

► **City Farming:** Künftige Gemüsebauern zwischen Stephansplatz und Stadtrand treffen sich bei Workshops mit Experten

Schönbrunner Grün

VON INGRID GREISENEGGER

Bald kommt Nachwuchs bei Christina Strangas. Darauf will die junge Frau gut vorbereitet sein. Auch auf ihrem Stadtbalkon. Dort will sie Gemüse anbauen, das gut schmeckt, von dem man weiß, woher es kommt und das dem Kind, sobald es die Welt zu entdecken beginnt, von Anfang an klar macht, dass Salat nicht im Supermarkt wächst. Aber auch, dass es mehr als die 30 Gemüse gibt, die der Handel heute anbietet. Noch vor einem Jahrhundert befanden sich gut 90 in Verwendung. Es gibt also Nachholbedarf.

Von den neuen Geschmackserlebnissen lassen sich immer mehr Menschen begeistern, quer durch die Altersklassen. Nicht nur Christina nimmt die Chance wahr, sich von Experten beraten zu lassen. Zu einem „After Work-Workshop“ auf der „City Farm Schönbrunn“ haben sich an einem Mai-Donnerstag zehn weitere Interessenten eingefunden. Eine Schrebergärtnerin ist gekommen, weil sie wissen will, ob sie auch auf ihrem „Nordost-Balkon“ Gemüse anbauen kann. Sie kann, vorausgesetzt, dass sie sich mit Salat begnügt, der gerade dort gut gedeiht, wo er nicht der prallen Sonne ausgesetzt wird. Auch Mangold sollte keine Probleme machen. Hubert Weitzer, Betreiber eines Büros für Öffentlichkeitsarbeit, das den Begriff „Feinkost“ im Firmennamen trägt, nimmt am Workshop teil, weil er einen guten Teil seiner Freizeit einem Mietbeet am Stadtrand widmen möchte.

In der historischen Kammer-



Treffpunkt City Farm: Anbautipps von Schnittlauch bis Litchitomate und Känguruh-Apfel mit lila Blüten

meierei, in dem Raum, in dem Kaiserin „Sisi“ zu frühstücken pflegte, erleben die künftigen „City Farmer“ zunächst einmal Gemüse-Theorie. Wolfgang Palme vom Lehr- und Forschungszentrum Schönbrunn, zu dem das Gelände heute gehört, präsentiert eine Vielfalt verloren gegangener und neu zu entdeckender Gemüseschätze im Bild.

Bei der Wiederentdeckung seltener und alter Sorten waren die Paradeiser, das liebste Fruchtgemüse der Österreicher, Vorreiter. Damit aber auch andere Gemüse aus der Vergessenheit geholt und wieder ausgepflanzt werden, fährt Palme Verblüffendes und Über-

raschendes auf. Da gibt es olivenkleine Cherrygürkchen, eine Naschfrucht, die man frisch gepflückt roh verzehrt, oder Schwammgurken, deren Früchte den bekannten Luffa-Schwamm abgeben. Im jungen Zustand sind

sie die idealen Grillgurken. Zum Haben-Wollen laden aber auch die unbekannteren Schönheiten aus der Familie der Nachtschattengewächse ein: die Litchitomaten oder der lilablühende „Känguruh-Apfel“.



Nach der Theorie geht es ins Freigelände. Jeder darf selber garteln, wobei ihm die Experten Lisa Reck Burneo und Wolfgang Palme beiseitestehen. Die richtige Topfwahl, der richtige Dünger, die Grundregeln des Biogärtnerns – alles kein Problem.

Die „City Farm Schönbrunn“, im Zuge der KURIER-Aktion „City Farmer Junior“ gestartet und mit einer „Kickoff-Förderung“ des Lebensministeriums im Vorjahr angelegt, soll sich jetzt dank einer langfristigen Partnerschaft mit den österreichischen Gartencentern „bellaflora“ zu einem gartenpädagogischen Zentrum weiterentwickeln können. Ein bei uns einzigartiges Projekt.

INFO

Der Verein „City Farm Schönbrunn“ bietet Workshops für Erwachsene, Kinder, Jugendliche und Schulklassen an. Schulklassen können während der ganzen Saison eigene Beete betreuen
eMail: info@cityfarm.at

INTERNET
www.cityfarm.at



CITY FARM SCHÖNBRUNN

Animation im Gemüsebeet: Wo die beiden hinfassen, dort grünt es, Lisa Reck Burneo und Wolfgang Palme verstehen es Stadtgärtner zu begeistern

LEBENSGEFÜHL

Eine Idee macht Karriere



VON INGRID GREISENEGGER

Anregungen zum Gärtnern gibt es auf den Seiten der „Grünen Welt“ schon seit Jahren. Seit 2009 hat sich der Aufruf zum Wettbewerb dazugeschlagen. Werden Sie „Dattelwein-Partner“, hieß es 2009 (es galt, eine wunderbare Paradeiser-Sorte mit Liebe zu betreuen). Herr Wurm ging als Sieger hervor, weil er, ungelogen, über 1000 Paradeiser von einer einzigen Pflanze ernten konnte.

Ab 2010 traten die „City Farmer“ mit ihrem selbst angebau-

ten Gemüse im Stadtgebiet erstmals in einen friedlichen Wettstreit. Auf Balkonen, im Hof und im Park sorgten sie kreativ für eine Vielfalt von Essbarem, das auch auf dem Speisezettel landete. Permakultur-Dächer und Schulgärten wurden preisgekrönt und zur Nachahmung vorgestellt.

Jetzt hat die Bewegung ihren bisherigen Höhepunkt erreicht. Die in diesem Jahr als Verein gegründete „City Farm Schönbrunn“ steht ab sofort allen Interessenten als Anlaufstelle zur Verfügung. Es geht längst nicht mehr nur ums Gärtnern, um Naturerfahrung und gemeinsames Gestalten einer grünen Stadt. Denn wer Hand anlegt ans Gemüse, beginnt sich bald zu fragen, ob nicht alle Lebensmittel so produziert werden könnten – frisch, wohlschmeckend und unbelastet, wie auf dem eigenen Balkon.

gruenewelt@kurier.at

► **Expertentipp**

Gourmet-Substratmix: Erde für Gemüse im Topf

Auf die richtige Erde kommt es an, wenn sich die Ernte aus dem Eigenanbau sehen lassen können soll. Weil dem Gemüse im Topf, im Gegensatz zur Aussaat im Beet, nur wenig Wurzelraum zur Verfügung steht, sollte dieser optimal sein. Auf der „City Farm Schönbrunn“ hat sich folgende Mischung besonders bewährt:

– **1/3 Muttererde** Man kann sie aus einem Beet stechen (oberste Humusschicht) oder aus einem Maulwurfshügel in der Wiese. Vorteil: Sie enthält tonige Komponenten, die Nährstoffe gut halten. Nachteil: Sie ist schwer und kann Unkrautsamen enthalten.

– **Hanf-schäben** Es handelt sich um Abfallstoffe aus dem heimischen Hanfanbau (für Öl- und Fasergewinnung). Drei Handvoll Hanfschäben pro Topf beimischen. Sie werden von Pflanzen gut durchwurzelt, bauen sich allerdings nach wenigen Jahren ab.

– **1/3 Bio-Fertigsubstrat** Dieses wird beigemischt, um die Struktur

zu verbessern und das Gewicht zu reduzieren.

– **1/3 Kompost** Reifen Kompost nehmen! Er bringt wertvolle Nährstoffe ein, die besonders von Frucht- und Kohlgemüse benötigt werden. Karotten oder Radieschen hingegen dürfen nur wenig Kompost bekommen, sie sind Schwachzehrer.

Diese Mischung kann mehrere Jahre im Topf verwendet werden, dann muss man sie austauschen. Wer keinen Zugang zu den genannten Substraten hat oder die Mühe der Zubereitung scheut, kauft Qualitätsfertigsubstrate beim Gärtner oder im Gartenmarkt.



WOLFGANG PALME

„Die Begrünung von Dächern, Terrassen und Hinterhöfen bringt mehr Natur in den dicht besiedelten Raum. Er wird grün statt grau.“

Umweltminister Niki Berlakovich

