



**UMAMI**





## Aquaponik

### effizient & symbiotisch

Fische, Garnelen, Insekten und Pflanzen gedeihen zusammen in einem geschlossenen Nährstoff- und Wasserkreislauf. Dabei versorgen die Absonderungen der Tiere die Pflanzen mit den nötigen Nährstoffen. Die Pflanzen reinigen wiederum das Wasser für die Fische (Aquaponik).

### sinnvoll & nachhaltig

Das komplexe Ökosystem revitalisiert das Wasser kontinuierlich. Dadurch werden 95% des Wasserverbrauchs konventioneller Landwirtschaft eingespart. Zudem werden die biologischen Abfälle im Kreislauf reintegriert.

### natürlich & rein

Durch die Produktion in einem widerstandsfähigen und kontrollierten Umfeld wird strikt auf den Einsatz von Pestiziden, Herbiziden, Antibiotika und Hormonen verzichtet.

## Microgreens

### frisch & intensiv

Microgreens sind Keimlinge aus Gemüse- und Kräutersamen. Da sie mit der Energie von Licht ausreifen, sind sie nicht mit Sprossen zu verwechseln. Sie gehören zu den aromatischsten Kräutern, ermöglichen hochstehende kulinarische Experimente und sind eine Rarität auf dem Markt. Auf Grund ihrer natürlichen Frische, ihrem knackigen Biss, ihrer prächtigen Farben und dem intensiven Aroma heben sie jedes Gericht in eine neue Erlebnisdimension.

### gesund & belebend

Microgreens sind spürbar gesund. Unsere Anbaumethode ermöglicht eine bis anhin nicht erhältliche Qualität. Die Konzentration an lebenswichtigen Vitaminen und Nährstoffen ist bis zu 40 mal höher als die der Pflanze in ausgewachsener Form.

## Produkte

### Microgreens

aus biologischem Saatgut

Radiesli	80g
Meerrettich	80g
Querbeet Mix	80g
Senf	80g
Zwergerbisli	80g

Alle Produkte werden in Adliswil ohne den Einsatz von Schadstoffen kultiviert. Die verwendeten Materialien sind natürliche und nachhaltige Rohstoffe und werden wiederverwendet. Die Verpackungen sind kompostierbar. Es wird vegetarisches Bio-Fischfutter verwendet und mit Insekten und Würmern aus der Eigenzucht ergänzt.

## Bestellung

### Individueller Anbau

Bestellungen werden grundsätzlich in Form eines Abonnements aufgenommen: jedem Kunden wird eine dafür nötige Anbaufläche reserviert und wiederholend kultiviert. Mit genau geplanten Anbauzyklen werden nur so viele Microgreens wie nötig produziert. So können wir gemeinsam einer verschwenderischen Überproduktion entgegenwirken. Geliefert wird folglich immer frisch ab Schnitt - jeweils Dienstags und Freitags.

Für Besichtigungen  
[erleben@shopumami.com](mailto:erleben@shopumami.com)

Für Sortimentswünsche  
[ernten@shopumami.com](mailto:ernten@shopumami.com)



A close-up photograph of various microgreens, including purple and green varieties, filling the frame. The lighting is dramatic, highlighting the textures and colors of the small leaves.

# SHOPUMAMI

[www.shopumami.com](http://www.shopumami.com)  
[info@shopumami.com](mailto:info@shopumami.com)  
Zürichstrasse 10 | 8134 Adliswil