

MICROGREENS sind Jungpflanzen, die Wurzeln haben und Fotosynthese betreiben. Nicht zu verwechseln mit Sprossen!



DIE KÖPFE VON UMAMI  
Die Ökonomen Manuel Vock, 28,  
Denis Weinberg, 26, und  
Robin Bertschinger, 27 (v.l.)

# Klein, aber gross im Geschmack

Microgreens sind ein Trend in der Küche – Pflänzchen mit viel Geschmack. Einzigartig sind die von Umami, einem Zürcher Start-up. Denn bei Manuel Vock, Denis Weinberg und Robin Bertschinger gedeihen die Grünlinge dank eines ausgeklügelten Ökosystems – im Tresorraum einer ehemaligen Bank.

Foto: Claudia Link



**HERZSTÜCK VON UMAMI** ist das Ökosystem aus Pflanzen und Tieren. Das Wasser ist geniessbar.



**SO KOMMEN SIE DAHER**, die trendigen Microgreens von Umami in Zürich.



**JEDES LEBEWESEN** im Ökosystem hat seine ganz bestimmte Aufgabe.



**NUR VEGETARISCHE FISCH** kommen in den Wasserkreislauf.



**MIT RANDEN UND GIN** gebeizter Lachs, veredelt mit Microgreens.



**VOLLER GESCHMACK** Erbsen-Microgreens sind süss und ausgereift und munden toll.



**POWER-FOOD** Microgreens: Im Angebot sind Meerrettich, Erbsen, Radieschen, Rucola, Senf und Sonnenblumen (v.l.). Bald folgt mehr.



**SESAM ÖFFNE DICH** Umami-Mitarbeiter Gordon Liss vor der Tür zum Tresorraum.

**Text** Isabel Notari  
**Fotos** Kurt Reichenbach

**AQUAPONIK.** Das ist das Zauberwort bei Umami, einem Start-up-Unternehmen, das die Zürcher Manuel Vock, 28, Denis Weinberg, 26, und Robin Bertschinger, 27, gegründet haben. Drei Freunde, die sich seit Kindheit kennen. Denis und Robin haben an der HSG in St. Gallen Betriebswirtschaft studiert, Manuel an der ZHAW. Der naturverbundene Manuel hat jedoch aufgegeben und sich lieber seiner Leidenschaft, der Aquakultur, gewidmet. Denn eigentlich planten die Freunde, ein Restaurant zu eröffnen, mit selbstproduzierten Pro-

dukten. Dafür hat Manuel ein äusserst effizientes Ökosystem erbaut. Das die drei Freunde so fasziniert hat, dass die Restaurantidee auf der Strecke blieb. Der Fokus galt jetzt der Produktion von hochwertigen Lebensmitteln – etwa den Microgreens. Das sind äusserst geschmacksreiche Jungpflanzen, die im Vergleich zu herkömmlichen Sprossen Wurzeln und die zur Fotosynthese notwendigen Blätter bilden, bis sie eine sehr hohe Konzentration an Vitaminen, Nährstoffen und ätherischen Ölen – also viel Geschmack – erreichen. Microgreens sind gerade sehr im Trend und gelten als absolutes Superfood. Doch nirgends gedeihen sie so symbio-

tisch und natürlich wie bei Umami in Zürich. Denn die Freunde haben ein einzigartiges Ökosystem entwickelt – das Herzstück ihrer Zucht, die sich seit diesem Sommer im Tresorraum einer ehemaligen Bank nahe der Bahnhofstrasse befindet. Und wo an 365 Tagen im Jahr saisonunabhängig gesät und geerntet werden kann – dank künstlichem Sonnenlicht, unabhängigem Klima und konstanten Temperaturen. Unzählige Moose und Farne aus Schweizer Wäldern, diverse Gräser und Pflanzen wie Sauerklee, Pfefferpflanzen und Pilze bilden die Flora des Ökosystems. Die Fauna des aquaponischen Nährstoffkreislaufs besteht aus südafrikanischen

Foto: umami

Buntbarschen, Garnelen, Insekten, Schnecken und sogar Muscheln aus dem Zürichsee. «Wir lassen die Chemie von der Natur generieren, brauchen keine Pestizide, Herbizide, Antibiotika oder Hormone», sagt Robin Bertschinger. Denn jedes Lebewesen hat seine ganz spezielle Funktion und trägt zu Diversität, Komplexität und Stabilität des Ökosystems bei. So versorgen die Ausscheidungen der Fische die Pflanzen mit Nährstoffen, die Pflanzen wiederum reinigen das Wasser für die Fische. Und mit dem Wasser werden die Jungpflanzen getränkt. «Wunderbares Wasser», schwärmt Denis Weinberg, schöpft mit

*«Jedes Lebewesen hat seine Funktion in unserem Wasserkreislauf»*

seinen Händen davon und nimmt einen grossen Schluck aus dem Pflanzenparadies. «Je grösser und stabiler das Ökosystem, umso besser ist die Qualität der Ernte», erklärt Robin Bertschinger weiter. Und die Qualität ist unvergleichlich. Köche aus der ganzen Schweiz schwärmen von den Powerpflänzchen. «Mir gefällt der Nachhaltigkeitsgedanke mit dem Fokus auf dem Geschmack», sagt etwa Fabian Fuchs vom «Equitable» in Zürich.

Im Angebot sind zurzeit Microgreens von Radiesli, Meerrettich, Rucola, Senf und Erbsen. Doch Manuel Vock, Denis Weinberg und Robin Bertschinger ruhen sich nicht auf ihren Lorbeeren aus – sie arbeiten unermüdlich am Ausbau ihres Sortiments. Sonnenblumen, Raps, Broccoli und Rotkohl sind die nächsten Herausforderungen.

[www.shopumami.com](http://www.shopumami.com)