



UMAMI

Was haben getrocknete Tomaten, Erbsen, Sardinen, Seetang, Parmesan, Mais und Sojasauce gemeinsam? Sie sind umami.

Die Bezeichnung «umami» geht zurück auf den japanischen Chemiker Kikunae Ikeda (1864–1936). Ikeda vermutete neben süß, sauer, salzig und bitter noch eine fünfte Grundqualität des Geschmacks. 1909 schlug er «umami» als Benennung für Lebensmittel vor, die sich durch eine besondere Würze, Schmackhaftigkeit und einen hohen Anteil an Glutaminsäure auszeichnen.

Die MATRIX Foulardkollektion 2024/25 widmet sich dem Thema Umami. Die neuen Dessins sind inspiriert von Algen, Nüssen, Pilzen und Muscheln. Unsere Recherche führte uns in eine Pilz-Zucht im Kanton Obwalden und zu einem alten Nussbaum im Waldenburgerthal. Zeitweise verwandelte sich unser Atelier in eine Küche, erfüllt vom Duft würziger Aromen.

Wir freuen uns sehr, Sie zum Kollektionsstart am Samstag, den 14. September 2024 von 10 bis 17 Uhr im MATRIX Shop Basel willkommen zu heissen.