umami

EVENT-ANGEBOT

SAISON 2026

EVENTS IM UMAMIVERSUM

ein Erlebnis für alle Sinne

Ein unvergesslicher Event verbindet Inspiration, Erlebnis und Genuss mit anregenden Momenten im Team. Bei UMAMI erwartet Sie ein vielseitiges Event-Angebot, das all diese Elemente unter einem Dach vereint – individuell planbar und auf die Bedürfnisse Ihres Teams abgestimmt.

- **Inspirierende Führungen** durch die zukunftsweisende Biosphere Farm
- **Interaktive Team-Aktivitäten** mit den «Culinary Masterclasses»
- **Exquisites Kulinarik-Angebot** für die genussvolle Abrundung des Events
- **Open Bar à discretion** für gesellige Unterhaltungen im Natur-Ambiente
- **Schnell erreichbar in 20 Minuten** ab Zürich mit dem ÖV oder Auto

BIOSPHERE FARM FÜHRUNGEN

— *mit kulinarischem Abschluss*

Wir öffnen die Türen zur führenden Schweizer «Biosphere Farm» und zeigen, wie eine zukunfts-weisende Kultivierungsmethode ökologisch und technologisch zusammenspielt. Erleben Sie hautnah, wie Aquaponik und Vertical Farming über 4 Stockwerke hinweg zu einem biologischen Kreislauf-Ökosystem verschmelzen. Nach dem Vorbild der Natur – kompromisslos natürlich.

Beispiel Ablauf

BIOSPHERE FARM FÜHRUNG

17.00	Welcome Drink & Begrüssung
17.10	Präsentation «UMAMI & the Future of Food»
17.30	Führung & Microgreens Degustation Game
18.15	Kulinarische Verköstigung & Open Bar
19.00	Give Aways & Verabschiedung

Abgerundet werden die Führungen durch das beliebte Microgreens Degustations Game und einer kulinarischen Verköstigung Ihrer Wahl.
Im stilvollem Natur-Ambiente geniessen Sie feine Häppchen sowie Getränke à discrétion und haben Zeit für gesellige Gespräche und Momente.

DISCOVERY TOUR

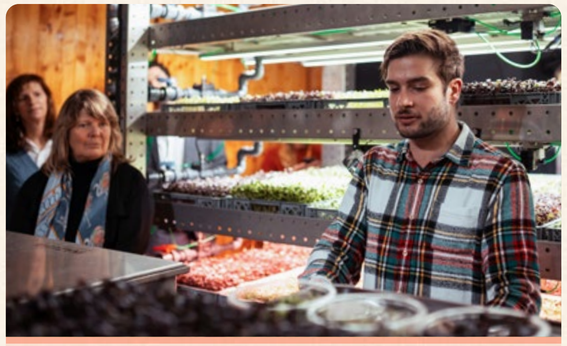
Führung durch die Biosphere Farm

Microgreens Apéro

Open Bar — Getränke à discrétion
Mineralwasser | Orangensaft | Softgetränke

Give Away	Power Mix
Dauer	2 Stunden
Durchführung	Mo – Fr | 09.00 – 20.00 Uhr
Preis pro Person	CHF 59.– | ab 10 Personen

JETZT BUCHEN



EXPLORER TOUR

Führung durch die Biosphere Farm

Microgreens Apéro Riche

Open Bar — Getränke à discrétion
Mineralwasser | Orangensaft | Softgetränke
Bier | Bier 0.0% | Weisswein | Weisswein 0.0%
Prosecco

Give Away	Power Mix
Dauer	3 Stunden
Durchführung	Mo – Sa | 09.00 – 22.00 Uhr
Preis pro Person	CHF 89.– | ab 10 Personen

JETZT BUCHEN

EXPERIENCE TOUR

Führung durch die Biosphere Farm

Flying Lunch / Dinner

Open Bar — Getränke à discrétion
Mineralwasser | Orangensaft | Softgetränke
Bier | Bier 0.0% | Weisswein | Weisswein 0.0%
Prosecco | Rotwein

Give Away	Power Mix + Basilikum
Dauer	4 Stunden
Durchführung	Mo – So | 09.00 – 23.30 Uhr
Preis pro Person	CHF 119.– | ab 10 Personen

JETZT BUCHEN

EXPERIENCE NIGHT

Führung durch die Biosphere Farm

Tasting Menu «Botanical Symphony»

Open Bar — Getränke à discrétion
Mineralwasser | Orangensaft | Softgetränke
Bier | Bier 0.0% | Weisswein | Weisswein 0.0%
Prosecco | Rotwein

Give Away	Power Mix + Basilikum
Dauer	4 – 5 Stunden
Durchführung	Mo – So | 14.00 – 23.30 Uhr
Preis pro Person	CHF 149.– | ab 10 Personen

JETZT BUCHEN

TEAM-AKTIVITÄTEN

— *Culinary Masterclasses*

Ergänzen Sie Ihre Führung mit einer interaktiven Team-Aktivität. In unseren Culinary Masterclasses hat Ihr Team die Möglichkeit, selbst Hand anzulegen, neues Kulinarik-Wissen und -Fähigkeiten zu lernen. Zeit für aktives Mitmachen, entspannte Gespräche mit einem Glas Wein in der Hand und gemeinsame Genuss-Momente.

Beispiel Ablauf

EXPLORER TOUR + TEAM-AKTIVITÄT

17.00	Welcome Drink & Begrüssung
17.30	Biosphere Farm Führung
18.30	Team-Aktivität — Culinary Masterclass
19.30	Apéro Riche & Open Bar à discretion
21.00	Give Aways & Verabschiedung

PESTO ARTIGIANALE

— *Culinary Masterclass*

BOTANICAL COCKTAILS

— *Culinary Masterclass*

THE ART OF FERMENTATION

— *Culinary Masterclass*

MOLECULAR KITCHEN LAB

— *Culinary Masterclass*

PESTO ARTIGIANALE

Erlernen Sie die traditionelle Kunst der Pesto-Herstellung. Mit frisch geerntetem Basilikum und ausgewählten Zutaten kreieren Sie Ihr eigenes Pesto von Hand im Mörser. Schritt für Schritt werden Sie angeleitet und erleben, wie sich durch die handwerkliche Verarbeitung ein intensives Aroma und ein verführerischer Duft entfaltet. Zum Schluss dürfen Sie Ihre persönliche Pesto-Kreation abfüllen und mit nach Hause nehmen.

Getränke à discrétion

Mineralwasser | Orangensaft | Tee | Kaffee
Bier | Bier 0.0% | Weisswein | Weisswein 0.0%

Dauer	60 Minuten
Preis pro Person	**CHF 59.–** | ab 10 Personen

JETZT BUCHEN

BOTANICAL COCKTAILS

Entdecken Sie die Welt der Botanicals und die Kunst des Cocktail-Mixens. Lassen Sie sich inspirieren, wie Sie mit Basilikum, Tagetes oder Borretsch Ihren Cocktails und Mocktails einen überraschend spritzig, charaktervollen Twist verleihen – perfekt ausbalanciert zwischen Schärfe und Sanftheit. Anschliessend kreieren Sie Ihren eigenen »Botanical Drink Mixer« für Zuhause – perfekt, um in Sekunden einen erfrischenden Drink zu geniessen.

Getränke à discrétion

Mineralwasser | Orangensaft | Tee | Kaffee
Bier | Bier 0.0% | Weisswein | Weisswein 0.0%

Dauer	60 Minuten
Preis pro Person	**CHF 49.–** | ab 10 Personen

JETZT BUCHEN

THE ART OF FERMENTATION

Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt der Fermentation – eine der ältesten Methoden der Lebensmittelverarbeitung. Schritt für Schritt lernen Sie den Prozess und Techniken kennen und erfahren, warum fermentiertes Gemüse nicht nur geschmacklich begeistert. Anschliessend setzen Sie Ihr eigenes Ferment an: Kimchi. Das perfekte Beispiel, um zuhause den Fermentationsprozess weiterzuführen und die Aromen-Entwicklung selbst zu erleben.

Getränke à discrétion

Mineralwasser | Orangensaft | Tee | Kaffee
Bier | Bier 0.0% | Weisswein | Weisswein 0.0%

Dauer	60 Minuten
Preis pro Person	**CHF 59.–** | ab 10 Personen

JETZT BUCHEN

MOLECULAR KITCHEN LAB

Erleben Sie eine neue Dimension des Kochens – Wissenschaft und Kulinarik verschmelzen zu einem neuartigen Geschmackserlebnis. Dabei lernen Sie innovative Techniken kennen, mit denen sich Texturen, Aromen und Präsentationen völlig neu denken lassen: Sphärifikation, Gelifikation, Emulsionen und Schäume. Schritt für Schritt lernen Sie praktische Anwendungen, wie Sie diese Aroma-Essenz zuhause einsetzen können – und Ihre Gäste verzaubern werden.

Getränke à discrétion

Mineralwasser | Orangensaft | Tee | Kaffee
Bier | Bier 0.0% | Weisswein | Weisswein 0.0%

Dauer	80 Minuten
Preis pro Person	**CHF 79.–** | ab 10 Personen

JETZT BUCHEN

Warum nicht das Nützliche mit dem Aussergewöhnlichen verbinden? Unsere Pionier-Farm bietet einen idealen Rahmen für Workshops und schafft Raum für neue Perspektiven und kreatives Denken.

Beispiel Ablauf

WORKSHOP + EXPERIENCE TOUR

08.00	Welcome Coffee & Begrüssung
08.15	Team-Workshop — halbtags
12.30	Flying Lunch & Open Bar à discretion
13.30	Führung & Microgreens Degustation Game
15.00	Give Aways & Verabschiedung

WORKSHOP SPACE HALBTAGS

Raummiete für Ihr Team-Workshop

Infrastruktur & Technik

- 85" Samsung Whiteboard »Flip«
- Mikrofon & Surround Sound System
- Moderations-Koffer | Flipchart
- WiFi | Mobile-Ladestation für Gäste

Getränke & Brain Food à discrétion

Mineralwasser | Orangensaft | Tee | Kaffee
Früchte | Garden Bites | Healthy Snacks

Miet-Dauer	4 Stunden
Raum-Pauschale	CHF 159.–
Preis pro Person	CHF 19.–

JETZT BUCHEN

WORKSHOP SPACE GANZTAGS

Raummiete für Ihr Team-Workshop

Infrastruktur & Technik

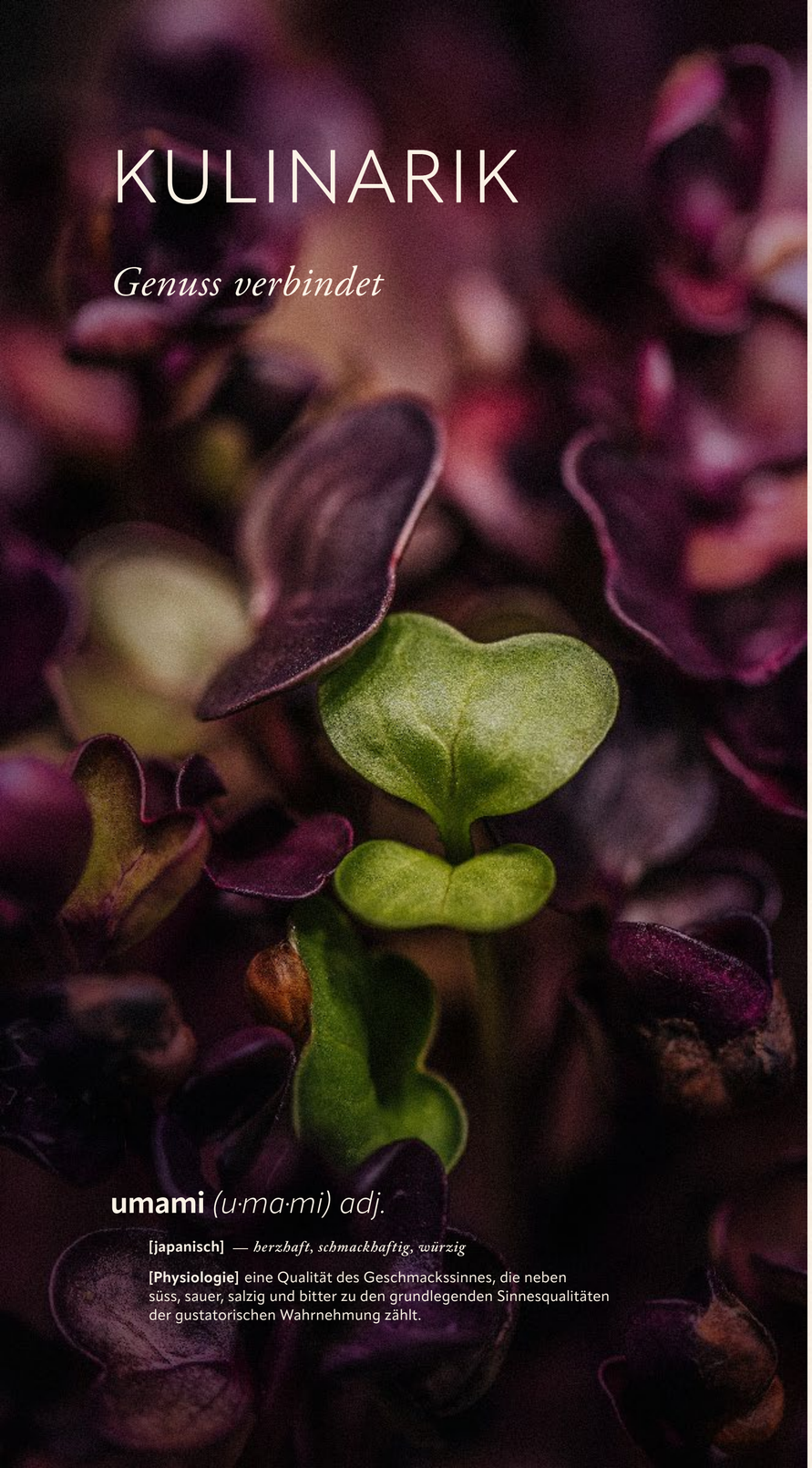
- 85" Samsung Whiteboard »Flip«
- Mikrofon & Surround Sound System
- Moderations-Koffer | Flipchart
- WiFi | Mobile-Ladestation für Gäste

Getränke & Brain Food à discrétion

Mineralwasser | Orangensaft | Tee | Kaffee
Früchte | Garden Bites | Healthy Snacks

Miet-Dauer	8 Stunden
Raum-Pauschale	CHF 239.–
Preis pro Person	CHF 29.–

JETZT BUCHEN



KULINARIK

Genuss verbindet

umami *(u·ma·mi) adj.*

[japanisch] — *herzhaft, schmackhaftig, würzig*

[Physiologie] eine Qualität des Geschmackssinnes, die neben süss, sauer, salzig und bitter zu den grundlegenden Sinnesqualitäten der gustatorischen Wahrnehmung zählt.

Die Wahl der richtigen kulinarischen Begleitung ist ausschlaggebend für den Erfolg einer gelungenen Veranstaltung. Genuss verbindet – und vollendet Ihren Event zu einem Erlebnis für alle Sinne.

Taste »UMAMI«	Unser hauseigenes Kulinarik-Team garantiert frisch und liebevoll zubereitete Speisen aus regionalen und vegetarischen Zutaten. Mit einer ordentlichen Portion Leidenschaft überraschen wir immer wieder aufs Neue und machen Geschmack zum Erlebnis. Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein und freuen uns, Sie mit einem beherzten Service während dem Event zu bewirten.
Botanical Cocktail Bar	»Basil Smash«, »Amaranth Negroni«, »Tagetes Mule« oder »Borretsch Gin Tonic«? Möchten Sie die Open Bar mit unseren Signature Cocktails ergänzen? Gerne mixt unser Bar-Team Ihren Gäste erfrischende Drinks an der Botanical Cocktail Bar.
Unverträglichkeiten	Auf Allergien und Unverträglichkeiten nehmen wir selbstverständlich gerne Rücksicht. Auf Anmeldung bieten wir Ihren Gästen kostenlos eine glutenfreie, laktosefreie oder vegane Alternative.

KONTAKT

Gerne beraten wir Sie persönlich

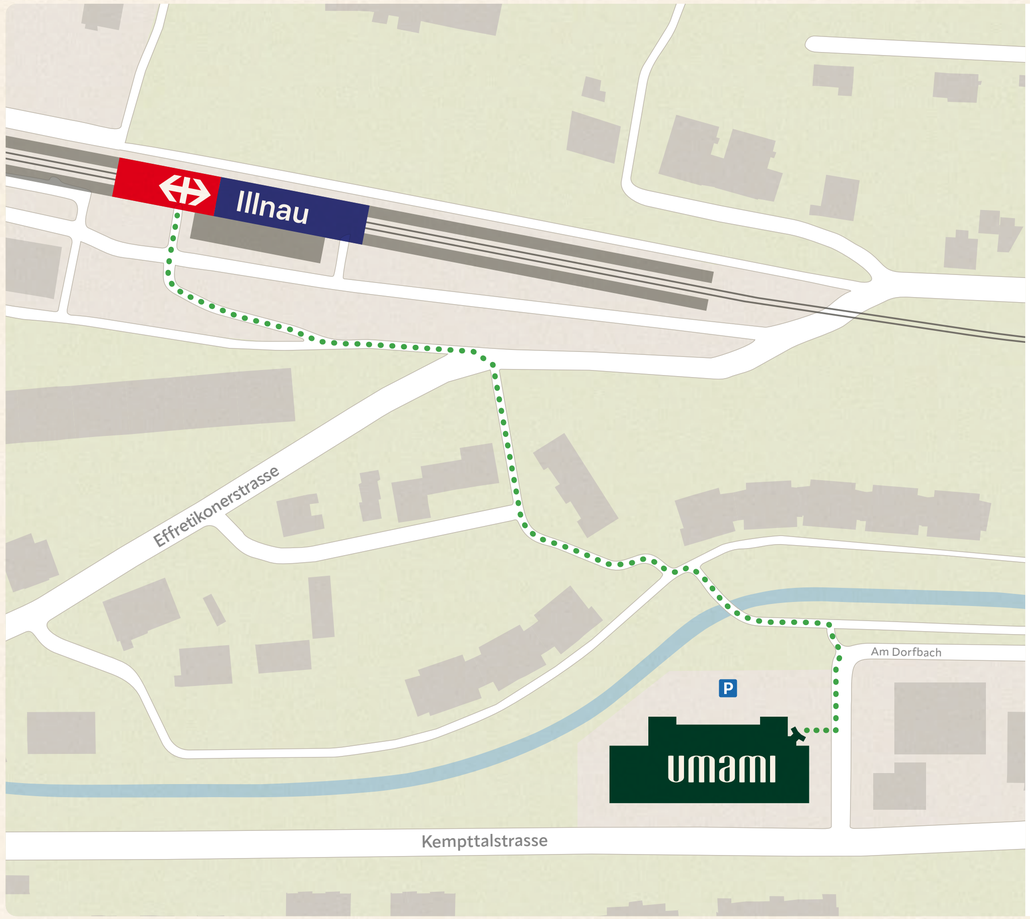
UMAMI AG
Swiss Biosphere Farm

Am Dorfbach 2
8308 Illnau

Telefon +44 552 04 70
events@eat-umami.ch

LAGEPLAN

Wir empfehlen Ihnen die Anreise mit dem ÖV. Ab Zürich erreichen Sie Illnau innert 20 Minuten. Ab da sind es noch 3 Gehminuten.



ANREISE MIT ÖV

Zürich HB

S3 20 min
S3 → Wetzikon ZH

Illnau 3 min
Fussweg 350 m

UMAMI

ANREISE MIT AUTO / CAR

Zürich

A1 22 min
A1 → Winterthur

67 4 min
Kemptthal → Illnau

UMAMI

P **Besucher-Parkplätze** Auto / Car / LKW