

MARKT & PRODUKTE

Superfood von der Fensterbank



Microgreens, den neuen Trend im Food-Bereich, gibt es von Heimgart auch zum Selbstpflanzen / Foto: Heimgart

Die Superfood Bewegung ist längst kein Nischengeschäft mehr. Goji Beeren, Chia Samen und andere verzeichnen Rekordumsätze. Doch jetzt bekommen die Superfood Bestseller durch Microgreens Konkurrenz und zwar von der Fensterbank aus.

Die jungen Keimpflanzen verschiedener Gemüsesorten wie Radieschen, Rauke oder Rotkohl besitzen ein Vielfaches an Nährstoffen im Vergleich zu ihren großen Pendanten, was sie zum Superfood macht. Selbst gezüchtet sind sie eine ganzjährige Alternative zu grünem Blattgemüse, da sie direkt von der Ernte auf den Teller kommen. Lange Transportwege und damit verbundene Nährstoffverluste entfallen.

Hierzulande werden die Powerpflanzen bis jetzt hauptsächlich in der Spitzengastronomie verwendet, da die Anzucht bisher mit einem nicht unerheblichen Aufwand verbunden war. Mit Heimgart gibt es jetzt ein innovatives Indoor Farming System speziell für eben diese Pflanzen. Dessen Hardware ist so konzipiert, dass die Anzucht ganz ohne Erde, Gießen und ohne viel Aufwand auskommt. Die Erfinder Denis Sauermann und Carsten Wannemüller haben zwei Jahre an der Produktinnovation gefeilt.

Heimgart ist außerdem der erste Küchengarten, der auf dem bewährten Espresso-Kapsel-Prinzip basiert. Damit der Kunde immer und jederzeit über frische Microgreens verfügt, investiert er einmal in die Hardware und kann sich dann die dazugehörigen Heimgart Saatpads in den verschiedenen Sorten individuell nachbestellen, erklärt Carsten Wannemüller hierzu.