



### **Produktbeschreibung/-definition:**

Unsere Bio Microgreens sind zarte jung geerntete Pflänzchen unterschiedlicher Gemüse- oder Kräutersorten. Sie werden fest verwurzelt und noch lebendig in einem Substrat aus Südtiroler Schafwolle oder Bio-Hanf Fasern geerntet und in einer zu 100% abbaubaren Kartonage verpackt. So kommen sie nachhaltig verpackt und frisch in die Küche.

Die Geschmäcker sind sehr intensiv und von Sorte zu Sorte sehr verschieden. Ihre Aromen reichen von pikant bis hin zu fein herb. So findet sich zu jedem Gericht ein passender Microgreen-Geschmackspartner. Auch die Formen, Farben und Texturen der unterschiedlichen Microgreens sind sehr variantenreich. „Baby Choi“ beispielsweise ist ein wahrer Hingucker mit seinen rot-grün-gelb gelappten Blättchen und überrascht mit seinem intensiven Senf Geschmack. Oder der „Feinfühlige Fenchel“, der sich mit seinem hellgrünen Stiel, braunen Samen auf dem Kopf und Anis-Aromen perfekt zum Anrichten und Würzen vieler Gerichte eignet.

### **Nutzen für Anwender\*in:**

Microgreens verwendet man sowohl für das individuelle Garnieren von Vor- Haupt- und Nachspeisen. Durch ihre Geschmacksintensität auch zum Würzen und geschmacklichem Aufpeppen verschiedenster Gerichte. Außerdem stecken die Microgreens voller Vitamine und Mineralien und können einen wertvollen Beitrag zu einer gesunden Ernährung leisten.

### **Herkunft der Bestandteile des Produkts:**

Alles beginnt mit den Bio-Samen aus Italien und Deutschland, wir haben gelernt, dass es hier wichtig ist, genaue Qualitätstests durchzuführen. Die Samen werden auf biologisch produziertem Hanf- oder Südtiroler Schafwollsubstrat gestreut. Schafwolle stellt im Alpenraum meist ein nicht gewinnbringendes Nebenprodukt der Schafhaltung dar. Mithilfe der innovativen Anwendung von Schafwolle als Wachstumssubstrat für Microgreens wird die lokale Kreiswirtschaft gefördert. Nach wenigen Tagen beginnen die Samen auf dem Substrat zu keimen. Jede der aktuell zehn unterschiedlichen Sorten bekommt exakt so viel reines Südtiroler Bergwasser und spezielles Licht, wie sie braucht. Nur so entwickeln sich der sortentypische Geschmack, ihre charakteristische Form und Farbe und ihr Potenzial, der Gesundheit Gutes zu tun.

### **Besonderheiten des Produkts:**

Unsere Bio-Microgreens wachsen und gedeihen in unserer selbst konzipierten und errichteten Indoor-Vertical Farm in St. Pauls/Eppan. Vertical Farming ist eine landwirtschaftliche Produktionsform, bei der auf mehreren Ebenen im geschlossenen Raum und unter kontrollierten Bedingungen angebaut wird. Das bedeutet: Microgreens sind immer, also auch im Winter, frisch und regional und die Emissionen sind minimal.

Weil der Anbau in geschlossenen Räumen geschieht, ist keinerlei chemischer Pflanzenschutz notwendig. Unser Vertical Farming System ist auch sehr platzsparend. Durch eine optimierte Platznutzung können wir unsere Anbaufläche zehnfach effizienter im Gegensatz zum Freiland nützen. Somit kann man wertvolle Agrarfläche der Natur zurückgeben.

Vertical Farming liegt im Trend einer modernen, nachhaltig orientierten Landwirtschaft, die sich aktiv aktuellen Herausforderungen wie Klimawandel, Bevölkerungswachstum und knapper werdenden Ressourcen stellt.

### **Geschichte des Produkts:**

Unsere Anbauform, das Vertical Farming, ist eine innovative und wegweisende Anbauform, mit welcher sich bis dato nur wenige Firmen beschäftigen. Da Microgreens sehr sensibel sind, lassen sie sich gut unter gesteuerten Bedingungen anbauen, daher ist Vertical Farming ideal.

Microgreens sind die Weiterentwicklung der Sprossen und Kressen. Sprossen werden früher geerntet und wachsen nie im Sonnenlicht. Daher bilden sie weniger Aromastoffe aus. Während Sprossen ausschließlich im Wasser wachsen, werden unsere Microgreens auf Bio-Hanf oder Schafwollmatten gezüchtet. „Microgreens“ und „Kressen“ sind Synonyme. Unsere innovativen Kressesorten bezeichnen wir mit dem englischen Ausdruck Microgreens. Außerdem vermeiden wir so eine Verwechslung mit der bekannten, klassischen Kresse. Die Geschichte der Sprosse zeigt, dass ihr Wert schon vor 5000 Jahren vom chinesischen Kaiser Sheng Nung Pen Tsao erkannt wurde. Dabei ging es vor allem um den Nährwert von Sojabohnensprossen. Aus chinesischen Texten geht hervor, dass getrocknete Sprossen schon frühzeitig als Medizin eingesetzt wurden. Auch später im Mittelalter, als die Schiffe auf Entdeckungsreisen in die See stachen, waren immer Kressen an Bord. Sie waren wahre Vitaminbomben für die Seeleute.

### **Zertifikate/Labels/Auszeichnungen:**

Unsere profarms Kressen sind im Gegensatz zu vielen anderen Marktteilnehmern biologisch zertifiziert.



Organismo di controllo  
autorizzato dal MIPAF  
IT BIO 015 operatore  
controllato nr 820274-AB

