



Pressedienst 006-022021

Kräuter in der Küche züchten: Indoor-Gardening liegt im Trend

Mannheim, 19. Februar 2021. Das ganze Jahr über Kräuter oder Salat aus eigenem Anbau genießen – diesen Wunsch erfüllen sich immer mehr Menschen. „Das sogenannte Indoor-Gardening liegt stark im Trend“, berichtet Volker Irlé, Geschäftsführer der Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. (AMK). „Der Aufwand ist gering, ein grüner Daumen nicht erforderlich.“

Hinter dem Indoor-Gardening oder auch Indoor-Farming steckt vor allem das steigende Bedürfnis nach einer gesunden Ernährung. Zudem wird in Corona-Zeiten häufiger als sonst zu Hause gekocht. Eine Rolle spielt auch der Nachhaltigkeitsaspekt: Durch die Selbstversorgung entfallen Verpackungen und werden Transport- und Einkaufswege eingespart. Dazu kommt noch der optische Aspekt. Gerade in unsicheren Zeiten wächst das Verlangen, sich die Natur ins Haus zu holen. „Frische Kräuter in der Küche sind ein echter Hingucker und sorgen für eine besonders ansprechende Atmosphäre“, sagt Irlé. Die Pflanzen beim Wachsen zu beobachten, bereitet vielen Hobbyköchen Freude.

Möglich wird Indoor-Gardening durch neuartige, vollautomatisierte Gewächsschränke, die Kühlschränken ähneln und sich optisch ansprechend in die Küche integrieren lassen. In die Schubkästen des Gewächsschranks werden Saatmatten gelegt, aus denen innerhalb kurzer Zeit verschiedene Kräuter, Salate oder Keimlinge - Microgreens genannt - wachsen. Licht, Temperatur und Luftfeuchtigkeit werden automatisch gesteuert. Lediglich das Nachfüllen von Wasser und Nährlösung ist erforderlich. Schon nach ein bis drei Wochen kann die erste Ernte erfolgen. Die lebensmittelechten Saatmatten bestehen aus upgecycelten Textilresten. Diese Art des Anbaus, also ohne Erde,

Arbeitsgemeinschaft
Die Moderne Küche e.V. (AMK)
Harriachweg 4
68163 Mannheim, Germany

Telefon: +49 (0) 621 85 06 100
Telefax: +49 (0) 621 85 06 101
Internet: www.amk.de
www.tag-der-kueche.de
E-Mail: info@amk.de

Belege erbeten an:
Pressestelle der AMK
Abdruck und Auswertung frei.
Die AMK stellt Ihnen auf Anforderung
gerne weiteres Text- und Bildmaterial
zur Verfügung.

nennt sich hydroponisches System. Damit Licht und Geräusche nicht bei der abendlichen Entspannung stören, gibt es eigens einen Cinema-Modus. Per App können dann das Licht und die LED-Ventilatoren für zwei Stunden abgeschaltet werden. Auch Hinweise zu Wartung und Ernte liefert die App.

Auch in kleinen Indoor-Pflanzgärten lassen sich Kräuter und andere essbare Pflanzen in der heimischen Küche züchten. Das Gerät wird mit einer Nährstofflösung sowie mit vorgefertigten Samenkapseln aus Steinwolle bestückt. Darauf wird eine Haube mit einem automatisierten LED-Beleuchtungssystem gesetzt. Eine kleine Pumpe sorgt für die Bewässerung. Wenn die Pflanzen zu wachsen beginnen, fährt die Haube entsprechend in die Höhe. Bei guter Pflege können die Kräuter über einen längeren Zeitraum geerntet werden – vorausgesetzt, es wird nicht zu viel auf einmal abgeerntet.

Ein Kräutergarten in der heimischen Küche lässt sich auch mit Hilfe spezieller Pflanzregale bewerkstelligen. Dabei werden hochwertige Pflanzkästen aus Holz in ein Stollenregalsystem eingehängt. Mit einer Kunststoff-Kräuterschale bestückt können sie etwa mit Basilikum, Thymian oder Rosmarin bepflanzt werden. Für das notwendige Licht sorgt eine spezielle, integrierte LED-Pflanzleuchte. So stehen das ganze Jahr über frische Kräuter zur Verfügung. (AMK)

Bildunterschriften zum AMK-Pressedienst 006-022021: **Kräuter in der Küche züchten**

Foto 1:

In dem kleinen, mobilen Aufsatztisch mit austauschbaren Funktionselementen lassen sich Kräutertöpfe optisch ansprechend unterbringen. (Foto: AMK)

Foto 2 und 2a:

Die Pflanz-Holzkästen machen Indoor-Gardening zu einem Hingucker in der Küche. (Foto: AMK)

Foto 3:

Im Gewächsschrank können bis zu 18 verschiedene Kräuter gezüchtet werden. (Foto: AMK)

Foto 4:

In kleinen Indoor-Pflanzgärten gedeihen Kräuter dank einem automatisierten Beleuchtungs- und Bewässerungssystem. (Foto: AMK)

Die AMK ist der Fach- und Dienstleistungsverband der gesamten Küchenbranche. Sie engagiert sich auf den Gebieten Technik & Normung, Marketing & Öffentlichkeitsarbeit, Internationalisierung sowie Messewesen. Der AMK gehören mehr als 140 Mitgliedsunternehmen an, alle sind namhafte Hersteller von Küchenmöbeln, Elektro-/Einbaugeräten, Spülen, Zubehör sowie Zulieferer, Handelskooperationen und Dienstleistungsunternehmen. Sie ist Schirmherrin für den „Tag der Küche“, der jährlich mit Live-Events in zahlreiche Küchenausstellungen im deutschsprachigen Raum lockt. Nächster Termin: 25. September 2021. Weitere Informationen im Internet unter www.amk.de und www.tag-der-kueche.de. (AMK)

Mannheim, 19. Februar 2021