



Bild links: „Kräuterfarm“ im E-Center Schöne-
weide in Berlin: Hinten der kompakte Gewächs-
schrank, vorne der Verkauf der geernteten Kräuter
Bild unten: Hier wachsen neue Kräuterbündchen
heran



Fotos (2): Edeka/Jochem Zick

Erntefrisch in den Einkaufswagen

Das Start-up Infarm entwickelt Gewächshaussysteme für den Innenbereich, um Kräuter und Salat ressourcenschonend anzubauen. Das „Vertical Farming“ könnte auch die Frische-Abteilungen des LEH gehörig umkrepeln. Metro International und Edeka Minden sind bereits Handelspartner von Infarm.

von Konny Scholz

Die hell erleuchteten Glasschränke, in denen Kräuter auf Etagen übereinander in Hydrokultur heranwachsen, nennen sich „Farmen“. So eine Farm ist in der Lage, auf 2 qm mit 7 Etagen im Monat 1.200 Bund pestizidfrei angebaute Kräuter oder 800 Salatköpfe hervorzubringen. Die urbanen Indoor-Farmen stehen direkt in Supermärkten, Restaurantküchen oder Kantinen, also dort, wo frische Kräuter gebraucht werden. „Theoretisch kann in einigen Jahren jeder Salat, der in Berlin verzehrt wird, vor Ort angebaut werden“, meint Jakob Peter von Infarm. „Wir dezentralisieren die Lebensmittelversorgung“, so die Vision. Aktuell stehen rd. 50 Indoor-Farmen im Großraum Berlin. Zu den Infarm-Handelspartnern zählen Edeka und Metro International.

Hocheffiziente LED-Lampen, ausgeklügelte Sensortechnologie, eine Cloud und das Start-up-typische Talent, Prozesse digital neu zu denken, haben das Infarm-Konzept 2013 auf die Schiene gesetzt. Am Ziel, der ressourcenschonenden Produktion gesunder Lebensmittel für den urbanen Raum unter Vermeidung langer Transportwege, arbeiten inzwischen fast

100 Mitarbeiter, darunter Biologen, Gärtner und Ingenieure.

Digital überwacht

Die Versorgung der Pflanzen, also Nährstoffzufuhr, Wasserhaushalt, pH-Wert, Licht etc. wird per Sensorik digital überwacht und gesteuert. „Wir können steuern, wie groß oder schwer die Pflanzen werden sollen. Sogar die Pflanzenfarbe lässt sich durch Änderung der Rezeptur und Lichtzufuhr beeinflussen“, sagt Peter. Ganz ohne Vor-Ort-Einsatz geht der Reife- und Ernteprozess jedoch nicht: Die Wasserfilter müssen gewechselt, die Setzlinge fachgerecht in ihre Wuchskissen gepflanzt werden, und die Ernte wird nicht etwa vom Kunden, sondern vom Infarm-Profi vorgenommen.

Was noch einigermaßen futuristisch anmutet, ist bei Edeka bereits gelebte Praxis. Die erste Markt-Farm von Infarm eröffnete im Juni 2017 im neuen Edeka-Center Schöne-
weide in Berlin. Mit den Erfahrungen im Bereich der „maßgefertigten Pflanzensysteme“ wolle man die Frischekompetenz bei Kräutern noch weiter ausbauen, sagte Edeka-Zentraleinkäufer

Andreas Berg zum Projektstart. Inzwischen verfügen bereits 16 Filialen über eine Kräuterfarm in ihrer Obst- und Gemüseabteilung. Zweimal pro Woche werden die Kräuter mit Wurzeln geerntet und in die daneben stehenden Verkaufsmöbel gestellt, wo sie weiter mit Wasser versorgt werden, bis sie vom Kunden entnommen werden. Die Preise entsprechen denen vergleichbarer nicht selbstgezogener Kräuter.

Edeka kommuniziert das Thema in Werbeanzeigen, Presseinformationen und im wöchentlich erscheinenden Angebots-Flyer, sobald ein neuer Markt dazukommt. „Kräuter, die direkt im Markt wachsen und frisch geerntet zum Verkauf bereitgestellt werden, sind für unsere Kunden natürlich ein neues Thema“, beschreibt Edeka die bisherige Resonanz der Kunden. Die Erfahrung: „Je länger die Kräuterfarm im jeweiligen Markt steht, umso besser werden die Produkte von den Kunden angenommen, denn frischer und regionaler geht es kaum.“ In der Planung ist, das Angebot bald auch auf Salate auszudehnen.

redaktion@ehi.org