

Gärtnern mit der   
City Farm Augarten

## SNOW FOOD, ALLE JAHRE WIEDER

Gemüse, das ohne Verschwendung von teurer Heizenergie im Winter frisch geerntet werden kann, ist eine Spezialität der City Farm Augarten in Wien, die das schon seit zehn Jahren praktiziert und in Workshops vermittelt.

**R**ote Radieschen und violetter Zierkohl schmücken den Christbaum. Besonders dekorativ nimmt sich die in Scheiben geschnittene rot-weiße Chioggia-Rübe aus. Auch frisch geernteter grüner Kopfsalat macht zu Weihnachten die Tanne bunt. Karotten wurden in die Zweige

gehängt oder in Kerzenhalter gesteckt. Der Gemüse-Christbaum ist alle Jahre wieder auf der City Farm Augarten zu bewundern, beispielsweise auch bei der „Vorweihnachtlichen Gartenerlebnis-Führung“ am 1. Dezember. Der „essbare Christbaumschmuck“ wird im Freiland geerntet, mitten im Winter. Das gelingt

übrigens auch Hobbygärtnerinnen und Hobbygärtnern im Balkonkisterl. Professionelle Gartenbaubetriebe hingegen benutzen für den Anbau ungeheizte Glashäuser oder Folientunnel. Wie das funktioniert? Wolfgang Palme, Gemüseexperte und Leiter der City Farm (die in Kooperation mit dem



Wolfgang Palme und Ingrid Greisenegger auf der City Farm Augarten mit frischer „Snow Food“-Ernte aus den Freilandbeeten

FOTOS: KURIER/JEFF MANGIONE; CITY FARM/JOHANNES HLOCH; ANDREA LUMPLECKER



Christbaum mit „Snow-Food“-Schmuck aus frisch aus dem Schnee geernteten Karotten, Chioggia-Rüben und mehr



Grüne Welt Journal entstanden ist) entdeckte, dass viele unserer gängigen Gemüse deutlich frostresistenter sind als bisher gedacht. Das heißt, dass man sich, wenn man im September Salatjungpflanzen ins Beet setzt oder Radieschensamen aussät, bis in den März hinein mit Frischgemüse versorgen kann. Die City Farm Augarten als Kompetenzzentrum für urbanes Gärtnern und zukunftsfähige Landwirtschaft bemüht sich seit Jahren, dieses Wissen unter die Leute

zu bringen. Weil es sich um eine klimafitte Methode der Landwirtschaft handelt. Die frohe Botschaft, die der Gemüse-Weihnachtsbaum vermitteln will, lautet: Schluss mit der Energieverschwendung für Heizung und Belichtung von Glashäusern. Denn selbst im rauen Alpenklima von Tirol produzieren bereits etliche Gartenbaubetriebe erfolgreich „Snow Food“ als lokal angebautes Winterfrischgemüse. Theresa Mair vom „Grotter Hof“ in Fulpmes →



Kohlrabi(oben) und Mangold sind vor der Haustür geerntetes Winterfrischgemüse



Mix aus „Snow Food“ und Zitrusfrüchten auf Gut Guntrams bei Stefan Gergely und Reinhard Adelsberger

im Stubaital hat die Erfahrung gemacht, „dass man in 900 m Seehöhe einfach 14 Tage früher dran sein muss als im Tal, damit mehr Zeit für das Wachstum bleibt.“

Begeistert von der Idee zeigte sich auch der bekannte Wiener Gastronom Stefan Gergely, der sein „Gut Guntrams“ in Schwarzau am Steinfeld im südlichen Niederösterreich als eine aktive Bio-Landwirtschaft mit Tourismusbetrieb führt. In der hauseigenen Orangerie kultiviert er Zitrusfrüchte für das eigene Restaurant, darunter ausgefallene wie „Buddhas Hand“. Seit dem Vorjahr, in Zusammenarbeit mit der City Farm, gibt es auch erstes hauseigenes „Snow Food“. Zum Beispiel Chinakohl, Radicchio oder Chioggia-Rüben. Im Restaurant „Veranda“ serviert man dann Chioggia-Rübe mit Verhackertem von der Räucherbachforelle oder Radicchio, Grumolo Verde (eine Rosettenzichorie), die mit Dörrozweitschken, weißem Burgunder und Grana zu Risotto verkocht wurden.

Im Rahmen von Workshops auf der City Farm setzt sich auch die „Klasse für

alle“ mit dem Thema „Snow Food“ über diesen Winter hinweg auseinander. Im September haben Studentinnen und Studenten auf zwei Hochbeeten Jungpflanzen gesetzt, die sie nun auch „begleiten“ werden. „Die Klasse für alle“ ist das Weiterbildungsprogramm der Universität für angewandte Kunst Wien, das zurzeit das Thema „Garten für alle“ in den Mittelpunkt stellt. „Als öffentlicher, gemeinschaftlicher Raum zwischen Natur und Kultur“, sagt „Klasse“-Leiterin Andrea Lumpecker, „birgt er immense Möglichkeiten für ein zukünftiges gutes Überleben.“ Der klimaschonende Anbau von „Snow Food“ ist nur ein Aspekt dabei. Allerdings ein effizienter: konventionell im geheizten Glashaus kultivierter Kopfsalat verursacht pro Kilogramm ungefähr 0,6 kg CO<sub>2</sub> Kopfsalat, der ohne Heizung erntereif wird, belastet die Umwelt mit weniger als einem Drittel dieser Menge.

INGRID GREISENEGGER

Information  
www.cityfarm.wien



Workshop mit der „Klasse für alle“ von der Universität für angewandte Kunst

## CITY FARM AUGARTEN

Auszug aus dem Winterprogramm:

- Fit in den Winter - Die bunte Vielfalt der kalten Jahreszeit nutzen am 18.11.2023, 15 - 19 Uhr
  - Vorweihnachtliche Gartenerlebnisführung am 1.12.2023 15 - 16:30 Uhr
  - Winterfrischgemüse II - Ernten im Schnee am 20.1.2024 9 - 13 Uhr
- Anmeldung ist für alle Veranstaltungen erforderlich.

Mehr dazu unter: [www.cityfarm.wien](http://www.cityfarm.wien)  
Obere Augartenstraße 1/8  
1020 Wien

Anmeldung unter 0660/6648450  
oder [info@cityfarm.wien](mailto:info@cityfarm.wien)