



Sprossengärtnerei Keimland

Adresse

Raiffeisenstraße 7, 70794 Filderstadt

Betriebsleiter

Rainer Moritz

Unternehmensform

Einzelunternehmen

Zertifizierung

Bioland

Sortiment

Alfalfa-Sprossen, Mungbohnen-Sprossen, Mungbohnen-Keimlinge, Radieschen-Sprossen, Rettich-Sprossen, Zwiebel-Sprossen, Brokkoli-Sprossen, Linsen-Keimlinge, Kichererbsen-Keimlinge, Getreide-Keimlinge (Dinkel und Roggen)

Geschichte

Rainer Moritz baut seit über 20 Jahren auf den Fildern sogenanntes „Living food“ an. Er ist stolz auf seinen kleinen, nur 14qm großen "Acker", auf dem dennoch bis zu 1,5 Tonnen Sprossen in der Woche produziert werden können. Viel braucht es dazu nicht, die Energie zum Wachstum ist im Samenkorn gespeichert. Herausforderungen im Anbau gibt es trotzdem. „Die Einhaltung der Hygienestandards hat höchste Priorität“, erklärt Rainer Moritz. Das bio-zertifizierte Saatgut für die Sprossenzucht wird zudem regelmäßig auf pathogene Keime im Labor untersucht. Die Zusammenarbeit mit Ecofit besteht schon seit über 20 Jahren.

Die Zwiebelsprossen sind sein persönliches Lieblingserzeugnis: „Es ist unglaublich, dass so eine filigrane, junge Pflanze bereits so intensiv und herzhaft schmecken kann.“ Die Sprossen sollte der Verbraucher kühl und dunkel lagern. Da es sich um lebendige Pflanzen handelt, brauchen sie unbedingt Sauerstoff und Feuchtigkeit. Vor dem Verzehr können die Sprossen in Wasser getaucht werden – so werden sie noch knackiger. Die Sprossen passen nicht nur super zu Salat oder asiatischen Wok-Gerichten. Haben Sie schon mal Sprossen zu Käsefondue oder herzhaften, Waldpilz-gefüllten Pfannkuchen probiert?