

MeineFIRMA

Das KMU-Magazin der AXA



Das is(s)t die Zukunft

**Weshalb innovative Foodtech-Start-Ups
eine immer wichtigere Rolle in der Lebensmittelindustrie
spielen werden.**



Der Experte

Dr. Andy Schwarzenbach ist Gründer und ehemaliger CEO der gesunden Fast-Food-Kette Hitzberger. Nach dem erfolgreichen Exit an die Migros nimmt er heute als unabhängiger Verwaltungsrat professionell Einsitz in mehreren Scale-Ups, KMU und Grossunternehmen. Mit seiner Firma BlackRiver berät er Unternehmen, steht Jungunternehmern als Coach zur Verfügung und hält Referate als Speaker und Dozent.
blackriver.pro

Meine Firma

Die 2018 von Denis Weinberg und Robin Bertschinger gegründete Umami AG entwirft und baut bio-natürliche Ökosysteme. In Kombination mit modernster Technologie entstehen in ihrer Indoor-Farm in Illnau-Effretikon Microgreens und Jungkräuter, deren Anbau ohne Düngemittel oder Chemikalien auskommt und sowohl Ressourcen als auch Platz spart. Das Unternehmen beschäftigt 15 Mitarbeitende.
eat-umami.ch

Hoch hinaus

Im Einklang mit der Natur sind auch Denis Weinberg und Robin Bertschinger mit ihrer Umami AG unterwegs. Dabei war Nachhaltigkeit gar nicht der eigentliche Antrieb ihrer Geschäftsidee, verrät Mitgründer Denis Weinberg: «Robin und ich waren schon im Gymi fasziniert von Essen und Lebensmitteln. Später im Studium – wir wohnten zusammen in einer WG – fingen wir an, unser eigenes Gemüse auf dem Balkon anzubauen, und stellten fest, wie viel besser es im Vergleich zu den Produkten aus dem Supermarkt schmeckt. Also überlegten wir uns, ein Restaurant zu eröffnen, in dem mindestens die Hälfte aller Produkte aus eigenem Anbau stammen sollte.» Das Gastronomieprojekt wurde zwar nicht realisiert, dennoch wollten die beiden unbedingt etwas im Lebensmittelbereich machen – und stiessen bei ihrer Recherche auf das Verfahren der Aquaponik. «Aquaponik ist eine Polykultur, welche die Aquakultur- und den Hydroponik-Anbau, also die Fischzucht und die bodenunabhängige Lebensmittelproduktion, in einem Kreislaufsystem kombiniert. Der natürliche Dünger, der durch die Fische im System produziert wird, wird so auf eine nachhaltige Weise genutzt, um Gemüse und Kräuter zu produzieren. Diese Technologie gibt es zwar schon lange, wir haben sie einfach zukunftsfähig gemacht», schmunzelt Denis Weinberg.

Platz und Ressourcen schonen

Zukunftsfähig bedeutet, dass die Umami AG das Verfahren der Aquaponik mit der Idee des Vertical Farmings vereint. «Vertical Farming ist der Anbau von Pflanzen in mehrstöckigen, geschlossenen Systemen in die Höhe anstatt in die Breite», erklärt Denis Weinberg. Nutzpflanzen wachsen dort in Schichten übereinander, erhalten Nährstoffe über eine Nährlösung – im Fall von Umami durch die Aquaponik – und werden mit LED-Licht beleuchtet anstatt mit Sonnenlicht. «Dadurch können wir enorm platz- und ressourcenschonend produzieren, aber trotzdem sinnvoll und mit Geschmack.» Die Methode ermöglicht eine ganzjährige Ernte, benötigt 90 Prozent weniger Wasser und Fläche als der konventionelle Agrarbau und kommt völlig ohne Pestizide aus.

Das Konzept adressiert ein wichtiges Bedürfnis, sagt auch Experte Andy Schwarzenbach: «Wir haben in der Schweiz eine stetig wachsende Bevölkerung, und das bei gleich bleibender Fläche. Wenn wir dem in Bezug auf die Er-

nährung gerecht werden wollen, kann das nur über weniger Platzbedarf für die Produktion dieser Güter einhergehen. Hier schafft Umami mit dem vertikalen Anbauprinzip Abhilfe, was für unsere Zukunft entscheidend ist.» Seit 2018 produziert das Unternehmen in der hauseigenen Produktionsstätte ihre Microgreens, die ebenfalls einen festen Platz in den Kühlregalen der Detailhändler haben. Und auch Umami ist in den letzten Jahren so stark gewachsen, dass ein Umzug in eine grössere Produktionshalle nötig wurde – insbesondere auch, weil die Firma seit Anfang Jahr ihr Produktportfolio auf junge Kräuter wie Koriander und Basilikum ausgeweitet hat.

Herausforderung Nischenprodukt

Dennoch sei es nach wie vor schwierig, sich am Markt durchzusetzen, produziert Umami de facto ein Nischenprodukt, das für den täglichen Bedarf nicht unbedingt notwendig wäre. Das sieht auch Experte Andy Schwarzenbach als Herausforderung. «Das Konzept des Vertical Farmings gibt es zwar schon lange, hat sich in der Schweiz aber noch nicht etabliert. Umami gehört hier zu den First Movern. Da ist es wichtig, dass sie hartnäckig dranbleiben, bis die Technologie am Markt zum Durchbruch kommt.» Umami bietet deshalb Events, Führungen und Degustationen in ihrer Produktionsstätte in Illnau-Effretikon an, um Interessierten aufzuzeigen, wie Vertical Farming funktioniert. «Wer einmal bei uns war und erkennt, wie holistisch und mit welcher Leidenschaft wir unsere Produkte herstellen, wird automatisch zum Fan», sagt Denis Weinberg augenzwinkernd. Food-Experte Andy Schwarzenbach ist überzeugt, dass nachhaltig agierende, innovative Unternehmen in der Lebensmittelindustrie an Stärke gewinnen werden: «Das Problem ist da und wird sich nicht von selbst lösen. Viele haben erkannt, dass es in der Lebensmittelindustrie nicht weitergehen kann wie bisher. Diese drei Start-ups zeigen, dass es notwendig ist, Innovation in die Branche zu bringen und etwas zu verändern.»

«Dank Vertical Farming können wir enorm platz- und ressourcenschonend produzieren, aber trotzdem sinnvoll und mit Geschmack.»

Denis Weinberg, Mitgründer Umami AG



Die Umami AG produziert heute neben den bekannten Microgreens auch junge Kräuter wie Basilikum und Koriander – und das ganzjährig und völlig ohne Pestizide.

