

# Anstiftung zum Gärtnern in der Stadt

**Das Wunder von Wien.** Die City Farm, die in Zusammenarbeit mit dem Grünen Welt Journal des KURIER entstanden ist, war von der Schließung bedroht. Sie konnte sich in den Barockpark Augarten retten.

Giraffen, dafür aber die Wiener Sängerknaben und die Porzellanmanufaktur unmittelbare Nachbarn. Durch die Übersiedlung ist die City Farm auch ihrem Anliegen, den Garten in die Stadt zu tragen, noch ein Stück näher gekommen. Der „Garten für alle“ ist am neuen Standort jetzt leichter erreichbar.

Doch es war knapp. Da der Verein City Farm den Augarten-Vertrag erst im Sommer abschließen konnte, das alte Gelände aber mit Herbst definitiv verliert, war sein Fortbestand gefährdet. In einem gemeinsamen Kraftakt des Teams, freiwilliger Helfer und von Sponsoren kann die Arbeit, wenn auch improvisiert, jetzt aber doch noch nahtlos fortgesetzt werden.

**Aufbruchstimmung**  
Seit Juli werkt das Team bei schweißtreibenden Temperaturen an der Adaptierung

einer rund 4.000 m<sup>2</sup> großen Freilandfläche und eines 360 m<sup>2</sup> Gewächshauses. An Stelle der aufgelassenen Baumschulquartiere der Bundesgärten ist ein Garten der Gemüsevielfalt im Entstehen. Das kostbare Gut einer innerstädtischen Freifläche wird für die Öffentlichkeit nutzbar, indem hier ein urbaner Lebens- und Lerngarten entsteht. Kinder- und Themenbeete werden durch den Pfad der Gemüsevielfalt verbunden, wo viele Arten und Sorten wachsen, die es im Supermarkt nicht zu kaufen gibt. Auf Hochbeeten soll im Sommer die umfangreichste Paradeiser-Sammlung Wiens zu bestaunen und zu verkosten sein. Im Winter findet man an deren Stelle den einzigen Frischgemüse-Schauergarten der Stadt, in dem auch bei Schnee geerntet werden kann.

**Finanzielle Hürde**  
Im kommenden Winter kann die Totalsanierung zweier kleiner Gebäude in Angriff genommen werden. Eines soll zum Workshopraum mit einer Küche umgebaut werden, in der man die Ernte aus dem Garten zu jeder Jahreszeit gleich verwerten kann. Das andere wird für Büros und Räume für die Gärtner benötigt. Der zentrale Innenhof soll als Gemeinschafts-

raum für kleine und große Gäste dienen. In Schönbrunn waren es 5000 pro Jahr.

Das alles ist mit hohen Kosten verbunden, die weitgehend von Sponsoren getragen werden. Neben der Gartencenterkette bellaflora, dem langjährigen Hauptsponsor, haben sich für die Rettung der City Farm weitere Groß- und Kleinsponsoren spontan finanziell engagiert. „Wir waren aber auch überwältigt, wie viele unserer Besucher und Freunde schon bisher „Bausteine“ für die neue City Farm erworben haben, um die Übersiedlung zu ermöglichen“, sagt Wolfgang Palme, der Gemüseexperte internationalen Formats, der unterstützt von Ihrer Grüne-Welt-Redakteurin, die City Farm leitet.

– **INGRID GREISENEGGER**  
gruenewelt@kurier.at  
**Die nächste Grüne Welt erscheint am Samstag, den 13. Oktober 2018**



## Das aktuelle Programm im Augarten

– **Winterjungpflanzenmarkt** Samstag, 22.9.2018, 15 bis 17 Uhr. Seien Sie unter den Allerersten, die die City Farm an ihrem neuen Standort im Augarten kennenlernen, und holen Sie sich Winterfrischgemüsejungpflanzen.

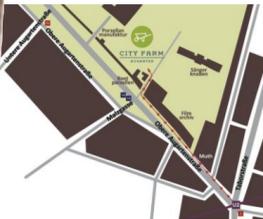
Vom Neueinsteiger bis zum Grünen-Daumen-Profi – bei diesen Workshops ist für jeden etwas dabei

– **Wintergemüse 1** Start in die Winterfrischgemüsesaison 28.9.2018, 15 bis 19 Uhr. Kostenbeitrag 60 €

– **Beerenhunger** 19.10.2018, 16 bis 19 Uhr. Genussvielfalt für Garten, Terrasse und Balkon, Kostenbeitrag: 50 €

– **Wintergemüse 2** 26.1.2019, 9 bis 13 Uhr. Ernten im Schnee, Kostenbeitrag 60 €

– **Für Kindergarten & Schule** Gemüsegarten Kunterbunt: flexible Termine für Gruppen, Kosten: 9,50 € pro Kind  
**Anmeldung:** info@cityfarm.wien, Tel. 0660/66 48 450, www.cityfarm.wien, Obere Augartenstraße 1c, 1020 Wien



Unter Zeitdruck und bei Höchsttemperaturen – nahe dem Palais Augarten entsteht ein Garten für alle

## EIN PLATZ FÜR NACHWUCHSGÄRTNER

# Junior City Farmer betreuen ihre eigenen Beete

**Erlebnisraum.** Der Garten der Kinder ist nach dem Vorbild des Children's Garden im botanischen Garten von Brooklyn, New York, entstanden



Kinder zeigen ihren Grünen Daumen. Von der Aussaat bis zur Ernte erproben sie diesen unter Anleitung von Gartenpädagoginnen



Es wird zu jeder Jahreszeit geerntet, ob Radieschen, Zucchini oder Zuckerhut direkt aus dem Schnee



„Rübenziehen“ im Herbst. Im Gruppenbeet helfen alle zusammen, vom Säen bis zum Ernten



## Die Rettung der City Farm

**Ein Gartentraum.** Trotz der gemeinsamen Anstrengung von Team und Sponsoren fehlt noch Geld für den neuen Standort

Sie können mithelfen, die Zukunft der City Farm zu sichern, indem Sie Gartenbausteine im Wert von je 100 Euro erwerben und damit den Ausbau der City Farm im Augarten ermöglichen. Selbstverständlich ist die Höhe der Spende auch frei wählbar.

Es geht um die Basisanierung des Workshopgebäudes, der Arbeitsräume für das Team und des Gartens der Kinder, einer einzigartigen Einrichtung in Österreich.

– **Spendenkonto** Kontoinhaber: City Farm Spenden.



– **Bankinstitut** Erste Bank der Österreichischen Sparkassen AG, IBAN: AT42 2011 1829 4060 3001, BIC: GIBAATWWXXX

Homepage (hier können Sie auch verfolgen, wie der Garten wächst). Ihre Spende ist steuerlich absetzbar.

– **Internet** www.cityfarm.wien



**Wolfgang Palme und Ingrid Greisenegger, Leiter der City Farm Augarten**



## URBAN GARDENING PRAXIS

# Der Herbst als Frühling des Winters

**Frisch aus dem Frost.** Wer jetzt sät, kann von Dezember bis März Gemüse ernten

Frisches Gemüse kann auch im Winter geerntet werden, direkt im Freiland, im unbeheizten Frühbeetkasten oder unter einer Hochbeethaube. Die Einsparung an klimaschädigendem CO<sub>2</sub> bei dieser Methode der Gemüseproduktion ist beeindruckend. Verursacht ein konventionell geheiztes Glashauss gezo gener Kopfsalat pro Kilogramm ungefähr 0,6kg CO<sub>2</sub>, so ist es bei einem (in Bioqualität) ohne Heizung kultiviertem weniger als ein Drittel davon.

Seit gut zehn Jahren befasst sich Wolfgang Palme, Gemüseexperte der Gartenbauschule Schönbrunn und Leiter der City Farm Au-

garten, mit dem Thema der lokalen Versorgung mit frischem Gemüse im Winter. „Energiespargemüse“ ist eine zukunftsweisende Produktionschene der Landwirtschaft, die bald aus ihrem Nischendasein herauswachsen könnte. Weil immer mehr Konsumenten fragen, woher ihre Nahrung kommt und in welchem Ausmaß bei ihrer Produktion die Umwelt belastet wird. „Wenn wir die Kältetoleranz unserer Kulturpflanzen nicht ausschöpfen“, meint Palme, „zahlen wir dafür durch den Einsatz von Intensivtechnik einen hohen Preis. Für einen Erfolg, der auch mit einfacheren Mitteln zu erzielen ist.“

120 Gemüsearten und -sorten haben er und sein Forscher- und Gärtner team bereits als wintertauglich identifiziert. Viele dieser Winterfrischgemüse erweisen sich über ihre Umweltfreundlichkeit hinaus als Geschmackserlebnis und punkten mit wertvollen Inhaltsstoffen. Da die Einwirkung von Frostein erhöht die Zuckerkonzentration bewirkt, schmecken im Winter geerntete Babykohlarten einfach süßer, den Kohlrabi macht der Frost zartschmelzender. Manche Salate erweisen sich als wesentlich frostfester als sie dem Gärtnerlehrbuch nach sein dürften. Statt planmäßig bei minus fünf Grad zu erfrie-

**Forellenschluss ist nur eine der Salat-sorten, die im Winter im Freien geerntet werden können**



ren, erfreuen sie sich den ganzen Winter über gesunder Frische.

In Workshops informiert Wolfgang Palme auch auf der City Farm Augarten Neueinsteiger und Fortgeschrittene. Am 22. September bietet sich

Gelegenheit, Jungpflanzen (gegen eine Spende) abzuholen und sich selbst im Garten, auf dem Balkon oder der Terrasse als Wintergärtner zu versuchen. Geerntet wird dann von Dezember bis März, beispielsweise Salate wie der

attraktiv gesprenkelte Forellenschluss aus der Familie der Romanasalate, die früher einmal schlicht Kochsalate hießen. Es handelt sich um eine sehr winterfeste alte, österrreichische Traditionsorte.