

# Rohköstliche Innovationen

## Die altmärkische Manufaktur „Vitasprosse“ stellt schmackhafte Vitalkost her

Produktionsleiterin Heidrun Neuschulz walzt den Frucht-Teig mit dem Nudelholz über eine Schablone. Dann sticht sie kleine Herzen aus – und reicht eine Kostprobe, bevor es weiter geht mit der „echten Handarbeit“. Das orange leuchtende Herz ist eine süße Gaumenfreude, eine gesunde Versuchung obendrein. Datteln, Cashewkerne, Gojibeeren, Zedernüsse und Pistazien stecken drin – „vegan“ und „glutenfrei“ steht drauf auf den Etiketten, die den Namen der Manufaktur weit in die Lande tragen: „Vitasprosse – glutenfreie Vitalkost“. Die Firma hat sich vor einem Jahr im altmärkischen Beetzendorf gegründet.

Früchtebrot, Mohnschnitte, Buchweizentaler, Torten- und Pizza-Boden oder das Frühstücksmüsli – alles was in den hochgefüllten Regalen von „Vitasprosse“ lagert, ist „Bio“ und vor allem: Es hat Rohkostqualität. Ideengeberin für die vielen Rezepturen, aus denen die handgemachte Vitalkost entsteht, ist Iris Herting, studierte Ökotrophologin und Ernährungswissenschaftlerin. Die 25 Jahre junge Existenzgründerin arbeitet als Ernährungstherapeutin für chronisch kranke Patienten: Diabetes, Herz-Kreislauferkrankungen, Rheuma, Allergien – dass die sogenannten Zivilisationskrankheiten oft in unserer modernen Lebensweise ihren Ursprung haben, ist hinlänglich bekannt. Die Erkenntnis, dass die Gesundung maßgeblich durch Ernährung positiv beeinflusst werden kann, wachse in zunehmendem Maße, sagt die Expertin.

Seit vielen Jahren schon beobachtet sie die positive Wirkung der pflanzlich basierten Küche auf die menschliche Gesundheit. Ihr besonderes Interesse gilt der rohköstlichen Ernährungsform – ohne raffinierten Zucker, Öle und tierische Zusatzstoffe. Die Produkte beziehungsweise Gerichte aus Obst, Gemüse, Nüssen, Samen, Kräutern und Gewürzen werden bei ihrer Herstellung nur bis zu 42 Grad erhitzt, um die enthaltenen Enzyme, Nährstoffe und Proteine nicht zu zerstören.

„Der Mensch von heute hat sich sehr weit von seiner ursprünglichen Ernährungsweise entfernt“, sagt die Ernährungstherapeutin. Allerdings mache sich ein Trend zum gesunden Lebensstil bemerkbar. Und der noch „junge“ Rohkost-Markt würde zahlreiche Möglichkeiten eröffnen, diese Entwicklung voranzubringen.

Laut der Beobachtungen des globalen Marktforschungsunternehmens Mintel ist Deutschland Vorreiter, was rohköstliche Innovationen betrifft. Iris Herting probiert ihre kulinarischen Kreationen erst einmal in der heimischen Küche aus, danach haben auch die Geschmacksnerven des „Vitasprosse“-Teams ein Mitspracherecht.

Wichtige fachliche Erfahrungen sammelte die Ernährungswissenschaftlerin in Süddeutschland bei der Firma „Vitakeim“, einem Produzenten veganer Naturkost. Den gesundheitlichen Ansatz, der in diesem Namen steckt, hat „Vitasprosse“ übernommen: „Getreide und Samen werden gekeimt verarbeitet. So sind sie besser verträglich. Zudem erhöht sich beim Keimen der Anteil an Vitalstoffen“, erklärt Iris Herting und bietet eine ihrer neuen Kreationen zur Verkostung: Kräcker aus Sonnenblumenkernen, Hanf, Möhren und Leinsamen.

Die junge Sachsen-Anhalterin hat sich als beruflichen Standort ihr heimatliches Beetzendorf gewählt und hier auch Gleichgesinnte gefunden. Mit im vitalen Bunde sind die Geldgeber und Gesellschafter Dirk Stehr und Ines Fahrenkamp. Ersterer war auf der Suche nach einer guten Idee, mit der man die leer stehende Markthalle im Ort füllen könne. Als Geschäftsführer der Altmärker Solarstrom GmbH ist er selbstredend dem ganzheitlich-ökologischen Gedanken verbunden. Unter einem Solardach und unter Einsatz erneuerbarer Energien werden hier seit einem Jahr Obst und Gemüse, Nüsse, Samen und Keime getrocknet oder gedörrt, gemahlen, geschrotet oder im Mixer zerkleinert und zu wahren Gaumenfreuden verarbeitet. „Rohkost kann lecker zubereitet und auch für das Auge ansprechend präsentiert werden“, schwärmt Mitgesellschafterin Ines Fahrenkamp. Wenn sich das Geschmackserlebnis noch mit dem Attribut „gesund“ schmücken kann, sei das doch herrlich.

In der Tat sind die süßen Schoca-Spezialitäten ganz besondere Leckereien aus Kakaobutter und dem Carob-Pulver aus den Hülsenfrüchten des Johannisbrotbaumes. Unter Zugabe von Kokos, Mandeln, Feigen, Datteln, Rosinen oder Sauerkirschen kreierte „Vitasprosse“ wahre Köstlichkeiten als alternative zu ungesunden Naschereien.

Die Verbrauchernachfrage an roher Schokolade wächst. Laut Mintel haben 68 Prozent der Deutschen Interesse an derartigen Süßigkeiten. Aber auch wer es herzhaft mag, bekommt von der Manufaktur eine Produktvielfalt geboten – von Kräckern über Knäcke und Brote bis hin zu einzelnen Zutaten, aus denen sich der Kunde selber Gerichte zubereiten kann.

Sie wollen dazu beitragen, dass jeder Interessierte die rohköstliche Ernährung bequem in seinen Alltag einbauen kann, sagen Iris Herting und Ines Fahrenkamp. Ein großer Kundenkreis seien die „Teilzeit-Rohköstler“, die Frischkost-Lebensmittel erst einmal in ausgewählten Bereichen an sich ausprobieren und dabei nicht gleich ihre ganze Ernährung umstellen möchten.

Die beiden Frauen sprechen über ihre „keimende“ Vision: „Vitasprosse“ möchte mit Bio-Direktvermarktern kooperieren. Vor allem von denen aus der Region will die Manufaktur auf kurzen Wegen frische Rohstoffe beziehen. Messeauftritte seien wichtige Meilensteine auf dem Weg dorthin, sagt Iris Herting. Darum will sich „Vitasprosse“ auf der Grünen Woche in Berlin in der Sachsen-Anhalt Halle präsentieren.

Autorin: Kathrain Graubaum (Text/Foto)

Bild: „Vitasprosse“-Gesellschafterin Ines Fahrenkamp und Ernährungswissenschaftlerin Iris Herting (v.l.) erobern mit vitalen Gaumenfreuden den Rohkostmarkt.

[www.vitasprosse.de](http://www.vitasprosse.de)

### UNSERE WEBSITE VERWENDET COOKIES

Unsere Website setzt Cookies ein, um unsere Dienste für Sie bereitzustellen. Ebenfalls werden Cookies von Drittanbietern verwendet. Durch Ihre Zustimmung erklären Sie sich damit einverstanden, dass wir Cookies setzen. Sie können die Cookie Einstellungen jederzeit ändern.

11.01.2017

**vorheriger Beitrag** **Erforderliche Cookies** Diese Cookies sind für die grundlegenden Funktionen der Website erforderlich. Sie können sie daher nicht deaktivieren. Es werden keine personenbezogenen Daten erfasst oder gespeichert.

nächster Beitrag >

**Funktionelle Cookies** Diese Cookies ermöglichen uns die Analyse der Webseite-Nutzung, damit wir deren Leistung messen und verbessern können. Es werden keine personenbezogenen Daten erfasst oder gespeichert.



[Einstellungen Cookies & Datenschutz](#)

