

Ab ins Beet

In Schönbrunn bieten **Lisa Reck & Wolfgang Palme** Sachunterricht der anderen Art an: Gärtnern, Schmecken, Riechen.

Noch vor kurzer Zeit war es im Sachunterricht das Highlight jedes Volksschülers: Kresse, die nach einer Woche Aufzucht auf Watte oder Löschpapier geerntet, aufs Butterbrot gestreut und gegessen wurde. Ein Brot, das nach Befragung jedes Einzelnen besser geschmeckt haben muss als jedes andere zuvor.

Seit dem Frühjahr 2012 können Großstadtkinder aber nicht nur Samen auf saugfähiger Unterlage kultivieren, sondern eigenhändig Karotten aus der Erde ziehen, Paradeiser pflücken und Erdäpfel vermehren. In der Kammermeierei Schönbrunn, wo einst Kaiserin Sisi ihre Kühe aus aller Herren Länder weiden ließ, um jeden Morgen ein Glas frisch gemolkene Milch trinken zu können, entstand ein Gelände, in dem Kids nicht nur gärtnern, sondern auch fühlen, schmecken und riechen sollen, was so alles in und aus der Erde wächst. Zur Verfügung steht ihnen dazu eine 1.000 Quadratmeter große Fläche, auf der sich die angehenden Gärtner mit Grabgabeln, Spaten und Schaufeln ausgerüstet in Ackerparzellen, an organischen Hochbeeten aus Weide und einer Reihe von Töpfen austoben können, in denen seltenes Blattwerk wie Oregano, der so scharf wie Chili schmeckt, rot-violetter Malabar-Spinat und ein Kraut, das ein intensives Pilzaroma besitzt, in alle Richtungen wächst. Initiiert wurde das Projekt von Gemüseexperte Wolfgang Palme und Gartenpädagogin Lisa Reck, die Aufklärungsarbeit betreiben, indem sie Kinder erleben lassen, wie Essbares wächst: „Viele kommen aus ihrem Grätzel nicht heraus, einige haben noch nie den Wald gesehen und andere glauben, dass Karotten Früchte sind, die von Bäumen herunterhängen.“ Acht Schulklassen sind derzeit regelmäßig auf dem Gelände aktiv, das von einer Obstplantage und einem Nadelholz-Lehrgarten umgeben ist und stetig wächst.

Am Plan steht nicht nur die kontinuierliche Pflege und Kultivierung der Hoch- und Flachbeete, sondern auch die Verarbeitung des Geernteten: etwa Sauerampfer, den die Nachwuchsgärtner mit Topfen zu einem Kräuteraufstrich verrühren, Äpfel, die direkt neben der Kammermeierei durch den Entsafter gejagt und als Saft abgefüllt werden, Holunderblüten, aus denen ein aromatischer Sirup entsteht, oder Marillen, die zu Marmelade eingekocht im selbst etikettierten Weckglas landen. Genutzt werden soll die City Farm aber nicht nur von Kindern. Erwachsenen stellt Palme, der auch Leiter der Abteilung Gemüse im Lehr- und Forschungszentrum Gartenbau Schönbrunn ist, in Workshops seine Vielfalt an seltenen Pflanzen vor: darunter Exoten wie Litschiparadeiser, die nicht nur haselnussgroße süße Früchte, sondern auch Stacheln tragen, weiße und dunkelviolette Karotten, Baum- und neuseeländischer Spinat sowie leuchtend oranger Rettich. Eine Raritätensammlung, die man vor Ort nicht nur betrachten, sondern auch verkosten darf. ___

CITY FARM SCHÖNBRUNN Grünbergstraße 24, 1130 Wien
Tel.: 01/813 59 50-210
WORKSHOPS UND FÜHRUNGEN AUF www.cityfarm.at



second home at a reasonable price. The small allotment houses can be expanded to two storeys that offer some 265 cubic metres of space for an annual fee of only about 900 euros. Swimming pools of up to 25 square metres are permitted and are becoming increasingly popular. The volunteer consultants still know a lot about trees, herbs, berries and root vegetables, but they have also become adept at solving pool problems.

But there is no danger that Vienna's allotment gardens will become little more than a decorative backdrop for urban living. They still have a role to play in our food supply and nutritional well-being. Hauk is aware of young families who are again growing tomatoes, for example, because they want their children to know where they come from and how they are grown. Otherwise used to supermarket tomatoes, the kids are excited about the new and different taste. He also reports a rising interest in growing an assortment of herbs for the salads and sauces that go so well with barbecue, a popular treat in allotment gardens.

A year and a half ago a test garden of about one hectare was planted at the edge of a group of allotment gardens in the Vienna district of Floridsdorf. The gardeners want to raise heirloom varieties of fruit, using mostly forgotten methods of pruning and tying, such as espalier. It is probably a wise decision. Perhaps things will never again be quite as bad as they were between and after the two world wars, but we may be relatively certain that growing one's own fruit and vegetables is going to become increasingly important – and probably not just as a meaningful and gratifying hobby.



TRENDY GREEN

Vienna has started adopting a form of horticultural initiative that has been taken for granted for many years in cities like New York and Berlin. Urban gardening is now spreading from window boxes and balconies to public green spaces.

CITY FARM

LISA RECK & WOLFGANG PALME

OFF TO (THE) BED

Sprouting cress seeds has long been one of the highlights of elementary school life in Vienna. Harvested a week later and sprinkled on bread and butter, fresh cress sprouts turn the simple snack into a gourmet experience. Since the spring of 2012 Vienna school kids have also been looking forward to a new culinary experience: the Kammermeierei at Schönbrunn Palace, where Empress Sissi once grazed her cows, has become City Farm Schönbrunn, and kids can not only sow seeds there but also pull carrots, pick tomatoes, and dig potatoes. The project was the idea of Wolfgang Palme and Lisa Reck, who were determined to show the children that food doesn't just come from

supermarkets. "Some of them had never left the city, never seen a forest, and thought that carrots grew on trees." Eight school classes are currently involved in the project, not only cultivating plants but also learning how to turn the harvest into a tasty meal. But the City Farm is intended for adults as well. Palme, who teaches at the Federal College and Research Centre for Horticulture, stages workshops to acquaint them with exotic plants such as the lychee tomato, which bears small, sweet fruit and has leaves and stems covered in spines; white and deep-violet carrots; New Zealand and tree spinach; and brilliantly orange radishes. All of them are available not just for viewing but also for tasting.

CITY FARM SCHÖNBRUNN
Grünbergstrasse 24, 1130 Vienna
tel. 01/813 59 50 210
Workshops and guided tours:
www.cityfarm.at

