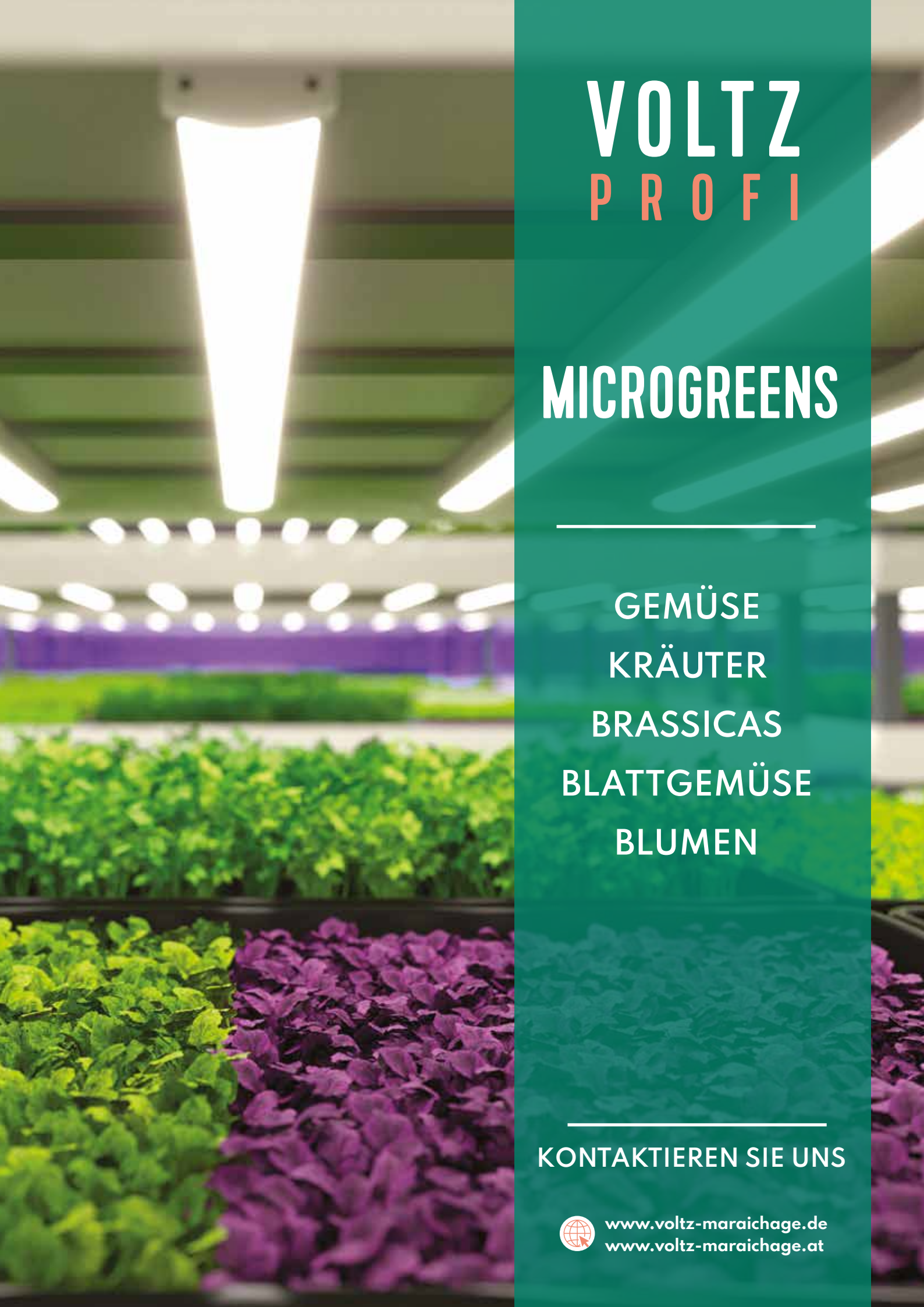




VOLTZ
PROFI

MICROGREENS

GEMÜSE
KRÄUTER
BRASSICAS
BLATTGEMÜSE
BLUMEN

KONTAKTIEREN SIE UNS



www.voltz-maraichage.de
www.voltz-maraichage.at

INHALTSVERZEICHNIS

GEMÜSE

Rote Beete	5
Gurke	5
Zuckermais	5
Porree	5
Maple Leaf Erbse	5
Affila Erbse	5

KRÄUTER

Grünes Basilikum	6
Zitronen Basilikum	6
Thai-Basilikum	6
Purpurbasilikum	6
Dill	7
Koriander	7
Kerbel	7
Liebstockel	7
Petersilie	7

BRASSICAS

Brokkoli	8
Blattkohl Kale	8
Rotkohl	8
Komatsuna	8
Roter Mizuna	8
Grüner Mizuna	8
Daikon Rettich	9
Rosa Radieschen	9
Sango Rettich	9
Grüner Senf	9
Roter Senf	9

BLATTGEMÜSE

Kresse	10
Luzernekle	10
Sauerampfer (Blutampfer)	10
Rucola	10

BLUMEN

Amaranth	11
Borretsch	11
Sonnenblume	11
Grüne Kapuzinerkresse	11
Rote Kapuzinerkresse	11



SORGFÄLTIG AUSGEWÄHLTE SORTEN

Alle Sorten, die wir in unserem Microgreens-Sortiment anbieten, wurden bereits intern in unserem Labor in Brain-sur-l'Authion angebaut. Wir säen sie in Substrat und stellen sie anschließend in einen Phytotron, eine Klimakammer, die es uns ermöglicht, Umweltparameter wie Temperatur, Luftfeuchtigkeit und die Dauer des Tag-/Nachtzyklus zu kontrollieren. Auf diese Weise werden alle unsere Sorten unter streng identischen Bedingungen getestet und verglichen.

Diese Tests ermöglichen es uns, wesentliche Eigenschaften von Sorten für den Anbau von Microgreens zu überprüfen, wie die Gleichmäßigkeit in Farbe und Form, die Länge des Kulturzyklus und natürlich auch den Geschmack! All dies, um Ihnen stets Sorten von höchstmöglicher Qualität anzubieten.

KONTROLLIERTE SAATGUTQUALITÄT

Die Qualität und Rückverfolgbarkeit unseres Saatguts stehen im Mittelpunkt unserer Arbeit. Wir haben für Sie Samen ausgewählt, die speziell für den Anbau von Microgreens bestimmt sind und bakteriologischen Analysen unterzogen werden. Wir betonen ausdrücklich, dass die Samen aus diesem Sortiment, das wir vertreiben, ausschließlich für den Anbau von Microgreens bestimmt sind. Unsere Lieferanten werden sorgfältig nach ihrer Fähigkeit ausgewählt, unseren hohen Qualitätsanforderungen gerecht zu werden.

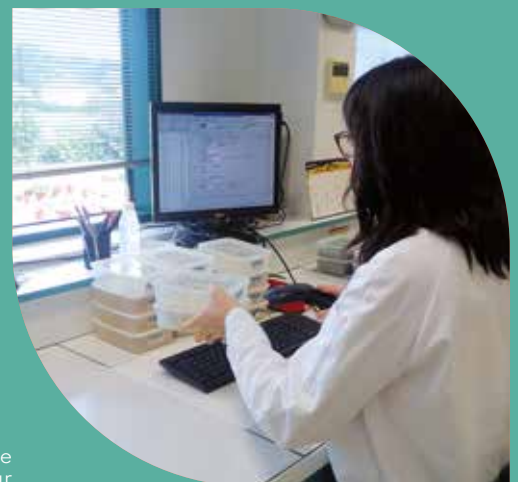
So werden alle eingehenden Saatgutpartien getestet, insbesondere auf das Nichtvorhandensein von Lebensmittelpathogenen (*Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp.). Auch die Keimfähigkeit sowie spezifische Reinheitstests werden sowohl von den Lieferanten als auch von unserer internen Qualitätsabteilung durchgeführt (Labor direkt an unserem Lager- und Logistikstandort bei Angers, Frankreich). Zusätzliche Analysen in anerkannten externen Laboren ergänzen diese Arbeit.

Unser Saatgut wird in unseren Räumlichkeiten entgegengenommen und verpackt, um jegliches Risiko einer internen Kontamination zu vermeiden, gemäß unserem Verfahren zum Management von Microgreens.

Die Analyseergebnisse werden anschließend überprüft, um die Konformität zu bestätigen und die Freigabe der Saatgutpartie für den Verkauf zu erteilen. Darüber hinaus wird von jeder Saatgutpartie ein Referenzmuster an unserem Standort aufbewahrt.

Unser Microgreens-Saatgut wird an einem speziell dafür vorgesehenen Arbeitsplatz und in hermetisch verschlossenen Verpackungen abgefüllt. Es wird unter kontrollierten Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen gelagert.

Schließlich ermöglicht uns unser durch Barcode-Scan gesichertes System, eine vollständige Rückverfolgbarkeit unserer Produkte vom Wareneingang bis zur Auslieferung zu garantieren.



ANBAUTIPPS



Bei bestimmten Sorten können die Samen vorab in Wasser eingeweicht werden, um die Keimung zu beschleunigen und eine gleichmäßige Entwicklung sicherzustellen.

Die Aussaatdichte variiert je nach Anbaumethode und den Zielsetzungen der Produzenten. Microgreens werden meist im Innenbereich kultiviert: Die Samen werden auf Anzuchtsubstraten (Baumwolle, Hanf, Recyclingpapier usw.) im Hydroponik-Verfahren ausgesät. Sie können jedoch auch in Erde oder auf Substraten wie Blumenerde (gemischt mit Torf, Kokosfaser, Vermiculit und Kompost, falls erforderlich) angebaut werden.

Nach der Aussaat darf das Anzuchtsubstrat nicht austrocknen, da dies die Keimung der Samen verzögern oder blockieren könnte. Nach 7 bis 21 Tagen können die Microgreens geerntet werden. Wurden sie in Schalen angebaut, werden sie manchmal direkt in diesen verkauft; alternativ können sie auch bodennah, knapp über den Wurzeln, geschnitten und als Schale oder Bund präsentiert werden.

Die Produzenten von Microgreens müssen besonders auf Hygiene und die Einhaltung der Gesundheitsvorschriften achten. Da der Wachstumszyklus sehr kurz ist und die Bedingungen bezüglich Feuchtigkeit und Aussaat das Wachstum von Pilzen oder Bakterien stark begünstigen, muss das in der Regel wiederverwendbare Material äußerst gründlich gereinigt werden. Eine gute Beleuchtung und Belüftung sind erforderlich, jedoch ist die Anfangsinvestition nicht sehr hoch.

Da jedes Produktionssystem einzigartig ist, wird eine Versuchsphase vor Beginn der kommerziellen Produktion empfohlen.





Rote Beete

Beta vulgaris

Kulturzeit* : 15 Tage

Bringen Sie Farbe auf den Teller mit den leuchtend roten Stielen der Rote-Beete-Microgreens. Süßer und erdiger Geschmack.



Gurke

Cucumis sativus

Kulturzeit* : 7 Tage

Erfrischende Note ohne jede Bitterkeit mit Gurken-Microgreens. Einfach anzubauen, Gurken-Microgreens haben dicke, dunkelgrüne Stiele und Blätter.



Zuckermais

Zea mays

Kulturzeit* : 10 Tage

Köstlich süßer Geschmack von Zuckermais. Wird bei Überreife etwas herb.



Porree

Allium ampeloprasum

Kulturzeit* : 15 Tage

Sehr dekorative hellgrüne Sprossen mit schwarzen Samen. Hervorragend als Gewürz mit feinem Zwiebellaroma.



Maple Leaf Erbse

Pisum sativum

Kulturzeit* : 14 Tage

Der „Maple Leaf“-Erbsentyp ist kompakt und ohne Ranken. Hat das stärkste Erbsenaroma.



Affila Erbse

Pisum sativum

Kulturzeit* : 13 Tage

Der „Affila“-Erbsentyp produziert lange Triebe mit vielen Ranken. Süßer Erbsengeschmack.



Grünes Basilikum

Ocimum basilicum
Kulturzeit*: 20 Tage

Für eine wahre Geschmacksexplosion: grüne Basilikum-Microgreens. Der volle Basilikumgeschmack, konzentriert in leuchtend grünen Sprossen.



Zitronen Basilikum

Ocimum basilicum
Kulturzeit*: 18 Tage

Kräftiger Basilikumgeschmack mit einem Hauch von Zitrone im Abgang. Sehr attraktive, hellgrüne Sprossen.



Thai Basilikum

Ocimum basilicum
Kulturzeit*: 20 Tage

Grüne Sprossen mit komplexem Aroma von Basilikum und Anis. Eine erste Wahl für erfahrene Köche.



Purpurbasilikum

Ocimum basilicum
Kulturzeit*: 20 Tage

Mit ihren dunkelroten Stielen und Blättern bringen rote Basilikum-Microgreens Farbe auf Ihren Teller. Starker Basilikumgeschmack, sehr aromatisch.





Dill

Anethum graveolens
Kulturzeit*: 10 Tage

Mit seinen feinen und schmackhaften Sprossen verleiht Dill-Microgreens Ihren Tellern eine elegante Note.



Koriander

Coriandrum sativum
Kulturzeit*: 16 Tage

Dünne hellgrüne Stiele mit hübsch gezähntem erstem Blatt. Starker Koriandergeschmack.



Kerbel

Anthriscus cerefolium
Kulturzeit*: 14 Tage

Verleihen Sie Ihrem Teller eine zarte Note mit Kerbel-Microgreens. Dünne grüne Triebe mit sehr attraktiven, gezähnten ersten Blättern.



Liebstockel

Levisticum officinale
Kulturzeit*: 20 Tage

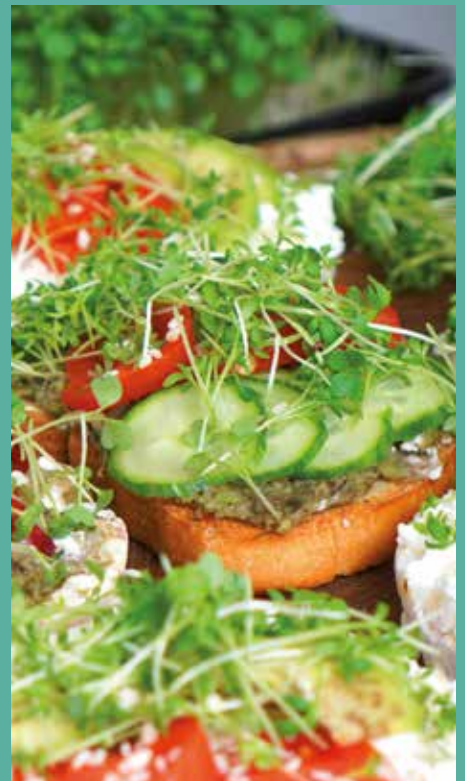
Bringen Sie etwas Umami auf den Teller mit Liebstockel, auch „Maggi-Kraut“ genannt. Hellgrün mit dünnen Stielen, sehr attraktiv.



Petersilie

Petroselinum crispum
Kulturzeit*: 17 Tage

Für einen Hauch Eleganz: Petersilie-Microgreens. Warten Sie auf das erste Blatt für ein hübsch gezähntes Erscheinungsbild.



BRASSICAS



Brokkoli
Brassica oleracea
Kulturzeit* : 8 Tage

Sehr einheitliche und einfach anzubauende Microgreens mit schöner grüner Farbe. Süßer Brokkoligeschmack.



Kale - Blattkohl
Brassica oleracea
Kulturzeit* : 8 Tage

Sehr gleichmäßige Triebe mit beigen Stielen und dunkelgrünen Blättern. Süßer Kohlgeschmack mit nussiger Note.



Rotkohl
Brassica oleracea
Kulturzeit* : 8 Tage

Sehr ansprechendes Aussehen mit einheitlich rosa gefärbten Stielen und grünen Blättern. Süßer Kohlgeschmack.



Komatsuna
Brassica rapa var. perviridis
Kulturzeit* : 8 Tage

Bringen Sie Farbabwechslung mit Komatsuna. Die Sprossen reichen von hellgrün bis intensivrot. Einfach anzubauen, mit süßem Kohlgeschmack.



Roter Mizuna
Brassica rapa japonica
Kulturzeit* : 8 Tage

Einfach anzubauen, roter Mizuna mit weißen Stielen und dunkelgrünen bis violetten Blättern. Würziger Geschmack ähnlich Senf.



Grüner Mizuna
Brassica rapa japonica
Kulturzeit* : 8 Tage

Einfach anzubauende, einheitliche Microgreens. Mizuna hat einen senfähnlichen, würzigen Geschmack. Grüner Mizuna mit weißen Stielen und hellgrünen Blättern.



Daikon Rettich

Raphanus sativus

Kulturzeit*: 7 Tage

Einfach anzubauen, grüne Radieschen haben eine knackige Textur mit angenehmer Schärfe.



Rosa Radieschen

Raphanus sativus

Kulturzeit* : 7 Tage

Einfach anzubauen, einheitlich und sehr attraktive pinkfarbene Stiele. Knackige Textur mit würziger Radieschenschärfe.



Sango Rettich

Raphanus sativus

Kulturzeit*: 7 Tage

Bringen Sie Farbe auf den Teller mit Sango-Radieschen, überraschende Microgreens mit leuchtend pinken Stielen und dunkelvioletten Blättern.



Grüner Senf

Sinapis alba

Kulturzeit*: 10 Tage

Würzen Sie Ihre Teller mit grünem Senf. Weißer Stiel mit hellgrünen Blättern.



Roter Senf

Brassica juncea var. rugosa

Kulturzeit*: 10 Tage

Rote Senf-Microgreens haben einen würzigen Geschmack, der Ihre Gerichte aufpeppt. Einheitlich dunkelrote Blätter auf weißem Stiel.



BLÄTTER



Kresse

Nasturtium officinale
Kulturzeit* : 8 Tage

Mit ihren dreigelappten Blättern hat diese Kresse ein sehr attraktives Aussehen. Einfach anzubauen und einheitlich, Kresse bringt einen erfrischend pfeffrigen Geschmack.



Luzerne (Alfalfa)

Medicago sativa
Kulturzeit* : 15 Tage

Luzerne hat ein sehr ansprechendes erstes Blattstadium mit runden, hellgrünen Blättern.



Sauerampfer (Blutampfer)

Rumex acetosa
Kulturzeit* : 20 Tage

Sauerampfer hat ein einzigartiges Aussehen mit hellgrünen Blättern und roten Adern. Interessant säuerlicher Geschmack.



Rucola

Eruca sativa
Kulturzeit* : 10 Tage

Schnell und einfach anzubauen, Rucola-Microgreens sind einheitlich und hellgrün von Stiel bis Blatt.



* Zyklus als Richtwert für eine Kultur bei 20 °C

BLUMEN



Amaranth

Amaranthus oleraceus

Kulturzeit* : 10 Tage

Die tiefröte Farbe von Amaranth macht ihn zu einer idealen Dekoration für Feinschmecker. Sehr einheitlich und einfach anzubauen, Amaranth ist ein Muss.



Borretsch

Borago officinalis

Kulturzeit* : 10 Tage

Borretsch-Microgreens haben dicke Stiele und Blätter, die ihnen eine knackige Textur und einen erfrischenden Geschmack verleihen. Perfekt für den Verkauf von Schnittblättern.



Sonnenblume

Helianthus annuus

Kulturzeit* : 8 Tage

Sonnenblumen-Microgreens haben dicke Stiele und Blätter und bieten eine knackige Textur. Perfekt für den Schnittverkauf.



Grüne Kapuzinerkresse

Tropaeolum majus

Kulturzeit* : 10 Tage

Schnellwachsende Kapuzinerkresse mit großen grünen Blättern. Einzigartiger pfeffriger Geschmack.

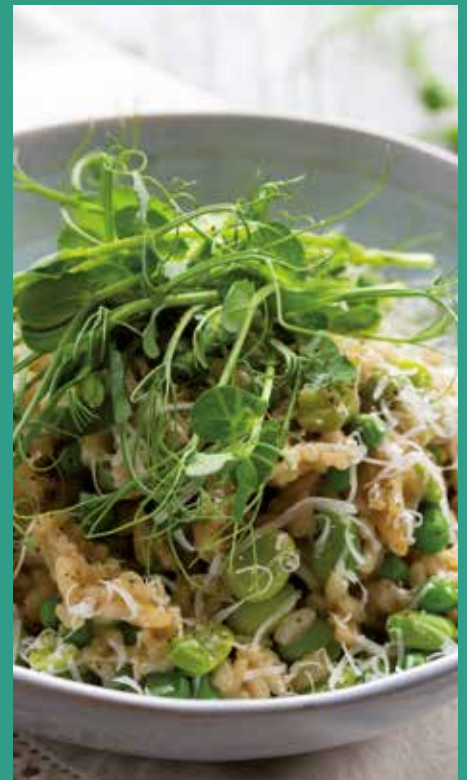


Rote Kapuzinerkresse

Tropaeolum majus

Kulturzeit* : 12 Tage

Kompakte Kapuzinerkresse mit rosa Stielen und grün-blauen Blättern. Einzigartiger pfeffriger Geschmack.



*Zyklus als Richtwert für eine Kultur bei 20 °C

IHRE ANSPRECHPARTNER FÜR DEN PROFIANBAU



1 Robert Herrmann 
Geschäftsführer
Tel. +49 941 2000060
Mobil. +49 172 8194623
rherrmann@grainesevoltz.de

2 Andreas Burmester  
DE 20-22, 25-31, 37, 38, 49 DK



Tel. +49 172 6631294
Fax: +49 410 7908833
aburmester@grainesevoltz.com

3 Kai Burmester 
DE 01-04, 06-09, 10-19, 23-24, 38-39



Tel. +49 151 16929803
kburmester@grainesevoltz.de

4 Heinz-Gerd Stienen  
DE 32-35, 40-48, 50-54, 56-59 NL



Tel. +49 172 6323015
hgstienen@grainesevoltz.com

5 Klemens Fetzner 
DE 55, 60-61, 63-65



Tel. +49 672 54602
Fax: +49 672 53020804
klemens.fetzner@gmx.de

6 Andreas Riedl 
DE 74, 90-91, 96-99



Tel. +49 172 7525340
ariedl@grainesevoltz.de

7 Delphine Kaiffer 
DE 66-73



Tel. +49 173 4091513
dkaiffer@grainesevoltz.com

8 Wilhelm Rupflin 
DE 75-79



Tel. +49 171 6019599
Fax: +49 784 3849035
wilhelm.rupflin@t-online.de

9 Max Mittermeier  
DE 78, 86-89 AT 3, 5, 20-22, 67-69



Tel. +49 172 7546968
mmittermeier@grainesevoltz.com

10 Bernhard Wullinger  
DE 78, 80-83, 86-89 AT 60-66



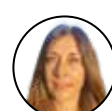
Tel. +49 176 10560825
Fax: +49 993 2400799
bwullinger@grainesevoltz.de

11 Helmut Ettl  
DE 84-85, 92-95 AT 3, 30, 40-49



Tel. +49 171 4781344
Fax: +49 996 31631
hettl@grainesevoltz.de

12 Bettina Göelles 
AT 8, 9



Tel. +43 660 9131399
franz.h.goelles@aon.at

13 Peter Mayer 
AT 23-28, 30-39

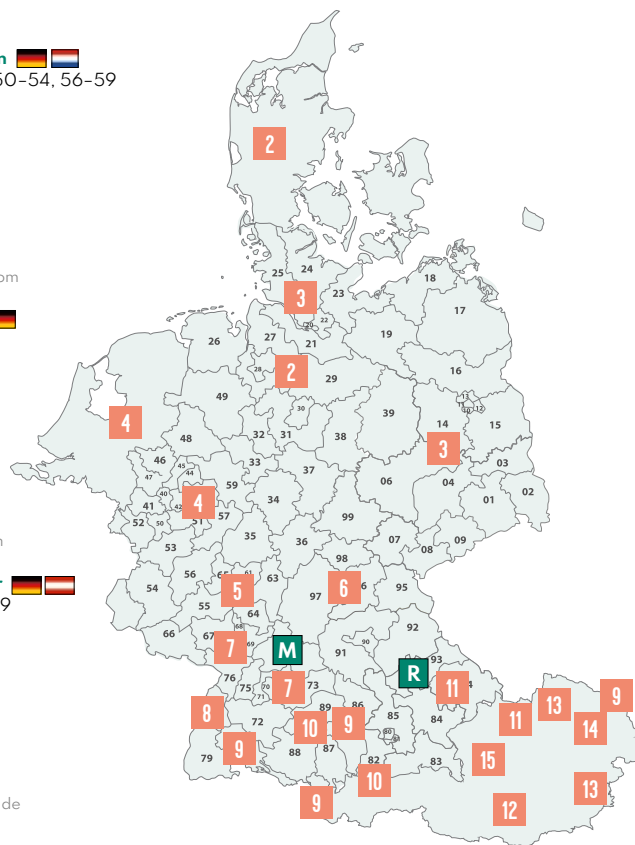


Tel. +43 664 8144899
pmayer@plantagent.com

14 Gerhard Mauersics 
AT 10-19, 70-75



Tel. +43 664 3219125
Fax: +43 217 63557
gerhard@mauersics.eu



ENTWICKLUNG



Alicia Dufour
Leitung Gesamtentwicklung
Entwicklungsleitung Frucht- und Wurzelgemüse
Tel. +33 6 20 36 77 77
adufour@grainesevoltz.com



Christophe Moulin
Entwicklungsleitung Blattgemüse
Tel. +33 6 28 94 70 78
cmoulin@grainesevoltz.com

KUNDENSERVICE

Tel. +49 941 200006 800

Kundenservice Gemüseanbau in Angers (Frankreich)



Logistikzentrum Frankreich
Z.A. La Perrière - 17 rue Lavoisier
FR-49800 Loire Authion

MANAGER

7 Catherine Boutet
Tel. +33 2 44 87 81 38
Mobil. +33 6 15 05 62 43
cboutet@grainesevoltz.com

8 Claudie Leblanc
Tel. +33 2 44 87 16 30
Mobil. +33 6 09 27 81 68
cleblanc@grainesevoltz.com

R Kundenservice Gemüseanbau in Regensburg



Gewerbegebiet Haslbach
Hofer Str. 22
DE-93057 Regensburg
Fax: +49 (0)9 41 20 00 06 109
saatgut@grainesevoltz.de

1 Veronika Nietsch
Tel. +49 941 200006250
vnietsch@grainesevoltz.de

10 Laurence Cornette
Tel. +49 941 200006294
lcornette@grainesevoltz.de

14 Hubertus Berger
Tel. +49 941 200006227
hberger@grainesevoltz.de

12
13

M Kundenservice Gemüseanbau in Mundelsheim



Hessigheimer Str.31
DE-74395 Mundelsheim
Fax: +49 (0)9 41 20 00 06 109

8 Ute Hammerle
Tel. +49 941 200006220
Mobil. +49 172 7524482
uhammerle@grainesevoltz.com