

Gärtnern mit der 
City Farm Augarten

WILDGEMÜSEERNT IM GARTEN

Während im März junge Kulturpflanzen jetzt gerade vom Glashaus ins Freilandbeet übersiedeln, sind etliche Wildgemüse bereits erntereif.

Was ohne unser Zutun – auch manchem zum Ärger – von selbst hochgekommen ist, hat man früher abwertend „Unkraut“ genannt. Die Bezeichnung Beikraut, Ackerbeikraut oder Spontanflora klingt schon viel freundlicher und weist in Richtung der Wertschätzung, die man diesen Pflanzen entgegenbringen sollte. Überall dort, wo der Acker offen ist, pflegen sie sich anzusiedeln: der Klee, bei dem die Blüten süßlich schmecken, der Geschmack der Blätter aber an Erbsen oder Mais erinnert. Der Löwenzahn mit dem anregenden Bitteraroma und den Knospen als „falsche Kapern“. Die

mildwürzige Taubnessel. Wer diese Wilden Willkommen heißt, wird auch aus diesem Grund den Boden nur mit leichtem Werkzeug bearbeiten. Siedeln sie sich im Garten an, darf man spätestens dann von ihnen als „Wildgemüse“ sprechen. Viele erweisen sich nicht nur als schmackhaft, sie gelten auch als gesund und heilsam. Und so manches Wildgemüse ist dann auch schon im März und April erntereif, wenn das Kulturgemüse noch auf sich warten lässt. Wolfgang Palme, Gemüseexperte und Leiter der City Farm Augarten, hat für potenzielle Wildgemüse-Gourmets Pflanzenporträts zusammengestellt (Kasten unten) als

Ermutigung, sich nach diesen umzuschauen und dabei weiteres Neuland zu entdecken. Wenn sie einem nicht den Gefallen tun, von selbst zu kommen, so lässt sich das befördern. „Wilde Blumen OG“ oder „Rühlemanns Kräuter- und Duftpflanzen“ versenden Brennnessel-, Bärlauch- und Veilchensamen. Wer Ausgefalleneres auf den Tisch bringen will, muss dem Zufall vertrauen oder bei Bio-Bauern auf die



Wolfgang Palme und Ingrid Greisenegger laden mit Kultur- und Wildpflanzen zum Frühling auf der City Farm Augarten

FOTO: KURIER/GERHARD DEUTSCH; CITY FARM AUGARTEN

Suche gehen. Dort können schon einmal die jungen Triebe der Vogelmiere als Frischgemüse angeboten sein, die süßlich schmecken und reich an Vitaminen und Mineralien sind. Als bemerkenswerte Sommerköstlichkeit gilt die gelbblühende Kohl-Kratzdistel. Manches Wildgemüse halten Experten für durchaus anbauwürdig. Das hat Tradition. Noch zu Beginn des 20. Jahrhunderts war Giersch aus Garten-

kulturen als vitaminreicher Frühlingsalat gefragt. Neben Bärlauch, Giersch, Löwenzahn und Klette hält die Wildgemüseexpertin und Botanikerin Susanne Till auch das mit der Brennnessel verwandte, aber aufgrund der fehlenden Brennhaare harmlose Glaskraut für geeignet, bei entsprechender Verfügbarkeit den Weg zum Konsumenten zu finden.
INGRID GREISENEGGER

CITY FARM PROGRAMM

BIO-FRÜHLINGS- JUNGPFLANZENMARKT

Samstag, 16. März 2024, 10:00-18:00
Sonntag, 17. März 2024, 14:00-18:00
Alles, was Kälte gut verträgt und gleich ins Freie darf. Mit unseren abgehärteten Pflänzchen können Sie sofort starten - im Freilandbeet, im Hochbeet oder auf dem Balkon: Erbsen, Salate, Knollenfenchel, Mangold, Brokkoli uvm.

BIO-SOMMER- JUNGPFLANZENMARKT

Mittwoch, 01. Mai 2024, 10:00 bis 18:00
Donnerstag, 02. Mai 2024, 14:00 - 18:00
Freitag, 03. Mai 2024, 14:00 - 18:00
Samstag, 04. Mai 2024, 10:00 - 18:00
Donnerstag, 09. Mai 2024 10:00-18:00
Freitag, 10. Mai 2024, 14:00 - 18:00
Samstag, 11. Mai 2024, 10:00 - 18:00

Sortiment: Gurken, Zucchini, Kräuter, Paradeiser, Paprika, Chili, Melothria, Melonen, Malabarspinat, Physalis, Tomatillos uvm.

WORKSHOP

► WILDE KRÄUTER IM GARTEN - Beikräuter erkennen und sammeln, 05.04.2024 | 15:00 - 19:00

SAVE THE DATE

Das große CITY FARM GARTENFEST findet am 1. Mai von 10:00 bis 18:00 statt. Adresse: Obere Augartenstraße 1/8, 1020 Wien

Mehr Informationen finden Sie auch online unter www.cityfarm.wien



*Ernten,
was man
nicht gesät hat*



Vogelmiere

Junge Blätter, die weißen Blüten und die Triebe dieser Pflanze finden sich von März bis Oktober im Garten. Die jungen Blätter sind ein süßliches Frischgemüse. Die Vogelmiere gilt als äußerst vitaminreich und hat einen frischen, aromatischen Geschmack, der an Mais erinnert.



Veilchen

Von März bis April kann man junge Veilchenblätter und -blüten entdecken. Ihr Geschmack ist sehr zart und leicht süß. Veilchen schmecken gut in Salaten oder als Essig. Kandierete Blüten sind wiederum eine beliebte Süßigkeit, die einst schon Kaiserin Elisabeth mit Genuss verzehrte.



Brennnessel

Junge Brennnesselblätter sind von März bis April zu ernten. Die Samen kann man von Juli bis Oktober verarbeiten. Die Brennnessel besticht durch einen frisch „grünen“ Geschmack. Fein gehackt passt sie für Spinat, Smoothies, Kräuterbutter, Gemüsesuppen, u. a. Sie ist stoffwechsel- und haarwuchsfördernd.



Gundelrebe

Von März bis Mai kann man junge Gundelrebeblätter finden. Sie weisen einen würzigen, leicht bitteren Geschmack auf, der viel Aroma spendet. Die Gundelrebe ist bekömmlich und rundet Salate, Kräutersuppen, Kräuteraufläufe, aber auch Spinat geschmacklich ab.



Löwenzahn

Wurzeln von September bis März. Junge Blätter von März bis Juni. Knospen und Blüten von März bis September. Der Bittergeschmack verfeinert Salate, Kräuterdipps, Kräuteraufläufe. Die Blüten eignen sich als Tee oder Honigersatz, das Wurzelpulver als Kaffee-Ersatz und die Knospen sind „falsche Kapern“.



Taubnessel

Die jungen Triebe mit Blättern und Blüten finden sich von März bis Mai im Garten. Der mild würzige Geschmack und die raue Konsistenz der Taubnessel kommen besonders - am besten gehackt - in Salaten, Gemüsesuppen oder Spinat zur Geltung. Die honigsüßen Blüten eignen sich für Desserts.