



Rezepte & Kochstories

Autor: Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung

Datum: 18.10.2019

Titel: Carlo Nesler - Der Fermentations-Autodidakt

Es scheint als wäre das Fermentieren wie absolut en vogue. Egal wo man hinsieht, hält diese alte Konservierungsmethode wieder Einzug in die Küchen. Einer der vielen Vorteile ist sicherlich die lange Haltbarkeit der fermentierten Produkte. In Hinblick auf den Workshop „La fermentazione“ hat das Gustelier mit dem Referenten Carlo Nesler über den Trend des Fermentierens gesprochen.

Gustelier: Wie kamen Sie auf die Idee das Unternehmen CibOfficina zu gründen? (Centro di produzione, formazione e sperimentazione)

Carlo Nesler: Schon seit meiner Kindheit habe ich mich für das Thema der Fermentation begeistert und die Rohstoffe in meinem Garten selbst angebaut. Anschließend habe ich versucht durch verschiedene Prozesse die Lebensmittel haltbar zu machen, immer mit dem Fokus unterschiedlichste Aromen im Glas einzufangen.

Daraufhin haben mich einige Bekannte darauf angesprochen, ob ich nicht Interesse hätte Kurse zu organisieren, um diese längst vergessenen Methoden aufzugreifen und weiterzugeben. Eines kam zum anderen und heute stehe ich stolz hier in meinem Unternehmen CibOfficina, wo ich und mein Team uns kontinuierlich weiterentwickeln und experimentieren sowie verschiedene Kursangebote zu den Konservierungsmethoden anbieten. Unser Grundgedanke dabei ist es sich von anderen abzuheben, eine Inspiration für Kritiker und Interessierte zu sein und dabei ein unvergessliches Geschmackserlebnis zu kreieren.

Gustelier: Für welchen Gastronom können diese Konservierungsmethoden überhaupt relevant sein? Ist dies eine Sache fürs Sternelokal oder auch für unsere traditionellen Gasthäuser?

Carlo Nesler: Bereits zahlreiche Spitzenköche nutzen die Fermentations-Methoden in der eigenen Küche und bezeichnen sich selbst als Pioniere. Ob gehobene Gastronomie oder ambitionierte bürgerliche Küche hat dabei keinen Stellenwert. Es ist wichtig, sich wieder auf die alten Traditionen

www.gustelier.it - info@gustelier.it

Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung | atelier del gusto
c/o HGV-Service Genossenschaft | HGV-Service Cooperativa
Schlachthofstraße 59 Via Macello, I - 39100 Bozen | Bolzano
Tel. +39 0471 317 777, MwSt.-Nr. | P.IVA 00576540215

Geschmacksprofis
Esperti di gusto

Genussliebhaber/innen
Amanti della buona cucina

Leckerschmecker von morgen
Giovani buongustai



zu besinnen mit dem Fokus auf einheimische und saisonale Produkte, wie es einst der Zoologe und Bakteriologe Mecnikov vorausgeschickt hat. Die Lebensmittel anschließend so zubereiten, dass sie zu etwas Besonderem werden, ist eine Kunst und wird vom Gast sehr geschätzt. Der Grundgedanke dabei soll es sein, sich von anderen Betrieben abzuheben, seinen eigenen Stil einzubringen und den Gästen ein besonderes Geschmackserlebnis zu bieten. Das ist auch eines der Prinzipien welche ich den Teilnehmerinnen und Teilnehmern meiner Kurse und Workshops mit auf den Weg geben möchte.

www.gustelier.it · info@gustelier.it

Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung | atelier del gusto
c/o HGV-Service Genossenschaft | HGV-Service Cooperativa
Schlachthofstraße 59 Via Macello, I - 39100 Bozen | Bolzano
Tel. +39 0471 317 777, MwSt.-Nr. | P.IVA 00576540215

Geschmacksprofis
Esperti di gusto

Genussliebhaber/innen
Amanti della buona cucina

Leckerschmecker von morgen
Giovani buongustai