

SwissEconomicForum



LU:MA[®]
DELIKATESSEN

Marco Tessaro (CEO), Lucas Oechlin (CEO)

Gründung 2010
Mitarbeiter 8
Umsatz k.A.

[Website](#)

Dank der Veredelung von Frischfleisch mit Mikroorganismen entstehen Delikatessen von einzigartiger Zartheit und herausragendem Geschmack, die von Spitzenköchen und Feinschmeckern ausserordentlich geschätzt werden.

Biotechnologe Lucas Oechlin und Betriebswirt Marco Tessaro erfuhren über die Wichtigkeit der Lagerung und Reifung bei Fleischspezialitäten. Die Suche nach geeigneten Mikroorganismen führte zur Patentierung des weltweit einzigen zugelassenen Verfahrens zur Veredelung von Frischfleisch mit Edelschimmelpilz. Entscheidend ist die Reifezeit von vier bis sieben Wochen, die Temperatur, die Luftfeuchtigkeit sowie die Qualität des Rinds-, Kalbs- und Schweinefleischs. Um das Potenzial des Marktes noch besser auszuschöpfen, werden zusätzlich Fleischraritäten (ohne Veredelung durch Mikroorganismen) gehandelt. Zu den Kunden gehören neben Gourmetrestaurants auch Privatpersonen. Die telefonisch oder im Online-Shop bestellten Produkte werden innert 24 Stunden gekühlt per Post oder Kurier geliefert. Bald wird sich auch Fisch im Angebot finden.