



BIOTECHNOLOGIE

Das Multitalent

Er lernte Polymechanik, studierte Biotechnologie an der ZHAW – und gründete dann eine Metzgerei: Lucas Oechslin passt in keine Schublade. Das besondere Verfahren zur Fleischveredelung hat er selbst entdeckt.

CORINNE AMACHER

Lucas Oechslin trägt Bart, Schirmmütze und T-Shirt und telefoniert zunehmend genervt mit einer Speditionsfirma. Eine Fleischlieferung aus den USA ist nicht wie bestellt in Amsterdam eingetroffen – einmal mehr. «Ein Herzinfarktbusiness!», entfährt es ihm. In solchen Momenten spürt Oechslin die Diskrepanz zwischen den verschiedenen Anforderungen, die sein Job mit sich bringt, bis ins Mark: Als Wissenschaftler fühlt er sich der Präzision verpflichtet. Und als Unternehmer ist er dauernd Unwägbarkeiten ausgesetzt.

Spitzengastronomie als Kunde

Der 33-jährige sitzt in einem ehemaligen Pharmalabor in der Gewerbezone von Neuhausen am Rheinfall inmitten von Telefonen, Laptops, Ordnern und Kochbüchern, an den Wänden hängen Schaubilder von Rind und Schwein und den Stücken, die sie zum Verzehr bieten. Eine Glasscheibe öffnet den Blick vom Büro in kahle Räume, in denen Fleischspezialitäten verarbeitet und gelagert werden. Männer mit weisser Haube und Kittel huschen dort umher. In einem weiteren Raum steht eine Rampe. Hier fährt Oechs-

lin mit seinen Kollegen in der Mittagspause Skateboard.

Die Firma Luma Delicatessen ist ein Fleischdorado mit WG-Groove, bei dem auch Kunden, die ein einziges Steak für 100 Franken ordern, per du angesprochen werden. Lucas Oechslin hat die Firma vor fünf Jahren zusammen mit seinem Freund

«Nun sind wir etabliert, müssen liefern. Auf den Jungunternehmerbonus können wir nicht mehr zählen.»

und Geschäftspartner Marco Tessaro gegründet, und sie ist heute fast schon so hoch dekoriert wie mancher Spitzengastronom, der Luma-Spezialitäten auf der Karte führt. 2012 gewann das Unternehmen den Schaffhauser Innovationspreis und im Frühling 2015 den renommierten Jungunternehmerpreis des Swiss Economic Forum (SEF). Nun sind die beiden Gründer gerade wieder daran, die Firma neu aufzustellen.

Oechslin erinnert sich noch gut an den Abend, an dem alles ins Rollen kam. Drei Jahre lang hatte er an der ZHAW in Wädenswil Biotechnologie mit Schwerpunkt Zellbiologie

studiert, wusste aber nicht, was er beruflich damit anfangen sollte. Als er mit Marco Tessaro beim Abendessen sass, kamen die beiden ins Philosophieren übers Fleisch: warum die verschiedenen Stücke unterschiedlich zart und aromatisch seien und was man unternehmen könne, um die Qualität anzuheben und anzugleichen. Als Ökonom in der Tourismusbranche wusste Tessaro, dass in der Gastronomie ein Bedarf nach konstanter Fleischqualität besteht. Oechslin entwickelte aus dem Stand eine Idee, wie sich das auf natürlichem Weg erreichen liess. Die beiden ahnten, dass sich hier eine Marktnische öffnet.

Blinddegustationen mit den Freunden

Der Biotechnologe fasste den Plan, die Trockenreifung des Fleisches mit einem Edelschimmelpilz zu kombinieren. Dass er seine Bachelorarbeit zu einem Thema mit Bezug auf die Genetik in der Rinderzucht verfasst hatte, erwies sich nun als glückliche Fügung. Im Labor von Jack Rohrer, Professor für Biotechnologie an der ZHAW, durfte er in seiner Freizeit gewisse Geräte für erste Versuche nutzen, ein Metzger stellte ihm eine Kühlzelle zur Verfügung. «Die Schwierigkeit bestand

«Der normale Konsument findet die Kombination von Frischfleisch und Schimmel unappetitlich. Doch wenn es von einem Spitzenkoch empfohlen wird, wird er neugierig»: Biotechnologe Lucas Oechslin, Mitgründer von Luma.

darin, einen Pilz zu finden, der ungiftig ist, bei tiefen Temperaturen wächst und einen angenehmen Geschmack hervorbringt», sagt Oechslin. Aus einem Dutzend Kandidaten, die er entwickelte, wurde in Blinddegustationen mit Freunden der optimale Pilz bestimmt. Dieser veredelt seither das Luma-Fleisch. Das inzwischen patentierte Gewächs wird in einer Nährlösung aufgelöst und mit einem feinen Sprühregen auf das Fleisch

«Die Schwierigkeit bestand darin, einen Pilz zu finden, der ungiftig ist, bei tiefen Temperaturen wächst und einen angenehmen Geschmack hervorbringt.»

aufgetragen. Bereits nach wenigen Tagen entwickelt der Pilz auf der Fleischoberfläche einen Flaum und breitet sich im ganzen Stück aus. Im Bindegewebe baut er Kolla-

gen ab, wodurch das Fleisch zarter wird. Die Stammkultur wird bei minus 196 Grad in Flüssigstickstoff in der Culture Collection of Switzer-

land (CCOS) gelagert. Diese ist aus der ZHAW hervorgegangen und vertreibt weltweit biologisches Material für Forschung und Entwicklung. Sie wird von Professor Martin Sievers geführt, bei dem Lucas Oechslin studiert hat.

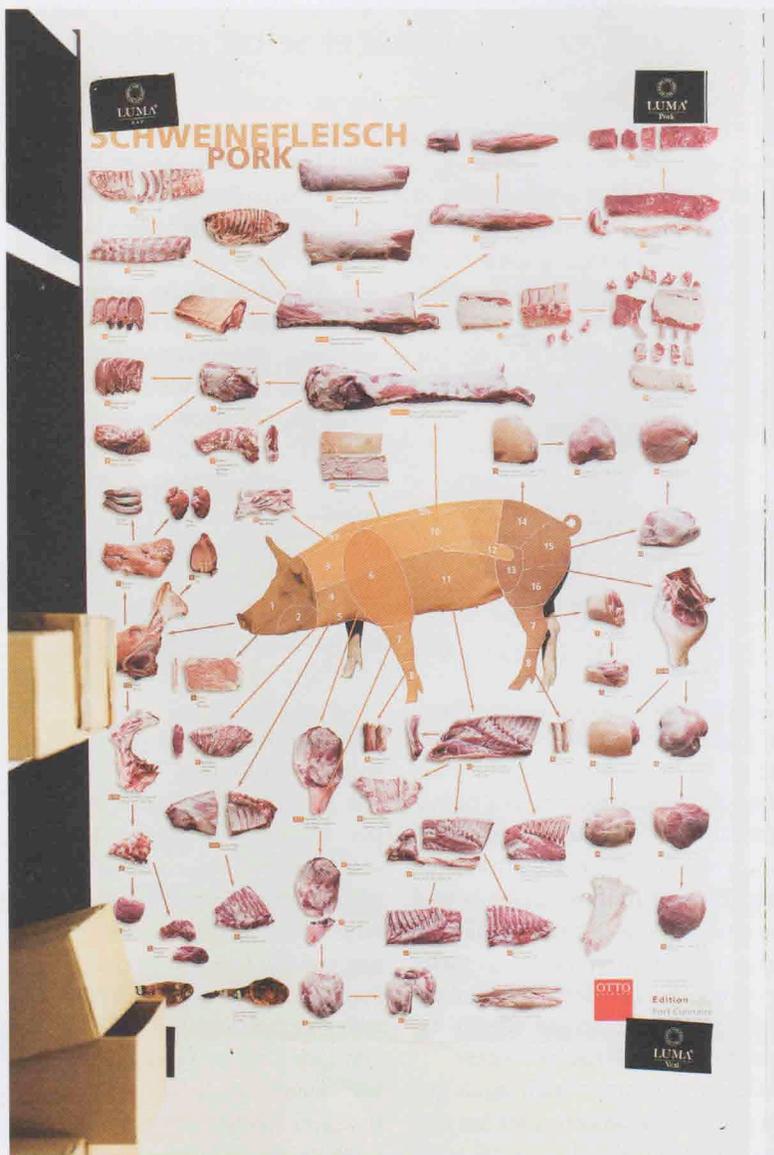
Durch den molekularen Prozess verändert sich nicht nur die Konsistenz, sondern auch der Geschmack des Fleisches. Luma-Beef wird als erdig, pilzig, käsiger und nussig beschrieben. Lauter Eigenschaften, auf die Profiköche gewartet hatten. Als Erster wurde Ivo Adam auf die Neuheit aufmerksam – und bestellte für seine Restaurants gleich 100 Kilogramm pro Woche.

Erdig, pilzig, nussig

Das war vor fünf Jahren, für Oechslin und Tessaro war der Zeitpunkt gekommen, die Firma zu gründen: Der Name Luma ist die Kurzform von Lucas und Marco. Später kam der Spitzenkoch Marcus Lindner dazu, der seither zu den grössten Förderern von Luma gehört. «Diese Meinungsmacher waren für uns existenziell», sagt Oechslin. «Der normale Konsument findet die Kombination von Frischfleisch und Schimmel unappetitlich. Doch wenn es von einem Spitzenkoch empfohlen wird, wird er neugierig.»

Japanische Raritäten und Bisonfleisch aus den USA

So beachtlich der Anfangserfolg auch war, die Jungunternehmer merkten bald: «Die Zielgruppe für das Schimmelfleisch ist klein und wird auch klein bleiben», so Oechslin. Um mehr Fleischliebhaber zu erreichen, begann Luma, Fleischstücke auch ohne Pilzveredelung anzubieten – etwa das exklusive japanische Wagyu Beef, Bisonfleisch aus den USA oder das edle Schweinefleisch Pata Negra. Seit kurzem gibt es auch Fisch im Sortiment. Die Preise liegen für Privatpersonen zwi-



An den Wänden hängen Schaubilder von Rind und Schwein und den Stücken, die sie zum Verzehr bieten.

schen 30 Franken pro Kilogramm für Wurstwaren und 450 Franken für japanische Raritäten.

Lieber weniger Fleisch, dafür besseres

Vier bis fünf Tonnen Fleisch verkauft Luma inzwischen Monat für Monat, an Spitzenzeiten wie vor Weihnachten sind es sogar bis zu acht Tonnen. Das Verhältnis verschiebt sich mehr und mehr vom Schimmelfleisch hin zu herkömmlichen Spezialitäten und richtet sich an Konsumenten, die «lieber weniger, dafür besseres Fleisch essen». Damit die Kühlkette während des Versands bestehen bleibt, wird das Fleisch auf den Punkt schockgefroren, gelagert und bei einer Bestellung über Nacht per Paketpost in einer Styroporbox mit Trockeneis ausgeliefert. Im Gegensatz zum herkömmlichen Gefrieren ist der Qualitätsverlust bei schockgefrorenem Fleisch gemäss Oechslin «gleich null».

Erste Online-Metzgerei

Mit der Ausrichtung auf Privatkunden ging der grösste Umbau in der Firmengeschichte einher. Eigens wurde ein Webshop errichtet, mit dem Luma nun laut Oechslin als «erste und grösste Online-Metzgerei» die Schweiz erobern will. «Jetzt besteht noch die Chance, im Onlinegeschäft die Spitze zu übernehmen, bevor ein grosser Anbieter auftritt», sagt Oechslin, «darum geben wir Gas.» Reichten früher Mund-zu-Mund-Propaganda und die Publicity der Medienberichterstattung, schaltet Luma zur Lancierung des Webshops nun erstmals auch Werbung.

Jungunternehmerpreis

Mit der Vision der Online-Metzgerei überzeugte Luma im Frühling 2015 auch die Jury des Swiss Economic Forum. Die Auszeichnung brachte dem Unternehmen Prestige und neue Beziehungen, sie bedeutet aber auch das Abschiednehmen von der ungestümen Gründerzeit.



«Nun sind wir etabliert, müssen liefern», stellt Oechslin nüchtern fest, auf den Jungunternehmerbonus könne er nun nicht mehr zählen. Dass er die Sicherheiten, die ihm der wissenschaftliche Betrieb geboten hätte, zugunsten der unternehmerischen Freiheit aufgab, habe er keine Sekunde bereut – obschon er eigentlich aus einer gewissen Risikoscheu heraus gar nie selbstständig werden wollte.

«Leider wagt kaum ein ZHAW-Absolvent direkt nach dem Studium den Schritt in die Selbststän-

digkeit», sagt Oechslin. Seiner Ansicht nach sollte das Unternehmertum schon während des Studiums noch viel stärker gefördert werden, um die vielen guten Ideen, die in den Köpfen der Studentinnen und Studenten herumgeistern, zu nutzen und weitere Erfolgsgeschichten wie Luma zu ermöglichen. ■

Oben: Lucas Oechslin hat die Firma vor fünf Jahren zusammen mit seinem Freund und Geschäftspartner Marco Tessaro (l.) gegründet.
Unten: Impression aus der ersten Online-Metzgerei der Schweiz.

ZHAW IMPACT APP
Luma – ein Fleischdorado mit WG-Groove. Eine Bildstrecke