



Wo Sprossen für Geniesser spriessen

Text: Daniela Huijser
Bilder: Benjamin Manser

Mitten im Thurgau befindet sich die «Sprossana», eine der wenigen biozertifizierten Sprossenmanufakturen der Schweiz. Unter der Leitung von Anita Wartenweiler produziert ein kleines Team jeden Monat rund eineinhalb Tonnen dieses «Super-Foods».



Frühmorgens um 7 Uhr wird im hellen Produktionsraum der «Sprossana» im thurgauischen Mauren schon in allen Ecken gearbeitet. Wasser plätschert, seltsam anmutende Behälter bewegen sich entlang der Wände und es riecht leicht nach Erbsen. Davon sind Tausende in den Behältern zu sehen. Aus ihnen wachsen im Laufe der nächsten Tage wertvolle Sprossen – die aber nicht gegessen werden. Anders ist es bei den Randen-, Zwiebel-, Rotklee- und Radieschensprossen, die gerade von einer Angestellten aus dem Wasserbad in einen grossen weissen Eimer geschöpft werden. Diese Sorten gehören in die «Spezialmischung», eine gefragte Delikatesse der «Sprossana». Hier werden auf gerade mal 100 Quadratmetern 23 Sprossenarten kultiviert,



«Wir alle leisten viel Handarbeit.»

erzählt Produktionsleiterin Anita Wartenweiler. Die 31-Jährige ist die Tochter von Firmengründerin Barbara Wartenweiler, die 2004 zu Hause im Untergeschoss mit der Sprossenkultivierung angefangen hatte. «Meine Geschwister und ich sind damit aufgewachsen, aber nur ich war wirklich daran interessiert», erzählt die Juniorchefin. Bereits mit 18 Jahren begann sie nebenbei mit dem Ausliefern von Mutters Sprossen. Später machte Anita Wartenweiler eine Ausbildung in sozialer Arbeit, wollte schliesslich aber einen Job, in dem sie «nachhaltige Fortschritte» sehen kann. Und kam so 2015 zurück ins Familienunternehmen, das sie demnächst übernehmen wird.

Eineinhalb Tonnen Sprossen pro Monat

Abhängig vom Wochentag, beginnt nach einem genauen Kulturplan der Kreislauf der Sprossenproduktion abends mit einer bestimmten Saat. Eine bestimmte Menge wird jeweils in eine Dose abgefüllt. Über Nacht bleiben die Gefässe mit Wasser gefüllt stehen, damit die Saat einweichen

kann. Im hinteren Teil des Produktionsraums sind die Behälter in speziellen Regalen an den Wänden aufgereiht, geordnet nach Sorte und Starttag. Die Sprossen werden in den Dosen vorgekeimt, dies ergibt eine bessere Qualität. «Das ist mit ein Grund dafür, dass ich unseren Betrieb als Manufaktur bezeichne: Wir alle leisten viel Handarbeit», sagt Anita Wartenweiler.

Haben die Sprossen ein bestimmtes Wachstumsstadium erreicht, kommen sie in die durchsichtigen Zylinder, die auf Kultivatoren montiert werden. Zwölf Zylinder sind es pro Kultivator, 162 im Ganzen. Ein Computer steuert die Gestelle, auf denen sich die Zylinder regelmässig drehen, damit die Sprossen bewegt werden. Es mutet futuristisch an, wenn sich wie von Zauberhand mal diese, mal jene Zylindergestelle fast lautlos bewegen. «Jeder Kultivator ist für die jeweilige Sprossensorte programmiert. Sprossen muss man gut pflegen», sagt Anita Wartenweiler. «Sie reagieren nicht immer gleich, sondern spüren Klimaveränderungen, reagieren auf Luftdruck und viel anderes. Sie sind etwas Lebendiges.» Das erklärt auch, weshalb man die Arbeit mit Sprossen zwar in wenigen Monaten lernen kann, aber trotzdem noch viel Fingerspitzengefühl und Erfahrung





Anita Wartenweiler
übernimmt 2024 die Geschäfts-
führung von «Sprossana».

braucht, um ein perfektes Endprodukt zu gewinnen. Und das mag auch der Grund dafür sein, dass es in der Schweiz lediglich vier Sprossenproduktionsbetriebe gibt. «Wir sind die einzigen Sprossenproduzenten in der Nordostschweiz», sagt Anita Wartenweiler. «Und wir produzieren jeden Monat rund eineinhalb Tonnen Sprossen.»

Sprossen für die Schönheit

Ihre Kundschaft bestellt die Sprossen jeweils bis 7 Uhr früh, dann beginnt das kleine Team – gewöhnlich arbeiten drei bis vier Frauen im Raum – mit Abpacken und Bereitstellen. Am grossen Spültrog entnimmt eine Angestellte nach und nach aus mehreren Zylindern die genügend grossen Sprossen und bewegt sie im Wasser hin und her, um Samenhülsen zu entfernen. Mit einer grossen Siebkelle schöpft sie die Sprossen vom Wassertrog in die Zentrifuge, wo im weissen Eimer der kostbare Inhalt sanft trocken geschleu-

dert wird. Nun sind die Sprossen bereit, um verpackt zu werden. Portion um Portion kommt vom Eimer auf die Waage und dann in die vom Kunden gewünschte Verpackung. Eine weitere Mitarbeiterin etikettiert alle Verpackungen und trägt sie in den Kühlraum, wo sie bis zum Abtransport gegen 8 Uhr lagern. Und schon kommt einer der drei Chauffeure und stapelt die Kühlboxen in den Lieferwagen. Seine Tour führt ihn entlang mehrerer Stationen bis nach Zürich. Zu Restaurants, Bäckereien, Detailhändlern und zum Gemüsemarkt – alles Kunden, die Sprossen als Lebensmittel bestellen. Einen Kunden hat die «Sprossana» allerdings, der die Pflänzchen nicht für den Verzehr kauft: Eine Kosmetikfirma bestellt regelmässig Sprossen, etwa von den eingangs erwähnten Erbsen, um die wertvollen Inhaltsstoffe zu extrahieren und zu Pflegeprodukten zu verarbeiten.

Biosaat aus Italien

«Meine Mutter hat mit der Sprossenkuftivierung angefangen, weil die Pflänzchen so enorm gesund sind. Sie hat garantiert einen Beitrag dazu geleistet, die Sprossen der breiten Bevölkerung näherzubringen. Vor 20 Jahren gehörten sie für die Mehrheit der Bevölkerung nämlich noch nicht zum «Super-Food», sagt Anita Wartenweiler.

Man spürt, dass Anita Wartenweiler «ihre» Sprossen am Herzen liegen. Sie verbringt momentan noch viel Zeit in der Manufaktur, will das aber in nächster Zeit ändern. Denn ab Januar gehört die «Sprossana» ihr – Gründerin Barbara Wartenweiler zieht sich aus dem Unternehmen zurück. «Wenn ich aber Fragen habe, kann ich mich trotzdem immer an meine Mutter wenden. Ich bin ihr enorm dankbar, dass sie mir ein so tolles und gesundes Unternehmen übergibt», sagt die Chefin in spe, die bald häufiger vor dem Computer anzutreffen sein wird. Denn auch die Arbeit am Schreibtisch muss sein. Etwa, um die grossen Mengen an Keim Saat zu bestellen, die in 25-Kilo-Säcken von Bio-Betrieben aus Italien geliefert wird. «Ausser die Mungbohnen, deren Ursprungsland China ist.»

Die «Sprossana» benötigt das ganze Jahr hindurch etwa die gleiche Menge Keim Saat, saisonale Schwankungen gibt es kaum. Gearbeitet wird 365 Tage im Jahr. «Würden wir Betriebsferien machen, bräuchten wir die doppelte Zeit fürs Herunter- und Herauffahren der Produktion», erläutert Anita Wartenweiler. Das wäre aus wirtschaftlicher Sicht schlecht. Aber auch aus privater: Die Produktionsleiterin und baldige Firmeneigentümerin hätte plötzlich keine Sprossen mehr zu Hause im Kühlschrank. Und das wäre für sie schlimm, wie sie mit einem Lächeln sagt: «Sprossen verleiden mir nie. Ich liebe unsere Spezialmischung und den Sandwichmix besonders – und natürlich Zwiebelsprossen.»

sprossana.ch



Apérohäppchen mit Sprossen

Zutaten

Dunkles oder Vollkornbrot,
in Stücke geschnitten

Butter oder Frischkäse

Sprossen nach Belieben, zum Beispiel
scharfe Radieschen, Zwiebeln, Alfalfa oder
eine Mischung.

Zubereitung

Das Brot mit Butter oder Frischkäse
bestreichen und mit Sprossen belegen.
Fertig sind die Apérohäppchen.

Rezept: Anita Wartenweiler