

Mit „Microgreens und Vertical Farming / Indoorfarming“ zu mehr Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsgastronomie

Münster, 12. Oktober 2023

Die Bevölkerung unserer Erde wächst zunehmend und damit auch unser Bedarf an Flächen und Ressourcen. Um den steigenden Bedürfnissen entgegenzukommen, könnte Vertical Farming und Indoorfarming ein möglicher Lösungsansatz als flächensparender Pflanzenanbau sein. Welches Potenzial der Anbau von Microgreens mit dieser innovativen Anbautechnik in Großküchen haben könnte, war Thema des von Tobias Engelmann moderierten Küchengesprächs am 12. Oktober 2023.

Während Vertical Farming den Anbau auf mehreren Ebenen in der Vertikalen meint und meist in größerem Umfang stattfindet, hat sich das Start-up Mana Farms (<https://manafarms.io/>) dem Konzept des Indoorfarmings von Microgreens angenommen. Raphael Schardt berichtete im Küchengespräch über die sogenannten Mana Farms, welche den Eigenanbau von Microgreens in der Außer-Haus-Gastronomie möglich machen. Unter Microgreens lassen sich verschiedene Gemüse im Kleinstformat verstehen. Diese werden "indoor", also in einer geschlossenen Umgebung unter künstlichem Licht angebaut. Herr Schardt erklärte, warum sich vor allem Microgreens zum Indooranbau eignen: Im Gegensatz zu Salaten besitzen Microgreens sehr kurze Wachstumszyklen von etwa 10 Tagen und ziehen in dieser Zeit alle Nährstoffe, die sie brauchen, aus ihrem Keim. Sie brauchen daher keine Düngerezufuhr und keine Pflege. Das bedeutet für die Gastronomen einen geringen Arbeitsaufwand. Zusätzlich verspricht der eigene Anbau eine Kostenersparnis von etwa 50 % gegenüber dem Bezug geernteter Microgreens und ein höheres Maß an Frische.



Guido Wolf vom Studierendenwerk Gießen (<https://www.stwgi.de/essen-trinken/>) hatte



ebenfalls die Chance spannende Erfahrungen mit Microgreens durch die Zusammenarbeit mit dem Start-up FarmUp (<https://farmup.de/>) zu sammeln. Nachdem das Studierendenwerk durch einen TV-Beitrag auf das Unternehmen aufmerksam geworden ist, haben die Küchenleiter den Produktionsort besichtigt und erste Microgreens probiert. Begeistert vom kleinen grünen Gemüse, wurde begonnen, es in den Rezepturen einzubinden. Herr Wolf erzählte erfreut über die Gründe, die für die Mensen in Gießen für die Microgreens sprechen. Darunter sind

neben dem Geschmack die hohe Nährstoffdichte der Pflanzen, die sich geschnitten zudem lange frisch halten. Sie werten sowohl optisch als auch geschmacklich den gesamten Teller auf und werden von den Studierenden positiv bei Bewertungen erwähnt. Aktuell bekommt das Studierendenwerk die Microgreens allerdings noch geschnitten von FarmUp angeliefert und baut sie nicht selbst an.

Beide Konzepte – Mana Farm und FarmUp – sind anschauliche Beispiele, wie sich Microgreens in die Großküche integrieren lassen. In jedem Fall basieren sie auf dem Konzept des Indoorfarming – entweder vom Produzenten erzeugt und fertig angeliefert oder mit den entsprechenden Vorrichtungen selbst gezogen. Damit können sie ein frischer und relativ ressourceneffizienter Baustein für eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung sein.

Die Veranstaltungsreihe ist Teil des **Forschungsprojektes "Gerechte und nachhaltige Außer-Haus-Angebote gestalten" (GeNAH)**, geleitet durch Prof. Dr. Petra Teitscheid vom iSuN und gefördert von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU).

