PhytonIQ - PRESSE-INFORMATION

**PhytonIQ: Das Indoor Farming Unternehmen**



Am Sonntag, wenn andere Menschen gerade beim Frühstück sitzen, kommen Eszter Simon und Martin Parapatits, in ihre Indoor Farm nach Oberwart. Denn jeden Tag sehen die beiden „nach ihren Pflanzen“. Eszter Simon und Martin Parapatits sind in Europa Pioniere auf dem Gebiet des Indoor Farmings. Sie haben vor etwas mehr als vier Jahren das Start-up PhytonIQ geründet. Die Architektin und Lebensmitteltechnologin Eszter Simon (38) und der Bauingenieur und Umweltwissenschaftler Martin Parapatits (48) beschäftigten sich seit ihrem Studium mit den Problemen herkömmlicher Landwirtschaft und unserer Ernährung in Zukunft.

Über Umwege kamen sie zu dem Ansatz: Indoor Farming in kleinen Einheiten für Ballungszentren, als auch Entwicklungsbiete, wie Steppe oder Wüste mit Wassermangel, mithilfe nachhaltiger, intelligenter Technologie einfach ressourcenschonend und wetterfest, zu implementieren. Das Besondere an dem System von PhytonIQ ist nicht allein die eigene Technik. Das Unternehmen entwickelt und verwendet vielmehr Lösungen, welche wirtschaftlich den höchsten Ertrag liefern. Für den professionellen Anbau beraten, planen und entwickeln die Indoor-Farming-Experten die optimalen Hallen- und Produktionsanlagen. Gleichzeitig achtet man darauf, CO2 neutral und ökologisch zu produzieren, wobei völlig auf Spritzmittel und Kunstdünger verzichtet werden kann.

Klingt utopisch? Mitnichten, denn Indoor Farming ist bereits vor allem in Asien, Nordamerika und Nordeuropa weit verbreitet. Dennoch ist das System von PhytonIQ einzigartig. Einige Technologien sind bereits patentiert, wie die Wasser- und Nährstoffversorgung mithilfe von automatischer Aeroponik-Bewässerung. Doch auch bei PhytonIQ ist viel Handarbeit gefragt, so bei der Ernte. Ein wesentlicher Vorteil sind hier die „schwebenden Beete“ auf verschiedenen Höhen. Dies ist wiederum für die Mitarbeiter ein Gesundheitsvorteil.

Ziel ist es eine klimaschonende Form der Landwirtschaft auf kleinen Flächen ohne Chemie, die nur kurze Transportwege benötigt und lokal überall eingesetzt werden kann, zu etablieren. Vor allem CO2-intensive Importe könnten so vermieden werden; wie der Wasabi-Anbau von PhytonIQ bereits zeigt.

Begonnen hat das Start-up mit einer Indoor Farm in Oberwart auf einer Fläche von mehr als 1.000 m2. Hier werden Wasabi, Safran und seit kurzem auch Salate angebaut. Mit High-Tech Entwicklungen (Kreislaufwirtschaft, nachhaltiges Indoor Farming, Softwareentwicklung, etc.) 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.

**Woher kommt der Name?**

Und der Name PhytonIQ? Setzt sich einfach zusammen aus „Phyto“ – „aus der Pflanze kommend“ und „IQ“ – Intelligenz.

**PhytonIQ – Group: Die Fakten**

Gegründet 2017 als Start-up von Eszter Simon und DI Martin Parapatits, mithilfe von Crowd Funding, als Pionier in Sachen Indoor Farming. Die PhytonIQ Group gliedert sich in die Bereiche Forschung und Entwicklung mit Phytoprise (vornehmlich Pflanzenforschung und Entwicklung von Indoor Farming) und PhytonIQ Technology (Planung, Bau- und Betrieb von Indoor Farming), sowie den Bereich Betriebstätten, hier Investment (direkte Beteiligungen an Indoor Farming), Wasabi – der eigentlichen Produktion von Wasabi und Microgreens und dem Bereich Business, hier vor allem der Entwicklung von weltweiten Indoor Farming Projekten.

**Personal:**

34 Mitarbeiter

10 Führungskräfte (ohne Geschäftsführung) davon 4 weibliche Führungskräfte

**Wo gibt es die Produkte?**

Die PhytonIQ Produkte sind gelistet bei der Drogeriemarkt-Kette „gewusst wie/Prokopp“, erhältlich bei diversen Online-Plattformen/Lieferdiensten wie markta.at, bauernlanden.at, etc. sowie bestellbar über den Phytoniqtaste-Webshop [www.phytoniqtaste.com](http://www.phytoniqtaste.com) und direkt am Produktionsstandort in Oberwart.