

Kooperation mit FarmUp



Rieber und FarmUp bündeln ihre Kompetenzen unter dem Namen 'urbanfarmup' und wollen die Zukunft der Catering- und Gastroküchen durch Microgreens nachhaltiger gestalten / Foto:

Rieber

Rieber und das Gießener Startup FarmUp geben ihre strategische Kooperation bekannt: Der gemeinsame regionale Anbau von Kohlenstoffdioxid-neutralen Superfood-Microgreens markiert einen Wendepunkt in der nachhaltigen Lebensmittelversorgung.

Die Partnerschaft zielt darauf ab, die Zukunft der Catering- und Gastroküchen nachhaltiger zu gestalten, unter Verwendung von gesunden und geschmacksintensiven jungen Gemüsepflanzen – den Microgreens – mit besonders hohen Vital- und Nährstoffwerten.

Rieber und FarmUp haben ihre Kompetenzen unter dem Namen 'urbanfarmup' gebündelt:

'Unser gemeinsames Ziel ist es, bis 2030 führend in der Entwicklung von Indoor-Farming-Infrastruktursystemen und Softwarelösungen zu sein. Damit wollen wir zum einen die Versorgung der städtischen Bevölkerung mit regionalen und frischen Nährstoffen revolutionieren. Zum anderen sollen dabei Emissionen und Ressourcenverbrauch um das 20-fache im Vergleich zur konventionellen Landwirtschaft reduziert werden', berichtet Robin Jörg, Gründer und CEO von FarmUp.

Geschmacksintensives Superfood

Microgreens sind junge Gemüsepflanzen, die zwischen Spross und Jungpflanze geerntet werden. Sie bieten ein intensives Geschmackserlebnis und sind reich an Vital- und Nährstoffen – zwischen 40- und 260-mal mehr Mineralien und Vitamine gegenüber herkömmlich gereiftem Gemüse. Der Anbau erfolgt frei von Pestiziden, Herbiziden, Antibiotika und Hormonen. Die Microgreens können entweder als Toppings serviert oder beispielsweise in Öl, Pesto, Saucen oder Smoothies verarbeitet werden. Derzeit stehen 15

Geschmacksrichtungen zur Verfügung. Sie sind zudem platzsparend, ergiebig und damit kostengünstig. Bereits seit 2018 baut FarmUp die Microgreens in Gießen an und erntet wöchentlich rund 1.000 Kisten.

Im Rahmen der Zusammenarbeit stellt Rieber unterirdische Flächen im geplanten Kohlenstoffdioxid-neutralen urbanharbor-Stadtquartier in Ludwigsburg zur Verfügung. ?Die Transformation der unterirdisch nicht nutzbaren Flächen, die ehemals als Luftschutzbunker dienten, bietet ideale Bedingungen für den Anbau?, erklärt Rieber-Gesellschafterin Madlen Maier. ?Natürliche Isolation und konstante Temperaturen reduzieren den Energiebedarf, der ausschließlich durch erneuerbare Energien gedeckt wird. Dazu sind PV-Anlagen auf 5.000 Quadratmetern Dachfläche des Areals installiert. Die Produktion erfolgt plastikfrei und mit einem um 95 Prozent reduzierten Wasserbedarf im Vergleich zum konventionellen Anbau. Ein intelligentes Energiemanagementsystem und ein hoher Automatisierungsgrad sorgen zusätzlich für besonders effiziente Prozesse.?

Durch die gezielte Nachfrageproduktion entsteht darüber hinaus kein Überangebot und damit null Prozent Lebensmittelverschwendung. Besonders wichtig: Die Microgreens werden nach höchsten Qualitätsstandards und zertifizierter Lebensmittelsicherheit produziert. Mit transparenten Hygienekonzepten, individuell maßgeschneiderten Zusammenstellungen, einem Zero Waste-Mehrwegsystem, einer Frische- und Haltbarkeitsgarantie bis zu 14 Tagen bei korrekter Lagerung will urbanfarmup neue Maßstäbe in der Branche setzen. Die Produkte werden lokal produziert und ermöglichen eine Lieferung innerhalb von 24 Stunden ?vom Acker? bis auf den Teller.

Für die speisewerk-Kantine der ansässigen Firmen und Start-Ups von Bosch und Porsche auf dem urbanharbor-Areal wird das Superfood ab Frühjahr 2024 direkt vor Ort produziert.