



Bauen in großem Stil Microgreens an: Urbanfarmup-Gründer und CEO Robin Jörg (l.) und zwei seiner Mitarbeiter zwischen den Erzeugnissen der Underground Farm.



Microgreens nah am Gast pflücken: Im Restaurant Listo im Hilton Berlin ist ein Indoor-Farming-System von Mana Farms im Einsatz.

# PFLÜCKFRISCH AUF DEN TELLER

Ob auf dem Dach, im Keller oder im Gastraum, Urban Farming liegt im Trend. Microgreens, Salate, Pilze und Co. lassen sich auch indoor ressourcenschonend anbauen.

**D**as Restaurant Good Bank in Berlin hat es vorgemacht: Seit 2017 werden hier selbst angebaute Zutaten verarbeitet – und das mit Erfolg. Derzeit betreiben Ema Simurda und Leandro Vergani zwei Filialen in Berlin und verkaufen ihr eigenes Vertical-Farming-System „Farmie“. Inzwischen ziehen aber nicht nur Einzelunternehmer, sondern auch Hotelgruppen und Franchisegeber nach: Peter Pane zum Beispiel zieht in seinen Filialen in Lübeck und Leipzig direkt im Gastraum in Schränken von Mana Farms Microgreens und Salat für die Burger. Und auch im Listo des Hilton Berlin wächst edles Grün direkt vor den Augen der Gäste. Das ist vorausschauend und notwendig, denn die Weltbevölkerung wächst, der Klimawandel sorgt für zunehmende Wasserknappheit, und die konventionelle Landwirtschaft belastet die Böden. Laut Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung litten 2023 etwa 2,33 Milliarden Menschen unter schwerer oder mäßiger Ernährungsunsicherheit. Um in Zukunft die Ernährung der Menschen zu gewährleisten, braucht es also alternative Ansätze. Ein solcher ist Urban Farming. Beim Anbau in der Stadt werden Obst und Gemüse direkt dort angebaut, wo sie gebraucht wer-

den – das verkürzt auch Transportwege und spart so CO<sub>2</sub>-Emissionen. Natürlich haben aber die wenigsten Gastronomen in Städten das Glück, über einen eigenen Garten zu verfügen. Um versiegelte und unversiegelte Flächen dennoch für Urban Farming nutzbar zu machen, gibt es unterschiedliche Wege.

### Schön, praktisch, ergonomisch: das Hochbeet

Die einfachste Möglichkeit und die dem konventionellen Anbau ähnlichste, Kräuter, Salate, Beeren und Gemüse anzubauen, sind Hochbeete. Sie sind rückenfreundlich und eignen sich zur Nutzung auf Terrassen, Balkonen, (Hinter-)Höfen, Spielplätzen und natürlich auch in Gärten. Außerdem bieten sie Potenzial als Teambuilding-Maßnahme, findet Petra Weinstein, die mit ihrem Neffen Sven Scott Kirkwood das Start-up Hochbeet Hamburg betreibt. Das Unternehmen ist auf Hochbeete für Gastronomie, Hotellerie und Kantine spezialisiert – von der Kita bis zum Unternehmen. Die Beete werden in Handarbeit nach Maß gefertigt, Ausstattung und Farbe lassen sich an die gewünschte Verwendung und das Corporate Design der Kunden anpassen. So wird beispielsweise beim Hamburger Open Mouth Festival ein Hochbeet als DJ-Pult dienen. Bei der Internorga 2023 und 2024 war Hochbeet Hamburg Teil der Pizza Experience und hat live präsentiert, welchen Mehrwert Hochbeete für Restaurants bieten können. „Der Küchenchef muss mitbestimmen, wo das Beet steht und was angepflanzt wird, denn wenn das Personal zu weite Wege hat, werden die Hochbeete nicht

so gut angenommen,“ weiß Petra Weinstein. Auch für die Roof-Top-Bar würden sich ihre Produkte bestens eignen. Sie seien Hingucker, sorgten für eine entspannte Atmosphäre, und Drink-Garnituren könnten frisch gepflückt direkt vom Beet ins Glas. Die Standorte der Beete werden gemeinsam mit den Kunden gefunden. Auf versiegelten Flächen werden sie mit Schwerlastrollen versehen, das macht ihre Platzierung flexibel. Die Anzahl und Größenordnung der Beete richtet sich in der Regel nach dem Verwendungszweck und danach, wie viele Mitarbeitende an der Pflege der Beete interessiert sind. „Wenn sich keiner kümmert, hat es keinen Sinn.“ Daher macht das Start-up nicht nur aus der Planung, sondern vor allem auch aus den Erstbepflanzungen gerne kleine Team-Happenings. „Damit bieten wir Chefs und Personalleitern wirklich etwas Neues,“ so Weinstein. Und gerade in Hotels könnten auch die Gäste gut in Pflege und Bepflanzung einbezogen werden.

### Platz-, wasser-, düngersparend: Vertical Farming

Eine andere sehr vielversprechende Variante des Urban Farming ist Vertical Farming. Hier werden auf für diesen Zweck entwickelten Gestellen beziehungsweise in speziellen Schränken hydroponisch Pflanzen gezogen. Das heißt, die Wurzeln der Pflanzen wachsen nicht in Erde, sondern in Wasser, das mit Nährstoffen angereichert ist. Je nach Anbau-Location, also ob Indoor oder Outdoor, stellen Sonnenlicht oder



© Hochbeet Hamburg

Petra Weinstein und Sven Scott Kirkwood fertigen Hochbeete nach Maß und mit individueller Ausstattung.

Speziallampen die Versorgung der Pflanzen für die Photosynthese sicher. Aufgrund des meist geschlossenen Kreislaufs können zwischen 80 und 95 Prozent des Wasserverbrauchs eingespart werden, und der verwendete Dünger gelangt nicht in den Boden. Hersteller wie Farmie und Mana Farms produzieren Schränke, in denen Microgreens und Leafy Greens gezogen werden können. Die Firma Pflanzentheke mit Sitz in Lorsch hat sich auf etwas andere Vertical-Farming-Systeme spezialisiert, die Pflanzen kommen hier ohne Verglasung aus. Pro Quadratmeter ließen sich auf ihren 1,80 m hohen A-Frame-Gestellen etwa 80 Pflanzen anbauen, so Michael Müller, CEO und Founder des Start-ups. Das Unternehmen bietet Lösungen für drinnen und draußen, versiegelte und unversiegelte Flächen mit und ohne Beleuchtungssystem oder Wetterschutz an. Zum Service gehört außerdem eine umfassende Betreuung von der Anbauplanung über die Saatgutbestellung bis hin zur technischen Hilfestellung. Pflanzentheke führt selbst umfassende Forschung zu geeigneten Kulturen durch. Nach den Erfahrungen der Research- und Development-Abteilung

gehören Kräuter wie Petersilie und Dill sowie Blattgemüse von Eichblatt bis Pak Choi zu den am besten geeigneten Kulturen für das Pflanzentheke-System. Aber auch Tomaten und Erdbeeren funktionieren gut, deren Profitabilität ist allerdings noch in Prüfung. Auf der diesjährigen gn connect, dem Bremer Event „für die Gastronomie von morgen“, stellt Pflanzentheke ihr neues



Gibt es bald als Gastromodell: die A-Frames von Pflanzentheke für 80 Pflanzen pro Quadratmeter.

speziell auf die Gastronomie zugeschnittenes Rahmenmodell vor. „In der Gastronomie spielen frische, regionale Erzeugnisse eine sehr große Rolle. Das Thema nachhaltiger Konsum von Speisen wird für den Verbraucher immer wichtiger. Mit den A-Frames für die Gastronomie werden solche Aussagen gelebte Realität, die man vor Ort sehen und anfassen kann,“ erklärt Müller das Konzept.

„Ähnlich wie bei einem Landwirt mit einem Hofladen können die Kunden direkt sehen, woher die Nahrungsmittel kommen und wie sie angebaut werden. Dadurch kann die Gastronomie einen enormen Mehrwert in der Außendarstellung und bei der eigenen Versorgungssicherheit erzielen. Der logistische Aufwand wird reduziert, und man kann vor Ort auch mit speziellen Gemüsesorten ein wenig experimentieren, für neue Kreationen auf der Speisekarte.“

Die zugrundeliegende Technik sei die gleiche, die Basis das halbe A-Frame. Für die Gastronomie werde in der Regel ein Beleuchtungskonzept benötigt, da die Pflanzen im Innenraum zu wenig Tageslicht für ein optimales Wachstum erhalten. Zudem spielten Designfragen

und die Optik des Systems eine größere Rolle als etwa bei einem Landwirt in dessen Gewächshaus. „Daher wird das Anbausystem für die Gastronomie optisch aufgewertet,“ so Müller.

Innerhalb der nächsten zwei Monate wird das neue Modell unter anderem im Restaurant La Paz von Kemal Üres ein Zuhause bekommen – als Sonderanfertigung in Schwarz. „Wir legen großen Wert auf qualitativ hochwertige Produkte und Rohstoffe, und mit der Pflanzentheke können wir das zeigen. Gleichzeitig erfüllt die Wall auch einen dekorativen Zweck. Sie verleiht dem Gastraum einen ganz neuen und sehr frischen Charakter. „Vorerst werden wir die angebauten Kräuter als Zutaten für die Bar verwenden“, sagt Üres.

### Lieferrn lassen & Full Service Provider

Wer in großem Stil anbauen, aber den Betrieb der Farm outsourcen möchte, kann sich beispielsweise an die ECF Farmsystems GmbH wenden. Diese konzipiert und betreibt aquaponische Farmen für Kunden wie zum Beispiel Rewe in Wiesbaden-Erbenheim. Hier werden Basilikumpflanzen gezogen und Fische gezüchtet, für den darunter gelegenen Markt ebenso wie für weitere im Umland.

Wenn nicht genug Platz für eigene Urban-Farming-Projekte vorhanden ist, aber man trotzdem von der Nachhaltig-

# ” WIR DENKEN MICROGREENS NICHT NUR ALS DEKO, SONDERN ALS FRISCHE ALTERNATIVE ZU IMPORTIERTEN KRÄUTERN.

ROBIN JÖRG  
CEO, URBANFARMUP



keit des Vertical Farming überzeugt ist, gibt es inzwischen auch einige Anbieter, die dieses in großem Stil betreiben und die Erzeugnisse verkaufen. Dazu gehört das Start-up Urbanfarmup, das in Kooperation mit Küchensystemhersteller Rieber unter dem Urbanharbor in Ludwigsburg Deutschlands größte unterirdische Farm gebaut hat und betreibt.

Das Areal erstreckt sich über eine Fläche von 220.000 Quadratmetern, auf 500 davon wachsen in Rieber-High-Tech-Schränken aus Edelstahl vielfältige Microgreens – von Klassikern wie Rettich und Knoblauch bis zu extravaganten Sorten wie Wasabi und Rotkohl. Die Microgreens sind besonders nachhaltig im Anbau: Ihre Aufzucht dauert lediglich sieben Tage, sie benötigen 95 Prozent weniger Wasser und einen Bruchteil der Fläche im Vergleich zu konventioneller Landwirtschaft.

Gleichzeitig aber enthalten sie ein Vielfaches der Mineralien und Vitamine von ausgewachsenem Gemüse. Urbanfarmup beliefert den Großhandel im DACH-Markt und arbeitet sehr eng mit dem von der Wisag betriebenen Speisewerk zusammen, die sich ebenfalls auf dem Urbanharbor-Gelände befindet. „Wir denken die Microgreens nicht nur als Deko, sondern als frische Ergänzung, die außerdem eine geschmackvollere und klimafreundlichere Alternative zu Kräutern bietet, die gerade im Winter häufig aus Südeuropa oder Nordafrika importiert werden müssen. Im Speisewerk werden sie in Gerichte eingearbeitet zum Beispiel in die Maultaschenfüllung oder ins Pesto,“ erklärt Robin Jörg, CEO und Gründer des Start-ups, den Ansatz seines Unternehmens.

LEILA HASCHTMANN

## KROSSE SCHALE, WEICHER KERN UNSERE VEGANEN FALAFEL BITES

- Außen dünner Knusper-Mantel mit attraktiver Saaten-Mischung
- Innen angenehm weiche Konsistenz
- Perfekt kalkulierbar: 12 g pro Stück



[www.aviko.de](http://www.aviko.de)  
[www.aviko.at](http://www.aviko.at)