



**GENUSSREGION
NIEDERBAYERN**
schon immer. einfach anders.

Christoph, Miguel und Valentin

**Jahrgänge 1989 und 1991
drei Passauer Eigengewächse
züchten eigene Gewächse
Microgreens mit hyperlokalem Vertrieb
finden Keimlinge geil
gründeten nebenher das Startup „Triebwerk“
„Ökospinner“ mit Ambitionen**

Wer nach ihnen sucht, muss sich gut auskennen in der Passauer Altstadt. Wer allerdings durch die als Künstlergasse bekannte Höllgasse spaziert, dem wird ein - durch die Glasfront einsehbarer - Raum mit hellen Pflanzenlampen wohl nicht entgehen. Angefangen haben Christoph, Miguel und Valentin im März 2021 in einem leerstehenden Gewächshaus der Gärtnerei Moser in der Passauer Innenstadt. Sie verbrachten dort nach Arbeit und Studium viel Zeit, um mit allerlei ausgefallenem Gemüse und Kräutern zu experimentieren.

Christoph Helm, der 31-jährige Gartenbauingenieur, leitet die Abteilung Qualitätssicherung beim Biokreis e.V., einem Verband für ökologischen Landbau und gesunde Ernährung. „Ich war schon länger auf der Suche nach einem Gewächshaus und als wir das hier am Fünferlsteg mieten konnten, ging's auch schon los.“ Sofort mit an Bord war der 30-jährige Miguel Zehntner, der wie Chris Gartenbau studiert hat und ebenfalls bei Biokreis arbeitet. Dessen WG-Mitbewohner Valentin Stroh, 29, ist während des Corona-Lockdowns dem Gärtnern verfallen und hatte sich einen kleinen Garten angelegt. Der frühere Maschinenbaustudent macht derzeit ein Psychologie-Fernstudium und wie für seine beiden Kumpels ist das, was sie nun gemeinsam aufziehen, „ein Traum“.

Unter dem Namen „Triebwerk“ bauen die drei Passauer Eigengewächse Keimlinge an und verkaufen diese, sogenannten Microgreens an Passauer Gastronomen und immer mehr Privatleute. „Die sind geil und lecker. In den USA ist das als Superfood der mega Trend“, erklärt Chris und weiß auch warum. Denn es steckt die ganze Kraft des Samens und damit auch Vitamine, Mineralstoffe und andere gesunde Inhaltsstoffe in den rund fünf Zentimeter großen Pflänzchen. Als Salat, im Quark oder Smoothie schmecken sie zudem sehr frisch und intensiv. „Ursprünglich wurden sie in der gehobenen Gastronomie als Deko zum Anrichten verwendet, bis man merkte, wie lecker und wie vitalstoffreich sie sind.“

Ob Sonnenblumen, Amaranth, Erbsen, Brokkoli oder Radieschen – wenn sie dürften, dann würden in ein paar Wochen die bekannten Pflanzen daraus. So aber, im Alter von 10 bis 20 Tagen, schmecken sie anders, wenn auch der Geschmack der späteren Pflanze bereits durchsticht.

Besonders begehrt bei den Kunden sind derzeit Asiasalate, die im Miniformat daherkommen. Nebenan stehen im Gewächshaus auch Blumen mit essbaren Blüten sowie viele Kräuter. „Wir wollen Nischen besetzen und bauen deshalb eher ungewöhnliche Sorten wie vietnamesischen Koriander oder Orangen-Minze an.“

Eine Nische haben sie mit den Microgreens ohnehin, denn im weiten Umkreis sind sie die einzigen Produzenten. „Ich glaube in Regensburg gibt's das auch, aber sonst weiß ich keinen“, sagt Chris. Expansion kommt für sie aber nicht in Frage, denn genauso



wichtig wie das Produkt, ist ihnen die Art des Vertriebs. „Wir sind nicht nur regional, sondern hyperlokal“, betont Miguel, den sie Migi nennen. Die Gastrobetriebe sind alle in der Passauer Innenstadt, der Unverpackt-Laden Tante Emmer und das Esstudio sind ebenso fußläufig erreichbar. „Und seit kurzem sind wir am Freitag auch auf dem Wochenmarkt am Passauer Klostergarten vertreten.“ Deshalb und weil die Lokalpresse kürzlich über die drei berichtete, steigt auch das Interesse der Privatkunden.

Um dieses Interesse auch über den Winter mit frischen Microgreens befriedigen zu können, haben die drei sich mittlerweile einen Raum in der Passauer Höllgasse gemietet, Regale mit beleuchteten Ebenen gebastelt und den Pflänzchen so ein neues Zuhause gegeben.

Die Menschen seien immer zugänglicher für regional produzierte Lebensmittel und neugierig, wenn sie etwas Unbekanntes entdecken. „Früher wären wir als Ökospinner bezeichnet worden, heute ist das anders. Regionalität hat eine andere Wertschätzung bekommen“, so Chris, der durch seinen Hauptberuf bei Biokreis auch weiß, dass „bio“ auch nicht immer ideal ist. „Die Strukturen ähneln mittlerweile bereits denen des konventionellen Anbaus. Der Markt ist groß geworden und weniger persönlich.“ Dadurch komme dem regionalen Konsum mehr Bedeutung zu.

„Unsere Produkte aufwendig zu verpacken, damit Müll zu produzieren und online zu verkaufen, macht für uns keinen Sinn. Hier vor Ort können wir die Kunden direkt mit unserer frischen Ware beliefern.“ Einfach ist es aber trotzdem nicht, denn die große Herausforderung für die Drei ist die Kontinuität der Produktion. „Immer alles frisch zu haben, ist eine logistische Krux. Man muss genau überlegen, wann man was nachpflanzt, um es dann 10 bis 20 Tage später ernten zu können“, erklärt Chris, dem es von Anfang an wichtig war, sehr professionell zu arbeiten, damit neue Kunden auch dauerhaft Kunden bleiben. Er macht auch auf das besondere Bewässerungssystem aufmerksam. Unten am Boden stehen Maurerwannen voller Wasser, das mit einfachen Aquariumpumpen und nach Zeitschaltuhr hoch auf den Gärtnerisch transportiert wird. „Die Pflanzen saugen das auf, was sie brauchen, der Rest läuft wieder ab.“ So nutzen sie fast 100 Prozent des Wassers, während etwa auf einem Acker viel versickert oder verdunstet. Pflanzenschutzmittel zu spritzen käme für sie sowieso nicht in Frage und da ihre Pflänzchen klein und empfindlich sind, würden die auch sofort eingehen. Wert legen sie hingegen auf die hohe Qualität von Saatgut, das regelmäßig in Säcken geliefert wird.

„Und wer wissen möchte, wie wir genau produzieren, der muss nur in der Höllgasse spazieren gehen und kann jederzeit durch die Glastür reinschauen. Mittwoch und Donnerstag ab 17 Uhr haben wir außerdem einen „Ab-Hof-Verkauf“ in der Höllgasse 12. Dort kann sich jeder unser Produktionssystem genauer anschauen.“ Nicht selten stehen noch am Abend bei ihren Pflänzchen, die Hände voller Erde und mit vollen Kisten für die Kunden am nächsten Tag. „Wir machen das gerne, es ist schön, mit den Händen zu arbeiten und zuzusehen, wie die Pflanzen wachsen.“ Darin sind sich die Drei einig und deshalb werden sie – sollte sich der Erfolg der ersten Monate fortsetzen – ihr Projekt sicherlich weiterentwickeln und als hyperlokale Zulieferer nicht nur die Passauer Gastroszene bereichern.