



Wie schon im Vorjahr finden auf der City Farm Augarten auch heuer wieder Markttag mit frosttauglichen Jungpflanzen statt. Das „Energiespar-Gemüse“ wird ganz ohne Heizung ertüpfelt.

Alle Jahre wieder erinnert die City Farm Augarten schon im September an Weihnachten. Mit gutem Grund. Denn gegen Ende September ist es Zeit, eine grüne Weihnachtsüberraschung im Beet oder auch im Balkonkisterl vorzubereiten. Was man jetzt dazu braucht, sind frostsichere Jungpflanzen. In Form von Snow Food (für eine „Schnee-Haubenküche“) wird uns dann im tiefen Winter Frischgemüse zur Verfügung stehen. Auch Anfänger sollten sich nicht scheuen, sofort mitzumachen. Ein Anbauplan (rechts) will dabei helfen. Auch erprobte Sortenempfehlungen sind gleich dabei. Wie Snow Food entdeckt wurde? Durch einen Zufall. Gemüsesorger Wolfgang Palme, von dessen profundem Wissen heute die City Farm profitiert, war aufgefallen, dass ein Satz von Spezialsalaten, der irrtümlich nicht geerntet worden war, den Winter frisch und grün überstanden hatte. Das kannte man bis dahin großflächig nur beim Vogelsalat. Nach mehr als zehn Jahren Forschungsarbeit steht längst fest, dass sogar viele der bekannten Gemüsearten sehr viel frostfester sind, als in Lehrbüchern für Gärtner beschrieben wird. Die Rede ist hier nicht von Kohl und Rüben, die man als traditionelles Wintergemüse kennt, sondern – Überraschung – von Gemüsen und Kräutern, denen man das eher nicht zugetraut hätte, darunter Rucola und Lollo rosso. Das Snow Food-Beet wird also vielfältig und bunt.

FOTOS: JOHANNES HLOCH, WOLFGANG PALME

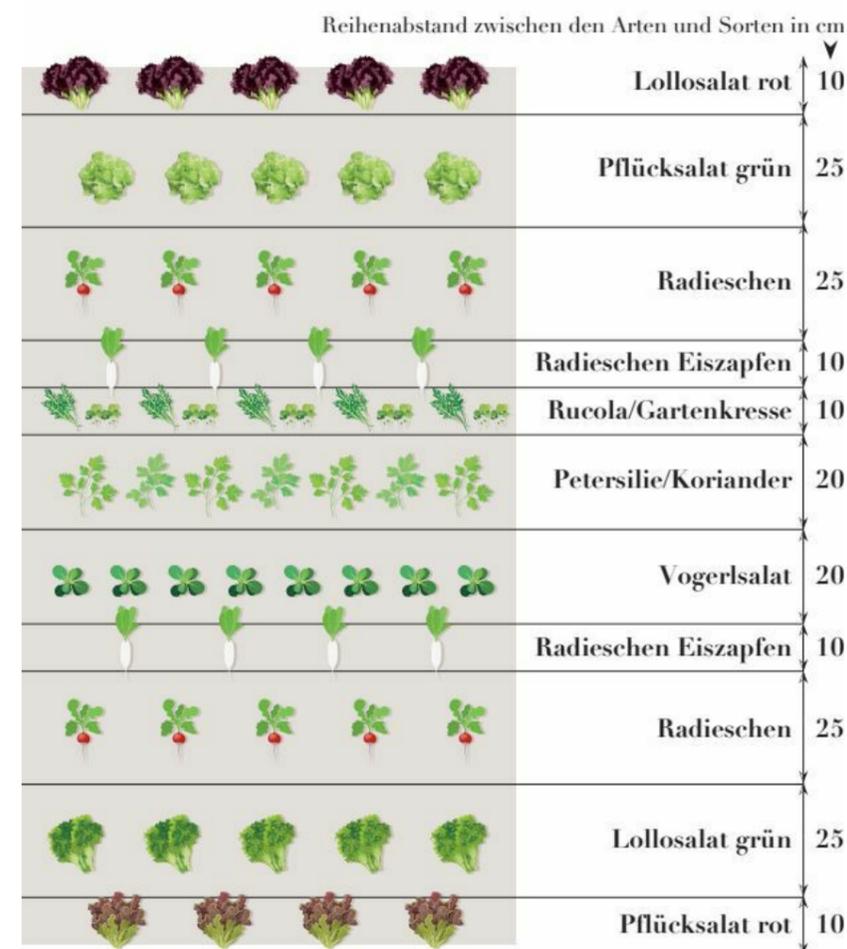
Gärtnern mit der  City Farm Augarten

IM SEPTEMBER MUSS DER WINTER INS BEET

Snow Food. Wer jetzt Jungpflanzen setzt, kann sich auf grünen Salat und rote Radieschen im weißen Schnee freuen.

SCHLAUES 4-JAHRESZEITENGÄRTNERN

Anbauplan für Snow Food. Das muss für eine Winterernte jetzt ins Beet:



Grafik: Tichy | Quelle: Wolfgang Palme

Zum Augen- und Gaumenschmaus kommt noch hinzu, dass sich Snow-Food-Gärtner als Pioniere fühlen dürfen. Diese Anbaumethode ist nämlich konsequent ressourcenschonend und kommt ganz ohne Heizung aus, weshalb man auch von „Energiespar“-Gemüse spricht. Klimafitter geht es nicht. „Wir müssen die Kältetoleranz unserer Kulturpflanzen ausschöpfen“, sagt Palme, „sonst zahlen wir für den Einsatz von Intensivtechnik unnötig einen hohen Preis.“

Auf der City Farm Augarten, die sich als Erlebnisgarten und gartenpädagogisches

Zentrum in Zusammenarbeit mit dem Grüne Welt Journal entwickelt hat, wird Snow-Food-Gärtnern als Teil des 4-Jahreszeitengärtnerns praktiziert. Letzteres ermöglicht (indem man einem zeitverschobenen Aussaat- und Ernterhythmus folgt), vom selben Beet das ganze Jahr hindurch (eben auch im Winter) ertragreich zu ernten. Die City Farm bietet Workshops an, verkauft an speziellen Markttagen robuste Pflanzen und kooperiert für eine Breitenwirksamkeit des ökologischen Gärtnerns mit den Gartencentern von „bellaflora“.

INGRID GREISENEGGER

SORTENEMPFEHLUNGEN

- Lollosalat rot:** „Lollo rossa“ (Reinsaat), „Anthony“ (Austrosaat), Abstand i. Reihe: 25 cm
- Pflücksalat grün:** „Salad Bowl“, „Piro“ (Reinsaat), Abstand i. Reihe: 25 cm
- Radieschen:** „Riesen von Aspern“, „Rosetta“ (Austrosaat), Säabstand i. Reihe: 5-6 cm
- Rucola:** „Rucola coltivata“, „Rucola selvatica“ (Reinsaat), Säabstand i. Reihe: dicht
- Petersilie:** „Gigante d'Italia“ (Reinsaat), Abstand i. Reihe: 10 cm
- Blattkoriander:** „Thai“ (Reinsaat), Abstand i. Reihe: 10 cm
- Vogelsalat:** „Vit“ (Reinsaat), „Pulsar“ (Austrosaat), Abstand i. Reihe: 10 cm
- Lollosalat grün:** „Lollo bionda“ (Reinsaat), Abstand i. Reihe: 25 cm
- Pflücksalat rot:** „Red Salad Bowl“, „Rubinette“ (Reinsaat); Abstand i. Reihe: 25 cm

PROGRAMM AUF DER CITY FARM AUGARTEN

- Wintergemüse-Jungpflanzenmarkt:** Fr., 17.9. 16 -19 Uhr; Sa., 18.9. 10-15 Uhr, Fr., 24.9. 16 - 19 Uhr, Sa., 25.9. 10-15 Uhr
- Angebot:**
- Wintergartensalate:** Eichblatt, Lollo-Salate, Salanovas, Salatherzen
- Winterblattsalate:** Vogelsalat, Asia-Salate, Winterpostelein
- Winterkräuter und Spezialitäten:** Rucola, Barbarakresse, Brunnenkresse, Sauerampfer, Schildampfer
- Winterküchenkräuter:** Petersilie, Koriander, Schnittknoblauch usw.
- Workshop Wintergemüse** mit Wolfgang Palme: 17.9.21, 15-19 Uhr, 60€
- Gartenerlebnis-Führung:** 1.10.21, 16-17.30 Uhr, 15€

City Farm Augarten
Obere Augartenstraße 1/8, 1020 Wien
www.cityfarm.wien; info@cityfarm.wien