

Über Kojiron Yuko Ronda

Die in Japan geborene Miso- und Koji-Expertin verfügt über Erfahrung im Bereich Medizin und Fermentieren. Ihre Faszination für die Wunder der Mikroorganismen hat sie erkannt und fühlt sich berufen, deren Bedeutung zu teilen. Die Koji-Herstellung zu Hause erkennt sie als tägliches Ritual und als eine tiefe Wiederverbindung mit sich selbst und der japanischen Kultur.

Ihre Aktivitäten haben sich ausgeweitet, als sie Einladungen zu Veranstaltungen wie japanische Festivals erhielt. In den Jahren 2021 und 2022 stand sie als Rednerin beim Zürich Fermentation Festival auf der Bühne.

Rons Mission ist es, Räume zu schaffen, in denen Einzelne ihr wahres Selbst sein können, und eine Gesellschaft aufzubauen, die Fermentation und Zusammenleben zelebriert. Sie organisiert aktiv köstliche Fermentationsveranstaltungen auf der ganzen Welt und bewahrt dabei gleichzeitig die Essenz der japanischen Kultur und fördert Verbindungen zur Zukunft. Ihr Wunsch ist es, gemeinsam mit allen Menschen, denen sie begegnet, zu lernen und zu wachsen.



Yuko Ron, produziert im Pfänderli Miso mit Mirco Pizzera seit 2018