



WIE STARKÖCHE „SNOW FOOD“ ENTDECKEN UND EINE NONNE FAVORITEN

Nicht jede gute Idee wird den Globus retten, einen Versuch ist es trotzdem wert. Der Satz ist seit Jahren Leitmotiv der Seite 6 in jeder Ausgabe der „grünen welt“. Diesmal mit der Botschaft, dass der Blick in intakte Naturlandschaften, und sei es nur im Foto, stimmungsaufhellend bis heilsam sein kann. Es geht auch ums Häuserbauen in Gemeinschaft, weil so etwas preiswert, lebensfreundlich und geeignet für einen Generationen-Mix ist. Auf Seite 8 wird vorgestellt, wie ein privater, holzliebender Bauherr im Ortskern saniert, statt am Ortsrand zu verhütteln. Und gleich rechts nebenan feiern SpitzenköchInnen, vom „Steirereck“ in Wien bis zur Gastwirtschaft „Floh“ in Langenlebarn, zu Ehren von klimaschonendem und budgetfreundlichem „Snow Food“ ein „Wintererntedankfest“ auf der „City Farm Augarten“. Es ist das Erste seiner Art.

Die Nonne Jeongkwan Snim hingegen präsentiert am „Zukunftshof“ in Wien-Favoriten Esskultur aus einem koreanischen Kloster (Seite 16) als meditativen Akt. Alles will Anregung sein für eine Blickwinkel-Änderung auf das Alltägliche. Um Neues zu versuchen. Wer aufbricht, kann auch zumindest irgendwann, irgendwo und irgendwie ankommen. Mit einem freundlichen Frühlingsgruß,

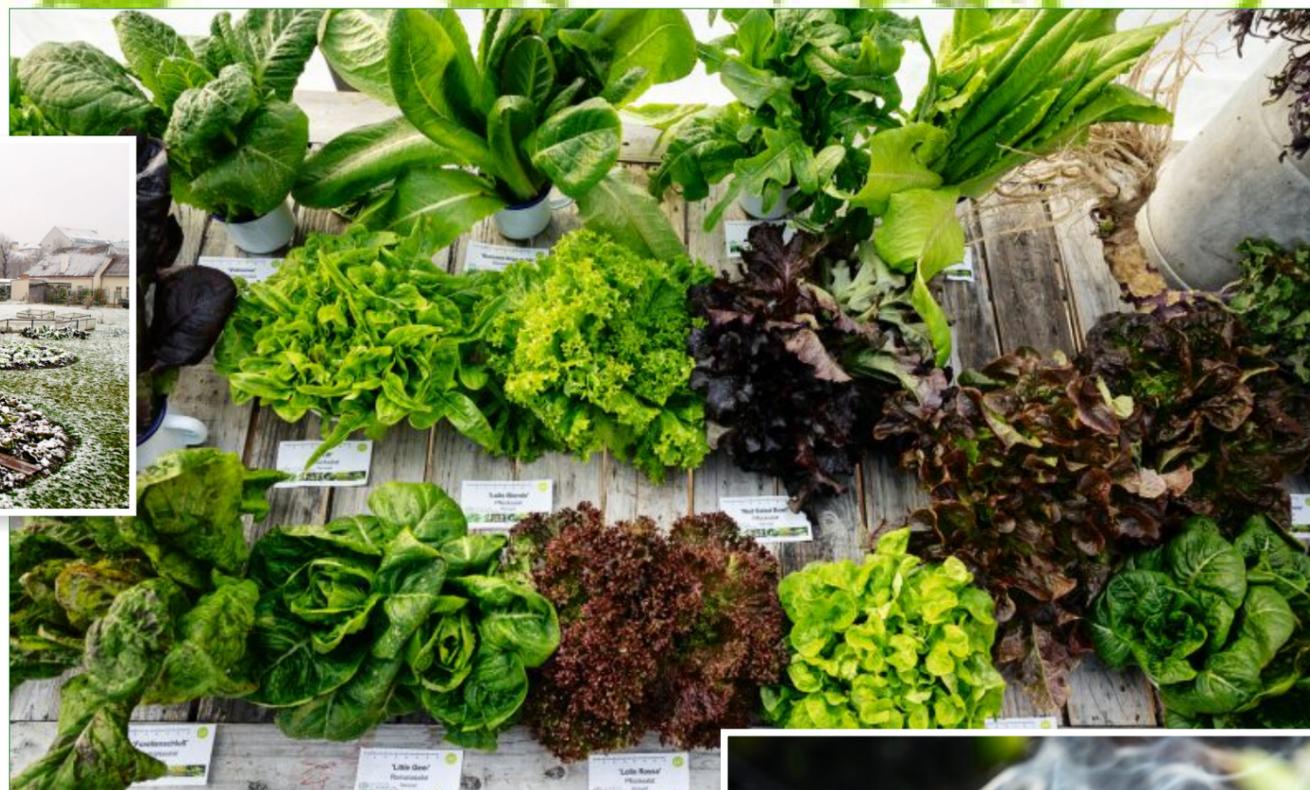
Ingrid Greisenegger

GRUENEWELT@KURIER.AT

Zum Nachlesen können Sie alle bisherigen Ausgaben als Pdf anfordern: ingrid.greisenegger@chello.at



Die City Farm ist berühmt für ihr „Snow Food“, das im Winter bei Schnee und Frost frisch aus dem Beet oder im ungeheizten Glashaushaus geerntet wird



Gärtnern mit der City Farm Augarten

WINTERERNTEDANK, EISKALT SERVIERT

Der „Koch.Campus“ tagte auf der City Farm Augarten und feierte ihr „Snow Food“.

Zugleich kommt auch der Frühling ins Beet.

Auf der City Farm Augarten kann man seit Jahren bestaunen, dass sich frisches Gemüse direkt aus dem Schnee ernten lässt. In einschlägigen Workshops lässt sich auch lernen, wie das geht. Viele, die dieses Kompetenzzentrum für urbanes Gärtnern und zukunftsfähige Landwirtschaft mitten in der Stadt besuchten, haben anschließend bei sich zu Hause eine eigene

Bild rechts: „Grillkohle“, eine Speise aus mehreren Kohlarten, wie sie auf der City Farm Augarten geerntet werden. Bild oben: eine Auswahl an „Snow Food“-Salaten



Spitzenkoch Heinz Reitbauer vom „Steirereck“ brillierte mit „Gemüse, eiskalt“, raffiniert marinierten Mangoldblättern in einem Trockeneisnebel

FOTOS: ANNA STÖCHER; CITY FARM

„Snow-Food“-Kollektion angelegt, beispielsweise mit Radieschen, Rucola, Asia-Salaten, süß schmeckenden Karotten und auf der Zunge schmelzendem Kohlrabi. „Snow Food“, das Gemüse, das in großer Vielfalt auch im tiefen Winter gedeiht, lässt sich nämlich nicht nur im Freilandbeet, im offenen Frühbeetkasten oder im ungeheizten Gewächshaus kultivieren, sondern auch ganz einfach in einem Balkonk-

terl. Sogar in einem Topf, der bekanntlich die kleinste Form eines Gartens darstellt. Der Anbau von „Snow Food“ ist aber nicht nur ein kultiges Vergnügen privilegierter Balkon- und Terrassenbesitzer, sondern, richtig eingesetzt, von volkswirtschaftlicher Bedeutung. Etliche Gartenbaubetriebe verdienen bereits ihr tägliches Brot damit, oft im Rahmen des 4-Jahreszeitengärtnerns,

über das später noch zu lesen sein wird. Es handelt sich dabei um eine „Low Energy“-Methode, die durch Versorgung mit Frischgemüse zu jeder Jahreszeit (und das auch noch direkt aus der Region) punktet. Der Selbstversorgungsgrad bei Gemüse liegt in Österreich bei 58 Prozent. „Es könnten 100 Prozent sein, würde man das 4-Jahreszeitengärtnern aus der Nische holen und damit →

verlässlich auch eine Winterernte einfahren“, sagt Wolfgang Palme der Leiter der City Farm und im Brotberuf Gemüseforscher an der Gartenbauschule Schönbrunn. Das ginge österreichweit, denn „Snow Food“ gedeiht nicht nur in klimabegünstigten Niederungen, sondern auch in rauen Höhenlagen. Sogar in einem Gletscher hat man es schon demonstrativ harten Temperaturen ausgesetzt - als Touristenattraktion im „Eispalast“ nahe der Bergstation der Dachsteingletscherbahn. Im Gletschereis herrschen konstant minus fünf Grad Celsius, was dem Gemüse allerdings weniger gut bekommt als die natürlichen Bedingungen des Freilandanbaus, bei dem erfahrungsgemäß gängige Gemüse und Kräuter Temperaturen bis minus 10 Grad ertragen und gelegentliche Frostspitzen bis zu minus 20 Grad Celsius verkraften können. Was einer großflächigen Umsetzung dieser Produktionsmethode jetzt noch fehlt, ist der politische Wille durch gezielte Förderung. Es würde sich lohnen. Das zeigt ein Vergleich der Klimabilanzen: im beheizten Glashaus kultivierter Häuptelsalat verursacht pro 1 kg 0,7 kg CO₂. Ohne Heizung sind es pro 1 kg nur 0,2 kg CO₂. Dazu rechnet sich noch positiv die beachtliche Einsparung an Energiekosten im Vergleich zum herkömmlichen Anbau, bei dem pro Hektar/Jahr rund 2.000 Megawatt an Heizenergie verbraucht werden. Bei der Produktion von „Snow Food“ entfallen auch Energieverschwendung und hohe Kosten für die Belichtung der Glashäuser. Was in der kalten Jahreszeit geerntet werden soll, muss zum Teil schon im Juli ins Beet, zum Beispiel Blattkohle und Zichorien. Hauptauspflanzzeit ist aber im September. Dann kann von November bis März durchgehend geerntet werden.



Die Spitzengastronomie hat beim Wintererntedank „Snow Food“ durch ihre Kochkunst geadelt: Paul Ivić (oben links), Johann Reisinger, Rebecca Clopath, Josef Floh mit Elisabeth Floh

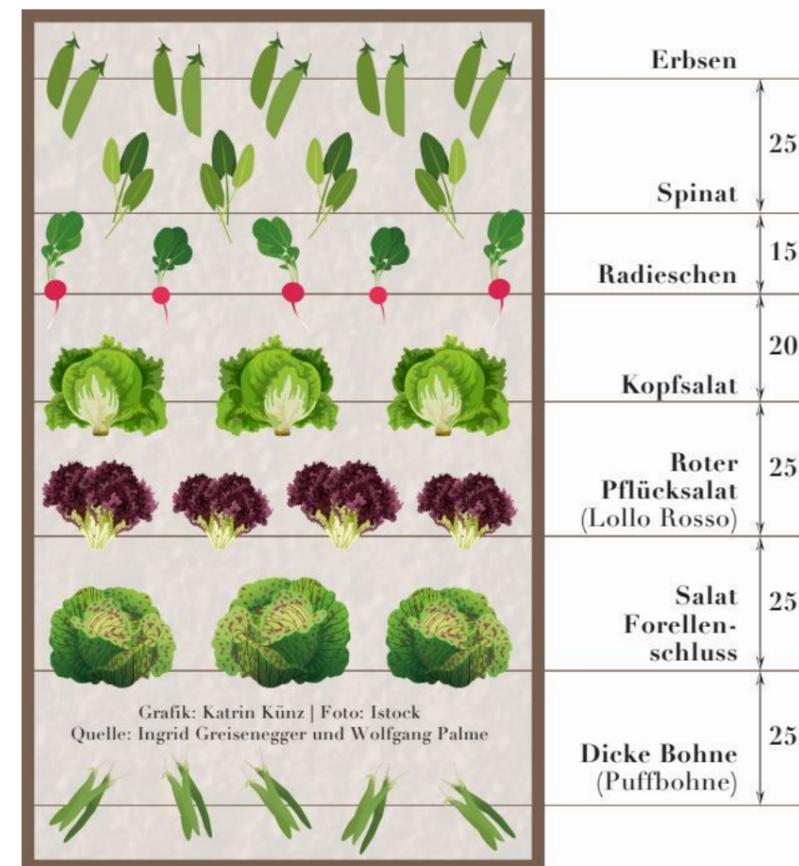
Während alle anderen ihre Erntedankfeste traditionell im Herbst abfeiern, hat die City Farm Augarten erst zu Ende des Winters (der bisher fälschlich als tote Jahreszeit galt) diesem für seine reichen Erntegaben gedankt und ihm zu Ehren ein Fest gefeiert. Es fand mit prominenter, auch internationaler Begleitung statt, hatte doch der „Koch.Campus“, eine Interessenvereinigung führender Köche und landwirtschaftlicher Produzenten Österreichs, zu einer „Snow Food“-Tagung auf das 4.000m² große Gelände der City Farm eingeladen. Auch die benachbarte Augarten Porzellanmanufaktur und das Restaurant „Sperring“ wurden

miteinbezogen. Die Wiener Sängerknaben und Wiener Chormädchen erfreuten mit einem musikalischen Auftritt die 100 geladenen Gäste. Singen soll ja auch gut sein für das Gemüse, Charles Darwin, der Evolutionstheoretiker, hat seinen Kohlköpfen Musik vorgespielt. Einen Arbeitstag lang war man in Gruppen im Augarten unterwegs. Zunächst an den Beeten, um die Anbaumethode in natura kennenzulernen und an mehreren Kochstationen, um zu verkosten, was Spitzenköche aus der Winterernte kreierten. Das „Snow Food“ stammte von der City Farm oder war von den Marktgartne-

FOTOS: ANNA STÖCHER; KURIERGRAFIK; KURIER/GERHARD DEUTSCH

DAS MUSS JETZT INS BEET

Aussaat bzw. Bepflanzung von Jänner bis März
Der Reihenabstand zwischen den Arten ist in cm angegeben



reien „Krautwerk“, „Lerchenhof“ und „Ackerschön“ angeliefert worden. Das Küchenteam um Paul Ivić im Wiener Restaurant „Tian“ legte Hand an Wurzelgemüse-Sorten und reichte einen Drink aus fermentierten Roten Rüben. Josef Floh von der Gastwirtschaft „Der Floh“ in Langenlebarn hatte ein „Kohl-Departement“ eingerichtet. Dem Radicchio widmete sich Rebecca Clopath vom „Biohof Taratsch“ in Lohn in Graubünden. Heinz Reitbauer vom Restaurant „Steireck“ präsentierte Mangold, Tatsoi, Hirschhornwegerich und andere Winterfrischgemüse, deren Eigengeschmack mit Nuancen von Zitrone

oder Orange aufgefrischt waren, auf Eis. Koch- und Geschmackspädagoge Johann Reisinger wartete mit „Snow Food“-Raritäten auf bei einer exzellenten Sensorik-Verkostung. Zeitparallel zum Wintererntedankfest für den reichen „Snow Food“ Segen der Saison 2024/25 wurde und wird auf der City Farm die nächste Gemüsegeneration ins Beet gebracht. Im System des 4-Jahreszeitengärtners befinden wir uns gerade in der Pflanzsaison 1. Diese bedeutet: Aussaat im Jänner im Frühbeetkasten oder unter der Hochbeethaube, im Februar/März erfolgt dann die Aussaat ins offene Beet. Geerntet wird ab Ende März. Die Pflanz-



4-Jahreszeitengärtnern mit Wolfgang Palme: jetzt müssen Jungpflanzen ins Freiland-Beet

PROGRAMM AUF DER CITY FARM

Bio-Frühlingsjungpflanzenmarkt
Freitag 14. März 14:00-18:00
Samstag 15. März 10:00 -18:00
Sonntag 16. März 14:00 - 18:00

Marktstand
Erntefrisches Bio-Innenstadt-Gemüse:
aktuelle Infos finden Sie unter
www.cityfarm.wien/marktgaertnerei/
Jetzt schon vormerken: Das große Cityfarm -Gartenfest am 1. Mai, 10:00 -18:00

Information
www.cityfarm.wien
info@cityfarm.wien
Adresse: Obere Augartenstraße 1/8, 1020 Wien

saison 2 erstreckt sich von April bis Ende Mai (Frucht- und Sommergemüse). Geerntet wird bis in den Herbst hinein. Die Pflanzsaison 3 reicht von Mitte Juni bis Ende Juli, sie betrifft Herbst- und Wintergemüse, Erntezeit ab Ende Oktober. Mit der Pflanzzeit 4 ist es dann wieder so weit: Im September/Oktober wird Winterfrischgemüse ausgesät und ausgepflanzt. Wir ernten dann bis Februar/März und werden sicher nicht vergessen, zum nächsten Wintererntedankfest alle wieder einzuladen. Jetzt aber hinaus in den Garten: es ist noch Pflanzsaison 1. Die Grafik (oben) zeigt uns, was genau jetzt zu tun ist.

INGRID GREISENEGGER