

21. APRIL 2013

GRÜNEWELT JOURNAL

KURIER

Firmengrün
Betriebsgärten
im Trend SEITE 4

Modernes Bauen
Häuser aus Strohballen
und Lehm SEITE 24

Schön verreisen
Im Dschungel von
Cornwall SEITE 36

Paradeiser Superstar

Amore mio. Entdeckungsreise zu
„Grünem Zebra“, „Gnom“ und
„Dattelwein“. Ein Wettbewerb der
Schönsten in Topf und Beet

Paradeis-Partner 2013: Jetzt an den Start

Wettbewerb der Gärtner. Wer eine Jungpflanze in Pflege nimmt, kann Paradeiser-Kaiser werden und bei Sisi in Schönbrunn feiern



Paradeiser-Champion Karl Wurm, über eintausend Früchte an einer Pflanze



Sortenmix am Zaun in einem Schau-garten für Biogärtnern



Stadtbalkon am Wiener Naschmarkt, bepflanzt bis in die letzte Ecke



Topfkultur kleinen Dach mit Fernblick auf einem garten in der City



Guerilla-Gardening auf dem Gehsteig, eine Attraktion für Schaulustige



Gemeinschaftsgarten in einem städtischen Park mit Beeten für Kinder



Kaiserin Sisis Frühstücks-Meierei

So kommt man zu einem Starterpaket

Zum Auftakt findet eine Verteilaktion von gratis Starterpaketen statt, solange der Vorrat reicht. Diese enthalten jeweils eine „Dattelwein“-Jungpflanze und eine Blattgemüse- oder Kräuter-spezialität: Portulak, Neusee-länderspinat oder Minze. Beginn der Verteilaktion ist um 13 Uhr. In Anschluss daran ist es möglich, sich einer Führung durch das Gelände anzuschließen

Datum Samstag, 4. Mai 2013
Ort City Farm Schönbrunn
Seckendorff-Gudentweg 6
1130 Wien

So wird man Paradeis-Partner
Am Wettbewerb kann jeder, auch ohne das Starterpaket, teilnehmen, der ein Gemüsebeet im Garten betreut oder City Farmer ist. Bis Ende September soll ein Bericht vorliegen, wie sich die Paradeiser entwickelt haben. Gefragt sind Fotos und ein schriftliches Protokoll, das die Lage, die Art der Bepflanzung und Besonderheiten beschreibt. Es zählen Kreativität beim Gärtnern und Dokumentieren.

Bewerbung und Protokoll schicken Sie an
Wolfgang Palme
eMail: info@cityfarm.at
Postadresse: City Farm Schönbrunn
1130 Wien,
Seckendorff-Gudent-Weg 6

Amore mio! Österreichs Liebling, ob nun bei City-Farmern oder Gärtnern auf dem Land, ist der Paradeiser. Zum Glück muss dieses wunderbare Kind von Sonne und Sommer nicht mehr nur rot und rund sein. Seltene und alte Sorten sind gefragt, in ungewohnten Formen und Farben. Meist schmecken sie auch besser als die Massenware und sind für

Überraschungen, ja sogar Rekorde, gut. So konnte beispielsweise Herr Karl Wurm aus Großwiesendorf in NÖ (Bild oben links) mit einer Sensationsernte aufwarten. Seine Paradeis-Pflanze der Sorte „Dattelwein“ (es war wirklich nur eine einzige) hat 1060 der gelben, birnenförmigen Früchte getragen. Damit wurde er 2009 Sieger im Wettbewerb

um den erfolgreichsten „Paradeis-Partner“ Österreichs. Dafür hatte sich Rekordhalter Wurm aber auch tüchtig ins Zeug geworfen, seinen „Dattelwein“ durch ein Kunststoffdach vor Hagel und Regengüssen geschützt, mit Kompost gedüngt und mit Regenwasser gegossen. Alles mit Liebe, alles in Bio. „Auch klassische Musik tut dem „Dattelwein“ gut“, versichert

Karl Wurm, „bei uns läuft den ganzen Tag der Sender Ö1.“ Mit seinem Verwöhnprogramm steht er nicht alleine da. Schon Charles Darwin hatte Kohlköpfe mit Musik berieselt. Ob er Erfolg hatte, ist aber nicht bekannt.

Los geht's
Am 4. Mai startet der Wettbewerb „Paradeis-Partner 2013“. Auch wer nicht so erfolgreich

ist wie Herr Wurm, hat gute Chancen unter die Sieger zu kommen, wenn er eine kreative Dokumentation seiner gärtnerischen Leistung einreicht (siehe Bericht rechts). Beim Gärtnern ist sowieso nicht Bierernst gefragt, sondern das Vergnügen. Heuer wird der Bewerb von der „City Farm Schönbrunn“, ihrem fördernden Partner bellaflora und dem Lehr- und Forschungszen-

trum Schönbrunn ausgeschrieben. Teilnehmen können Erwachsene und Junior-Gärtner. Der Preis wird in den beiden Kategorien „City Farming“ und „Garten“ verliehen. Die Gewinner dürfen sich auf ein gemeinsames mit einem Haubenkoch in der Kammermeierei in Schönbrunn zubereitetes Festmenü freuen, dort wo Kaiserin Sisi zu frühstücken pflegte.

Entdeckungsreise durch die Paradeiser-Vielfalt



Green Zebra

reif und trotzdem grün, gelbe Musterung, schmeckt säuerlich und sehr aromatisch, reichtragend



Gnom

Fleischparadeiser mit fester Schale, gleichmäßig gerippt, ca. 8 cm Durchmesser, saftarm, sehr frühe Reife



Lemontschiki

dekorative, zitronenförmige, ca. 7 cm lange Früchte, hohl, daher zum Füllen geeignet



Supersteak

Fleischparadeiser, mehr als ein Kilogramm schwere Riesenernte, für die Paradeisersauce, feines, fruchtiges Aroma



Lila Sari

auffallend dunkel gefärbt, saftig, das Fruchtfleisch ist so zart, dass es auf der Zunge zergeht



Feuerwerk

mit einem auffallenden, hellen Streifenmuster, besondere Sortenrarität, erfrischender, ausgewogener Geschmack



German Gold

Ein gelber Ananasparadeiser mit schöner roter Musterung im Fruchtfleisch, ausgezeichnete Geschmack