



Superfood von der Fensterbank

Sandra Mitterberger und Magdalena Rauter wollen mit ihrem Betrieb „Sprossenliebe“ Küchen durch Mikrogrün vielfältiger, grüner und gesünder machen.

Corina Thalhammer

08.09.2022, 8:54



© SPROSSENLIEBE

Die Schwestern Sandra Mitterberger und Magdalena Rauter aus Bad Kleinkirchheim haben im vergangenen Jahr mit ihrem Unternehmen „Sprossenliebe“ den Weg in die Selbstständigkeit gewagt.

Magdalena Rauter und Sandra Mitterberger sind auf einem Biobauernhof in den Kärntner Nockbergen aufgewachsen. Nach mehreren Stationen in verschiedenen Ländern und einem Studium kehrten beide an den Hof zurück. Mitterberger übernahm die Landwirtschaft 2020 und schnell wuchs der Wunsch nach einem weiteren Betriebszweig. Sie recherchierte viel und stieß dabei auf Mikrogrün und Sprossen. Die vielen positiven Eigenschaften der Gemüsekeimlinge wollte sie mit anderen teilen und schnell war die Idee, etwas Eigenes daraus zu machen, geboren. Mit ihrer Leidenschaft für Keimlinge steckte Mitterberger ihre Schwester an, und „Sprossenliebe“ entstand.

Regional und nachhaltig muss es sein

Von der Idee bis zur Unternehmensgründung im Dezember 2021 sollte ein Jahr vergehen – in dieser Zeit wurden unter anderem Lieferanten gesucht, die

Webseite entwickelt sowie Vertriebswege und Leitlinien besprochen. Regionalität und Nachhaltigkeit sind für die Schwestern keine leeren Worthülsen – sie leben beides in ihrem Unternehmen. So achten sie auch bei der Auswahl ihrer Lieferanten, Partner und Produzenten darauf, dass diese ihre Wertvorstellungen teilen.

Neben Anzuchtsets, Nachfüllpackungen und Ernteschere erhält man auf der Webseite von „Sprossenliebe“ auch Studien zum Mikrogrün, Rezeptideen, Anzuchtstipps und detaillierte Beschreibungen der einzelnen Sorten. Das Ziel der beiden Schwestern ist: „Jede Küche und jedes Büro ein bisschen grüner zu machen.“ Auch Familien wolle man ansprechen, um Kindern den Weg vom Anbau bis zur Ernte mitzugeben und früh die Begeisterung für gesunde Ernährung zu wecken.

„Das Mikrogrün kann jeder zuhause auf der Fensterbank anbauen, es wächst frisch und kann in jede Ernährungsform integriert werden“, erklärt Rauter, die auch diplomierte Ernährungstrainerin ist. Ein weiterer wichtiger Aspekt: „Man braucht für die Zucht von Mikrogrün und Sprossen keinen grünen Daumen.“

Das Unternehmen soll, genau wie das Mikrogrün, gesund wachsen. An Ideen mangelt es den Schwestern keineswegs: Ein neues Anzuchtset, das durch Designelemente bestechen wird, ist bereits in Arbeit, das Sortiment wird erweitert und auch eine Expansion in die Schweiz ist bereits in Planung.

Dieser Artikel erschien in Ausgabe 17 der „Kärntner Wirtschaft“.

Das könnte Sie auch interessieren



Im stahlharten Geschäft seit 34 Jahren

Meinrad Zechner gründete und führt die beiden Betriebe „Edelstahl-Technik Zechner“ sowie „Edelstahl-Flanschen+Fittings“. Zuverlässigkeit sowie Expertise im Bereich der individuellen und standardmäßigen rostfreien Edelstahlprodukte zeichnen die Betriebe aus. [➤ mehr](#)



Theorie und Praxis sofort verknüpft

Drei junge Männer haben ein großes Ziel vor Augen: Sie wollen führender Anbieter bei digitalen Werbelösungen werden. [➤ mehr](#)



H.F.S. hebt sich mit System zu langjährigem Erfolg

Branchenwissen aus über 30-jähriger Tätigkeit macht die Pischeldorfer Firma H.F.S. zu einem europaweit führenden Experten für Hebe- und Sicherungssysteme. Starke Nachfrage kommt derzeit aus dem Forstsektor. [➤ mehr](#)