

Für das Sommerfest

Aus der Gartenküche. Kresse trifft Himbeere auf der „City Farm Schönbrunn“

Man nehme, was Balkon oder Terrasse gerade reif im Angebot haben, empfiehlt Johann Reisinger, der „Chefkoch“ der „City Farm Schönbrunn“, und sieht sich auf dem Gelände um. Er entscheidet sich für Kapuzinerkresse, die würzig schmeckt, und für die süßen Himbeeren. Jetzt fehlen nur noch Frischkäse – Reisinger wählt Ricotta aus Schafsmilch – und Roggenbrot, das zu Dreiecken zurechtgeschnitten wird.

Wolfgang Palme, Gemüseexperte und ein Leiter der „City Farm Schönbrunn“, assistiert beim Zubereiten. Der weiche Frischkäse wird zu Bällchen gerollt und jedes für sich von einem Blatt der Kapuzinerkresse umhüllt. In einer Pfanne röstet man die Roggenbrote, setzt die Bällchen-Pakete darauf und verziert den Snack mit einer Kapuzinerkresse-Blüte. Das sieht nicht nur schön aus, es schmeckt auch, ist nicht teuer und schnell zubereitet.

Ohne viel Schnickschnack

Man könnte statt der gelben Kapuzinerkresse natürlich auch auf einen anderen Effekt setzen. Die Blüten vieler Gemüse-, Zier- und Wildpflanzen sind nicht nur ein Augenschmaus, sondern bereiten auch Gaumenfreuden. Sie finden in Blütensalaten, Blütensuppen, Blütenbut-

ter oder in Blütensüßspeisen Verwendung. „Außer unseren Fingern und einem Campingkocher benötigen wir keine weiteren Hilfsmittel“, sagt Johann Reisinger. „Als Arbeitsplatz genügen ein kleiner Tisch oder ein Gartensessel.“ Reisinger ist ein Botschafter der regionalen und saisonalen Küche und hat raren Gemüsesorten den Weg in die Spitzengastronomie bereitet. Er ist auch der Mann, der hinter dem gastronomischen Konzept für die „Grünstern-Gartenküche“ im Rahmen des Open-Air-Filmfestivals am Augartenspitzen steht und wird mit den Gewinnern des Wettbewerbs „Paradeiser-Kaiser 2013“ (Seite 20) im Oktober in der „City Farm Schönbrunn“ am „Herd“ stehen.

Reiche Ernte in Sicht

Ehe gefeiert werden kann, wünscht das Team der „City Farm Schönbrunn“ mit seinem Partner „bellaflora“ allen Teilnehmern am Wettbewerb viel Erfolg bei der Paradeisernte und dankt dem „Klarbau'n z'Blindendorf“ aus dem Innviertel, dass er Hunderte „Dattelpflanz“-Jungpflanzen (u. a. Raritäten) in Form eines Starterpakets zur Verfügung gestellt hat.

 **INTERNET**
www.cityfarm.at
www.klarbau.at



FOTOS: JEFF MANGIONE

VERANSTALTUNGEN

– **Gartenspaßwoche** für 6–10-Jährige von 19. bis 23. August, jeweils von 9 bis 12 Uhr. Kosten: 90 Euro

– **Workshop** „Snack im Handumdrehen“, 3. September, 17 Uhr

INFO: Ab sofort können sich Schulen und Kindergartengruppen für das „Junior City Farming“ 2013/14 vormerken lassen.

City Farm Schönbrunn,
 Grünbergstraße 24, 1130 Wien
 Email: lisa.reck@cityfarm.at



Wolfgang Palme wählt die Kapuzinerkresse aus, Johann Reisinger füllt sie mit Ricotta aus Schafsmilch und röstet Roggenbrot als Unterlage an