

LUDWIGSBURG

STADT & KREIS

Firma erntet im Keller Gemüse

Das Unternehmen Urbanfarmup zieht unterirdisch Erbsen, Gurken, Knoblauch und mehr heran – ganz ohne Pestizide oder Hormone, dafür mit der geballten Ladung an Nährstoffen. Die neue Zentrale liegt in Ludwigsburg, doch bei dieser Produktionsstätte soll es nicht bleiben.

Von Christian Kempf

Es klingt wie Science-Fiction. Brokkoli, Rettich oder Radieschen werden in einem Keller aufgepäpelt. Wenn die Pflänzchen ein paar Zentimeter groß sind, entfalten sie bereits ihr volles Geschmacksaroma, sind vollgepumpt mit Nährstoffen und können zum Würzen, für Pestos oder als Topping verwendet werden. Für die Firma Urbanfarmup ist dieses Szenario allerdings keine Zukunftsmusik, sondern Geschäftsmodell. Von Gießen aus beliefert Unternehmensgründer Robin Jörg Hotels und Restaurants mit seinen Microgreens. Bald schon läuft die Produktion auch am neuen Firmensitz in Ludwigsburg an – wo sich die Stückzahlen im Vergleich zu dem Standort in Hessen jedoch in ganz anderen, weitaus größeren Dimensionen bewegen werden.

Aktuell pflegen Jörg und sein Team die Gewächse auf 45 Quadratmetern. Ab Frühjahr können sich die Mitarbeiter von Urbanfarmup in der Barockstadt auf einer zehnmal so großen Fläche um das spritzende Grün kümmern, perspektivisch stehen ihnen sogar 1500 Quadratmeter zur Verfügung. Möglich macht das die Partnerschaft mit dem Unternehmen Rieber aus Reutlingen, das seine Kernkompetenz in der Edelstahlverarbeitung und der Digitalisierung von Großküchen hat und Catering-Systeme für Profis herstellt. Rieber wiederum gehört zu einer Unternehmensgruppe, bei der Madlen und Max Maier Gesellschafter sind. Der Bogen nach Ludwigsburg wird nun dadurch gespannt, dass die Maiers dort unter dem Namen Urbanharbor und in ihrer zusätzlichen Eigenschaft als Immobilienentwickler eine frühere Industriehalle in der Weststadt in einen modernen Bürokomplex für Start-ups samt Kantine und Eventlocation umgestaltet haben. Massig Platz war noch im Keller übrig. Dort wird sich Robin Jörgs Firma ansiedeln.

Jörg ist ein Quereinsteiger, der sich Schritt für Schritt in die Materie eingearbeitet hat. „Meine Vision war, etwas Nachhaltiges zu tun und nicht nur darüber zu reden“, sagt der 31-Jährige. Zunächst beschäftigte er sich mit krummem Gemüse, also formtechnisch aus der Norm gefallenen Karotten, Gurken und Co, die als unverkäuflich gelten und auf dem Müll landen. Dann stieß er auf Microgreens und Indoorfarming – und hatte damit seine Berufung gefunden. Er habe erste Versuche damit gemacht, Freunde und Bekannte seien begeistert vom Ergebnis gewesen. „Wir waren dann quasi die Ersten in Deutschland, die das produziert und vertrieben haben“, betont er.

„Was wir machen, hat vorher noch keiner so gemacht. Das steht in keinem Lehrbuch.“

Robin Jörg, Geschäftsführer von Urbanfarmup



Robin Jörg (links), Madlen Maier und Max Maier schwören auf das Microfood, das im Keller von Urbanharbor wachsen soll. Foto: Werner Kuhnle

Das Grundprinzip ist relativ simpel. Sämlinge werden gesetzt und gezogen, ab da hat es sich aber schon mit den Gemeinsamkeiten mit der klassischen Landwirtschaft. Denn die Pflanzen wachsen im Keller bei künstlichem Licht. Den Strom dafür liefert eine PV-Anlage, zudem werde die Abwärme eines Blockheizkraftwerks genutzt, um eine CO₂-freie Energieversorgung zu gewährleisten, erläutert Max Maier. Nach vier bis zehn Tagen wird das Gemüse geerntet. Es ist dann in etwa so groß wie die Kresse, die man im Supermarkt in kleinen Boxen kaufen kann. „Der Benefit ist, dass die Nährstoffe in dem Stadium schon vollumfänglich vorhanden sind. Das Einzige, was beim Weiterwachsen hinzukommt, ist das Wasser“, erklärt Madlen Maier. Eine kleine Portion des Superfoods beinhalte so viele Nährstoffe wie zwei Köpfe Brokkoli. „Wir sparen bis zu 95 Prozent Wasser ein im Vergleich zur herkömmlichen Landwirtschaft“, ergänzt ihr Bruder.

Weitere Vorteile seien unter anderem, dass keine Pestizide oder Hormone eingesetzt würden, die Ware stets frisch sei und

nicht tausende Kilometer hierher transportiert werden müsse, hebt Max Maier hervor. „Deshalb haben wir auch gesagt, wir möchten das in der Stadt verankern, um die Bürger direkt versorgen zu können“, sagt er. Weitere Dependancen seien in Berlin oder München geplant. Gerade in den Metropolen gebe es viele brach liegende Kellerflächen, die so urbar gemacht werden könnten. „Wir haben auch schon Anfragen von Firmen aus Ludwigsburg bekommen, die solche Flächen zur Verfügung stellen könnten“, sagt Max Maier.

Die Maiers und Robin Jörg müssen auch nicht bang zum Himmel blicken, weil ein Hagel die Ernte zerstören könnte. „Wir sind vom Wetter unabhängig, können 365 Tage im Jahr produzieren“, betont Madlen Maier. Die Microgreens seien darüber hinaus in Relation nahrhafter als ihre ausgewachsenen Pendanten. „Und die Küchen können das Mikrogemüse einsetzen, ohne etwas zerschneiden oder schälen zu müssen“, sagt sie. Die Mengen, die sich in den Regalen züchten lassen, sind beachtlich. In Gießen werden aktuell auf 45 Quadratmetern pro Woche 1000 Kisten mit je sechs verschiedenen Pads an Gemüse geerntet. Mit dem Inhalt einer Kiste könnten bis zu 100 Teller mit Gemüse-Toppings bestückt werden, sagt Madlen Maier.

Im Vergleich zur Konkurrenz verwende man keine Plastikverpackung, sondern ein Mehrwegsystem, zudem sei die Qualität besser, das Gemüse viel dichter beieinander und obendrein größer bei der Ernte, was zu einem höheren Ertrag führe, erklärt Robin Jörg. „Was wir machen, hat vorher noch keiner so gemacht. Das steht in keinem Lehrbuch“, sagt er.

SPROSSEN AUF HANFMATTEN

Spezialregale Unter Microgreens versteht man essbare Keimpflanzen, die im Prinzip jeder zuhause anbauen und nach wenigen Tagen ernten könnte. Die Firma Urbanfarmup wird ihr Mikro-Gemüse in Ludwigsburg auf Hanfmatten wachsen lassen und in Regalen züchten, die eine Spezialanfertigung der Firma Rieber aus Reutlingen sind, und ohne Plastikelemente auskommen.

Portfolio Das Start-up hat 15 Sorten wie Erbsen, Gurken, Radieschen oder Rotkohl im Portfolio, die als Topping, zum Würzen von Gerichten oder für Pesto verwendet werden können. Abnehmer sollen etwa Kantinen, Köche, Kitas oder Altenheime sein, also in erster Linie gewerbliche Kunden. kem

Illustre Redner in Marbach

Der Schillerverein organisiert eine Vortragsreihe zum Thema „Freiheit“ mit prominenten Gästen.

Von Christian Kempf

Seine Meinung kundtun, auch wenn man damit aneckt. Seine Religion ausüben, ohne Repressalien befürchten zu müssen. All das und viele Freiheiten mehr nehmen die meisten hierzulande wahrscheinlich längst als selbstverständlich wahr. Solche Rechte sind aber dem Grundgesetz zu verdanken, das 1949 verabschiedet wurde. Bürger Laing, stellvertretender Vorsitzender des Marbacher Schillervereins, findet, dass man dies unbedingt würdigen sollte. „75 Jahre diese grandiose Verfassung, das muss man feiern“, sagt er. Also hat er eine Veranstaltungsreihe zum Thema „Freiheit“ auf die Beine gestellt, mit der zugleich an den 300. Geburtstag des Philosophen Immanuel Kant erinnert wird.

Laing hat dafür eine illustre Schar an Rednern gewinnen können, die im Bürgersaal des Rathauses verschiedene Aspekte von Freiheit beleuchten werden. Zum Auftakt am 11. März spricht zum Beispiel mit Evelyne Gebhardt, die frühere Vizepräsidentin des Europäischen Parlaments, über „Frauenrechte in Deutschland und Frankreich“. Der Vortrag von Rupert Schaab, Direktor der Württembergischen Landesbibliothek, steht am 24. Juni unter der Überschrift „Sie stehlen unsere Aufmerksamkeit! Internetplattformen, Lesefähigkeiten und die Zukunft der Demokratie“. Über die Resilienz des Grundgesetzes in herausfordernden Zeiten hat sich der Ludwigsburger Oberbürgermeister Matthias Knecht Gedanken gemacht, der am 16. September in Marbach zu Gast sein wird. Zu den Höhepunkten der Reihe dürfte auch der Vortrag von Sandra Richter, Direktorin des Deutschen Literaturarchivs Marbach, sein, die am 13. November über „Rilkes Schiller. Freiheitsdichter und Dramatiker des Kriegs“ referieren wird.

Es sei kein Hexenwerk gewesen, ein Programm mit so prominenten Namen zusammenzustellen, sagt Laing. „Ich spreche sie direkt an oder rufe an. Wenn sie Marbach hören, kommen die meisten. Es hat eigentlich keiner abgesagt“, erklärt er schmunzelnd.

Einsatzkräfte retten Eule aus Kamin

KORNTAL-MÜNCHINGEN. Einsatzkräfte der Freiwilligen Feuerwehr Korntal-Münchingen und der „Tierrettung Unterland“ haben am Samstagmorgen eine Schleiereule aus dem Kamin eines Einfamilienhauses an der Landhausstraße in Korntal gerettet.

Nach Angaben des Abteilungskommandanten Hans-Jörg Stellmacher bemerkte die Tochter der Familie gegen 9 Uhr seltsame Geräusche im Kamin – die Familie entdeckte das Tier und wählte daraufhin umgehend den Notruf. Einsatzkräfte der Feuerwehr entschieden vor Ort, die Tierrettung zur Unterstützung hinzurufen. Mithilfe einer Endoskopkamera konnte der Vogel im engen Kamin genau lokalisiert werden. Die Eule saß in einer Engstelle gefangen auf einem Metallkreuz – Rettung von oben war derweil nicht möglich. Nach etwa eineinhalb Stunden konnte der Vogel schließlich von unten durch die Mithilfe der Tierrettung unverseht gerettet werden.



Die Eule musste aus einem Kamin befreit werden. Foto: KS-Images.de / Andreas Rometsch

Das verrückte Tier wurde laut Feuerwehr anschließend ins Tierheim nach Ludwigsburg gebracht, wo es noch einmal gründlich durchgecheckt und gereinigt wurde. Anschließend, so der Kommandant, konnte die Eule wieder freigelassen werden. *jo*

Spendenaktion mit gebrauchten Brillen

LUDWIGSBURG. Das Ludwigsburger Optikunternehmen Brillen-Mosqua in der Myliusstraße sammelt zum elften Mal ungenutzte Brillen für Bedürftige. Das teilt das Unternehmen mit. Demnach kamen auf diesem Weg in den vergangenen zwölf Jahren mehr als 100.000 Brillen zusammen, die nach Afrika und Ungarn geliefert wurden. Die Brillen der diesjährigen Aktion werden im nächsten Winter nach Rumänien geliefert. Dort werden Menschen mit einer Brille ausgestattet, denen die finanziellen Mittel dafür fehlen. „Wir haben so schöne Rückmeldungen bekommen. Teilweise konnten Menschen ins Berufsleben einsteigen und so ihren Lebensunterhalt selbst bestreiten“, sagt Markus Stammberger, geschäftsführender Gesellschafter von Brillen-Mosqua.

Bis 30. November können nicht mehr getragene Brillen ohne Etui bei Brillen-Mosqua in der Ludwigsburger Myliusstraße 14 abgegeben werden. Jeder Spender und jede Spenderin erhält einen 25-Euro-Gutschein inklusive eines biometrischen Sehtests und einer Augeninnendruckmessung. Zum Auftakt der diesjährigen Sammelaktion war Stammberger mit Bietigheim-Bissingens OB Jürgen Kessing, der Schirmherr der Aktion ist, bei der Dürr AG, um vom dortigen Vorstandsvorsitzenden Jochen Weyrauch eine Brillenspende entgegen zu nehmen. *hen*

40 Verdachtsfälle falscher Ukrainer

Auch im Kreis Ludwigsburg tauchen brandneue ukrainische Pässe auf, die Besitzer sprechen jedoch weder Russisch noch Ukrainisch.

Von Emanuel Hege

Es ist ein Phänomen, das seit einigen Monaten vor allem in Baden-Württemberg auftritt: Vermeintlich schutzsuchende Ukrainer melden sich in Ausländerbehörden, legen einen nagelneuen ukrainischen Pass vor, sprechen aber kein Ukrainisch oder Russisch. Einige gehören wohl tatsächlich der ungarischen Minderheit in der Ukraine, bei anderen liegt der Verdacht einer Masche nahe, um sich Sozialleistungen zu erschleichen.

Die Behörden sind sich des Problems laut eigener Aussage seit Anfang 2023 bewusst, und kontrollieren mittlerweile genauer, ob die Antragssteller für einen Schutzstatus als ukrainischer Kriegsflüchtling infrage kommen. Beispielsweise stellen die Behörden die Sprachkenntnis der Antragsteller auf den Prüfstand oder haken bei widersprüchlichen Angaben zur Herkunft



Behörden kontrollieren ukrainische Pässe jetzt genauer. Foto: dpa/Hajek Ondrej

nach. Dabei zeige sich immer wieder, dass ungarische Staatsbürger versuchen, sich als Ukrainer auszugeben. Ungarn dürften im Rahmen des Freizügigkeitsgesetzes der Europäischen Union zwar einreisen, haben aber keinen Anspruch auf Sozialleistungen.

Laut Justizministerium wurden in ganz Baden-Württemberg in den vergangenen Monaten 1380 dieser Fälle zur Überprüfung an die ausländischen Behörden gemeldet. Rund 500 Rückmeldungen von ukrainischer und ungarischer Seite liegen dem Ministerium vor. Von diesen 500 Fällen wurde in 58 Fällen die

ungarische Staatsangehörigkeit bestätigt. Falls eine Aufenthaltserlaubnis und Leistungen bereits erteilt wurden, werden diese zurückgezogen. Das Justizministerium weist darauf hin, dass der durch Täuschung unrichtige Bezug von Sozialleistungen strafbar ist – laut Strafgesetzbuch drohen eine Geldstrafe oder fünf Jahre Freiheitsentzug.

Die Nachfrage beim Landratsamt zeigt, dass es auch im Kreis Ludwigsburg mindestens 40 Verdachtsfälle falscher Schutzsuchenden gibt. Die Zahl wird jedoch wohl höher sein, denn das sind nur die Verdachtsfälle, die das Landratsamt zur Prüfung weitergeleitet hat. Gesammelte Zahlen aus den insgesamt sieben Ausländerbehörden im Kreis haben weder das Justizministerium noch das Regierungspräsidium Karlsruhe.

In drei der 40 Verdachtsfällen des Landratsamts steht bereits fest, dass der Antragsteller nicht berechtigt war. „Wir hatten einen Fall, in dem eine Aufenthaltserlaubnis beantragt und nicht erteilt wurde“, berichtet Landratsamt-Sprecher Andreas Fritz. „In zwei Fällen wurde erst nach Erteilung einer Aufenthaltserlaubnis festgestellt, dass eine ungarische Staatsangehörigkeit vorliegt.“ In diesen Fällen habe das Landratsamt die Aufenthaltserlaubnis wieder zurückgenommen, Leistungen zurückgefordert und gegebenenfalls ein Bußgeldverfahren und eine Strafanzeige eingeleitet.