

## Eine neue Ära für Superfood

### Österreichisches Start-up Herbeus Greens stellt Sprossen mit maximaler Nährstoffdichte ins Genussregal.

Wien, 30. Juni 2022 – Sie sind gesund, peppen jedes Gericht auf und lassen sich leicht selbst aufziehen. In Österreichs Profi- wie Hobby-Küchen sind Microgreens beliebter denn je – und zwar nicht nur jetzt im Sommer. Warum es sich dennoch lohnt, einen Blick auf die Super-Sprossen von Herbeus Greens zu werfen? Wir haben mit **Agronomie-Leiter Alexander Brunner** über sekundäre Pflanzenstoffe, aromatische Stressfaktoren und die Vorteile von künstlichem Licht gesprochen.

In der **Vertical Indoor Farm in Raasdorf bei Wien** wird mit insgesamt 100 Pflanzenarten experimentiert. Künstliches Licht spielt dabei neben Substrat, Bewässerung und Düngungsmittel eine wesentliche Rolle. „Mit künstlichem Licht können wir kontrollierte Bedingungen über einen längeren Zeitverlauf simulieren, die es in dieser Form in der Natur nicht gibt“, weiß der Experte. Der große Benefit: Durch veränderte Umweltbedingungen lassen sich **Anteile an sekundären Pflanzenstoffen und Vitaminen** in Pflanzen steuern. Erstere sind für Aroma, Farbe und Duft verantwortlich und punkten zudem mit gesundheitlichen Faktoren: Sie haben cholesterin-, blutdrucksenkende und antioxidative Wirkungen, bekämpfen Bakterien, fördern die Verdauung und steigern das Immunsystem.

### Ganz ohne bitteren Beigeschmack

Ob als Schutz vor Schädlingen und Krankheiten, UV- und Verdunstung oder doch zum Anlocken von bestäubenden Insekten – **sekundäre Pflanzenstoffe sind Vieles-Könnern**. Sie sorgen zum Beispiel auch für den bitteren Beigeschmack, der Fressfeinde abhält und zur Stressregulierung dient. „Gibt man der Pflanze das Gefühl, dass alles in Ordnung ist, wird sie einen milderen und aromatischeren Geschmack ausbilden“, erzählt Alexander Brunner, der diese Technik u. a. bereits erfolgreich bei den **Herbeus Sonnenblumensprossen** umsetzen konnte. Auch der Vitamin-C-Gehalt kann verändert werden, je nachdem unter welchen Stressbedingungen eine Pflanze steht. So weisen **Herbeus Erbsen- oder Radieschensprossen** nachgewiesen mehr Vitamin C auf als solche, die unter natürlichen Lichtbedingungen aufwachsen.

Das künstliche Licht wird bei Herbeus zur Gänze mit LED-Lampen erzeugt, die unterschiedliche



Lichtspektren abbilden. Diese werden in ihrer Intensität und Dauer an die jeweilige Pflanzen-Kultur angepasst. Bei der Stromgewinnung wird auf nachhaltige Systeme gesetzt, die laufend verbessert werden. Derzeit wird weiter in Photovoltaik-Anlagen investiert – mit dem Ziel, bis Jahresende **CO2-neutral** zu produzieren.

## Neue Greens in der Pipeline

30 verschiedene Kulturen werden bei Herbeus derzeit kommerziell angebaut, dazu zählen Erbsensprossen, Radieschen, Koriander, Basilikum wie auch der neu am Markt erhältliche Jungerbsen-Supersalat. Diese werden unterschiedlich gemischt, geschnitten und in verschiedenen Kombinationen und Verpackungen angeboten. Quartalsweise kommen neue Produkte dazu. „Derzeit beschäftigen wir uns mit einer Vielzahl an Kräutern, die als Lebensmittel aber auch als potentielle Arzneimittel dienen sollen. Bei ihnen kann man ein Maximum an Aromen und Wirkstoffen herausholen“, so der Experte, der im Team des Start-ups für die Bereiche Forschung und Entwicklung von neuen Produkten und Produktgruppen verantwortlich zeichnet.



Neben dem Lebensmitteleinzelhandel wie Spar, Rewe, MPreis und dem Onlinehändler gurkerl.at ist Herbeus mit einem breiten Sortiment im Großhandel wie Metro und Transgourmet vertreten. Daneben wird die österreichische Spitzengastronomie auch direkt beliefert. Herbeus ist derzeit für Kund:innen in fünf Ländern erhältlich: neben dem Kernmarkt Österreich wird auch nach Deutschland, Tschechien, die Slowakei und Ungarn geliefert.

## Über Herbeus Greens

Gesund, trendig, anders: Aus der Begeisterung für richtig gutes Essen und den Respekt für die Natur bringt das österreichische Start-up und Vertical-Farming-Pionier Herbeus Greens innovative und nachhaltige Genusserlebnisse in aller Munde. Von Raasdorf bei Wien aus werden Hauben- wie Heimküchen gleichermaßen mit hochwertigen Premium-Sprossen und Junggemüse versorgt – und zwar frisch und knackig an 365 Tagen im Jahr. Angebaut wird auf 1000 m<sup>2</sup> mittels innovativer Vertical Farming Technologie unter kontrollierten und besten Bedingungen – ganz ohne Pestizide oder störende Witterungseinflüsse, dafür umso nährstoffreicher und geschmacksintensiver. Für nachhaltig guten Genuss auf allen Ebenen.

[www.herbeusgreens.com](http://www.herbeusgreens.com)

## Pressekontakt:

MMag. Katharina Florian  
[mail@katharinaflorian.com](mailto:mail@katharinaflorian.com)  
+43 650 3337665  
[www.katharinaflorian.com](http://www.katharinaflorian.com)



HERBEUS