter være en langsommelig proces. Det forskyder idéen om, at et undervisningsforløb kan startes og afsluttes i løbet af en halv eller en hel dag. Fermenteringer kan tage dage, uger og måneder. Der er derfor hele tiden noget i gære i et fermenteringslab. Der er hele tiden igangværende projekter og færdige produkter fra tidligere undervisning, som kan bruges som eksempel på proces og færdigt produkt. Der er ofte nogen til stede i et fermenteringslab, en ansvarlig, der holder øje med de forskellige fermenteringer og ser fremad mod nye forsøg og eksperimenter.

En god idé er at holde rummet åbent for besøg ud over undervisningstiden, så elever, kursister og andre mad-nørder er inviteret til at forstå processen, lugte og holde øje med udviklingen over tid og ikke mindst smage forandringen af en råvare til et nyt produkt i et sikkert miljø. De



færdige produkter må ikke gå til spildevand som afsluttede eksperimenter. Måske kan øllet serveres til fredagsbaren? Kimchi og kombucha i kantinen eller miso anvendt i anden undervisning?

Indretning

Det kræver naturligvis plads at indrette et rum, der kun skal bruges indenfor et specialiseret område af gastronomien som fermentering. Hvor mange professionelle køkkener eller køkkenfaglige skoler kender vi, der har plads i overskud til at lave et ekstra køkkenværksted? Næppe mange.

I den perfekte af alle verdener ville man endda skabe et rum til alle de forskellige fermenteringer: et ostemejeri, et eddikerum, et ølbryggeri, et vinbryggeri, et koji-muro, et surdejshotel osv. På den måde ville man kunne mindske risikoen for kontaminering af fermenteringerne imellem. Vi vil f.eks. gerne undgå, at eddikesyrebakterier blander sig med den alkohol, vi har til hensigt at drikke, og det nytter ikke noget, at den forkerte osteskimmel groer, når det var en anden svamp, vi ønskede at fremskynde.

Men når man nu ikke har alt plads i verden, må man gå mere kreativt og ofte mere primitivt til værks. For umuligt er det ikke. De fleste fermenteringer kan trygt sættes i gang og opbevares i et almindeligt køkken eller et andet vaskbart rum. Åbenlyse fordele ved at begrænse sine fermenteringer til ét rum er dels at inddæmme de lugtgener, nogle mennesker har ved fermenteringer. Og dels kan afgrænsning af fermenteringer omgå uønsket kontaminering af andre fødevarer.

Æstetik og flytbare arbejdsstationer

Lige så vigtigt for læring og kreativitet er det, at rummet har en æstetisk funktion. Måske med en glasdør, som nysgerrige kan trykke næsen mod, eller på anden måde et åbent køkken/værksted. Færdige produkter, fermenteringer i proces og udstyr kan stå til skue som inspiration og invitere indenfor i fermenteringsuniverset.

For at gøre koblingen mellem teori og praksis muligt, kan det være nødvendigt med en fleksibel arbejds- og undervisningsplads. Der skal altså både være mulighed for at sidde og lytte, stå og arbejde i grupper og plads til at stå omkring noget, der bliver vist. Det gøres ved flytbare stationer.



Detaljer fra fermenteringslab på Hotel- og Restaurantskolen. Foto: Jonas Drotner Mouritsen