



GRÜNE WELT INHALT

Den Winter pflanzen

Wer jetzt Gemüse-Jungpflanzen ins Beet bringt, wird im Schnee ein grünes Wunder erleben

SEITE 20

Die Slow Flower Power

Beruf Bioblumenbäuerin

SEITE 2

Klimafitter Eismeerfisch

Der Alpenlachs taucht auf

SEITE 8

Die Dynamik der Auen

Report aus dem Nationalpark

SEITE 16

Pinguine & andere Tiere

Willy Puchners bunter Zoo

SEITE 24



DER HERBST IST DER FRÜHLING DES WINTERS

Willkommen auf der City Farm Augarten mit dem Tipp der Saison: Wer zu Weihnachten ein „grünes Wunder“ erleben will, sollte sich jetzt um Jungpflanzen kümmern.

Es ist Pflanzsaison im Garten und auf dem Balkon. Sollen es heuer Hirschhornsalat, Blutampfer, Portulak oder diverse Asiasalate im eigenen Gartenbeet oder auf dem Stadtbalkon sein? Oder Karotten, die nachdem der Frost sie heimgesucht hat, besonders süß schmecken? Nicht nur der Geschmack, auch die Qualität von Lebensmitteln, die dem Winter trotzen, überrascht. Unter kühlen Bedingungen angebautes Gemüse mit intensiver Farbausprägung – rote Rüben, grünes Blattgemüse, Mangold – haben einen hö-

heren Anteil an Anthozyanen, die zu den wertvollsten Antioxydantien gehören, weil sie diese als „Frostschutz“ einlagern. 120 taugliche Arten und Sorten kennt Wolfgang Palme, der diese im Rahmen seiner Forschungsarbeit für die Gartenbauschule Schönbrunn entdeckt hat und jetzt sein Wissen auch in die City Farm Augarten einbringt. Hier können Besucher und Workshop-Teilnehmer erleben und lernen, wie man Wintergemüse richtig kultiviert.

Ein wesentlicher Vorzug des im Freien angebauten „Low Energy“-Gemüses, das

als zukunftsweisende Produktionsmethode für die Landwirtschaft entwickelt wurde, ist auch sein beachtliches Klimaschutzpotenzial. Dazu zwei Produktionstechniken im Vergleich. Ein konventionell im geheizten Glashaus kultivierter Kopfsalat verursacht pro Kilogramm ungefähr 0,6 kg CO₂ (wobei er nur frostfrei gehalten werden muss, im Gegensatz zu Paradiesern, für die auf 18 bis 20 Grad aufgeheizt wird). Kopfsalat hingegen, der ohne Heizung kultiviert wird, belastet die Umwelt mit weniger als einem Drittel der Menge.

Es macht also Sinn, die Kältetoleranz unseres Gemüses auszuschöpfen, statt für den Einsatz von Intensivtechnik unnötig einen hohen Preis zu zahlen. Denn nur was im Rhythmus der Jahres-

zeiten, wie die Natur es vorsieht, angebaut und geerntet wird, verbraucht wenig Ressourcen. Ein ungeheiztes Gewächshaus, ein Folientunnel oder die Hochbeethaube bieten genug Frost-

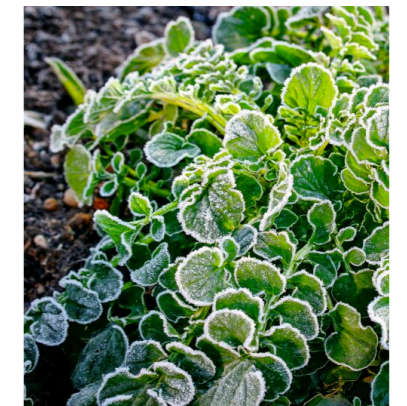
schutz, wichtig ist es aber, alles gut zu durchlüften. Wer seinen grünen Daumen als „Energiespargemüse-Gärtner“ beweisen will, kann auf der City Farm nicht nur bei Erlebnisführungen Anbautipps be-

kommen, sondern auch beim heuer erstmals stattfindenden „Wintergemüse Jungpflanzenmarkt“ die passenden, robusten Pflanzen in großer Vielfalt erwerben.

INGRID GREISENEGGER



Im Erlebnissgarten der City Farm Augarten in Wien wird jetzt im September der Winter gepflanzt



Wunderschön im Frost: Wer jetzt alles vorbereitet, kann im tiefen Winter nicht nur Barbarakresse und Salat ernten



Im „Garten der Kinder“, jenem Teil des Geländes, das ihnen vorbehalten ist, können Junior City Farmer rund ums Jahr unter Anleitung selber gärtnern



CITY FARM AUGARTEN

- 1. Wiener Wintergemüse Jungpflanzenmarkt am 12. und 19. September 10:00 bis 12:00. 18. September 16:00 bis 19:00.
- Gartenerlebnisführung: 2. Oktober von 16:00 bis 17:30 (Anmeldung ist erforderlich)
- Weitere Programm-Highlights: info@cityfarm.wien, Tel. 0660/6648450, Adresse: Obere Augartenstraße 1c, 1020 Wien, Anfahrt: U2 Taborstraße, Buslinien 5A & 5B

Den Garten in die Stadt tragen Wolfgang Palme und Ingrid Greisenegger, Leiter der City Farm, auch im Winter

