



Karl Severin Traugott: „Sojasauce ist ein jahrtausendaltes Produkt. Die Innovation bei mir ist, dass ich Lupine statt Sojabohnen verwende.“ /// Fabry

Umami aus der Flasche

Lebensmitteltechnologe Karl Severin Traugott hat mit der **Wiener Würze** eine Speisewürze kreiert, die zwischen Maggi und Sojasauce angesiedelt ist. ➔ VON KARIN SCHUH

Ein bisschen erinnert es an Maggi-Würze – oder zumindest an jene Version, die ursprünglich 1886 von dem Schweizer Julius Maggi erfunden wurde. Damals wurde die Suppenwürze nämlich aus Sojabohnen und Weizen hergestellt. Eine Art europäische Sojasauce, könnte man meinen.

Der Lebensmitteltechnologe Karl Severin Traugott hat mit seiner Wiener Würze eine Art österreichische Sojasauce auf den Markt gebracht. Allerdings finden sich keine Sojabohnen in der Speisewürze, sondern andere Hülsenfrüchte. Der Umami-Geschmack erinnert stark an Sojasaucen. Drinnen sind aber vielmehr Lupinen, Hafer, Salz und Wasser. „Das war’s“, sagt Traugott, der stolz darauf ist, eine natürliche Würzsauce mit regionalen Produkten gebraut zu haben, die ohne Zusatzstoffe und aufwendiges Verfahren auskommt.

„Die Idee zu dem Produkt entstand in Wien. Ich habe in Wien, an der Boku, viele Lebensmittel hergestellt, Bier gebraut, Schnaps gebrannt und eben mit einer Sojasauce experimentiert“, erklärt Traugott den Namen Wiener Würze. Produziert wird allerdings in

einem Industriezentrum in Wolkersdorf. „Ich hatte eigentlich die Vorstellung, in einem Gründerzeithaus im Souterrain zu brauen, aber das hätt’ ich mir mit all den Auflagen, zum Beispiel wegen Geruchsbelästigung, nicht leisten können.“ Wobei es in der kleinen Produktionshalle vom Genusskoarl, wie Traugott sein Unternehmen nennt, weder stark noch unangenehm riecht, sondern vielmehr nach einer sehr milden Sojasauce.

Neben Hafer werden Lupinen verwendet, weil sie zur Vielfalt auf den Feldern beitragen.

„Sojasauce ist ja ein jahrtausendaltes Produkt. Die Innovation bei mir ist, dass ich nicht Sojabohnen, sondern Lupinen verwende.“ Er wollte bewusst eine Hülsenfrucht, die auch ein bisschen zur Vielfalt auf den Feldern beiträgt. Schon im Rahmen seines Studiums an der Boku Wien hat er an der Würzsauce getüftelt. Dass als zweite Komponente Hafer dazukommt, war für ihn von Anfang an klar. „Das ist

eine persönliche Geschichte, den mag ich einfach. Ich habe auch meine Diplomarbeit über Hafer geschrieben.“ Außerdem braucht er den Hafer für die Fermentation.

Sechs Generationen Bierbrauer. Das Interesse an der Lebensmittelproduktion ist bei ihm familiär bedingt. Bereits in sechster Generation werde in seiner Familie (vorwiegend in Linz) Bier gebraut. Auch die Wiener Würze wird – wie jede Sojasauce auch – ebenfalls gebraut. Gut eineinhalb Jahre hat er sich mit dem Herstellungsprozess, teils sehr wissenschaftlich, befasst. Wobei es manchmal an ganz banalen Dingen scheiterte. Lupinen seien zwar derzeit modern, aber nur sehr schwer zu bekommen. Er habe sich das leichter vorgestellt. Hilfe bei der Vermittlung kam dann über den Verein Bio Austria – der Betrieb ist biozertifiziert.

Drei Arten von Süßlupinen (weiße, blaue und gelbe) werden hierzulande angebaut, vorwiegend als Zwischenfrucht im Ackerbau (um den Boden zu düngen) oder als Viehfutter. In Italien kennt man weiße Lupinen als Fin- ➔➔

gerfood. Heute bezieht er die Lupinen von einem steirischen Landwirt. „Ich beziehe alles direkt vom Bauern, ohne Zwischenhändler, das ist mir wichtig.“ Lupinen werden vorwiegend in der Steiermark angebaut, im Wiener Becken würden sie sich nicht wohlfühlen. „Sie brauchen saure Böden, wir haben hier aber viel Kalk.“

Nach der ersten Fermentation reift die Sauce mindestens vier Monate in offenen Tanks.

Der Hafer stammt aus dem Waldviertel, das Salz von den Salinen Austria und das Wasser eben aus Wolkersdorf. Für die Produktion wird zuerst einmal der Hafer geröstet und dann in einer Getreidemühle geschrotet. Die Lupinen werden über Nacht in Wasser eingeweicht und am nächsten Tag mit frischem Wasser gekocht – in einem überdimensionalen, gut 130 Liter fassenden Druckkochtopf.

Umami dank Fermentation. Danach wird beides vermischt, mit Starterkulturen (einem Edelschimmelpilz) versetzt und in einem speziellen Fermentationsraum gelagert. „Die Starterkulturen produzieren viele Enzyme, die Zucker abbauen und Eiweiß herauslösen und in seine Bestandteile aufspalten, dadurch entsteht der spezielle Umami-Geschmack.“ Drei Tage lang dauert die Fermentation, bei etwa 25 bis 30 Grad Celsius. „Wenn es gärt und ich die Kühlung nicht einschalte, hätte es da schnell einmal 50 Grad.“

Im letzten Schritt kommt die Masse (vermischt mit Salz und Wasser) in Lagertanks, ähnlich wie beim Weinbau, nur dass die Tanks oben offen sind, weil es den Sauerstoff zur Reifung braucht. „Hier kommt es zur Spontangärung mit Hefe- und Milchsäurebakterien.“ Durch den hohen Salzgehalt werden nicht erwünschte Bakterien ausgeschlossen. Die einzelnen Tanks sind nicht nur mit dem Datum der Befüllung beschriftet, sondern auch mit Namen. Frau Karin etwa ist eine Widmung für seine Tante, die ihm oft hilft. Peposch

AUF EINEN BLICK

Wiener Würze nennt sich die Würzsauce des Lebensmitteltechnologen Karl Severin Traugott. Sie besteht aus Lupinen, Hafer, Salz und Wasser und reift mindestens vier Monate. Erhältlich ist sie u. a. bei Meinl am Graben, im LGV-Gärtnerschaftl (Kettenbrückengasse 20), bei den Marktweibern (Gentzgasse 110) oder via Onlineshops: www.genusskoarl.at

Genusskoarl heißt das Unternehmen von Karl Severin Traugott. Neben der Wiener Würze stellt er auch ein Paprikagelee (Paprikagenuss) her, weitere Produkte sind in Planung.



Lupinen werden bei uns vorwiegend als Zwischenfrucht im Ackerland angebaut. // Clemens Fabry

ist der Schwiegervater in spe, Rudolf der kleine Bruder, Beni der Cousin, der das Design gemacht hat, auch seine Mutter (Dorothea), seine Verlobte (Nathalie) und seine Großmutter sind hier verewigt. Mindestens vier Monate hat die Würzsauce Zeit, um zu reifen. „Je länger, desto besser.“ Die Sauce kommt dann in eine Packpresse (wie sie auch

für Apfelsaft verwendet wird), in der die festen Stoffe (die später einmal als Tierfutter verwendet werden sollen) von den flüssigen getrennt werden. Danach wird sie pasteurisiert, noch eine Woche in einem Tank gelagert, in dem sich die Trübstoffe absetzen können. Dann wird händisch abgefüllt, etikettiert und fertig ist die Wiener Würze. //

Forbes
DEUTSCHSPRACHIGE AUSGABE
NR. 2 – 18
VERLAGSPOSTAMT 1010 WIEN

MASCHINELLES LERNEN BEI
AMAZON

FORBES-LISTE
DIE 20 REICHSTEN KRYPTO-INVESTOREN