

Die CibOfficina Microbiotica (mikrobiotisches FoodLab)

Produktion von probiotische, fermentierte Lebensmittel

Worum geht es?

Ein Betrieb für die Herstellung von **fermentierten probiotischen Lebensmitteln**.

MISO, SAUERKRAUT, FERMENTIERTES GEMÜSE, SHOYU und andere gesunde und natürliche Produkte.

Wofür dient das Crowdfunding?

Diese Kampagne wird zum **finanzieren** der Ausrüstung dienen, die ich zum einrichten einer gewerblichen **Produktionsstätte** zur Herstellung dieser Produkte benötige. Die Räumlichkeit ist bereits verfügbar: die Küche eines Bauernhofs in der Nähe von Viterbo, die mir mit einem Stück Land vermietet wird. Bis Ende des Jahres sollten sämtliche Formalitäten abgeschlossen werden.

Besonderheiten?

Es handelt sich um ein landwirtschaftliches Projekt, ein Teil der Rohstoffe wird demnach im Betrieb selbst angebaut werden, während der andere Teil von **Landwirten** aus der **Umgebung** kommen wird. Ich beabsichtige wertvolle Rohstoffe zu verwenden die ohne Benutzung von Pestiziden, Herbiziden, Düngemittel oder anderen Chemikalien angebaut werden.

Ich beabsichtige zudem "lebendige", **probiotische** Lebensmittel zu produzieren, die reich an nützlichen Mikroorganismen sind. Diese sind in der Lage unseren Mikrobiota (die Gesamtheit der Mikroben, die in Symbiose mit unserem Körper leben) wiederherzustellen und ihn gesund zu erhalten. Das bedeutet, **nicht pasteurisiert**, nicht sterilisiert, nicht mikrofiltriert o.ä.

Wie soll sich das alles entwickeln?

Zunächst wird der Schwerpunkt auf **MISO** gelegt, dann werden auch **SHOYU** und **SAUERKRAUT** an die Reihe kommen. Aber bald werde ich mit der Herstellung anderer Produkte beginnen, wie **fermentiertes Gemüse in Öl, Oliven und sonstiges Gemüse, pikante Saucen, Kimchi, Essig...** und andere kleine Überraschungen die noch nicht ganz ausgefeilt sind.

Das MISO wird vollständig aus lokalen Hülsenfrüchten und Getreide produziert werden, ohne Soja. Das Projekt hat weiterhin das Ziel die Forschung im **Bereich der Fermentation**, die ich schon seit Jahren hege, weiterzuführen, sowohl um die Techniken zu verfeinern, als auch um neue Produkte und Kombinationen auszuarbeiten.

Ist das alles?

Ganz sicher nicht! Die CibOfficina wird noch mehr anbieten:

- **Kurse über Fermentierung**, Bäckerei, ökologisches Kochen, usw.
- **Abendessen** auf Basis von naturreinen und fermentierten Produkten
- Die Möglichkeit, die Fermentationstechniken durch **ein Praktikum** oder eine **Arbeitserfahrung zu vertiefen**
- **Unterstützung, dank der gesammelten Erfahrung**, für diejenige, die ein ähnliches Projekt starten möchten
- **Forschung** und Entwicklung neuer Produkte und Prozesse
- Die **Aufwertung kleiner Produzenten des Territoriums**. Mein Engagement in der Suche



nach Bauern die eine besondere Achtsamkeit für das Produkt und die Umwelt aufweisen, ist für mich eines der wichtigsten Gründe, dieses Projekt zu realisieren. Ich wünsche all die Kleinbauern, die jeden Tag versuchen, unserer Erde neues Leben zu schenken, und unvergleichbare Rohstoffe produzieren, unterstützen zu können. Mein Ziel ist es, mit ihnen zusammenzuarbeiten und in der Lage sein, sie in ihrer täglichen Arbeit zu unterstützen. Das, unter anderem, durch die Zahlung eines fairen Preises, durch die Vorliebe für lokale Sorten, durch die Vorbestellung eines Teils ihrer Produktion und durch die Zusammenarbeit bei der Entwicklung und Vermarktung der Produkte. Dieses **Netzwerk**, in dem ich mich schon langsam beginne einzufügen, ist ein unbezahlbarer Schatz, der ständig geschützt und gestärkt werden muss.

- Die **Veröffentlichung der Liste** der Lieferanten auf der CibOfficina Webseite, so dass auch andere von ihnen kaufen können. Ich möchte meinen Beitrag zur Bildung eines Vertrauens-Netzwerk zwischen Kunden und Produzenten geben.
- **Veranstaltungen** und Verkostungen
- Die Gelegenheit die CibOfficina zu besuchen und die **Produktion** mit den eigenen Augen zu beobachten.

Warum so „fixiert“ auf die Fermentation?

Die fermentierten Lebensmittel, wichtige **Probiotika** für unsere Gesundheit, sind **weitgehend vom Markt verschwunden**. Auch jene Lebensmittel die mit Hilfe von den sogenannten guten Mikroben produziert werden, werden dann meistens **pasteurisiert oder sterilisiert**. Auch die offizielle **Medizin** erkennt heute endlich die Bedeutung der Mikroben die in Symbiose mit dem Menschen leben. **Probiotische Lebensmittel werden als entscheidend für unsere Gesundheit betrachtet...** "aber wo kann ich sie finden?", dies ist die Frage, die ich so oft höre. Entweder man macht sie selber zu Hause, oder jemand muss sie für uns herstellen. Die CibOfficina bietet Kurse für die Eigenproduktion und erzeugt nicht pasteurisierte, probiotische Lebensmittel.

Auch die **gehobene** Gastronomie entdeckt gerade wieder diese uralten Lebensmittel, so reich an einzigartigen Aromen. Die CibOfficina spricht auch diesen Sektor durch **Schulungen und Produktion "nach Maß" an**.

Ein Nahrungsmittelverarbeitungslabor zu starten, das den Techniken der Verbesserung und Lagerung der Lebensmittel durch die Gärung gewidmet ist, ist nicht banal. Wenn man eine kleine, gewissenhafte und naturreine, handwerkliche Produktion in diesem Bereich ansetzen will, welche mit den kleinen lokalen landwirtschaftlichen Realitäten verbunden ist, ist man heute in Italien (und Europa) an eine Gesetzgebung gebunden welche nur auf die Industrie blickt. Die Gesetze und Verordnungen basieren auf Standardprodukten und industriellen Prozessen. Mit ausreichend Engagement kann man aber auch einen kleinen Betrieb schaffen, der aus dem Raster fällt.

Die Herausforderung ist es, **unter den ersten zu sein**, damit später auch andere die gesammelte Erfahrung nutzen können, unter anderem in den **Beziehungen mit den Behörden**.

Ich denke, dass wir uns heute im Gebiet der Ernährung gemeinsam entwickeln sollten, um eine Vielzahl von gewissenhaften, kleinen, lokalen Produzenten zu schaffen.

Wie werden die Mittel verwendet?

Die Küche werde ich größtenteils ausgestattet mieten, einige fehlende Ausrüstung muß ich allerdings noch dazukaufen. Einige Genehmigungen sind noch zu ergänzen, um meine eigene Produktion zu starten.

Das mit dieser Finanzierung gesammelte Geld wird hauptsächlich dazu dienen, Ausrüstung zu kaufen: ein Heißluftdämpfer, eine Gärkammer, die als Inkubator für das Koji dienen wird, ein Schockfroster, ein Fleischwolf den ich für Hülsenfrüchte verwenden werde, ein Mixer, eine kleine Getreidemühle, eine Küchenmaschine und ein Trockner, Wannen, Behälter, Backplatten, Fässer...

Diese Geräte sind zum starten notwendig, in den folgenden Jahren werde ich noch andere Apparate hinzufügen müssen, aber ich werde es tun wenn die notwendigen Mittel zur Verfügung stehen.

Um die Kosen gering zu halten werde ich, natürlich, hauptsächlich gebrauchte Ausrüstungen kaufen.

Ein kleiner Teil der Mittel wird auch dazu dienen können, die Beratungskosten und die Verwaltungskosten zu decken, um alle erforderlichen Genehmigungen (HACCP, SCIA, etc.) zu erhalten.

