



## Indoor-Farming: Echtes Wasabi-Pulver aus dem Südburgenland

5. August 2021 Highlights

Dem Indoor Farming Start-up PhytonIQ ist eine Sensation gelungen: Das Unternehmen bringt nachhaltiges, echtes Wasabi Pulver auf den Markt. Es stammt zu 100 Prozent aus dem Südburgenland und hat mit Kren oder Meerrettich so gar nichts gemein.

Zu japanischer und koreanischer Küche darf echter Wasabi (Wassermeerrettich) nicht fehlen. Doch oft bekommen wir nur die grüne Kopie gereicht: eine Meerrettichpaste, die grün eingefärbt wurde und als Pseudo-Wasabi bei uns auf dem Teller landet. Denn echter Wasabi ist teuer, ein Kilogramm kostet circa 650 Euro. Zudem braucht er rund 24 Monate um zu reifen und wächst wild am Ufer von Flüssen und Bächen in Japan. Vereinzelt auch in Gebieten Russlands. Denn Wassermeerrettich gedeiht am besten in seichten, fließenden Gewässern in unberührter Natur. Der Kreuzblütler braucht ein nicht zu warmes und nicht zu kühles Klima, am liebsten hat er es zwischen acht und 20 Grad warm. Und, er mag auch kein direktes Sonnenlicht. All das limitiert die Anbaugelände für Wasabi erheblich. Darum ist Wasabi so rar und teuer.

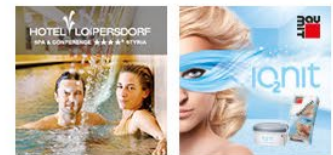
### Mehr als eine scharfe Sache: Wasabi made in Austria

Dem österreichischen Unternehmen PhytonIQ ist es nun gelungen, Wasabi mit einer ausgeklügelten Technologie in seiner Indoor Farm zu züchten. Mittlerweile kultiviert das Start-up rund 40.000 Wasabi-Pflanzen in seiner Indoor Farm. Sie wachsen völlig ohne Einsatz von Pestiziden und das auf kleinstem Raum. Durch das Bewässerungssystem können 95 Prozent Wasser und 85 Prozent Düngemittel eingespart werden. Außerdem kann ganzjährig angebaut werden. Geerntet werden die Wasabi-Blätter alle sechs Wochen. Der Strom für die LED-Technologie stammt zu 100 Prozent aus erneuerbarer Energie.

Die Technologie dahinter entwickelten Eszter Simon und Martin Parapatits, die beiden Gründer von PhytonIQ. Ihr System ist mittlerweile weltweit gefragt: „Das Interesse nimmt zu. Es ist eine ethische Zukunftsfrage, wie wir Lebensmittel produzieren und woher sie kommen. Mit unserem Indoor-Farming-System ersparen wir uns extensive Landwirtschaft und Monokulturen, den Einsatz von Pestiziden sowie den CO2-intensiven Transport aus Übersee. Wir können kleine, lokale Einheiten anbieten, die zum Beispiel Ballungsräume gut versorgen könnten.“

Begonnen hat das Start-up mit einer Indoor Farm in Oberwart auf einer Fläche von mehr als 1.000 Quadratmetern. Hier werden Wasabi, Microgreens (z.B. Rettich Daikon) und seit kurzem auch Safran angebaut. Mit High-Tech Entwicklungen (u.a. Kreislaufwirtschaft) leistet PhytonIQ einen wichtigen Beitrag zur regionalen Ernährungssicherheit und Unabhängigkeit der Region. Das Unternehmen bietet zudem individuelle Komplett-Lösungen aus einer Hand. Beginnend bei der Beratung und Planung der Anlagen, dem Kultivieren verschiedenster Pflanzen bis hin zur intelligenten Software. Die Entwicklungen von PhytonIQ sind keine Prototypen, sondern bereits im Einsatz.

### WERBUNG



### WELLNESS MAGAZIN SPECIAL ARCHIV



SPECIAL Wohnträume 2018



SPECIAL Golden Summer 2018



SPECIAL Wintertraum 2017



SPECIAL Herbstgenuss – Indian Summer & Wine 2017



SPECIAL – Sommertraum 2017



### NEWSLETTER

E-Mail\*

### SCHLAGWÖRTER

Beauty Beauty-Neuheiten Duft



## Wie erkennt man echten Wasabi?

Echter Wasabi hat einen Minzton, der Pseudo-Wasabi (von den Japanern auch Seiy Wasabi, also „westliches Wasabi“ genannt) ist giftgrün. Zudem verliert echter Wasabi nach nur 30 Minuten, wenn er gerieben wird, seinen Geschmack. Ein Vorteil: Die Schärfe des Wasabi- und Pastenpulvers von PhytonIQ wird durch das Anrühren aktiviert. Nach einer Ruhezeit von circa zehn Minuten entfaltet sich seine einzigartige Schärfe. Man spürt sie eher in der Nase oder durch eine angenehme Wärme im Bauchraum, dafür sorgen die Senföle im Wasabi.

## Wie wird das Wasabi-Pulver hergestellt?

Das **Wasabi-Pulver von PhytonIQ** stammt aus den Blättern und Stängel der Wassermeerrettich-Pflanze und überzeugt durch seinen aromatischen Geschmack. Die Blätter und Stängel werden per Hand geerntet, anschließend gefriergetrocknet und dann fein zermahlen. Die grüne Power-Pflanze stimuliert unsere Geschmacksknospen auf besondere Weise: Ist es anfangs die prickelnde Schärfe, überzeugt Wasabi im Nachgang durch seine süßlich-aromatische Note.

## Das Wasabi-Pulver von PhytonIQ ist vielseitig einsetzbar

Wasabi-Pulver passt perfekt als scharfer Dip zu Fisch- und Fleischgerichten, Fingerfood und gegrilltem Gemüse. Einfach mit etwas Kohlrabi-Saft anrühren und die Wasabi-Paste kann sofort frisch verzehrt werden. Um das Wasabi-Pulver zu aktivieren, muss es nach dem Anrühren etwa fünf bis zehn Minuten ruhen. So kann sich der feine, scharfe Geschmack optimal entfalten. Wem das reine Wasabi-Pulver zu scharf ist, kann das **PhytonIQ Pastenpulver** verwenden. Es ist milder im Geschmack, bereits mit Kohlrabi- und Apfelpulver verfeinert. Es wird nur mit Wasser angerührt. *Wasabi-Pulver aus dem Südburgenland, 20 g, 15,99 Euro UVP, erhältlich im [PhytonIQ-Onlineshop](#)*

Fotos: Susanne Posch, PhytonIQ