

Z

H



Echt

Echt wahr: Grossen Ideen Leben einhauchen S.10
Täuschend echt: Betrug im Netz erkennen S.16
Physisch vs. virtuell: Währungen werden digital S.20

#2/2026



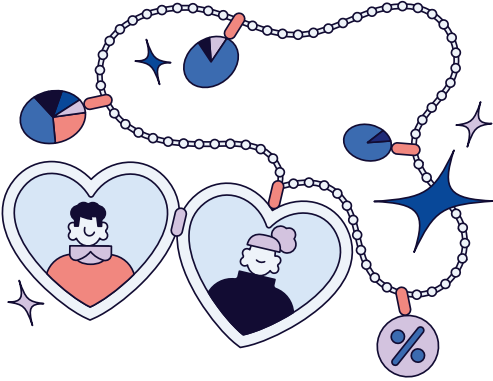
Zürcher
Kantonalbank

Umami produziert in Illnau Kräuter- und Gemüsekeimlinge. Es setzt auf Vertical Farming, einen ressourcenschonenden Indoor-Anbau. In einem geschlossenen Wasserkreislauf macht das natürliche Zusammenspiel von Blumen, Fischen, Schnecken, Algen und Pilzen den Einsatz von künstlichen Pestiziden, Antibiotika und Düngern überflüssig. Mehr dazu in diesem Magazin.

Cover: Robin Bertschinger und Denis Weinberg (rechts), Co-Gründer von Umami

Eine für alle	2
Dr. Ursina Walther, NGW	
Kosmos	4
Wissenswertes aus Zürich und der ZKB	
Echt: Grossen Ideen Leben einhauchen	10
Hier und jetzt	
	
Echt: Betrug im Netz erkennen	16
Täuschend echt	
Echt: Interview mit Pascale Bruderer	20
Schweizer Franken – Swiss made	
Echt: Ein sicherer Wert in bewegten Zeiten	24
Realwerte	
Verlaufen in ...	26
Rümlang–Oberglatt	
	
Kunstpause mit Michael Hirschbichler	27
Mit dem Fluss	
Cover: Robin Bertschinger (links) und Denis Weinberg, Co-Gründer von Umami	

Inhalt

Ratgeber: Individualbesteuerung	28
Parat für separat?	
	
Hinter den Kulissen/Agenda	34
30 Jahre Bligg	
Wo in ZH? – Verlosung	36
Mitmachen und gewinnen!	
Interview mit Martin Bardenhewer, CFO der ZKB	38
«Unsere Verantwortung ist nochmals gestiegen»	
Das grosse Ganze mit CIO Dr. Anja Hochberg	40
Echt künstlich	
Ich und Geld: Sarah Wendle, Zürcher Theater Spektakel	40
Die Festival-Leiterin über Kultur und Spontaneität	
	
Im Bild	41
Käse aus dem Kanton Zürich	
Schulterblick: Jacqueline Oh, Asset Management	42
Dialog und Verpflichtung	

Impressum
ZH – das Magazin der Zürcher Kantonalbank, Ausgabe 2/2026, 38. Jahrgang, 142. Ausgabe
Herausgeberin: Zürcher Kantonalbank, Bahnhofstrasse 9, 8001 Zürich
Redaktion: Simona Stalder (Chefredaktorin), Patrick Steinemann (Stv.), Rainer Brenner, Pascal Trüb
Mitarbeit Text und Gestaltung: Othmar Köchle, Daniel Locher, Rolando Seger, Markus Wanderl, Matthias Wiesmann, Simone Wyder
Kontakt: redaktion-zh@zkb.ch
Konzept und Realisierung: Raffinerie
Lithografie und Korrektorat: n c ag
Druck: Multicolor Print
Auflage: 44'700 Exemplare
Nachdruck nach Absprache mit der Redaktion unter Angabe der Quelle gestattet.
In der Schweiz mit Cradle-to-Cradle-zertifizierten Materialien (Papier und Farben) gedruckt.



Folgen Sie uns auf:
f i y t d x



«ZH» online lesen und Newsletter abonnieren:



zkb.ch/zh



Hier und jetzt

Ob Start-up, soziales Engagement oder Eigenheim: Menschen aus dem Kanton Zürich erzählen, wie aus einer Idee Wirklichkeit wird – mit Innovationsgeist, der Überzeugung, etwas bewegen zu können, und einem Quäntchen Glück.

TEXT: RAHEL PERROT
BILDER: SALVATORE VINCI

Mit der Natur arbeiten

«Wir wollen zeigen, dass es niemand besser kann als die Natur selbst.» Robin Bertschinger gründete 2018 zusammen mit zwei Studienfreunden Umami. Das Start-up produziert Kräuter- und Gemüsekeimlinge – sogenannte Microgreens – für Gastronomie und Detailhandel. Umami setzt dabei auf Aquaponik, eine Kombination aus Fischzucht und Indoor-Pflanzenanbau mit einem geschlossenen Wasserkreislauf. «Blumen, Fische, Schnecken, Algen oder Pilze – sie alle sind Teil eines komplexen Nährstoffkreislaufsystems und machen den Einsatz von künstlichen Düngern, Pestiziden oder Antibiotika überflüssig», sagt Bertschinger. Seit Kurzem baut Umami auch Kräuter

wie Koriander und Basilikum an. Langfristig möchte das Unternehmen zudem Tomaten oder Erdbeeren ganzjährig anbieten können, beides Produkte mit einem hohen Wasserverbrauch. «Mit unserer Methode lässt sich der Ressourcenverbrauch beim Anbau dieser Früchte deutlich reduzieren», so Bertschinger. Der Moment, als ihre Produkte erstmals bei Migros und Coop erhältlich waren, bleibt für den Co-CEO unvergessen: «Das war Freude und Erleichterung zugleich – und die Bestätigung, dass unsere Idee eine Chance hat.»

eat-umami.ch