

Unser Partner in der Region Württemberg

Bioland

Hier gibt es auch Sommer-Sprossen:

Sprossengärtnerei Keimland



Sprossen – ein gesundes Nahrungsmittel

Sprossen und Keimlinge sind ein gesundes und vielfältig einsetzbares Nahrungsmittel – weit über ihre Rolle in (asiatischen) Pfannengerichten hinaus! Sie passen in jeden Salat, verfeinern Suppen oder Müsli und sind eine hervorragende Füllung z.B. für Omelette.

Aber auch als Brotbelag schmecken sie wunderbar frisch.

Und was macht Sprossen und Keimlinge ernährungsphysiologisch so wertvoll? Während des Keimvorgangs werden im Samenkorn gespeicherte Nähr- und Vitalstoffe umgebaut und angereichert, um sie für das Wachstum der entstehenden Pflanze verfügbar zu machen. Daher enthalten Sprossen und Keimlinge viele Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente und Enzyme. Durch diesen Umbauprozess durch die Pflanze sind sie nun in einer für den Menschen höchst bekömmlichen Form verfügbar.

Seit rund 20 Jahren erzeugt und verarbeitet man bei Keimland auf den Fildern vor den Toren Stuttgarts aus zertifizierter Rohware frische Keimlinge und Sprossen wie z.B. Soja-, Radieschen- oder

Sprossen: Lagerung und Handling

Sprossen und Keimlinge sind „living food“, d.h. die Pflanze ist nach der Ernte noch vollständig biologisch aktiv. Daher sollten sie unbedingt im Kühlschrank gelagert werden, sonst wachsen sie weiter. Auch benötigen sie Feuchtigkeit und Sauerstoff, sie sollten also keinesfalls luftdicht verschlossen gelagert werden. Die Keimland-Sprossen also am besten in der Verkaufsverpackung in den Kühlschrank stellen, denn die Verpackungsfolie lässt den Sauerstoffaustausch zu. Geöffnete Packungen wieder mit der Folie verschließen oder mit einem feuchten Tuch bedecken. Vor dem Verzehr sollten die Sprossen unbedingt gewaschen werden, dadurch saugen sich ihre Zellen wieder mit Wasser voll und sind beim Verzehr schön knackig.



Das Keimland-Team

Brokkolisprossen in Bioland-Qualität. Die Keimland-Macher um Firmengründer Rainer Moritz verstehen sich dabei als gärtnerisch-handwerklich tätig; ihnen liegen eine natürliche Produktion und eine hohe Qualität am Herzen. „Keimland-Sprossen, täglich frisch, natürlich und gesund, für den bewussten Konsumenten im Land“, lautet deshalb ihr Credo.

Mit der Idee zweier Freunde fing alles an: 1997 beschließen die beiden befreundeten Filderstädter Diplom-Agraringenieure Manfred Raff und Rainer Moritz eine Sprossenzucht in Balingen auf der Schwäbischen Alb zu übernehmen. Am ersten Januar 1998 wird der Gärtnereibetrieb unter dem neuen Namen „Keimland“ in Ostfildern-Kemnat eröffnet. 1999 wird Rainer Moritz dann Alleinhaber und Betreiber; 2002 kann bereits der erste Mitarbeiter eingestellt werden. Im Jahr 2005 entwickelt sich die Nachfrage nach den Keimland-Sprossen so stark, dass man mit dem Betrieb in größere Räume nach Filderstadt/Bonlanden umziehen muss. Inzwischen produziert das Team aus sechs Vollzeit-Kräften und zwei Aushilfen bei Keimland rund 2 t Sprossen und Keimlinge pro Woche.

Kontakt

Sprossengärtnerei Keimland, Rainer Moritz
Raiffeisenstraße 7, 70794 Filderstadt
Telefon 0711 4567455
sprossen@keimland.de