



# DER GEBALLTE GESCHMACK DER NATUR

**Bei «Umami» gedeihen  
Microgreens inmitten eines  
künstlichen Dschungels unter  
100 Prozent natürlichen  
Bedingungen – und das alles  
mitten in Zürich.**

**I**m vierten Stock eines unscheinbaren Industriegebäudes in Zürich Altstetten. «Welcome to the Jungle», sagt Denis Weinberg und öffnet schwungvoll die Tür. Es ist das Tor zu einer anderen Welt: Beinahe tropisch feucht und warm ist die Luft, ein grünes Meer aus Pflanzen, Blättern, Blüten, Farnen, Moos, alles durchdrungen von plätscherndem Wasser, in dem sich Fische tummeln. Eine Oase und gleichzeitig das Herzstück einer einzigartigen Produktionsweise. Denn dieser Dschungel ist nicht zu Dekorationszwecken da. Ein geschlossener Wasserkreislauf mit Tieren und Pflanzen in einem funktionierenden Ökosystem ermöglicht es «Umami», Microgreens unter komplett natürlichen und nachhaltigen Bedingungen zu produzieren. Wie

kommt man als Quereinsteiger (Denis Weinberg ist studierter Ökonom) auf so eine Idee? «Wir stellten uns irgendwann die Frage: Warum kann man hochwertige Lebensmittel nicht dort herstellen, wo sie konsumiert werden? In der Stadt?» Für Weinberg und Co-Gründer Robin Bertschinger war das nie ein Widerspruch. Auf die Frage, wie man zeigen kann, dass Ökonomie und Ökologie keine Gegensätze sind, fanden sie eine Antwort im Prinzip der Aquaponik, einer Indoor-Permakultur mit geschlossenem Wasserkreislauf. Durch jahrelanges Learning by doing und der Hilfe eines stetig wachsenden Teams von Biologen, Umweltwissenschaftlern, Lebensmitteltechnologien und Ingenieuren stand irgendwann fest: Ja, ein tadellos funktionierendes Ökosys-

tem ist auch mitten in der Stadt möglich! Und wieso ausgerechnet Microgreens, also junge, essbare Keimpflanzen? «Weil sie geschmacklich enorm spannend sind und ausserdem sehr schnell und nachhaltig angebaut werden können», so Denis. Aus einem Samen entwickelt sich ein Keimling, und daraus eine Keimspresse. Diese lässt man dann noch weiterwachsen, bis sich sogenanntes Mikrogrün bzw. Blattgrün oder eben Microgreen entwickelt. Das alles geschieht in einem Zeitraum zwischen 5 und 20 Tagen, je nach Sorte. Kulinarisch interessant macht sie natürlich der Umstand, dass eine Pflanze im Microgreen-Stadium die höchstmögliche Konzentration an Nährstoffen und Geschmack aufweist, bis zu 40x mehr als ausgewachsen. Deshalb auch der Name «Umami», so Denis, «es geht um den vollen, geballten Geschmack». Und so funktioniert das Ganze: Der Dschungelbereich sorgt für die Aufbereitung der Nährstoffe; hier leben ausserdem Buntbarsche und andere Fische, Garnelen, Muscheln, Schnecken, Algen, Plankton, Pilze und diverse andere Pflanzen. Das bio-vegetarische Fischfutter ist übrigens der einzige Input, der von aussen kommt, ansonsten ist es ein geschlossenes System. Die Wassertiere erzeugen nährstoffreiches Wasser, während die Pflanzen gedeihen und das Wasser reinigen. So benötigt man weder künstliche Pestizide noch Antibiotika oder Düngemittel. Das nährstoffreiche Wasser wird dann zu den übereinandergestapelten Gestellen mit den Greens hochgepumpt. Die Artenvielfalt erhöht die Nährstoffqualität und das Wasser wird auf natürliche Weise rezykliert. Auf einem Substrat aus Hanffaser

nehmen die Greens sofort Nährstoffe auf und wachsen zuerst im Dunkeln, bis die Keimung stattfindet. Danach werden sie dem Licht ausgesetzt und die Fotosynthese kommt in Gang. Das alles ist ausserordentlich nachhaltig und effizient: Durch die vertikale Anordnung lässt sich 9x mehr pro Quadratmeter anbauen. Es braucht somit kaum Platz, spart enorm viel Energie, ist überall realisierbar, ist saisonunabhängig, braucht keine künstlichen Zusatzstoffe und ist zu 100 Prozent natürlich. Das Modell ist in jeder Hinsicht zukunftsweisend. Doch wie schmecken die Greens eigentlich? Denis bittet zur Degustation. Es ist verblüffend: Der Biss in dieses unscheinbare Pflänzchen (ein Radieschen-Green) entfaltet geballtes Radieschenaroma, würzige Schärfe inklusive

– beim Rucolagreen glaubt man, man beisse in eine ganze Handvoll knackigen Salat – und Erbsen-Microgreens schmecken vollmundig und frisch. Geballter Geschmack ohne jegliche Geschmacksverstärker. 600 bis 700 Kilogramm dieser Greens werden bei «Umami» pro Monat von Hand geerntet und verarbeitet, etwa zum Proteinmix (nussig im Geschmack und mit hohem Proteingehalt dank Erbsen, Radieschen und Sonnenblume), zum besonders vitaminreichen Vitalmix (dank rosa Rettich und Rotklee) oder zum herrlich würzig-scharfen Powermix mit Däikon-Rettich, rotem Rettich und Rucola. Die Greens lassen sich wie Gewürze verwenden, einfach am Schluss über das Gericht geben, etwa über Salate, Bowls, Pasta, für Sandwiches, Smoothies, Suppen, Burger... «Unse-

re Greens können locker einen ganzen Beilagensalat ersetzen und sind dabei erst noch nährstoffreicher», so Denis. Wer nun auf den Geschmack gekommen ist, kann sich ohne Probleme selber ein Bild machen. «Wir haben hier eine einzigartige Oase, die man mit allen Sinnen erfahren kann», sagt Denis. Wer sich beispielsweise für die «Umami Experience» entscheidet, erfährt bei einem Welcome Drink alles über die Geschichte und Philosophie des Unternehmens, erhält eine Führung durch das einzigartige Ökosystem und kann seinen Geschmackssinn bei einem Microgreen-Taste-Game auf die Probe stellen. Am Schluss wartet ein Apéro-riche mit Häppchen, Flammkuchen und Salat – natürlich mit dem geballten Geschmack der Natur. Weitere Infos auf [www.eat-umami.ch/de/grow/tours](http://www.eat-umami.ch/de/grow/tours) ✿



Mit der Natur und nicht gegen sie produzieren – das ist der Grundsatz der «Umami»-Gründer Robin Bertschinger (l.) und Denis Weinberg (r.).



**UMAMI**  
*inspired by nature*

UMAMI AG  
Badenerstrasse 569  
8048 Zurich  
info@eat-umami.ch  
+41 (0)43 543 24 14