

# Grashka

Mehr Informationen unter:

## Grashka

Martin Rojnik

Graška Gora 21, Slovenia

[martin.rojnik@grashka.co](mailto:martin.rojnik@grashka.co)

+38 631 761 936

[www.grashka.co](http://www.grashka.co)

[www.instagram.com/grashkadeli](https://www.instagram.com/grashkadeli)



## Werden wir uns von vergessenen Pflanzenarten und Fermentationskunst ernähren?

### Pflanzenpower als Fundament einer neuen Esskultur

Grashka ist ein innovatives Konzept, das eine verantwortungsvolle Esskultur fördert, indem es pflanzenbasierte Nährstoffe und eine nachhaltige Lebensmittelversorgung in den Vordergrund stellt. Ziel ist, Selbstversorgung mit natürlichen, pflanzlichen Nährstoffen zu erreichen, unterstützt durch kurze Lieferketten und regenerative/ökologische Landwirtschaftspraktiken.

„cultivating a responsible food culture“

### Die Kunst der Fermentation trifft auf nachhaltige Gastronomie

Innovative Fermentationsmethoden bilden bei Grashka das Herzstück, um aus Hülsenfrüchten, Myzelium, Weizen und Samen eine Vielfalt an Delikatessen und Tiefkühlgerichten zu kreieren. Mit einer Schnellgastronomie-Plattform werden diese Produkte direkt an Konsumenten vertrieben, während auch Programme für die internationale Gastronomie entwickelt werden, um die regionale Landwirtschaft zu stärken und den Konsum tierischer Produkte zu reduzieren.

Aktuell bietet Grashka über 20 Delikatessenprodukte und gefrorene Gerichte an und hat mit Grashka Deli eine direkte Verbraucherplattform etabliert.



Fotocredit: GRASHKA

**Fermentation ist ein natürlicher Prozess, bei dem Mikroorganismen wie Bakterien oder Hefe den Zucker in der Nahrung in Säuren oder Alkohol verwandeln. Das Essen wird dadurch länger haltbar und erhält einen besonderen Geschmack.**