

Seit mehreren Jahren experimentiert Peter Koch in seiner kleinen Manufaktur mit Soja, Reis, Gerste und Lupinen. Miso ist für die japanische Küche das, was Butter und Olivenöl für die mediterrane Küche sind: Geschmacksverstärker



FOTOS: Gabriele Hennicke (2), Schwarzwald-Miso

# Die wichtigste Zutat ist *Zeit*



Mittlerweile kann der gelernte Betriebswirt von seinem Produkt leben. Auch Sternköche gehören zu seinen Kunden

**Schwarzwald-Miso verbindet japanische Esskultur mit badischer Küche. In Geisingen, am östlichen Rand des Schwarzwalds, stellt Peter Koch in seiner kleinen Ein-Mann-Manufaktur das traditionelle Würzmittel aus Japan her – allerdings mit vorwiegend regionalen Zutaten**



Die Gewürzpaste gibt es in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen

Wie das Leben so spielt“, meint Peter Koch lächelnd auf die Frage, warum ein junger Betriebswirt zum Miso-Hersteller wurde. Neues entsteht oft aus einem Zufall, dann kommt die Inspiration. Die bekam vor gut zehn Jahren zunächst Peter Kochs Mutter Helga. Sie arbeitete als Sekretärin bei einem Tofu-Hersteller in Zollhaus bei Villingen. Der hatte einen japanischen Zen-Meister aus Kyoto zu einem Kurs über japanische Küche eingeladen. Weil noch ein Platz frei war, nahm die Sekretärin daran teil. Der Kurs hatte sie so begeistert, dass sie beschloss, in die Miso-Produktion einzusteigen. Miso? Dabei handelt es sich um eine Paste, die Grundlage für Brühen, würzige Zutat für Marinaden oder Bindemittel für Soßen sein kann. Schnell war der Name Schwarzwald-Miso entstanden. Als Produktionsstätte diente die kleine Tofufabrik. Doch

nach fünf Jahren gab Helga Koch die Miso-Herstellung aus Altersgründen auf. Sohn Peter arbeitete damals noch als Betriebswirt in Frankfurt am Main bei einem Zulieferer für die Autoindustrie. Miso allerdings war für ihn mittlerweile zu dem geworden, was für andere der Kaffee ist: unverzichtbar. Eine Miso-Brühe morgens gab ihm täglich die Energie für den Tag. Doch andere Misos, die er ausprobierte, wollten ihm nicht so recht schmecken. Also muss ich es selber machen, dachte er damals. Der junge Mann zog wieder zurück nach Hause und machte sich an die Arbeit. Er tüftelte an neuen Rezepten, erstand Maschinen, nahm Kontakt zu Rohstofflieferanten auf: Die Sojabohnen kommen aus 20 Kilometer Entfernung aus Hilzingen am Bodensee, Lupinen aus Bayern, die Gerste aus Deutschland, der Reis aus Italien und das Atlantik-Meersalz aus einer kleinen Manufaktur