

Artikel erschienen im Thuner Tagblatt vom 6. Januar 2009

Sprossen produzieren statt Gemüse anbauen: Das bietet ein neues Gerät der Thuner Firma Vitaseed von Reto Hartmann.



Die «Weltneuheit»: Reto Hartmann zeigt in seinem Thuner Büro das Gerät Vitaseed, mit dem man Samen fürs Essen zum Sprossen bringt.

Bild: Patric Spahni/Fotograf

In der dritten Welt überlebenswichtige Gemüse und Kornsorten unabhängig von Dürre und Unwetter gewinnen. In den Industrieländern falsche Ernährung – Hauptursache von Zivilisations- und Alterskrankheiten – auf einfache Weise mit vitamin- und enzymreicher Nahrung korrigieren. Damit beschäftigen sich Fachleute weltweit seit Jahrzehnten. Ein Resultat dieser Forschung und Entwicklung ist das neu von Thun aus vertriebene Vitaseed-System.

Vereinfacht gesagt, werden in einer Trommel mit Wasser, Luft und Licht Gemüse- und Kornsaamen zum Sprossen gebracht. Die in wenigen Tagen gekeimten Sprossen sind bereits die Nahrung. Es braucht keine riesigen Ackerflächen, Dünger, harte Arbeit und Lager. Die Sprossen haben bis zu 1000 Mal mehr Nahrungswert als das angebaute und ausgewachsene Gemüse. Die Sprossen sind die einzigen pflanzlichen Lebensmittel, die bis zum Verzehr leben. «Gemüse und Salat <sterben> im Moment der Ernte», schildert der 51-jährige Reto Hartmann, Inhaber der Vitaseed (vgl. Kasten).

Gerät für die Familie

Bisher wurde Vitaseed in der Landwirtschaft, Tierhaltung, in Grossküchen und Bäckereien angewendet. «Das System hat mich fasziniert, und ich sehe in ihm ein grosses Potenzial», begründet der Jurist, Betriebswirtschafter und Informatiker (vormals CEO Feintool und Valora) den Kauf der Firma mit allen Patenten und Namensrechten. Dieser Tage hat er Kunden und Interessierte in die neuen Räume an die C.F.L. Lohnerstrasse geladen – und mit einer «Weltneuheit» überrascht. Jetzt gibt es Vitaseed auch für den Privathaushalt. Im handlichen Kleingerät lassen sich in einer Woche zum Beispiel 400 Gramm Broccoli-Sprossen produzieren, was einem Nährwert von mehreren hundert Kilogramm Gemüse entspricht. Wird man von Sprossen als Alternative zu ausgewachsenem Gemüse auch satt? «Durchaus. Es sind hochwertige, erstklassige Nahrungsmittel», sagt Hartmann. In unseren Breitengraden würden sie eher als Beilagenergänzung eingesetzt.

Noch arbeiten am Thuner Firmensitz nicht viele Leute. Das Unternehmen verfügt aber über ein leistungsfähiges Technologie- und Vertriebsnetzwerk. Diese gelte es nun, international auszubauen. «Ich träume davon, dass diese Technologie den Ärmsten in den Entwicklungsländern eines Tages ermöglicht, sich aus eigener Kraft gesund ernähren zu können», hofft der in Thun lebende Unternehmer und vierfache Vater.