

Echter Wasabi aus dem Südburgenland



Woher werden unsere Nahrungsmittel in Zukunft kommen? Dieser Frage wird sich unsere Gesellschaft stellen müssen. Werden wir nach wie vor auf eine globale Lebensmittelindustrie setzen, oder wird es lokale, kleinere und gut vernetzte Strukturen in Europa geben, die nachhaltiger sind und auch sozial fair handeln?

Indoor farming - eine klimaschonende Form der Landwirtschaft auf kleinen Flächen ohne den Einsatz von Pestiziden, die nur kurze Transportwege benötigt und lokal überall eingesetzt werden kann - kann hier eine mögliche Alternative sein. Vor allem CO₂-intensive Importe könnten so vermieden werden; wie zum Beispiel der Wasabi-Anbau von PhytonIQ (<https://www.phytoniq.com/>) in einer Indoor Farm bereits zeigt. Gegründet wurde das Start-up 2017 von Eszter Simon und Martin Parapatits, mithilfe von Crowd Funding, als Pionier in Sachen Indoor Farming in Österreich. Begonnen haben beide mit einer Indoor Farm in Oberwart auf einer Fläche von 1.000 m². Hier werden Wasabi, Microgreens – wie z.B. Rettich Daikon - und ab Herbst auch Erdbeeren 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. Das wiederum ist interessant für Gemeinden,

Landwirte, die ein zweites Standbein suchen, Gastronomen oder Betreiber von Mensen.

Doch warum braucht es echten Wasabi?

Diese Pflanze eignet sich hervorragend für den Indoor Anbau, da es immer schwieriger wird, in der freien Natur geeignete Plätze für den Anbau zu finden. In der Natur braucht Wasabi an die 24 Monate um zu reifen und wird in Flüssen und Bächen in Japan und Südostasien kultiviert. Von dort wird er auch zu uns importiert, meist zu einem sehr hohen Preis. So kostet ein Kilogramm in etwa 440 Euro. Der Kreuzblütler braucht zudem ein nicht zu warmes und nicht zu kühles Klima, am liebsten hat er es zwischen 8°C und 20°C warm. Und er mag auch kein direktes Sonnenlicht. All das limitiert die Anbaugelände für Wasabi auf dieser Welt erheblich. Genau hier kommt Indoor Farming ins Spiel, da es ideale Bedingungen für den Wasabi Anbau schaffen kann. Echter Wasabi wird sehr gerne in der Gourmetküche eingesetzt. Neben dem Rhizom, welches oft zu Paste oder Pulver verarbeitet wird, erfreuen sich nunmehr auch die Blätter wachsender Beliebtheit.

Wasabi aus dem Südburgenland

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

Das Wasabi Pulver (20 Gramm um € 15,99) aus dem Südburgenland ist im Onlineshop (<https://www.phytoniqtaste.com/>) erhältlich.