



iStock

## Frisch und ganz lokal: «Urban Microgreens»

**Drei Jungunternehmer, alles passionierte Köche, züchten Buntbarsche und Jungpflanzen aller Art in einem ehemaligen Banktresor in Zürich. «Umami» steht für ein geschlossenes Ökosystem und Genuss.**

ANDREAS LORENZ-MEYER

In einem verlassenen Banktresor im Keller des Hauses Schützengasse 4 in Zürich, gleich beim Hauptbahnhof, werden besondere Lebensmittel produziert. Dort leben Pflanzen, Buntbarsche, Garnelen, Pilze und weitere Kleintiere und Organismen zusammen in einem geschlossenen Ökosystem. Ein urbaner Bauernhof mit eigenem Nährstoffkreislauf.

«Jedes Lebewesen hat seine Funktion darin», erklärt Robin Bertschinger. Zusammen mit Manuel Vock und Denis Weinberg gründete er im Jahr 2016 das Unternehmen Umami. Umami, der fünfte Geschmackssinn, steht im Japanischen für herzhaft und wohlschmeckend. Ein passender Name für die Lebensmittelproduzenten, finden diese. «Jeder von uns hat einen starken Bezug zur Kulinarik, ist passionierter Koch und interessiert sich für neue Geschmackswelten.»

### Microgreens: Gemüse und Kräuter im Jungstadium

Von den Bewohnern des Ökosystems gehen derzeit nur die Microgreens in den Verkauf. Das sind Gemüse und Kräuter, die im Jungstadium geerntet werden. Momentan gibt es Senf-, Meerrettich-, Radieschen-, Rucola-, Erbsen- und Sonnenblumen-Blätter. Zu den Abnehmern gehören das «Park Hyatt» Zürich, das Restaurant «Die Rose» in Rüslikon, das «EquiTable» in Zürich – alles Vertreter der gehobenen Gastronomie. Bertschinger schwärmt von der «unvergleichbaren Geschmacksintensität» der Microgreens. Zu verdanken ist diese der Komplexität des Ökosystems und den vielen Nährstoffen im Nährstoffkreislauf bis hin zu Spurenelementen. Bertschinger: «Die Pflänzchen fühlen sich bei uns

sichtlich wohl und gedeihen prächtig.» Bewässerungs- und Beleuchtungszyklus wurden während drei Jahren perfektioniert.

### Geplant: Verkauf von Garnelen und Verarbeitungsprodukten

Die Buntbarsche sind noch nicht zum Verzehr gedacht, sondern erfüllen vorerst nur ihre Aufgabe innerhalb des Ökosystems. «Sie sind unsere fleissigsten Mitarbeiter», sagt Bertschinger. In Zukunft werde man zwar eine gewisse Menge an Fisch produzieren. «Für die Fischzucht brauchen wir jedoch weit mehr Platz, als in unserem Banktresor vorhanden ist.» Auch der Verkauf von Garnelen und Veredelungsprodukten ist geplant. Die Ökobilanz stimmt: Das System reduziert den Einsatz von Ressourcen und Energie. «Im

Vergleich zur herkömmlichen Landwirtschaft haben wir 95 Prozent weniger Wasserverlust», betont Bertschinger. «Das einzige Wasser, das verloren geht, wird von Microgreens aufgenommen oder es verdunstet – der Rest geht in den Kreislauf zurück.»

Zur Freude der Jungunternehmer, die alle unter 30 sind, steigt die Nachfrage. «Die Schweizer Gastronomie öffnet sich langsam der Welt der Microgreens», so Bertschinger. Aufgrund des Lokal-Essen-Trends seien Konzepte wie Umami natürlich gefragt. Zudem sei eine «gesundheitsbewusste Orientierung» bei den Konsumenten spürbar. «Das bedeutet auch für Köche ein Umdenken.»

Kocharena: 21. Oktober, 15 Uhr 30 bis 16 Uhr 30  
shopumami.com



Die drei Jungunternehmer Manuel Vock, Denis Weinberg und Robin Bertschinger (v.l.) mit ihren Jungpflanzen.

Claudia Link

### Aquaponik Geschlossener Wasserkreislauf lässt Tiere und Pflanzen leben

Den geschlossenen Wasserkreislauf, in dem die Fische und Pflanzen von «Umami» leben, nennt man «Aquaponik». Die Fische erzeugen durch ihre Ausscheidungen Bio-Abfall, der den Pflanzen als Dünger und Nährstoff dient. Statt den «Nährstoffcocktail» aber wie in der herkömmlichen Aquaponik mit Chemie zu komplettieren, nutzt man «die Effizienz der Natur», um den Wasserkreislauf in Balance zu halten. «Jedes Element in unserer nachgestellten Natur

übernimmt einen Filter-, Reinigungs- und/oder Aufwertungsprozess des Wassers», erklärt Robin Bertschinger. Garnelen, die bereits verdaute Nahrung noch effizienter verdauen. Oder Muscheln, die sich von bestimmten Schadstoffen ernähren. Die Produktion läuft ohne den Einsatz von Pestiziden, Herbiziden, Antibiotika oder chemischen Düngern. «Das Einzige, was wir dem Ökosystem beigegeben, ist vegetarisches Bio-Fischfutter und Wasser.» alm

menarbeit über die Küche hinaus pflegt er auch im Arbeitsalltag. Gemeinsam mit dem gelernten Tourismus-Kaufmann und diplomierten Hotelier Marco Stos betreibt er das Catering- und Kochschulunternehmen «roh&nobel».

In der Kocharena: 24. Oktober 11 bis 12 Uhr  
echterweizen.ch

### Zagg-Kocharena Plattform für Köche und Partner

Die neue «Kocharena» zeigt, dass Teamarbeit über die Küche hinaus zentral ist. Dreimal täglich stehen zwischen 11 und 16.30 Uhr zwei andere Duos – meist ein Koch und ein innovativer Produzent – auf der Bühne, 12 Duos insgesamt. Drei dieser «Duos» stellen wir im hr-ZAGG-Bund auf den Seiten 18 bis 20 vor – zu den Themen: «Gemeinsam alte Sorten retten», «Microgreens», «Nachhaltiges Arbeiten mit Seafood».

zagg.ch



### Tobias Buholzer

«Lokale Microgreens schmecken anders.»

Restaurant «Die Rose», Rüslikon; 16 Gault-Millau-Punkte, 1 Michelin-Stern

### Tobias Buholzer, wie kam es zu Zusammenarbeit mit Umami?

Kurz nach unserer Eröffnung sind die drei Umami-Geschäftsführer vorbeigekommen und haben uns ihre Produkte, die sie damals noch in Adliswil herstellten, zum Degustieren gegeben. Ich war sofort begeistert, besonders da zu diesem Zeitpunkt sämtliche Sprossen und Spezialkresse aus Holland eingeflogen wurden. Das passte weder zu meiner Vorliebe für regionale Produkte noch zur Nachhaltigkeit, auf die wir grossen Wert legen. Seitdem verwenden wir ständig Microgreens von Umami.

### Welche Sorten verwenden Sie für welche Gerichte?

Die Sorten ändern sich je nach Gericht. Wir hatten einen kleinen Salat mit über 30 Zutaten, unter denen sich viele der Microgreens befanden. Dann gab es noch ein Sprossenpesto, das wir mit Kartoffeln servierten. Und eine

Meerrettichsprossen-Mayonnaise, die wie eine Wasabi-Mayonnaise zum Fisch eingesetzt wurde. Wir verwenden die Microgreens auch, um Gerichte abzurunden, denen eine frische Komponente fehlt.

### Was ist beim Einsatz der Microgreens in der Gastronomie zu beachten?

Was für mich gar nicht geht, wenn Köche die Microgreens einfach auf jeden Teller streuen, damit es schön aussieht. Microgreens sind kleine, filigrane Pflänzchen, die jedoch ein wahnsinnig starkes Aroma enthalten. Die können so manches Gericht auch verpfuschen, wenn sie nicht harmonisch eingesetzt werden.

### Was macht die Microgreens noch besonders?

Die hervorragende Qualität und die Frische. Wir bekommen sie schon kurz nachdem sie geschnitten wurden – das sieht und schmeckt man. Bisher konnte ich leider nur die

Microgreens und ein paar wenige Pilze degustieren und bin gespannt auf die anderen Produkte.

### Werden sich solche Ökosysteme weiter ausbreiten, weil das Ergebnis so gut ist oder weil das Produkt in Sachen Nachhaltigkeit stimmt?

Nachhaltigkeit wird ein immer grösseres Thema in der Bevölkerung. Ich bin mir sicher, dass in naher Zukunft alles nachhaltig produziert werden muss, da wir gar keine andere Wahl mehr haben, wenn wir unsere Umwelt nicht komplett unbrauchbar machen wollen. Die Qualität von nachhaltigen Produkten ist meines Erachtens auch meistens besser, da dahinter Menschen stehen, die ihre Produkte mit viel Liebe und Leidenschaft produzieren. Wir in der gehobenen Gastronomie sind zudem stets auf der Suche nach Produkten, die eine Geschichte haben. Das gibt dem Gericht einen speziellen Charakter. alm



## Wir machen Reisende zu Stammgästen

Als erfahrene Profis für Hotelerichtungen kennen wir die Bedürfnisse und die Trends der Reisenden – für glückliche Gäste.

«Melden Sie sich jetzt bei uns für eine kostenlose Erstberatung unter [www.beck-konzept.ch](http://www.beck-konzept.ch) oder besuchen Sie uns an der ZAGG 2018, Halle 1 am Stand 125.»

Roland Walker  
Mitinhaber und Geschäftsleitung



beck konzept ag  
Gewerbezone 82  
6018 Buttisholz  
T 041 929 60 30