

Der Standard

Grünes Gold aus dem Burgenland

Wer Wasabi liest, denkt zuerst an seinen Gaumen und den Sushiladen ums Eck, dann an Japan. Aber auch in Österreich soll künftig tonnenweise Wasabi hergestellt werden.

19. Apr. 2018, Jakob Holger

Wien/Oberwart – Die Produktion erntet über an ein Chemiefabrik als an traditionelle Landwirtschaft: Kleine grüne Pflänzchen sind in Holz- und Glasbehältern aufgestellt, die Böden, in denen sie stehen, sind mit Kabelle verbunden. Mitarbeiter in weißen Kitteln und Handschuhen untersuchen regelmäßig die Pflanzen, insgesamt hundert Quadratmeter ist die Versuchsanlage groß, die sich in Oberwart im Burgenland befindet.

Seit mehr als einem Jahr testet dort das Unternehmen **WASABI** den Anbau von Wasabi. Jones grünes Gemüse, das viele am japanischen Sushirestaurant kennen – und zeigt damit Internationalität für Aufsteckbrot. Denn Wasabi gilt als eine der am schwersten zu kultivie-

renden Pflanzen der Welt.

Um den Anbau effizienter zu gestalten, experimentieren man in der Anlage mit den verschiedenen Klima- und Lichtbedingungen, so die Geschäftsführer von **WASABI**, Martin Parapattin, zum **STANDARD**. Das Verfahren, das er für den Anbau verwendet, nennt sich Aeroponik. Die Pflanzen brauchen keine Erde, sondern hängen mit dem Wurzelteil in der Luft. Ober automatisch vorbeifahrende Düsen werden sie von unten mit einer Lösung aus Wasser und Nährstoffen besprüht.

Die Vorteile dieser Methode sind laut Parapattin, dass weniger Düngemittel, Wasser und Dünger durch die Automatisierung als im herkömmlichen Anbau benötigt werden. Auch sei der Ertrag höher.

Parapattin glaubt, mit dem Wasabi-Anbau in eine Maßnahme vorwärts zu kommen. Ursprünglich in Japan heimisch, wird Wasabi heute fast ausschließlich aus Asien nach Europa importiert. Größere europäische Betriebe gibt es nur in Großbritannien, Irland und Polen. Vorwiegend wird Wasabi meist für die Gastronomie, aber auch medizinisch kann es laut Parapattin durch seine entzündungshemmende und antibakterielle Wirkung eingesetzt werden.

Ofi Kren statt Wasabi

Was derzeit in Restaurants zum Einsatz kommt, kritisiert Parapattin, sei meist ein Kren-Senf-Gemisch, das etwa mit einem grün eingefärbt wird. In den Pasten seien am Ende nur noch wenige Prozent

zuerst an seinen
ken ums Eck, dann
terreich soll künftig
gestellt werden.



Foto: Getty Images/Think

Wasabi enthalten, da dieser viel teurer ist. Über 200 Euro kann ein Kilogramm Wasabi pro und Gramm kosten. Die grüne Paste kosten die meisten, das wilde Wasabi noch weniger. Die Pflanzen wächst vor allem in Japan.

Am „grünen Gold“ will nun auch der 45-jährige verdienen: Ab Mitte 2018 will er in Oberwart in großen Maß Wasabi anbauen. Eine Betriebsstätte mit acht Stockwerken und 2.900 Quadratmetern für den High-Tech-Anbau sind geplant. Pro Jahr sollen so rund 25 Tonnen Wasabi pro-

duziert werden, mit denen das Unternehmen dann einen Marktanteil von rund sieben Prozent in Europa hätte. Produzenten will er Wasabi vor allem für Gastronomie und Pharmabetriebe in Europa. Um das Projekt zum Teil zu finan-

sieren, hat Parapattin vergangene Woche eine Crowdfundingkampagne gestartet, die bisher rund 170.000 Euro eingespielt. Im Juni dieses Jahres soll das Projekt dann gestartet werden.

Kommentar senden

2018-04-19 10:00

19. Apr. 2018, Jakob Holger

Die grüne Pflanze, die nicht den wilden Weg schon westlich. Die Pflanze wächst vor allem in Japan.

Am „grünen Gold“ will auch der 45-jährige verdienen: Ab Mitte 2018 will er in Oberwart in großen Maß Wasabi anbauen. Betriebsstätte mit acht Stock-

Wien/Oberwart – Die Produktion erntet über an ein Chemiefabrik als an traditionelle Landwirtschaft: Kleine grüne Pflänzchen sind in Holz- und Glasbehältern aufgestellt, die Böden, in denen sie stehen, sind mit Kabelle verbunden. Mitarbeiter in weißen Kitteln und Handschuhen untersuchen regelmäßig die Pflanzen, insgesamt hundert Quadratmeter ist die Versuchsanlage groß, die sich in Oberwart im Burgenland befindet.

Seit mehr als einem Jahr testet dort das Unternehmen **WASABI** den Anbau von Wasabi. Jones grünes Gemüse, das viele am japanischen Sushirestaurant kennen – und zeigt damit Internationalität für Aufsteckbrot. Denn Wasabi gilt als eine der am schwersten zu kultivie-

renden Pflanzen der Welt. Um den Anbau effizienter zu gestalten, experimentieren man in der Anlage mit den verschiedenen Klima- und Lichtbedingungen, so die Geschäftsführer von **WASABI**, Martin Parapattin, zum **STANDARD**.

Das Verfahren, das er für den Anbau verwendet, nennt sich Aeroponik. Die Pflanzen brauchen keine Erde, sondern hängen mit dem Wurzelteil in der Luft. Ober automatisch vorbeifahrende Düsen werden sie von unten mit einer Lösung aus Wasser und Nährstoffen besprüht.

Die Vorteile dieser Methode sind laut Parapattin, dass weniger Düngemittel, Wasser und Dünger durch die Automatisierung als im herkömmlichen Anbau benötigt werden. Auch sei der Ertrag höher.

Parapattin glaubt, mit dem Wasabi-Anbau in eine Maßnahme vorwärts zu kommen. Ursprünglich in Japan heimisch, wird Wasabi heute fast ausschließlich aus Asien nach Europa importiert. Größere europäische Betriebe gibt es nur in Großbritannien, Irland und Polen. Vorwiegend wird Wasabi meist für die Gastronomie, aber auch medizinisch kann es laut Parapattin durch seine entzündungshemmende und antibakterielle Wirkung eingesetzt werden.

Am „grünen Gold“ will nun auch der 45-jährige verdienen: Ab Mitte 2018 will er in Oberwart in großen Maß Wasabi anbauen. Eine Betriebsstätte mit acht Stockwerken und 2.900 Quadratmetern für den High-Tech-Anbau sind geplant. Pro Jahr sollen so rund 25 Tonnen Wasabi produziert werden, mit denen das Unternehmen dann einen Marktanteil von rund sieben Prozent in Europa hätte. Produzenten will er Wasabi vor allem für Gastronomie und Pharmabetriebe in Europa. Um das Projekt zum Teil zu finan-

sieren, hat Parapattin vergangene Woche eine Crowdfundingkampagne gestartet, die bisher rund 170.000 Euro eingespielt. Im Juni dieses Jahres soll das Projekt dann gestartet werden.

Kommentar senden

2018-04-19 10:00

19. Apr. 2018, Jakob Holger

Die grüne Pflanze, die nicht den wilden Weg schon westlich. Die Pflanze wächst vor allem in Japan.

Am „grünen Gold“ will auch der 45-jährige verdienen: Ab Mitte 2018 will er in Oberwart in großen Maß Wasabi anbauen. Betriebsstätte mit acht Stock-

Wien/Oberwart – Die Produktion erntet über an ein Chemiefabrik als an traditionelle Landwirtschaft: Kleine grüne Pflänzchen sind in Holz- und Glasbehältern aufgestellt, die Böden, in denen sie stehen, sind mit Kabelle verbunden. Mitarbeiter in weißen Kitteln und Handschuhen untersuchen regelmäßig die Pflanzen, insgesamt hundert Quadratmeter ist die Versuchsanlage groß, die sich in Oberwart im Burgenland befindet.

Seit mehr als einem Jahr testet dort das Unternehmen **WASABI** den Anbau von Wasabi. Jones grünes Gemüse, das viele am japanischen Sushirestaurant kennen – und zeigt damit Internationalität für Aufsteckbrot. Denn Wasabi gilt als eine der am schwersten zu kultivie-

renden Pflanzen der Welt. Um den Anbau effizienter zu gestalten, experimentieren man in der Anlage mit den verschiedenen Klima- und Lichtbedingungen, so die Geschäftsführer von **WASABI**, Martin Parapattin, zum **STANDARD**.

Das Verfahren, das er für den Anbau verwendet, nennt sich Aeroponik. Die Pflanzen brauchen keine Erde, sondern hängen mit dem Wurzelteil in der Luft. Ober automatisch vorbeifahrende Düsen werden sie von unten mit einer Lösung aus Wasser und Nährstoffen besprüht.

Die Vorteile dieser Methode sind laut Parapattin, dass weniger Düngemittel, Wasser und Dünger durch die Automatisierung als im herkömmlichen Anbau benötigt werden. Auch sei der Ertrag höher.

Parapattin glaubt, mit dem Wasabi-Anbau in eine Maßnahme vorwärts zu kommen. Ursprünglich in Japan heimisch, wird Wasabi heute fast ausschließlich aus Asien nach Europa importiert. Größere europäische Betriebe gibt es nur in Großbritannien, Irland und Polen. Vorwiegend wird Wasabi meist für die Gastronomie, aber auch medizinisch kann es laut Parapattin durch seine entzündungshemmende und antibakterielle Wirkung eingesetzt werden.

Am „grünen Gold“ will nun auch der 45-jährige verdienen: Ab Mitte 2018 will er in Oberwart in großen Maß Wasabi anbauen. Eine Betriebsstätte mit acht Stockwerken und 2.900 Quadratmetern für den High-Tech-Anbau sind geplant. Pro Jahr sollen so rund 25 Tonnen Wasabi pro-

duziert werden, mit denen das Unternehmen dann einen Marktanteil von rund sieben Prozent in Europa hätte. Produzenten will er Wasabi vor allem für Gastronomie und Pharmabetriebe in Europa. Um das Projekt zum Teil zu finan-

sieren, hat Parapattin vergangene Woche eine Crowdfundingkampagne gestartet, die bisher rund 170.000 Euro eingespielt. Im Juni dieses Jahres soll das Projekt dann gestartet werden.

Kommentar senden

2018-04-19 10:00

19. Apr. 2018, Jakob Holger

Die grüne Pflanze, die nicht den wilden Weg schon westlich. Die Pflanze wächst vor allem in Japan.

Am „grünen Gold“ will auch der 45-jährige verdienen: Ab Mitte 2018 will er in Oberwart in großen Maß Wasabi anbauen. Betriebsstätte mit acht Stock-

Wien/Oberwart – Die Produktion erntet über an ein Chemiefabrik als an traditionelle Landwirtschaft: Kleine grüne Pflänzchen sind in Holz- und Glasbehältern aufgestellt, die Böden, in denen sie stehen, sind mit Kabelle verbunden. Mitarbeiter in weißen Kitteln und Handschuhen untersuchen regelmäßig die Pflanzen, insgesamt hundert Quadratmeter ist die Versuchsanlage groß, die sich in Oberwart im Burgenland befindet.

Seit mehr als einem Jahr testet dort das Unternehmen **WASABI** den Anbau von Wasabi. Jones grünes Gemüse, das viele am japanischen Sushirestaurant kennen – und zeigt damit Internationalität für Aufsteckbrot. Denn Wasabi gilt als eine der am schwersten zu kultivie-

renden Pflanzen der Welt. Um den Anbau effizienter zu gestalten, experimentieren man in der Anlage mit den verschiedenen Klima- und Lichtbedingungen, so die Geschäftsführer von **WASABI**, Martin Parapattin, zum **STANDARD**.

Das Verfahren, das er für den Anbau verwendet, nennt sich Aeroponik. Die Pflanzen brauchen keine Erde, sondern hängen mit dem Wurzelteil in der Luft. Ober automatisch vorbeifahrende Düsen werden sie von unten mit einer Lösung aus Wasser und Nährstoffen besprüht.

Die Vorteile dieser Methode sind laut Parapattin, dass weniger Düngemittel, Wasser und Dünger durch die Automatisierung als im herkömmlichen Anbau benötigt werden. Auch sei der Ertrag höher.

Parapattin glaubt, mit dem Wasabi-Anbau in eine Maßnahme vorwärts zu kommen. Ursprünglich in Japan heimisch, wird Wasabi heute fast ausschließlich aus Asien nach Europa importiert. Größere europäische Betriebe gibt es nur in Großbritannien, Irland und Polen. Vorwiegend wird Wasabi meist für die Gastronomie, aber auch medizinisch kann es laut Parapattin durch seine entzündungshemmende und antibakterielle Wirkung eingesetzt werden.

Am „grünen Gold“ will nun auch der 45-jährige verdienen: Ab Mitte 2018 will er in Oberwart in großen Maß Wasabi anbauen. Eine Betriebsstätte mit acht Stockwerken und 2.900 Quadratmetern für den High-Tech-Anbau sind geplant. Pro Jahr sollen so rund 25 Tonnen Wasabi pro-