

VON DER NATUR GELERNT

Mitten in Zürich kultiviert Umami auf engstem Raum zarte Pflänzchen: Die Microgreens sind in aller Munde, die Gastrowelt ist entzückt.

Von Julia Heim Fotos: Bruno Augsburger

Die grosse Welt im Kleinen:
Oliver Conde ist der Architekt
des Umami-Ökosystems.



«DIE FISCHKE KNABBERN
AN DEN PFLANZEN
UND GENIESSEN SIE
ALS PAUSENSNACK.»

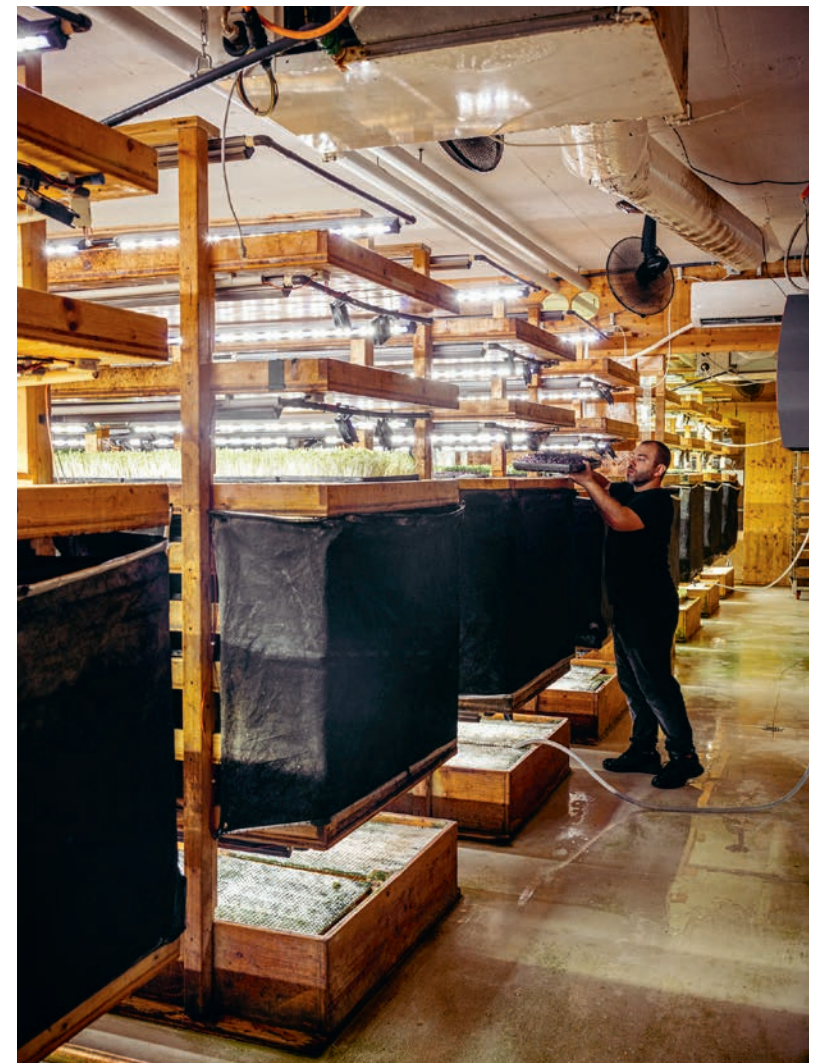
Die Buntbarsche produzieren wichtigen Stickstoff – und auch mal einen Alarm.

W ild zappelt es knapp unter der Wasseroberfläche. Ein afrikanischer Buntbarsch scheint sich gegen den Wasserstrom aufzulehnen. Er ist einer von rund 2500 Fischen, die das Mini-Ökosystem im vierten Stock eines Industriekomplexes in Zürich-Altstetten bewohnen. Es ist das Reich von Umami, einem Startup, das die Schweizer Spitzengastronomie und den Detailhandel seit einigen Jahren mit verblüffend aromatischen Microgreens versorgt.

Dicht an dicht wuchert im feucht-warmen Klima eine beeindruckende Vielfalt tropischer Gewächse. Die Blätter hängen tief und berühren das lauwarme Nass, das durch die Becken gepumpt wird. «Die Fische knabbern an den Pflanzen und geniessen sie als Pausensnacks», schmunzelt Oliver Conde, der im Unternehmen die Technologie verantwortet. Vorsichtig schiebt er auf dem Rundgang das Blattwerk beiseite, er möchte weder die Fische noch eines der anderen Tiere stören: Rund 200 Arten beleben hier ein Ökosystem, das die grosse Welt im Kleinen abbildet. Von den Fischen ist Conde richtig Fan: «Die Buntbarsche vermehren sich spontan. Dazu benötigen sie eine Wassertemperatur zwischen 23 und 30 Grad.» Stimmt etwas nicht mit der Wärme oder dem Sauerstoffgehalt des Wassers, schrillt auf Condes Smartphone ein Alarm. Das kann auch mitten in der Nacht passieren. Dann ist schnelles Handeln gefragt. Schliesslich tragen die fleissigen Mitarbeiter im Wasser substanziell zum Erhalt des Ökosystems bei.

95 PROZENT WASSER GESPART

Die Ammoniakausscheidungen der Fische enthalten Stickstoff, der über das Wasser zu den Microgreens gelangt, die in deckenhohen Regalen ausgesät und in einer Hydrokultur zum Wachsen animiert werden. Das durch die zarten Pflänzchen gefilterte und durch Bakterienkulturen mit Nitrat angereicherte Wasser fliesst wieder zurück zu den Fischen. Dieses Prinzip der Aquaponik im urbanen Raum spart dank Vertical Farming nicht nur Platz, sondern auch rund 95 Prozent Wasser, das bei konventio-



Vertical Farming:
Nährstoffe gelangen
übers Wasser zu
den auf Substrat
wachsenden Pflanzen.

nellen landwirtschaftlichen Systemen im Boden versickert. 60 000 Liter fasst die Anlage. Der einzige Zusatz in diesem ressourcenschonenden, effizienten und vollkommen natürlichen System: ein bio-vegetarisches Fischfutter.

«Dass die Nährstoffe nicht verabreicht, sondern natürlich gewonnen und über das Wasser in den Prozess eingespeist werden, ist Teil unseres Wertesystems», sagt Conde. «Wir nehmen uns die Natur zum Vorbild. Keiner macht es besser als sie.» Das Ergebnis gibt dem Team recht. Die auf Substrat innerhalb von fünf bis zwölf Tagen gewachsenen Pflänzchen, die direkt nach der Entwicklung ihrer Keimblätter geerntet werden, sind wahre Nährstoff- und Geschmacksbomben. Ob intensiver Babykoriander mit Zitronennote oder süsser Mais, scharfer Rettich oder herber Rucola – bei den Umami-Microgreens genügt ein einziges Keimblatt auf der Zunge, um die Pflanze deutlich zu schmecken.

Bei Umami packen alle mit an. Die Ernte, das Mischen und das grammgenaue Abfüllen ist Teamarbeit mit Helfern im Stundenlohn. Gerade am



*Keckes Radieschen:
1,5 Tonnen Micro-
greens verlassen
Umami monatlich – in
kleinen Päckchen à
25,5 Gramm.*

Jahren haben wir immer wieder ausprobiert, verworfen und viel dazugelernt», führt Oliver Conde aus. «Ein Beispiel dafür ist das Holz, das sich hier überall findet. Als organisches Material nützt es sich ab und hält den Bedingungen – vor allem der Feuchtigkeit – nicht optimal stand. Wir mussten die Bretter behandeln, darum lassen sie sich später nicht recyceln. In Zukunft werden wir auf Edelstahl und recycelbaren Kunststoff setzen. Das ist langfristig nachhaltiger.»

Ein Beispiel einer solch neuen Konstruktion steht im Labor des Unternehmens. Ebenso eine automatisierte Bewässerungsanlage, die das noch von Hand ausgeführte Fluten der Gestelle ablösen soll. Conde tüftelt ständig, optimiert, plant voraus. Denn bald geht es für Umami nach Illnau. Nächstes Jahr werden Buntbarsche & Co. in einer ehemaligen Schokoladenfabrik ein neues Zuhause finden – und das Team wesentlich mehr Platz für Forschung, Anbau und Ernte.

Vielleicht entstehen dort auch weitere Köstlichkeiten wie süsse Erdbeeren oder aromatische Tomaten. «Die Zucht von Microgreens haben wir in den vergangenen Jahren perfektioniert», sagt Conde. «Wir möchten weiterlernen, testen und Produkte auf den Markt bringen, die an den Geschmack aus Kindertagen erinnern. Eine Tomate anzupflanzen, beispielsweise, ist nicht besonders schwierig, ihr aber die Aromen zu entlocken, die sie sonnen gereift im eigenen Garten entwickelt, erfordert viel Zeit.» Kommt dazu, dass Umami erst ein Produkt lanciert, wenn klar ist: Besser geht es nicht mehr. Diesem Anspruch bleibt das Startup seit seiner Gründung treu.

Der kleine rebellische Buntbarsch, der längst in das Dunkel des Beckens abgetaucht ist, weiss noch nichts von seinem neuen Reich, das er in wenigen Monaten beziehen wird. Er weiss wohl nicht einmal, dass es anderswo ein noch viel grösseres Ökosystem gibt. Ihm scheint es hier zu gefallen.

GRÜNE ENERGIE

2015 legten Denis Weinberg und Robin Bertschinger den Grundstein für das Startup Umami. 2018 begann die Produktion von Microgreens, die heute unter anderem bei Coop und Migros in den Regalen stehen. Umami beschäftigt zwölf Festangestellte, bietet 16 Sorten Microgreens sowie eine kleinen Auswahl von Saucen und Aufstrichen an und verzichtet konsequent auf Pestizide, Herbizide, Antibiotika und Hormone.

➔ eat-umami.ch

Vormittag herrscht Hochbetrieb: Bis 10.30 Uhr benötigen die Gastrobetriebe ihre Bestellungen, die in den frühen Morgenstunden bei Umami eingehen. «Unsere Prognosen zur benötigten Menge sind dank gesammelter Daten mittlerweile sehr akkurat», sagt Conde. Kurz vor Mittag wiederum gehen die Lieferungen für die Detailhändler raus, 1,5 Tonnen pro Monat – eine beachtliche Menge, wenn man bedenkt, dass ein Päckchen Microgreens nur 25,5 Gramm enthält.

BALD ALLES NEU – IN DER SCHOKOFABRIK

Nicht nur in der Produktion und Verarbeitung sind alle gefordert. Die gesamte Holzkonstruktion, die das Geschoss in ein komplexes System aus Produktions- und Kühlräumen, Gewächszonen und Labor unterteilt, wurde selber konzipiert und zusammengebaut. Viele Elemente sind modular aufgebaut und auf Rollen mobil einsetzbar. In wenigen Minuten lässt sich der Produktionsraum umgestalten. Hier greift alles ineinander, ähnlich wie bei einem komplexen, gut geölten Uhrwerk. «In den letzten



Ein einziges Keimblatt auf der Zunge genügt, um die Pflanze in ihrer ganzen Intensität zu schmecken.