

Hamburger Abendblatt

INDOOR-FARMING 27.08.16

Start-up investiert Millionen in Salatanbau am Hauptbahnhof

Von Melanie Wassink



Isabel von Molitor und Mark Korzilius planen in der Großmarkthalle eine Salatproduktion

Die Firma Farmers Cut plant, Gemüse in Hamburger Markthalle heranzuzüchten. Laborbedingungen sollen Natur nachahmen.

Hamburg. Nur einen Steinwurf vom Hauptbahnhof entfernt soll schon bald Salat wachsen. Genug Grünzeug für Tausende Hamburger am Tag. Rund um das Jahr, unabhängig von Saisonzeiten, unter Laborbedingungen. Zukunftsmusik? Hirngespinnste von verrückten Wissenschaftlern?

Was sich unrealistisch anhört, ist die Idee von Mark Korzilius, einst Mitgründer der Restaurantkette Vapiano. Korzilius steht vor einem der Gebäude am Großmarkt und zeigt hinter sich: "Diese Immobilie haben wir gerade gemietet, bald geht es los", sagt der Kaufmann in Jackett und Jeans. Es sind Flächen von der Ausdehnung mehrerer Tennishallen, die das Zukunftsprojekt beherbergen und die Versorgung der City mit frischem Gemüse revolutionieren sollen. "Wir schaffen eine Hochtechnologie im Herzen von Hamburg", sagt Korzilius stolz.

1300 Quadratmeter Anbaufläche

Knapp fünf Millionen Euro sollen in die Salatzucht seiner neuen Firma "Farmers Cut" fließen. Auf

1300 Quadratmetern soll angebaut werden. Das Areal wird frei durch den Umzug des Fruchthändlers Marker (siehe Kasten). Eine erste Ernte von Brunnenkresse oder Baby Leaf Salaten soll es im Mai 2017 geben. Pro Jahr ist die Aufzucht von 120 Tonnen oder 1,2 Millionen Portionen Salat geplant.

Für den Hamburger ist das Anbauverfahren die logische Konsequenz aus den aktuellen Herausforderungen in der Landwirtschaft. Um das Jahr 2050 herum werden neun Milliarden Menschen die Erde bevölkern. Zwei Drittel von ihnen dürften in Städten wohnen. Wie können diese ernährt werden? Das sogenannte Indoor-Farming in vertikalen Gewächshäusern klingt verlockend: So lässt sich an jedem Ort der Welt Gemüse produzieren, platzsparend und unabhängig vom Klima. "Bisher liefert allein Spanien jedes Jahr 680.000 Tonnen Salat nach Nordeuropa", sagt Korzilius. "Kommt die Ware bei uns in den Supermarkt, hat sie kaum noch Vitamine".

Marktstudien in Asien und Amerika

Um hier Abhilfe zu schaffen, habe Farmers Cut gemeinsam mit Partnern eine neue Aufzucht von Salaten und Kräutern entwickelt. Zusammen mit Korzilius sitzt Isabel von Molitor mit im Boot bei "Farmers Cut". Die 27-Jährige hat in den vergangenen eineinhalb Jahren Marktstudien in aller Welt betrieben, sie reiste nach Asien und Amerika. Die beiden Eigentümer des Start-ups schauten sich an, wie Labors bereits Tausende Bauernhöfe ersetzen. Die größte japanische Indoor-Farm produziert 12.000 Salatköpfe pro Tag. Seit dem Atomunfall von Fukushima schätzen solvente Japaner den garantiert unverstrahlten Salat aus Pflanzenfabriken. Konzerne wie Philips, Panasonic, Toshiba oder Fujitsu sind ins Hightech-Agrargeschäft eingestiegen.

Bei der in Hamburg geplanten Halle wird es sich um einen Anbau mit künstlichem Klima handeln. Die Versuche hätten gezeigt, dass solche Verfahren ganzjährig zu hohen Erträgen führen, heißt es bei dem Start-up.

Andreas Ulbrich, Professor für Gemüseproduktion an der Hochschule Osnabrück, ist von der Idee überzeugt und kooperiert mit Farmers Cut: "Das Projekt bietet die Möglichkeit, eine nachhaltige Produktion aufzubauen, und das quasi neben der Haustür der Verbraucher". Die Anlage sei die einzige dieser Art in ganz Deutschland.

Und so funktioniert der Anbau: In den Aufzuchträumen, die keine Fenster haben sollen, will Farmers Cut die LED-Lichttechnologie einsetzen. Diese energieeffizienten Leuchtdioden sind ausschlaggebend für die Entwicklung von "Indoor-Farmen". Denn sie haben kaum Wärmeverluste und können das für die Pflanzen unverzichtbare Sonnenlicht ersetzen. Damit die Gewächse in den übereinander angeordneten Ebenen ausreichend Helligkeit bekommen, erhält jede der sechs Lagen künstliches Licht.

Blätter sind verzehrfertig

Auch herkömmliche Erde wird bei dieser Anbau-Methode keine Rolle mehr spielen. "Pflanzen benötigen Erde letztlich nur als Stabilisator, der sie vor dem Umfallen bewahrt", sagt Korzilius. Bereits seit den 1990er-Jahren werde ein Großteil der Salate in Gewächshäusern in Spanien, Belgien, Frankreich oder Italien mittels einer Nährlösung gezogen. Der Einsatz von natürlichem oder synthetischem Dünger wird so im Vergleich mit dem Anbau auf dem Acker reduziert.

Auch an anderer Stelle kann gespart werden, wirbt Korzilius für seinen Anbau: Das Wasser könne immer wieder recycelt werden. "Es entsteht ein Kreislauf", ergänzt der Wissenschaftler Ulbrich. Zudem entfällt die Säuberung des Gemüses. Wenn es auf dem Feld oder im Gewächshaus gewachsen ist, ist eine Reinigung üblich. Und schließlich müssen nach der Aufzucht in dem geschlossenen System weder Insekten noch Pestizide vom Salat abgewaschen werden. Die Blätter

sind sofort verzehrfertig, weil sie bis zum Moment des Verbrauchs an der Wurzel bleiben.

Den Stromverbrauch für Beleuchtung und Temperatur will "Farmers Cut" möglichst niedrig halten. Korzilius setzt auf ein gasbetriebenes Blockheizkraftwerk. Die Abwärme könne die Büros beheizen, das anfallende Kohlendioxid in der Halle das Pflanzenwachstum ankurbeln.

Gründer hat Patent angemeldet

Vom tatsächlichen Energiebedarf, der bei vielen solcher Farmen heute noch ein Problem ist, hängt auch ab, ob das Projekt für eine öffentliche Unterstützung im Programm "Nachhaltigkeit im Gartenbau" in Frage kommt. "Wir prüfen derzeit, ob es eine Förderung der Stadt geben wird", sagt eine Sprecherin der Wirtschaftsbehörde. Es gebe derzeit aber noch nicht ausreichend Informationen von Farmers Cut.



"Unser Verfahren haben wir zum Patent angemeldet", sagt Korzilius. Schließlich betrachtet der Unternehmer seine Anlage in Hamburg auch als Pilot-Projekt, das im Erfolgsfall weltweit einsetzbar sein könnte. Zunächst aber werden die Hamburger die Produkte probieren können: "Die Ware bieten wir über den Großhandel ausgewählten Köchen an", sagt Korzilius. Aber auch der direkte Verkauf an Endkunden ist geplant: "Die Hamburger können täglich – auch Sonnabend, zu uns in die Farm kommen". 100 Gramm frisch geernteter Salat sollen etwa 2,50 Euro kosten.

Farmers Cut will sich mit Start-ups vernetzen

Für den Vertrieb will sich Farmers Cut auch mit anderen Start-ups vernetzen. Auf den übrigen 1000 Quadratmetern in der gemieteten Halle soll ein Co-Cooking-Space entstehen, mit Platz für kleine Firmen. An den Kochstationen können die Kunden Rezepte mit den hier angebauten Kräutern ausprobieren und nebenan einen Kaffee von der Manufaktur-Rösterei trinken. In der Gastrobranche ist Korzilius schließlich zu Hause: Nach dem Start von Vapiano, das sich zu einer erfolgreichen Kette mit Standorten in aller Welt entwickelt hat, experimentierte der 52-Jährige mit weiteren Bistro-ideen wie "Tamtai" oder "La Barracca". Visionen, bei denen der Erfolg allerdings ausblieb.

Die neue Idee der Laborgewächse bietet aber auch für Köche ein interessantes Experimentierfeld.

Es gibt bereits Indoorfarmen, die mit Aromen spielen. Denn je nach Intensität und Zusammensetzung des Lichts verändert sich auch der Geschmack. Mehr Infrarot gibt beispielsweise Basilikum eine deutlich scharfe Note. Genauso gut können andere "Lichtrezepte" Rettich süßer machen. Der Fantasie sind in den Kunstfarmen kaum Grenzen gesetzt: In manchen Labors wachsen bereits essbare Chrysanthemen.

<http://www.abendblatt.de/hamburg/article208137961/Start-up-investiert-Millionen-in-Salatanbau-am-Hauptbahnhof.html> 5/5