



Microgreens – klein, aber oho!

Die Microgreens des «Aus der Region»-Produzenten Umami in Illnau ZH sind wahre Nährstoffbomben, die mit intensivem Geschmack und Vielseitigkeit jedes Essen bereichern.

Text: Teresa Schächli

Wer das Wort Microgreens hört, denkt vielleicht zuerst an sterile Mini-Pflänzchen aus einem Labor. Doch beim «Aus der Region»-Produzenten Umami in Illnau ist das ganz und gar nicht der Fall. Im Gegenteil: Die Bedingungen, unter denen die Microgreens wachsen, sind fast wie in der Natur – wenn nicht sogar besser.

Das Start-up Umami hat sich auf nachhaltiges Vertical Farming spezialisiert und kombiniert dieses moderne Anbausystem mit den Prinzipien der Permakultur. «Wir wollten eine Produktionstechnik entwickeln, die ressourcenschonend, lokal

und unabhängig vom Wetter ist», sagt Denis Weinberg, Mitgründer von Umami. «Dabei haben wir einen geschlossenen Kreislauf geschaffen, in dem Nutzpflanzen und -tiere zusammenwirken: Die Ausscheidungen der Tiere werden von Mikroorganismen in pflanzenverfügbare Nährstoffe umgewandelt, die das Wachstum der Pflanzen ermöglichen. So können wir gänzlich auf chemische Pestizide und Kunstdünger verzichten.»

Beim Betreten der Anbaufläche wird man von einem durchdringenden Grün, einem frischen Duft und einer angenehmen Luftfeuchtigkeit empfangen. Es fühlt sich an wie

eine kleine Oase – ein Traum, den Weinberg und sein Team Wirklichkeit haben werden lassen. «Natürlich ist es ein Risiko, denn bei uns ist viel Handarbeit und nicht automatisiert. Aber als wir Umami gegründet haben, war uns klar: Wir wollen Mutter Natur bei unserem Vorhaben unbedingt mitnehmen. Und hier sieht man, wie alles schön wächst», erzählt er voller Begeisterung.

Pflanzen in der Teeniephase

Microgreens sind nichts anderes als Pflanzen in ihrer Teenagerphase – und genau das macht sie so besonders. Sie werden geerntet,

Der Power-Mix ist die beliebteste Mischung von Umami – hier auf panierten Feta-Mangold-Päckli.

Ein eigenes, lebendiges Ökosystem mit geschlossenem Kreislauf: Vertical Farming mit Permakultur



Die Gründer von Umami: Denis Weinberg (r.) und Robin Bertschinger



«Microgreens haben eine bis zu 40-mal höhere Dichte an Nährstoffen als ihre ausgewachsenen Pendants.»

Denis Weinberg, Mitgründer von Umami

Bilder: zVg

Ja nicht mitkochen!

Die Verwendung von Microgreens ist so vielseitig wie ihr Geschmack. «Wichtig ist, dass



AdR Umami Mixe
Protein, Vital und Power
je 25 g Fr. 4.90



man sie nicht mitkocht, denn dadurch gehen ihre wertvollen Eigenschaften verloren», betont er. Ob als Topping auf einem Risotto, als frische Zugabe in einem Smoothie, auf einem Stück Brot mit Butter oder als Highlight in einem Salat: Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Hauptsache, man geniesst sie frisch. Weinberg selbst liebt die Microgreens zu einem ausgiebigen Brunch, mit Avocado, Lachs und Eiern.

Im Kühlschrank sechs Tage haltbar

Als Denis Weinberg Umami 2018 zusammen mit seinem Freund Robin Bertschinger gründete, starteten sie mit einzelnen Microgreens wie Radieschen oder Erbsen. Doch schnell wurde klar, dass die Mischung den Unterschied macht. So entstand der Power-Mix, der mit seiner Schärfe und Intensität bis heute der beliebteste Mix ist. Bald folgten weitere Kreationen wie der Protein-Mix und der Vital-Mix.

Die Microgreens von Umami sind nicht nur wertvoll für die Gesundheit, sondern auch praktisch: Sie bleiben im Kühlschrank bis zu sechs Tage frisch. Seit Ende 2025 sind sie zudem in einer neuen, wiederverschließbaren Verpackung erhältlich, die 74 Prozent weniger Plastik benötigt und vollständig aus recycelbaren Materialien (PET und Karton) besteht – ideal für den Alltag und eine einfache Handhabung.