



Oliver Conde, technischer Leiter von Umami, kontrolliert bei einem Rundgang die gedeihenden Kräuter.

REGION MICROGREENS

Kleine Pflanzen, grosser Geschmack

Es sind kleine Schönheiten mit einer geballten Ladung Aromen. Und vor allem landen die Microgreens nicht mehr nur in der Spitzengastronomie, sondern auch in den Coop-Läden.

Text **Franz Bamert** Fotos **Nicolas Zonvi**

Wo sind die Traktoren und Güllefässer? Warum kommt kein belender Hund um die Ecke gerannt? Weshalb sieht man keine Dünger- und Pestizidvorräte? Irgendwie stellt man sich den Besuch bei einem Gemüsebauern anders vor. Ganz anders. Auch Oliver Conde (34) entspricht nicht dem gängigen Bild eines Bauern. Der technische Leiter der Swiss Biosphäre Farm Umami meint denn auch: «Mit einem herkömmlichen Gemüse- oder Kräuterbetrieb haben wir nicht viel gemeinsam.»

Betritt man das Umami-Gebäude in Illnau ZH, ist es, als würde man den Kopf in eine riesige Schüssel mit Kräutern und Salaten stecken – schon in den Gängen riecht es nach frischem Grünzeug. Die dreistöckige «Salatschüssel» ist ein technisches Wunderwerk. Röhren durchziehen

die Räume, Fische ziehen ihre Kreise, und unter künstlichem Licht wachsen Microgreens in wenigen Tagen zur Erntereife heran. Doch sie gedeihen nicht auf Humus, sondern in einer mit Nährlösung getränkten Matte aus Hanf- oder Kokosfasern. Kaum sind sie – je nach Pflanze – vier bis acht Zentimeter hoch, werden sie geerntet. Warum so schnell? «In diesem Stadium bestehen Sonnenblumen, Kohlrabi, Radieschen, Rettiche oder Basilikum aus nicht viel mehr als Schönheit und einer geballten Ladung Geschmack», sagt Conde und reicht ein Radieschen, das aus einem zarten Stängel und einem Blättchen besteht. Im Mund entfaltet das Mini-Ding maximale Wirkung: scharf, intensiv, frisch.

Am Anfang stand die Lust

Genau wegen dieses Geschmacks begannen vor rund zehn Jahren ein paar Freunde mit der Produktion von Microgreens. «Alle assen und kochten gerne, aber alle waren unzufrieden mit dem gängigen Gemüse und den Kräutern», sagt Conde. «Zu wässrig, zu fad, zu langweilig.» Damals dachte niemand daran, dass daraus eine Firma mit heute 17 Angestellten werden könnte. «Dann entdeckten ein paar Gastro-Betriebe unsere Microgreens. Seither sind wir zweimal umgezogen, und heute gehört Coop zu unseren besten Kunden», sagt Oliver Conde. «Coop führt diverse Produkte im Sortiment, etwa den pikanten Powermix mit Rettich, Radiesli und Rucola, den Baby-Basilikum oder den Protein-Mix mit Sonnenblumen, Erbsen und Radieschen.»

Zwölf Tonnen pro Jahr

Das Ganze ist ressourcenintensiv, doch auf dem Dach befindet sich eine Photovoltaik-Anlage, die demnächst ausgebaut wird. Clever durchdacht ist auch der Nähr- und Wasserkreislauf: 600 Buntbarsche, die vegan gefüttert werden, liefern über ihre Exkremente Dünger für die Pflanzen. Das Wasser zirkuliert in einem geschlossenen Kreislauf: «Eine Pflanzenwand und ein Biofilter entfernen die Reste, damit den Fischen wieder sauberes Wasser zufließt.»

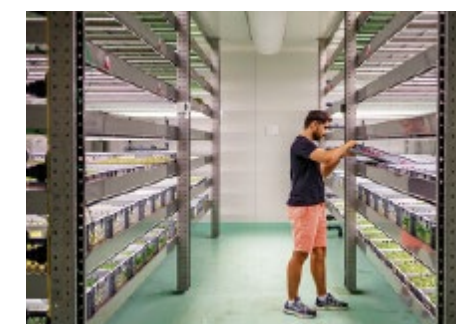
Rund zwölf Tonnen Microgreens erntet Umami derzeit jedes Jahr. Sie schmecken intensiv, sehen gut aus und geben Gerichten den letzten Schliff – nicht nur als Dekoration, sondern auch als aromatischer Frischekick. ■



Oliver Conde zeigt die Ernte – zwölf Tonnen Microgreens erntet Umami jedes Jahr.



Oliver Conde füttert die Buntbarsche, die zum Düngen des Systems beitragen.



Ein Mitarbeiter in der hochmodernen Anlage – hier wachsen die Kräuter auf Regalen.



Bei Umami wachsen die Microgreens in wenigen Tagen zur Erntereife heran.