

< Zurück zur Übersicht



Wirtschaftslandesrat Leonhard Schneemann mit Martin Parapatits und Sandra Glatz von PhytonIQ

RESSOURCENSCHONENDE UND NACHHALTIGE LEBENSMITTEL VON PHYTONIQ

© 14. April 2022 | 08:13 Autor: Amt der Burgenländischen Landesregierung Startseite, Burgenland

Facebook

Twitter

LinkedIn

XING

Drucken

Oberwart (A) Das Unternehmen PhytonIQ mit Sitz in Oberwart hat ein System einer Indoor- Farm entwickelt. 2017 wurde das Unternehmen als Start-Up gegründet. Aktuell sind 34 MitarbeiterInnen beschäftigt.

„Wir haben Natur-, Umwelt- und Klimaschutz als Schwerpunkte in unserem Regierungsprogramm definiert“, sagte Wirtschaftslandesrat Leonhard Schneemann bei seinem Besuch bei PhytonIQ. „Schön zu sehen, dass das Burgenland einmal mehr Vorreiter im Thema Innovation ist. Nicht zuletzt ist es durch die maßgebenden wirtschaftspolitischen Maßnahmen möglich, dass sich solche Unternehmen im Burgenland ansiedeln.“

Ein weltweit beachteter Erfolg von PhytonIQ war der erste erfolgreiche Indoor-Anbau von Wasabi: Normalerweise braucht die Pflanze drei Jahre um zu reifen, sie wächst wild am Ufer von Flüssen in Japan und Südostasien sowie vereinzelt in Russland.

Wasabi ist ein sehr teures Produkt und kostet rund 650 Euro pro Kilogramm. PhytonIQ hat es geschafft, eine neue Form des Anbaus für diese Pflanze zu entwickeln, sodass die diese nach schon einem Jahr verzehrt werden kann. Seit kurzem wird in Oberwart auch Safran angebaut, was die Effektivität der Anbaumethoden nochmals bestätigt. Die Pflanzen wachsen in einem Regalsystem und werden mittels LED beleuchtet, hydroponisch bewässert und erhalten so eine perfekte Umgebung. Dadurch wachsen die Pflanzen schneller als in der freien Natur.

PhytonIQ hat die angewandten Techniken bereits patentieren lassen, wie beispielsweise die automatische Aeroponik-Bewässerung zur Wasser- und Nährstoffversorgung. Im Vergleich zur konventionellen Landwirtschaft werden 95 Prozent Wasser und 85 Prozent Dünger eingespart, der Einsatz von Pestiziden kann vermieden werden. Der benötigte Strom für die Anlage stammt aus erneuerbarer Energie. Damit kann die Entstehung von CO₂ vermieden werden. Durch die regionale Produktion, die mit der Methode von PhytonIQ umgesetzt werden kann, wird darüber hinaus CO₂, das bei den Transporten oder bei der Kühlung der Nahrungsmittel in der konventionellen Lebensmittelproduktion entsteht, eingespart.

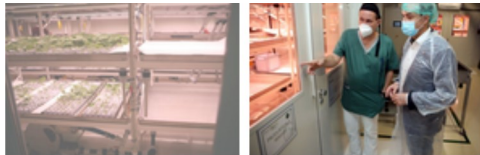
Die Gründer von PhytonIQ sind die Architektin und Lebensmitteltechnologin Eszter Simon und der Bauingenieur und Umweltwissenschaftler Martin Parapatits. Mit ihrem System bieten sie Lösungen und Technik für die Lebensmittelherstellung in kleinen Einheiten, die durch ihre Kompaktheit ideal in Ballungszentren angewendet werden können. Die Herstellung liefert einen wirtschaftlich hohen Ertrag auf kleinstem Raum und passiert CO₂-neutral und wetterunabhängig. Realisiert werden kann die Lebensmittelherstellung in einem Modulsystem in Containern ab 100 Quadratmetern. In diesen Anlagen können Salat, Minigemüse oder Früchte aufgezogen werden. Das Oberwarter Unternehmen bietet für InteressentInnen und KundInnen individuelle Lösungen: Diese beginnen bei Beratung und Planung, dem Kultivieren verschiedenster Pflanzenarten bis hin zu intelligenter Software.

Diese neue Form der Landwirtschaft ist ideal für Ballungsräume mit wenig Flächen für Pflanzenanbau. Es werden neue, höchst effektive und klimaschonende Möglichkeiten der Gemüse- und Obstzucht für Städte oder Einrichtungen wie Spitäler, Altenwohnheime, Schulen oder Universitäten u.ä. eröffnet. „Wenn wir in den Städten kleine lokale Einheiten hätten, die einen Teil der Gemüse- und Grünpflanzenversorgung leisten könnten, wäre das mehr als nur eine Überlegung wert“, sagte Schneemann bei der Besichtigung des Betriebs in Oberwart. „Denn immer mehr Menschen ziehen in Ballungsräume. Diese haben nur begrenzten Zugang zu landwirtschaftlichen Gebieten. So müssen Lebensmittel oft lange Transportwege in die Städte zurücklegen. Das bedeutet mehr CO₂-Ausstoß“, so Schneemann.


Die Ernte ist in den Containern von PhytonIQ vor Hagel sowie Unwetter geschützt, und durch die effektiven Methoden können Flächen eingespart werden. Die Ressource Wasser kann in einem Kreislaufsystem äußerst sparsam eingesetzt werden. „Mit der Firma PhytonIQ sind wir wieder einen Schritt an der nachhaltigen Versorgung mit Lebensmitteln näher. In Zukunft hat vielleicht jedes Altenwohnheim, jedes Spital eine eigene, klimafreundliche und wetterfeste Versorgung mit Lebensmitteln. Das System trägt zu regionaler Ernährungssicherheit und Unabhängigkeit der Regionen bei der Versorgung mit Lebensmittel bei“, unterstrich der Wirtschaftslandesrat in Oberwart.




Wirtschaftslandesrat Leonhard Schneemann besichtigt den Indoor-Anbau von Wasabi in Oberwart



PhytonIQ GmbH

 Raimundgasse 25, 7400 Oberwart

 Österreich

 +43 664 1254803

Details



[< Zurück zur Übersicht](#)