

Paradeiser-Kaiser in Schönbrunn

Das Fest der Sieger. Die besten City Farmer des Jahres 2013 feierten stilvoll in Schönbrunn



Beim Abschlussfest wurde in Schönbrunn zunächst gemeinsam geerntet...



...und dann wurden die Raritäten auch gemeinsam zubereitet



Im Kindergarten Stranitzkygasse halfen alle mit



Bei den Privatgärten trug Familie Posch den Sieg davon



Der Nachbarschaftsgarten „NaHe“ wurde prämiert

Der „Essbare Garten“ hat in den letzten Jahren eine unglaubliche Karriere gemacht. Lichtjahre entfernt scheint die Zeit, in der man sein Gemüse in Beeten hinter dem Haus versteckte. Inzwischen wurde Gemüse geadelt. Speziell am Beispiel der Paradeiser, der Lieblingsfrucht des Österreichers, lässt sich demonstrieren, welches Potenzial an Formen-, Farben- und Geschmacksvielfalt in Nutzpflanzen steckt, die man jahrzehntlang nur als rot, rund und eher wässrig kannte. Heute sind knackige gelbe „Dat-

telwein“-Paradeiser oder stattliche „Ochsenherzen“ bei einer stark anwachsenden Do-it-yourself-Bewegung in Stadt und Land hoch im Kurs.

Diese Bewegung unterstützt die „City Farm Schönbrunn“ mit ihrem Partner „bellaflo“, indem sie auf dem Gelände des Lehr- und Forschungszentrums Schönbrunn auf einem Hektar Land Kindern und Erwachsenen die Möglichkeit zum Bio-Gärtnern bietet. Ziel ist es, die große Vielfalt alles Essbaren unter die Leute zu bringen. 4000 Interessierte haben al-

lein in dieser Saison von dem Angebot Gebrauch gemacht. Entsprechend spektakulär war die Teilnahme am Wettbewerb um den Titel „Paradeiser-Kaiser des Jahres“, den die „Schönbrunner“ ausgeschrieben hatten.

Hervorgetan

Als Sieger in der Kategorie Privatgarten ist Familie Posch aus Tribuswinkel mit den Kindern Eva und Max hervorgegangen, sie hat sich in ihrem Gemüsegarten auf alte Sorten spezialisiert. Unter den Gemeinschaftsgärten teilen sich „NaHe“, ein Nach-

barschaftsgarten in Wien-Hetzendorf, in dem bereits 50 Anrainer Beete betreuen, und der Kindergarten aus der Stranitzkygasse in Wien-Meidling den Sieg. Im Kindergarten hat Jasmin Szlavik mit den 20 Kindern ihrer Gruppe Hochbeete gebaut. Beim Mittagessen, für das man frisch geernteten Salat zubereitet, lernen die Kinder wieder, unterschiedliche Geschmackserlebnisse wahrzunehmen. „Ihr Geschmackssinn“, sagt die Kindergärtnerin, „ist nämlich durch die industriellen Nahrungsmittel bereits total verkümmert.“

FOTOS: GILBERT NOVY, FRANZ GRUBER, PRIVAT

Mit Raritäten und Geschmackserlebnissen, die den meisten neu waren, konnte man auf der „City Farm Schönbrunn“, wohin Familie Posch und Abgesandte der Gemeinschaftsgärten zum Feiern eingeladen worden waren, selbst noch im Oktober üppig aufwarten. Sauerampfer und Mangold wurden für die Vorspeise frisch geerntet, Parakresse, deren Blüten beim Verkosten auf der Zunge kribbeln, kamen in den Hühnersud. Litchi-Tomaten (die roten Früchte eines Nachtschattengewächses) haben den Saibling in

der Pfanne begleitet. Anschließend wurden die „Kaiser“ zwar nicht in das Schloss Schönbrunn geleitet, aber stilvoll in die ehemalige Kammermeierei gebeten, die in der Regel der Öffentlichkeit nicht zugänglich ist. Dort stand die Gewinner-Riege mit dem Haubenkoch und Gemüsespezialisten Johann Reisinger gemeinsam am Herd, um ein fünfgängiges Menü zuzubereiten. Gespeist wurde in dem Raum, in dem Kaiserin Sisi kuhwarme Milch serviert bekam, aus den nebenan liegenden Ställen.