



Gebietsbetreuung
Stadterneuerung

Essbares FLORIDSDORF

**SCHMECKT
JETZT NOCH
BESSER!**



GÄRTNERN IN HOFOASEN UND BALKONIEN

Kein Ort ist zu klein für einen Garten! Kräuter und Kleingemüse können auch am Fensterbrett, Balkon oder im Hochbeet gezogen und geerntet werden.



ALLE INFOS ZU NACHBARSCHAFTSGÄRTEN IN FLORIDSDORF

Gemeinsames Gärtnern stärkt den sozialen Zusammenhalt, die Nachbarschaft und belebt das Grätzl. Selbst angebautes Biogemüse schmeckt gut und ist gesund, regelmäßige Gartenarbeit unterstützt die Gesundheit.



TIPPS UND INFOS ZUM SAMMELN UND ERNTEN VON WILDPFLANZEN

Entlang der zahlreichen Grünzüge und Parkanlagen Floridsdorfs wachsen frische Kräuter und schmackhaftes Wildobst. Wer selbst sammelt, lernt sein Stadtgebiet besser kennen und kommt mit anderen Menschen ins Gespräch.

SELBST GESAMMELT UND VERKOCHT 14

DER NEUE NASCHGARTEN IM DONAUFELD 18

DER WALDGARTEN IN DER ANTON-SCHALL-GASSE 22

MEIN ESSBARES FLORIDSDORF 24



VOR ORT PRODUZIERT UND EINGEKauft!

Viele lokale ProduzentInnen verkaufen ab Hof oder auf den Märkten im Bezirk. Wer lokal einkauft, vermeidet Transportwege und trägt dazu bei, die Kulturlandschaft zu erhalten.

LEBENSMITTEL AUS UNSERER STADT



MICHAEL LUDWIG Wohnbaustadtrat

„Die Stadtnatur bietet zahlreiche essbare Schätze. Wer erntet und sammelt, erfährt viel über Früchte und Wildpflanzen, lernt sein Grätzl besser kennen und kommt mit Menschen ins Gespräch.“

GEORG PAPAI Bezirksvorsteher von Floridsdorf

„Egal ob auf Balkonen, Terrassen, Hinterhöfen oder eigens angelegten Gemeinschaftsgärten, urbanes Gärtnern wird bei Jung und Alt immer beliebter und gerade von den FloridsdorferInnen sehr gerne angenommen.“



Floridsdorf bietet frische und gesunde Nahrungsmittel in unmittelbarer Nähe. Hier, am Übergang zwischen Stadt und Land, hat Gemüseanbau Tradition. Viele FloridsdorferInnen schätzen die Kulturlandschaft auch als wohnungsnahen Lebens- und Erholungsraum. Im November 2015 eröffnete die GB*21 in Kooperation mit der MA49 den ersten öffentlichen Naschgarten Wiens.



SUSANNE STALLER Landschaftsplanerin, GB*21

„Vor unserer Haustür wachsen und gedeihen viele essbare Schätze! Im Naschgarten gibt es schon die ersten Raritäten zum Verkosten.“

Die Initiative „Essbares Floridsdorf“ bringt Menschen zusammen, die sich für gesunde Ernährung und lokale Nahrungsmittelproduktion interessieren. Egal welchen Alters oder Backgrounds! Die GB*21 zeigt Ihnen, wo und was Sie selbst anbauen und wo Sie lokale Produkte erhalten und genießen können.



GÄRTNERN IN HOFOASEN UND BALKONIEN

Am kleinsten Balkon, im Hinterhof, auf der Terrasse oder selbst im Blumenkisterl ist das Produzieren von Essbarem möglich. Mit etwas Know-how können rund ums Jahr Kräuter, Beeren und Gemüse geerntet werden.



PFLANZLISTE FÜR BEETE IM HALBSCHATTEN

- Brokkoli
- Buschbohnen
- Dille
- Kapstachelbeere
- Kapuzinerkresse
- Karfiol
- Kohl
- Kohlrabi
- Kresse
- Mangold
- Minze
- Pak Choi
- Petersil
- Pflücksalat
- Rote Rüben
- Ruccola
- Schnittlauch
- Spinat, Babyleaf

VERTIKALES SONNENBEET

In diesem Beispiel wurden eine Treppe mit drei Trögen (30 x 100 cm) mit sonnenhungrigem Gemüse und Kräutern bepflanzt. Pflanzentreppen können fertig gekauft werden. Wer gerne bastelt, kann aus Ziegelsteinen oder Holzstaffeln einen zweistöckigen Unterbau für die Pflanztröge errichten.

Bepflanzung von links nach rechts:

- Oben:** Majoran, Thymian, Oregano, Rosmarin, Lavendel
- Mitte:** Ringelblumen, Basilikum, Paradeiser „Gelbe Johannisbeere“
- Unten:** Melanzani „Ophelia“, Mangold, Monats-Erdbeeren



BUCHTIPP



Handbuch Bio-Balkongarten. Gemüse, Obst und Kräuter auf kleiner Fläche ernten
Andrea Heistingering,
Arche Noah
Löwenzahn Verlag 2015

RICHTIG EINTOPFEN

1 Drainschicht: Um im Topf Feuchtigkeit zu speichern, ohne dass die Wurzeln im Wasser stehen, bietet sich als unterste Lage eine Schicht aus grobkörnigen, wasserbindenden Blähtonkugeln an.

2 Pflanzvlies: Das dichte, aber wasserdurchlässige Vlies verhindert das Einwachsen der Wurzeln in die darunter liegende Drainschicht.

3 Erde: Jede Pflanze bzw. Pflanzengemeinschaft hat unterschiedliche Bedürfnisse – danach richtet sich die Auswahl der Erde. Im Fachhandel können unterschiedlichste Fertigsubstrate gekauft werden. Erdmischungen können auch selbst hergestellt werden. Das ist zwar



günstiger, bedarf aber einiger gärtnerischer Erfahrung. Bei guter Erdqualität, orangischer Düngung und richtiger Fruchtfolge kann die Erde mehrere Jahre genutzt werden.

4 Mulch: Damit die Erde nicht austrocknet und das Unkraut im Zaum gehalten wird, empfiehlt sich eine dünne Schicht feinen Rindenmulchs, Stroh oder Grasschnitt aufzutragen.

HANDWERKZEUGE FÜR DEN TOPFGARTEN:
Pflanzschaufel, Kleinhaue, Grabegabel, Unkrautausstecher, Gartenschere, Strohbesen, Gartenhandschuhe, Gießkanne mit Brause



So baue ich ein Hochbeet!

MATERIALBEDARF

- 5 Stück EURO-Paletten (1,2 x 0,8 m)
- Holzschrauben unterschiedlicher Länge (40, 60, 80, 100 cm)
- Eisenwinkel ca. 60-80 mm
- Vlies
- Schraubenzieher, Akkuschauber und/oder Bohrmaschine
- Stichsäge und Schleifmaschine
- Hammer und Beißzange
- Tacker oder Nägel zur Befestigung des Vlies
- Häckselgut, Zweige, Blätter, Kompost, Erde

Mit Holzpaletten lässt sich ganz einfach ein Hochbeet bauen! Auf eine Palette als Bodenfläche, werden weitere zwei Paletten aufrecht als Seitenwände gestellt und mit Brettern oder Palettenteilen auf der „kurzen Seite“ miteinander verschraubt.

LOS GEHT'S!

- 1 Bodenpalette auswählen. Diese sollte nicht gebrochen oder beschädigt sein, da sie die ganze Konstruktion samt Befüllung „tragen“ muss.
- 2 Zwei Paletten an den Langseiten als Seitenwände mit der „vollen Fläche“ (obere Seite der Palette mit den vielen Brettern) nach außen mittels Eisenwinkel auf die Grundpalette schrauben. Um Platz für Erde und Pflanzen zu gewinnen, das mittlere Brett auf der Innenseite ausschneiden.
- 3 Für die kurze Seite des Hochbeetes die bereits montierten Seitenwände mit Brettern verbinden und vollständig schließen. Es ist möglich, die Bretter von nicht benutzten Paletten zu entfernen und zu verwenden. Zur Aussteifung der Bretter an den kürzeren Seiten des Beetes an der Innenseite ein Brett diagonal anschrauben.

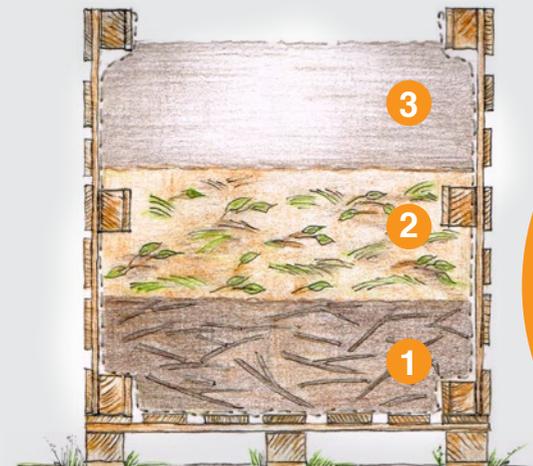


Alternativ dazu kann – wenn genügend Material (5 Paletten) vorhanden ist – auch jeweils eine weitere Palette für die kurze Seite verwendet werden: Zwei Paletten werden rechts und links passend beschnitten, die Verbindung mittig bleibt bestehen und trägt zur Stabilität bei. Die Palettenteile werden dann mit den schon montierten Seitenteilen des Hochbeets verschraubt.

- 4 Das Vlies wird an den Innenflächen des Beetes mit Hilfe des Trackers befestigt. Falls mehrere Vliesstücke verwendet werden, ist es günstig, diese ca. 10 cm überlappen zu lassen.
- 5 Um Verletzungen zu vermeiden, sollten die scharfen Kanten des Beetes abgeschliffen werden.

Jetzt kann das Hochbeet positioniert und befüllt werden!

Hinweis: Befüllen Sie das Beet am besten im Herbst! So kann sich das Material bis zum Frühjahr absetzen und das Beet nochmals aufgefüllt werden.



SO WIRD'S BEFÜLLT:
Als unterste Schicht (1) empfiehlt sich Abfallholz z.B. Strauchschnitt. Diese Schicht fest antreten. Darauf kommen Grassoden, Rohkompost oder andere leicht verrottbare Materialien (2). Zuletzt das Hochbeet mit Erde bzw. Kompostmischung bis oben hin anfüllen (3).

GEMEINSAM GÄRTNERN

In Floridsdorf finden sich vielfältige Gartenprojekte, die unterschiedlich organisiert sind und sich unterschiedlichen Schwerpunkten widmen.

Nachbarschafts- und Gemeinschaftsgärten gibt es in verschiedenen Größen und Organisationsformen. Meist werden sie von von Vereinen betreut und zum Anpflanzen stehen individuelle Beete zur Verfügung. Eine fix bestehende GärtnerInnen-Gruppe nutzt und pflegt die Gemeinschaftsflächen (Sitzgelegenheiten, Beeresträucher, ...).

Daneben existieren auch landwirtschaftliche Flächen, die gemeinsam von einer Gruppe genutzt werden und deren Ernte untereinander geteilt wird. Auf Selbsterntefelder kann eigenes Gemüse bzw. Obst im eigenen Beet gezogen und geerntet werden.

Gemeinschaftlich organisierte Gartenprojekte fördern nachbarschaftliche Kontakte und die Kommunikation bzw. das Miteinander im Stadtteil. Sie verbinden Generationen und Menschen unterschiedlicher Herkunft. Auch soziale Einrichtungen betreiben Gemeinschaftsgärten. Für die Integration von Flüchtlingen beispielsweise bieten solche Projekte die Möglichkeit, an Erfahrungen aus der Heimat anzuknüpfen und damit leichter "Wurzeln in der Fremde zu schlagen".

FloridsdorferInnen können sich über Garten-Projekte unmittelbar in die Gestaltung der Wohnumgebung einbringen.



Nachbarschaftsgärten fördern das Miteinander im Stadtteil!



NACHBARSCHAFTS-GÄRTEN

- 1 Nachbarschaftsgarten am Broßmannplatz
- 2 Interkultureller Garten Bruno Kreisky Haus
- 3 Das Feld
- 4 Nachbarschaftsgarten Adolf-Loos-Gasse
- 5 BOKU Gemeinschaftsgarten
- 6 Garten der Flüchtlingsunterkunft Winkeläckerweg
- 7 Nachbarschaftsgarten Roda-Roda-Gasse
- 8 Wilde Rauke
- 9 Selbsterntefeld Gerasdorferstraße
- 10 Paradeisgartl

Möchten Sie einen Nachbarschaftsgarten gründen oder Ihr Grundstück für ein solches Projekt zur Verfügung stellen?

Die GB*21 gibt Tipps und hilft bei der Umsetzung!
www.gbstern.at/nachbarschaftsgarten



Möchten Sie mitmachen oder brauchen Sie mehr Informationen?

Melden Sie sich bei der GB*21!
www.gbstern.at/21, T: (+43 1) 270 60 43
 Weitere Anlaufstellen:
www.wohnpartner-wien.at und www.gartenpolylog.org
<http://garteln-in-wien.at>



WILDKRÄUTER SAMMELN

Viele essbare Schätze wachsen unerkannt vor unserer Haustür. Im Frühling und Sommer können Wildkräuter, Blätter von Bäumen und Blüten frisch geerntet und zu kulinarischen Besonderheiten verarbeitet werden.

Wildkräuter schmecken intensiv und liefern vielfältige Aromen. Manche Pflanzen können über die ganze Saison beerntet werden. Wie etwa die Brennessel, die im Frühling zarte Blätter liefert, im Sommer knackige Blüten und im Herbst knusprige Samen. Andere Kräuter haben nur im Frühjahr zarte Blätter oder können nur zur Blütezeit verwendet werden. Für das Sammeln eignen sich vor allem hundefreie Zonen wie Spielplätze oder Bädplätze. Einige Meter Abstand zu stark befahrenen Straßen schützen vor Schadstoffbelastung und Feinstaub. Pflücken Sie sorgsam und nur so viel, dass für andere SammlerInnen noch ausreichend vorhanden ist. Verwenden Sie nur unbeschädigte und gesunde Pflanzenteile. Wenn Sie länger unterwegs sind, bleiben Kräuter in feuchten Stoffsäcken frisch. Waschen Sie die Ernte vorsichtig, bevor Sie sie weiter verarbeiten.



Pflücken Sie nur von Pflanzen, die Sie sicher bestimmen können!



FUNDORTE

Obere Alte Donau

- 1 Hollerblüten
- 2 Rosenblüten
- 3 Ahornsamen

Spielplatz Obere Alte Donau

- 4 Maiwipfel von der Föhre
- 5 Gänseblümchen
- 6 Gundelrebe

Dragonerhäufel

- 7 Schafgarbe
- 8 Brennessel
- 9 Robinienblüten
- 10 Lindenblätter

Wasserpark

- 11 Giersch
- 4 Maiwipfel von der Fichte

HOLUNDERBLÜTEN-MARZIPAN

- 50 g geschälte Mandeln
- 1 EL Zucker
- 1/2 Handvoll Holunderblüten
- 1/4 Handvoll Rosenblüten
- Holunderblüten zum Verzieren
- Schokolade zum Überziehen
- 1/2 TL Orangenschale
- 2 Zahnstocher zum Eintunken



Mandeln im Mörser zermahlen. Mit Zucker, Orangenschalen und abgezupften Blüten vermengen, bis die Masse klebt. Portionieren, zu kleinen Kügelchen formen und mit Schokolade überziehen.

ERDÄPFELSALAT MIT MAIWIPFEL

- 1 Tasse Maiwipfel
- 1/2 Bund Frühlingszwiebel
- 700 g Erdäpfel
- Olivenöl, Essig, Zucker

Erdäpfel mit der Schale kochen, schälen und in Scheiben schneiden. Essig, Öl, Frühlingszwiebeln, Zucker, Salz und Pfeffer so lange unterrühren, bis der Salat sämig wird. Die Maiwipfel, junge Triebe der Fichte und Föhre, roh fein zerhacken und je nach Geschmack beimengen.



TIPPS

Meine wilde Pflanzenküche
Meret Bissegger, Aarau 2011

Essbare Wildpflanzen.
Steffen G. Fleischhauer, AT Verlag 2007

Henzls Ernte
Kräuterseminare & Produkte
www.henzls.at

WILDOBST PFLÜCKEN

Zahlreiche Früchte von Bäumen und Sträuchern im Zentrum von Flordsdorf sind essbar. Im Sommer und Herbst versorgen uns die Früchte vieler heimischer Gehölze.

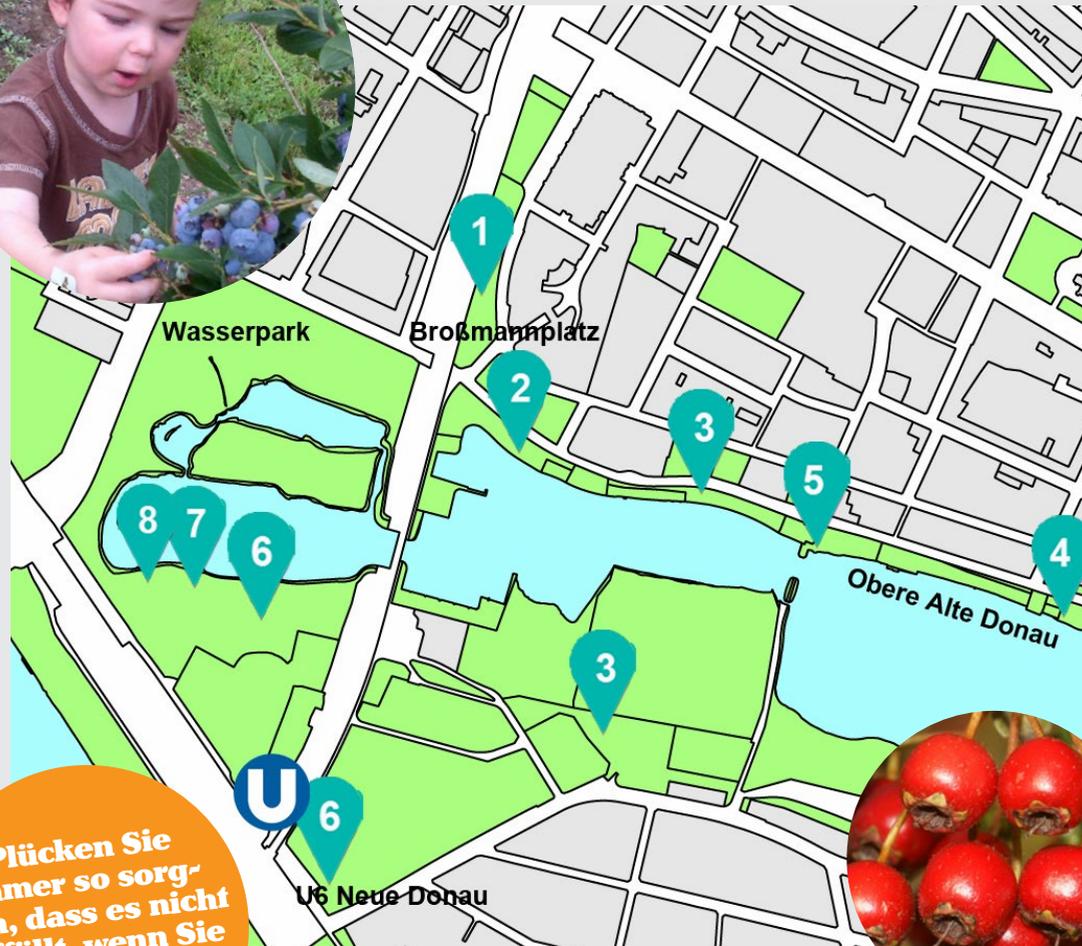
Manche Fruchtarten können roh verzehrt werden, wie die Maulbeere oder die Früchte der Mehlbeere. Andere sind erst gekocht genießbar, wie die Holunderbeere. Manche brauchen sogar den ersten Frost, wie Schlehen oder Hagebutten. Heimische Wildfrüchte versorgen uns in der kalten Jahreszeit mit wertvollen Vitaminen und vielfältigen Geschmacksrichtungen. Probieren Sie es aus! Merken Sie sich schon zur Blütezeit die Standorte der Sträucher und kommen Sie immer wieder vorbei, um bei der Ernte den richtigen Reifezustand zu treffen. Meiden Sie Standorte an stark befahrenen Straßen, um sich vor Schadstoffbelastung und Feinstaub zu schützen. Pflücken Sie nur von Pflanzen, die Sie sicher bestimmen können und ernten Sie so, dass für andere noch genügend bleibt. In Jausenboxen oder festen Papiersäcken transportiert, schützen Sie die Ernte vor Beschädigungen.



Plücken Sie immer so sorgsam, dass es nicht auffällt, wenn Sie schon geerntet haben!



Bilder: CC Flickr dr_knox, Flickr_danaspencer, Flickr_bramblejungle



APFEL-SCHLEHEN GELEE

- 300 g Schlehenfrüchte
- 200 g Apfelmus
- 500 g Rohrzucker

Schlehen mit Wasser aufkochen und durch ein Sieb streichen. Fruchtpüree mit Apfelmus und Zucker aufkochen und bis zur Gelierprobe köcheln lassen. Dann die Gläser heiß mit dem Gelee befüllen und sofort verschließen, um die Haltbarkeit zu garantieren.

WEISSDORN-KÜRBIS SUPPE

- 250 g Weißdornfrüchte
- 800 g Kürbis
- 1,5 l Apfelsaft
- 2 Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Chilipulver

Weißdornfrüchte 30 Minuten kochen und passieren. Kürbis in kleine Würfel schneiden und die kleingeschnittene Zwiebel in Öl andünsten. Alles vermischen, nach Geschmack würzen und nochmals 30 Minuten köcheln lassen. Suppe pürieren und mit gerösteten Weißbrotwürfeln servieren.

FUNDORTE

Böschung Broßmannplatz

- 1 Maulbeeren

Obere Alte Donau

- 2 Berberitzen
- 3 Mehlbeere
- 4 Weißdorn

Birnersteg

- 5 Hagebutten

Alte Donau

- 4 Weißdorn

Romawiese

- 3 Mehlbeere

Am Wasserpark

- 6 Schlehen

Wasserpark

- 7 Sanddorn
- 8 Mahonien

TIPPS

Essbare Stadt
(Kochbuch)
Maurice Maggi
Aarau 2014

Nahrhafte Landschaft
Michael Machatschek
(zur Geschichte und
Verarbeitung essbarer
Wildpflanzen)
Böhlau 1999

SELBST GESAMMELT UND VERKOCHT

RÜHREI MIT GUNDELREBE UND GEBRATENEN HOPFENSPROSSEN

- 1 Handvoll Gundelrebenblätter
- Eier (1-2 Eier pro Person)
- etwas Butter
- Hopfentriebe (7-10 pro Person)
- Rotkleeblüten zum Verzieren
- Salz und Pfeffer

Gundelrebe grob hacken. Eier mit etwas weicher Butter und gehackter Gundelrebe verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Schüssel mit der Eiermischung im Wasserbad unter Rühren erwärmen bis die Eier eine cremige Konsistenz annehmen. Vorsicht, bei zu hoher Temperatur wird die Eimischung zu fest. Im Juni geerntete Hopfentriebe kurz blanchieren (im April geerntete auch ohne blanchieren), in Butter anbraten, über dem Rührei anrichten, mit Rotkleeblüten dekorieren und mit Pfeffer bestreuen.



FRISCHKÄSEBÄLLCHEN

- Frischkäse natur
- 1 Handvoll Kürbiskerne
- Schafgarbenblätter, Gänseblümchen, Gundelrebe, Maiwipferl von der Fichte, Triebspitzen der Pfeilkresse
- Blüten von Rotklee, Stiele des Löwenzahn
- Salz und Pfeffer

Kräuter und Kürbiskerne fein hacken und mit dem Frischkäse vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu Kügelchen rollen. Löwenzahnstiele längs halbieren und in Zitronenwasser legen bis sie sich einrollen. Kügelchen in abgezupften Rotkleeblüten wälzen, mit Löwenzahnkringeln, Gänseblümchen etc. dekorieren und kaltstellen.



GEFÜLLTE LINDENBLÄTTER

- 160 g Couscous
- 160 ml Wasser
- 80 g Sonnenblumenkerne
- ca. 1,5 Tassen Robinienblüten
- 20 junge, große Lindenblätter
- 40 g Korinthen
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Die Lindenblätter waschen und für etwa 2 Minuten dämpfen, um die Blätter biegsam zu machen. 160 ml Wasser aufkochen und den Couscous mit dem heißen Wasser übergießen bis dieser aufquillt. Nach Geschmack salzen und einen Teelöffel Butter beifügen. Die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne anrösten und mit dem Couscous verrühren. Die Robinienblüten waschen und jegliches Grün von den Blüten entfernen. Dann die



Blüten unter den Couscous rühren, Korinthen hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Blätter mit einem Esslöffel befüllen. Dafür jeweils einen Löffel der Fülle auf ein Blatt geben, sodass die Adern nach oben schauen. Dann die Seiten der Blätter nach innen klappen und von oben nach unten zusammen rollen. Anrichten und mit Olivenöl beträufeln.

TIPP
Lindenblätter mit Weißwein übergießen, mit Zitronenscheiben belegen und mit Olivenöl beträufeln. Dann für 45 Minuten ins 160°C heiße Backrohr geben.

KRÄUTERSALZ AUS FRISCHEN KRÄUTERN

- Vogelmiere
- Schafgarbe
- Löwenzahn
- Gundelrebe
- Gänseblümchen
- Salz (500 g Salz auf 15 EL Kräuter)

Frische Kräuter werden gemeinsam mit grobem Salz (Meer- oder Steinsalz) im Mörser verrieben und anschließend getrocknet. Die Kräuter können im Backrohr, Dörrofen oder an der Luft getrocknet werden.



RISOTTO MIT GIERSCH UND MELDE

- 1 Zwiebel
- 3 Handvoll Giersch und Melde
- 300 g Risottoreis
- 1 l trockener Weißwein
- Butter
- 100 g geriebener Parmesan oder Grana
- Salz und Pfeffer
- Rosenblütenblätter und Tribspitzen der Brennessel zur Deko

Zwiebel in Butter anschwitzen ohne zu bräunen, Reis hinzufügen und kurz weiterrösten. Mit dem Weißwein ablöschen und nachdem er verkocht ist, schöpferweise weiter Wein zugießen und wieder einkochen lassen. Währenddessen immer gut umrühren. Sobald der Wein von den Reiskörnern aufgesaugt ist, neuen Wein zugießen. Salzen (Vorsicht dabei, da der Parmesan auch sehr würzig ist). Insgesamt den Risotto ca. 20 Minuten garen bis der Reis bissfest ist. In den letzten 5 Minuten gehackten Giersch und Melde und zum Schluss den geriebenen Käse hinzufügen. Beim Servieren pfeffern, mit in Butterschmalz frittierten Brennesselspitzen und Rosenblüten dekorieren.



TIPP
Ein Teil des Weißweins kann auch durch Rind-, Hühner- oder klare Gemüsesuppe ersetzt werden. Instantsuppe wenn möglich nicht verwenden!

BERBERITZEN-BULGUR SALAT

- 1 Handvoll frische heimische Berberitzen
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Bulgur
- 350 ml Wasser, Salz
- 1 Handvoll Walnusskerne
- 1 Bund Petersilie
- Schale, Saft von 1/2 Zitrone
- 2 EL Rapsöl
- 1 EL Chiliflocken
- Salz

Berberitzen waschen und gut abtropfen lassen. Bulgur in einem Topf OHNE FETT ca. 2 Minuten anrösten und mit 350 ml Wasser angießen, aufkochen und salzen. Berberitzen und Knoblauch beifügen, bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten köcheln. Dann abkühlen lassen und den Knoblauch entfernen. Walnusskerne in einer Pfanne anrösten, bis sie duften. Petersilie fein hacken. Berberitzen-Bulgur mit Nüssen, Petersilie, Zitronenschalen, Zitronensaft und Öl mischen, mit Salz und Chiliflocken würzen.



SANDDORNBEEREN IN WALDHONIG

- Sanddornbeeren (am Besten gleich im gewünschten Einmachglas sammeln, damit man weiß, wie viele man braucht.)
- Waldhonig zum Befüllen

Beeren bis auf 1 cm unter den Rand eines Einmachglases einfüllen. Von oben mit Waldhonig aufgießen. Vorsicht! Bitte warten, bis keine Luftblasen mehr aufsteigen und alle Beeren vollends bedeckt sind. Dann das Glas verschließen.



MEIN LIEBLINGSREZEPT

NAME:

.....

ZUTATEN:

.....

.....

ANLEITUNG:

.....

.....

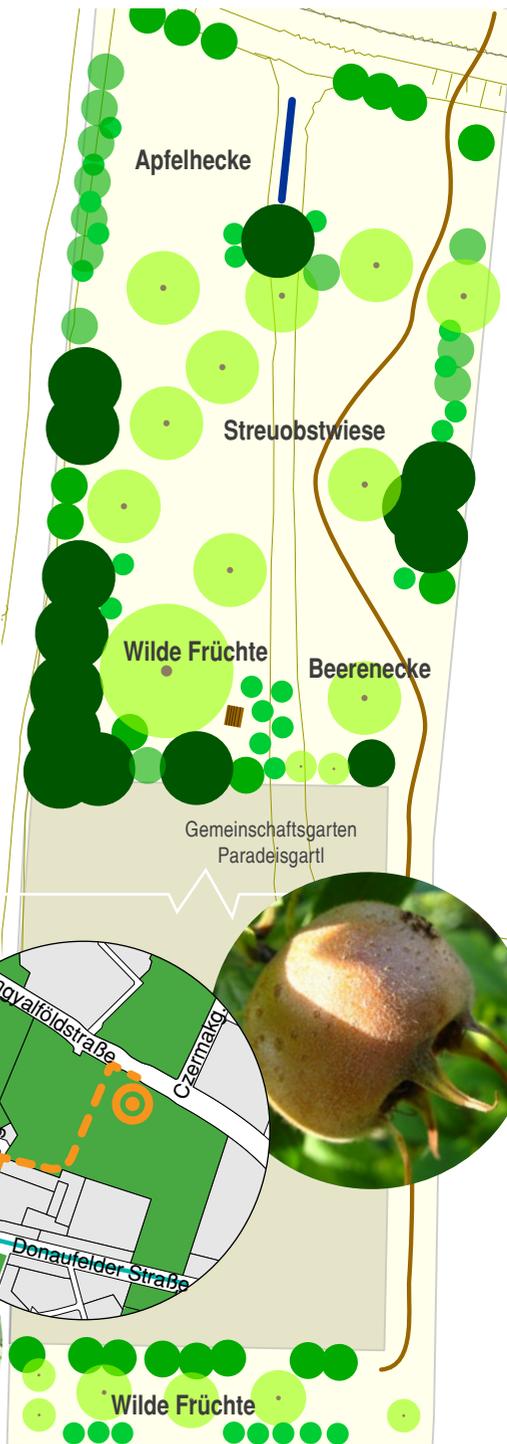
NASCHGARTEN DONAUFELD

Im Donaufeld besteht ein öffentlicher Naschgarten, der den FloridsdorferInnen die Möglichkeit gibt, Obst und Beeren in ihrer Nachbarschaft zu ernten.

An der Angyalföldstraße Höhe Hans-Czermak-Gasse wurde Wiens erster öffentlicher Obst- und Beerengarten angelegt. Dieser neue öffentliche Freiraum ist ein Stück Kulturlandschaft für alle.

Der Naschgarten liegt auf einem ehemaligen Gemüsefeld der MA49 – Forstamt und Landwirtschaftsbetrieb der Stadt Wien und ist als sogenannte Allmende (Gemeingut) konzipiert. Auf Initiative der GB*21 wurde der öffentliche Garten gemeinsam mit Interessierten bepflanzt. Die Pflege erfolgt über gemeinsame Aktionen und durch die MA49. Von Beginn an wurden BewohnerInnen und lokale Bildungseinrichtungen eingebunden.

Mitte November 2015 verwandelten viele fleißige GärtlerInnen den Gemüseacker in einen Garten. Neben Bekanntem wie Himbeeren, Ribisel und Brombeeren sind jetzt auch Filzkirschen, Jostabeeren und Maibeeren hier beheimatet. Unterschiedlichste Obst- und Nußbäume sowie essbares Wildobst (Hagebutten, Sanddorn, Schlehen usw.) wachsen und gedeihen in diesem Garten.



CC Flickr Hilde

Bilder: CC Flickr Dietmut Teiligeman-Hansen,



Mispel, Vogelbeeren



An einem sonnigen Novembertag wurden rund 80 Bäume und Sträucher von vielen helfenden Händen gepflanzt.



APFELBAUM & DIRNDEL- STRAUCH



Dirndl, Himbeerapfel, Apfelbeeren

Beim gemeinsamen Pflanzen, Ernten und Verarbeiten der Lebensmittel werden Erfahrungen und Wissen ausgetauscht. Mit dem Ziel, Menschen zusammen zu bringen und sie zu motivieren, sich für ihr Wohnumfeld zu engagieren. Denn das Miteinander macht nicht nur viel Spaß, sondern stärkt auch die Identifikation der BewohnerInnen mit „ihrem“ Stadtteil. Und alle die mitmachen, lernen spielerisch Interessantes über gesunde Ernährung, städtische Nahrungsmittelproduktion und bewusstes Einkaufen. Das Projekt soll zeigen, dass es auch in der Großstadt möglich ist, selbst Geerntetes aus der unmittelbaren Umgebung zu kosten und zu verarbeiten.

Wenn Sie bei der Pflege des Naschgartens mitarbeiten oder an Workshops zum Thema „Essbares Floridsdorf“ teilnehmen möchten, melden Sie sich bei uns, in der GB*21!

BITTE ...

-  vorsichtig sammeln und Zweige sanft behandeln.
-  noch ein paar Früchte zum Kosten für andere übrig lassen.
-  auf frisch gepflanzte Sträucher und Bäume achten.
-  mit Hunden woanders „Gassi gehen“, da die Pflanzen und Früchte gegessen werden.
-  den Gemeinschaftsgarten nebenan nur auf Einladung der GärtnerInnen betreten.
-  Müll wieder mitnehmen.

Bilder: Krabath, CC Flickr Klasse im Garten, CC Flickr Jeff Wright

Sie wollen wissen, wie eine Mispel aussieht, eine Maibeere schmeckt oder wann die Elsbeere reif ist? Besuchen Sie den Naschgarten und kosten Sie von diesen Pflanzen:

- **Apfel (verschieden Sorten)**
Malus domestica
- **Graue Herbstrinette**
- **Himbeerapfel von Holovous**
- **Jungfernapfel, Chrysofsker**
- **Maschansker, Eisapfel**
- **Roter Winterhimbeerapfel**
- **Schafnase und andere**
- **Apfelbeere**
Aronia melanocarpa
- **Azaroldorn**
Crataegus azarolus
- **Berberitze, Sauerdorn**
Berberis vulgaris
- **Brombeere**
Rubus fruticosus agg.
- **Dirndl, Kornelkirsche**
Cornus mas
- **Elsbeere, Adlitzbeere**
Sorbus torminalis
- **Filzkirsche**
Prunus tomentosa
- **Gemeiner Schneeball**
Viburnum opulus
- **Haselstrauch**
Corylus avellana
- **Herzkirsche**
Prunus avium subsp. juliana
- **Himbeere**
Rubus idaeus
- **Hundsrose, Hagebutte**
Rosa canina
- **Jostabeere**
Ribes x nidigrolaria

- **Krachmandel**
Amygdalus communis
- **Kupfer-Felsenbirne**
Amelanchier lamarckii
- **Maibeere**
Lonicera caerulea var. kamtschatica
- **Marille**
Prunus armeniaca
- **Maulbeere Weiße**
Morus alba
- **Mispel, Asperln**
Mespilus germanica
- **Pimpernuss**
Staphylea pinnata
- **Quitte**
Cydonia oblonga
- **Rote/Weiße Ribisel, Johannisbeere**
Ribes rubrum
- **Schlehe, Schlehdorn**
Prunus spinosa
- **Schwarze Ribisel, Johannisbeere**
Ribes nigrum
- **Speierling**
Sorbus domestica
- **Straucheberesche „Granatnaja“**
Sorbus aucuparia x Crataegus sanguinea
- **Tellernektarine**
Prunus persica var. nucipersica
- **Vogelbeere**
Sorbus aucuparia
- **Walnuss**
Juglans regia
- **Weingartenpfirsich**
Persica vulgaris Syn.
- **Weinrose, Apfelrose**
Rosa rubiginosa
- **Zwetschke**
Prunus domestica



Quitte

APFELBEERE

Aronia melanocarpa



FILZKIRSCHKE

Prunus tomentosa



Sowohl die weißen Blüten als auch die schwarz-blauen Beeren und die rote Herbstfärbung machen den dicht verzweigten bis zu 2 m hohen Strauch ganzjährig zu einem interessanten Gehölz.

Früchte: Ab August sind die dunklen Beerendolden reif. Apfelbeeren können als frischgepresster Saft, Likör, Marmelade, Fruchtmus, Eiscreme oder getrocknet genossen werden.

Die Filzkirsche oder Koreakirsche ist in Asien weit verbreitet. Der dicht verzweigte, ca. 2m hohe, Strauch blüht bereits im März. Sonnige, trockene Plätze werden bevorzugt.

Früchte: Die 1 cm großen, knallroten Beeren sind saftig, süß im Aroma und reifen im Juni. Frischverzehr oder für Gelees, Marmeladen, Saft.

BUCHTIPPS



555 Obstsorten für den Permakulturgarten und -balkon.
Planen • Auswählen • Ernten • Genießen
Siegfried Tatschl
Löwenzahn Verlag 2015



Handbuch Bio-Obst
Sortenvielfalt erhalten. Ertragreich ernten. Natürlich genießen.
Johannes Maurer • Bernd Kajtna
Andrea Heisteringer • Arche Noah
Löwenzahn Verlag 2015



Weißer Ribisel

Weinrose

Bilder: CC Flickr.com/Andreas Rökkelein; CC Flickr.com/Maja Dumai; www.schorsch.at

Bilder: CC Flickr.com/Wendy Cutler; CC Flickr.com/Lori Ericson

WALDGARTEN IN DER ANTON-SCHALL-GASSE

In der Anton-Schall-Gasse entstand auf Basis eines innovativen Gartenkonzepts ein vielfältiger, nutzbarer und ökologisch wertvoller Freiraum für alle.

Das Grundstück zwischen Anton-Schall-Gasse und Marchfeldkanal ist als Fläche für den Schutz von Wald und Wiese gewidmet (SWW). Es ist sowohl für die ökologische Vielfalt als auch für die naturnahe Erholung der Stadtbevölkerung bestimmt. Um dieser Widmung gerecht zu werden, konzipierte und errichtete ein Team um die Landschaftsarchitektin Karin Standler gemeinsam einen Waldgarten mit ca. 300 nutzbaren Bäumen, essbaren Kletterpflanzen, Obstgehölzen und Wildobst. Der Waldgarten mit essbaren Früchten und Blüten steht zum Ernten und Nutzen für alle offen.

IDEE DES WALDGARTENS

Dieser Prototyp eines Waldgartens ist ein vielfältiger und ökologisch wertvoller Freiraum, der sich am schichtenartigen Aufbau von lichten Wäldern orientiert. Er kombiniert alle Vorzüge des "Gartens" und des "Waldes".

Unter Berücksichtigung ihrer physiologischen und morphologischen Eigenschaften werden nutzbare Gehölze wie Obstgehölze, Ginkgo, Linde, Baumhasel etc. in unterschiedlichen Wuchshöhen mit Beerensträuchern und Kletterpflanzen so kombiniert, dass sie sich gegenseitig fördern, ergänzen und unterstützen. Durch die Gestaltung von Sonnenfallen, Saumsituationen und durch Modellierung von Hügel- oder Senkgärten entstehen unterschiedliche Standortbedingungen z.B. für mediterrane Nutzgehölze unter anderem auch Raritäten wie Indianerbanane, Dattel und Wollmispel. Diese kleinklimatischen Nischen schaffen zusätzliche Lebensräume und ermöglichen so eine einzigartige und sehr artenreiche Kombination von Pflanzen. Ein Verkostungstisch zeigt alle essbaren Früchte mit Reifezeiten auf.



Die drei Säulen des Waldgartens

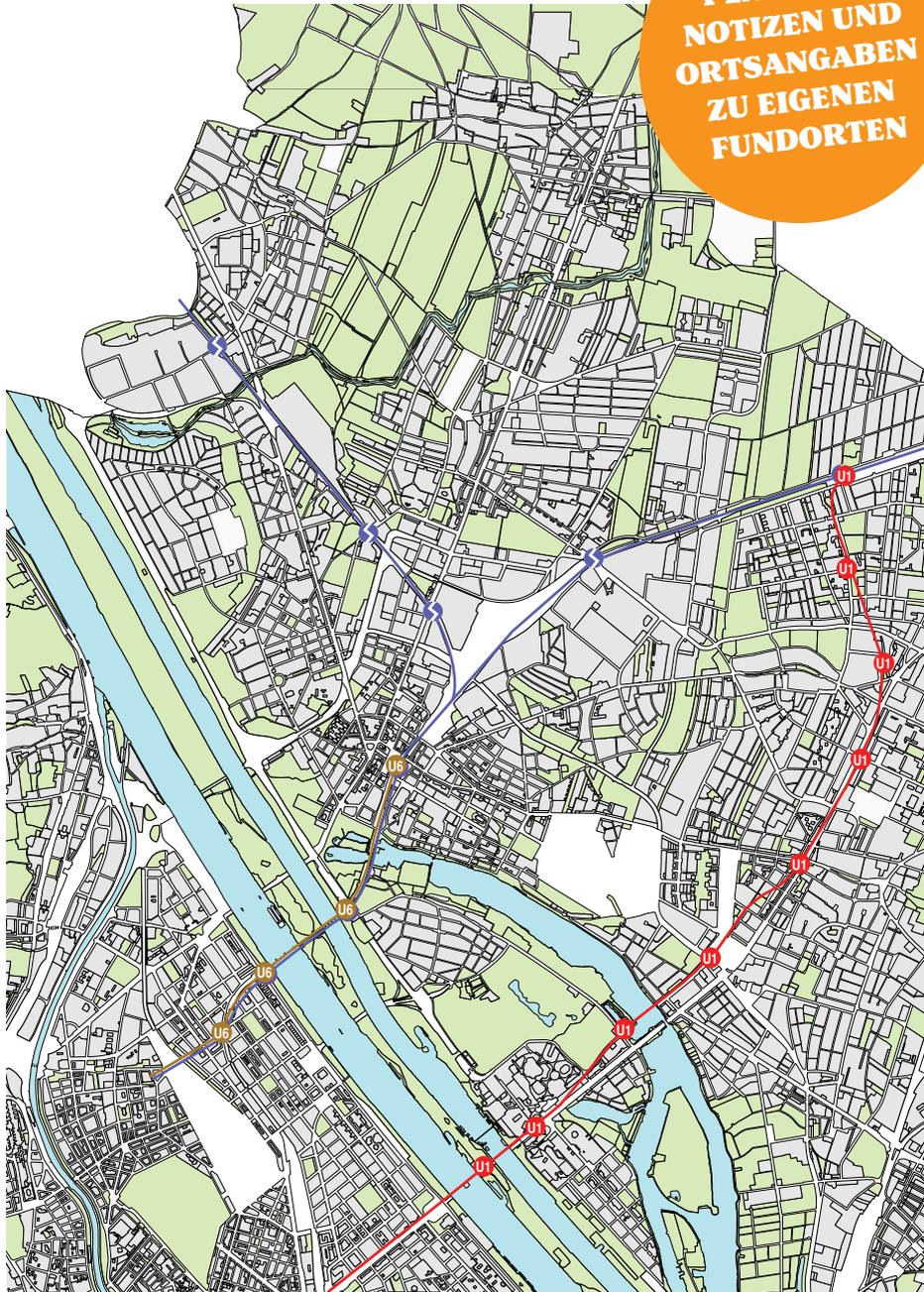
- 1 Einzigartige Pflanzenkombinationen und hohe Artenvielfalt an nutzbaren Gehölzen
- 2 Gleicht Temperaturextreme aus, mildert die Pollen- und Staubbelastung und befeuchtet die Luft
- 3 Vielfältige Nutzungsmöglichkeiten für alle Altersgruppen

PROJEKTDATEN

Team:	Mag. Joachim Brocks (Vegetationsökologe) DI Doris Seebacher (Landschaftsarchitektur & Grafik) DI Dr. Karin Standler (Landschaftsarchitektur & Projektleitung) Klaus Standler (Biobauer und Gärtnermeister)
Kooperation:	MA 49 – Forstamt & Landwirtschaftsbetrieb der Stadt Wien GEWOG Gemeinnützige Wohnungsbau-GmbH
Umsetzung:	2015–2016, gefördert durch deparature, Wirtschaftsagentur Wien
Standort:	Anton-Schall-Gasse, 1210 Wien
Kontakt:	Karin Standler Landschaftsarchitektur; www.standler.at

MEIN ESSBARES FLORIDSDORF

PLATZ FÜR
NOTIZEN UND
ORTSANGABEN
ZU EIGENEN
FUNDORTEN



ESSBARE PFLANZE:

DATUM:

BESCHREIBUNG:

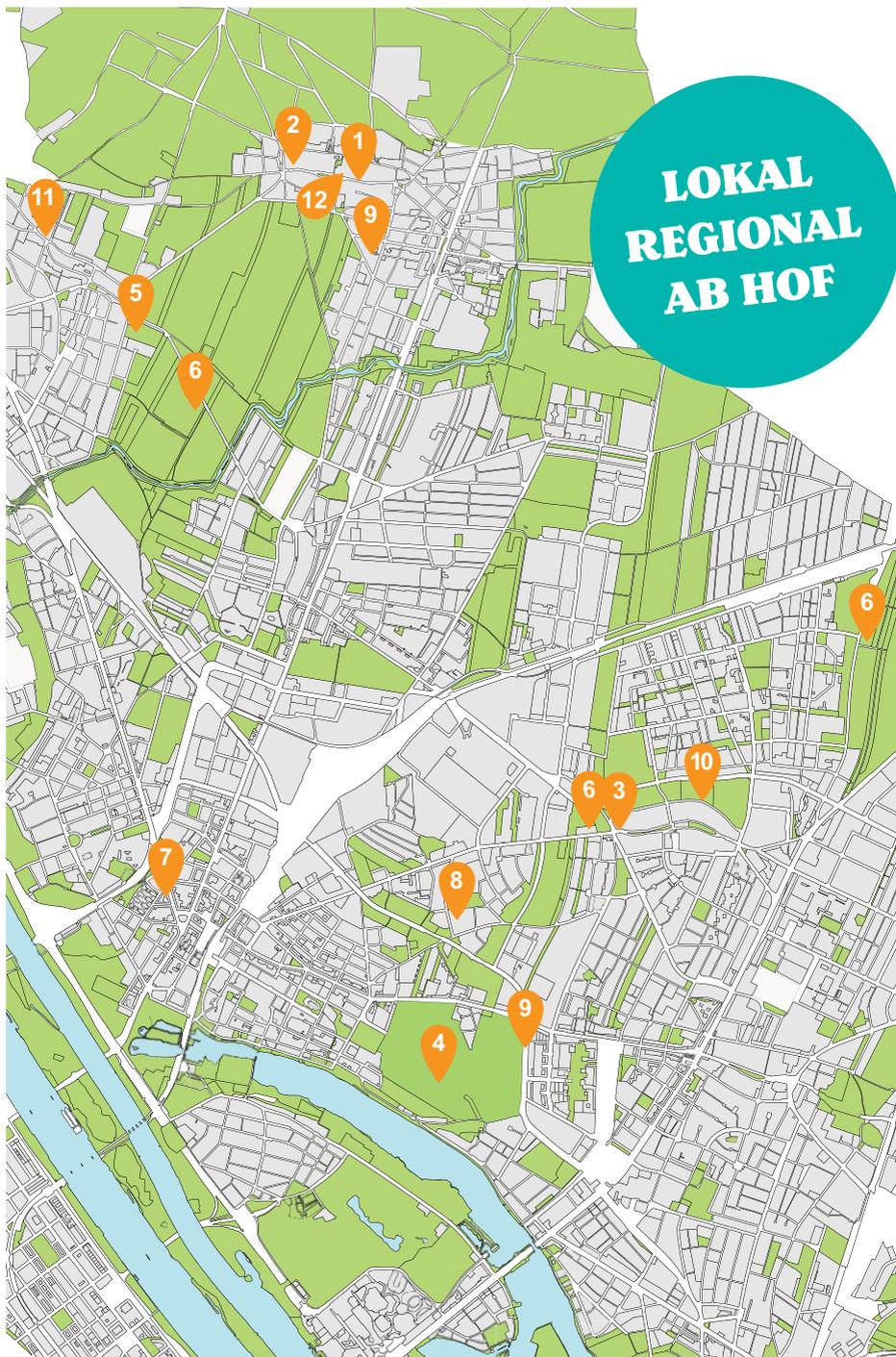
STANDORT:

ESSBARE LANDSCHAFT ENTDECKEN UND FÖRDERN

Einen Überblick über frei zugängliche Obstbäume oder auch Beeren und Kräuter kann man sich mittels digitaler Karten, Apps oder durch Lesen von entsprechenden Blogs mit Infos und Tipps von UserInnen verschaffen. Informationen über den Standort und Beschreibungen stammen von den UserInnen dieser Service-Angebote. Wenn die gefunden Früchte bzw. Kräuter im öffentlichen Raum zugänglich sind, können sie von Jederman gepflückt werden – das gilt auch für Äste, die über Grundstücksgrenzen hängen (Überhangsrecht). Aber nicht alle frei zugänglichen Grundstücke sind öffentlich! Wenn auf Privatflächen oder von verpachteten Obstbäumen geerntet

wird, können Eigentumsrechte verletzt werden. Es ist daher ratsam immer vorab zu checken, ob es sich auch tatsächlich um gemeinschaftliches Eigentum handelt. (z.B. bei der Stadt Wien). Dies gilt für selbst entdeckte Fundorte ebenso, wie für entsprechende Online-Informationen.

Folgende Serviceseiten bieten Informationen über öffentlich zugängliche Obstgehölze und Kräuter - auch Fundorte können hier eingetragen werden:
mundraub.org/map
frucht-fliege.blogspot.co.at
gartenpolylog.org/de/ig-obststadt



LOKAL EINKAUFEN IN FLORIDSDORF

Das Gute liegt so nah: Ein paar Ecken nach dem nächsten Supermarkt finden sich Floridsdorfer ProduzentInnen, die mit frischen, regionalen und saisonalen Produkten versorgen.

- 1 Ambros Steindl**
21., Stammersdorfer Straße 67
01 2907819
ambros.steindl@gmx.at
ambrossteindl.wordpress.com
🍷 Wein, Traubensaft, Speck, Wurst, Eier, Obst, Gemüse, Edelbrände
- 2 Biohof N°5**
21., Stammersdorfer Straße 5
01 2926557
alexandra@nummer5.at
http://wein.nummer5.at/
🍷 Gemüse, Wein, Eier, Fleisch vom Mangalitzaschwein, Workshops
- 3 Biohof Prohaska**
21., Leopoldauerplatz 4
01 2586074
http://biohofprohaska.at/
🍷 Brot, Gemüse, Hülsenfrüchte, Getreide, Kräuter, Öle, Saatgut
- 4 Bioschanze**
21., An der Schanze 17, Großes Glashaus
0680 4010375
bioschanze@gmail.com
www.bioschanze.at
🍷 Gemüse, Kräuter, Obst, Jungpflanzen
- 5 Die Stadtbäuerin**
21., Feld neben Mühlweg 108
0664 7366 1955
info@diestadtbaeuerin.at
www.diestadtbaeuerin.at
🍷 Gemüse, Workshops, Vitamin-Kistl. Verkauf nur während der Saison!
- 6 Erdbeerwelt Radl**
22., Hirschstettner Str. 85
0699 15164061
info@erdbeerwelt.at
www.erdbeerwelt.at
🍷 Erdbeerselbsterntefelder (Strebersdorfer Straße, Seyringer Str., Siemensstr.), Gemüse, Eier, Säfte, Brot, Fleisch & Fisch, CSA
- 7 FC Floridsdorf**
21., Prager Straße 13
floridsdorf@foodcoops.at
🍷 Obst, Gemüse, Brot, Fleisch. Vereinsmitgliedschaft notwendig!
- 8 Gemüsegärtnerei Gertrude Czernobila**
21., Töllergasse 23
0699 17574198
🍷 Gemüse, Kräutersalz, Säfte
- 9 Petras Rosengarten**
21., Dückegasse 8
0664 4090200
petra.neuwirth@gmx.at
www.petras-rosengarten.at
🍷 Rosen, Essbares aus Rosen
- 10 Selbstbedienungsmat für Lebensmittel**
21., Stadlweg 54
0664 8244366
j.neumayr@gmx.at
🍷 Gemüse, Eier, Holundersirup, Kürbiskernöl
- 11 Strauch Wiener Wein**
21., Langenzersdorfer Str. 50a
01 2925341
weinstrauch@aon.at
www.weinstrauch.at
🍷 Wein, Obst, Marmeladen, Säfte
- 12 59er Bienenhaus Honig-und-Marme-Laden**
21., Stammersdorfer Straße 59
0680 2140697
bienenhaus@stammersdorf.at
www.stadtlandwirtschaft.wien/betrieb/1000002/59er-bienenhaus
🍷 Honig, Cremehonig (mit Früchten), Apfelsaft, Marmeladen
- 🍷 Biologische Produktion
🍷 Konventionelle Produktion



Essbares FLORIDSDORF

- **Gärtnern in Floridsdorf**
- **Wildkräuter sammeln**
- **Öffentlicher Naschgarten**
- **Schmackhafte Rezepte**
- **Lokale ProduzentInnen**

Für weitere Infos
besuchen Sie
uns auch online!
www.gbstern.at
www.gbstern.at
[www.facebook.com/
gbsternwien](https://www.facebook.com/gbsternwien)

Impressum Medieninhaber und Herausgeber: Magistrat der Stadt Wien, Magistratsabteilung 25 – Stadterneuerung und Prüfstelle für Wohnhäuser, 20., Maria-Restituta-Platz 1. Verantwortlich für den Inhalt: GB*21, 21., Matthäus-Jiszda-Straße 3/4/R1, www.gbstern.at. Produktion: GB*21 Redaktion: Claudia Andresek, Barbara Gungl, Eva Häfele, Katharina Kvasnicka, Susanne Staller. Gestaltung: Barbara Gungl, Katharina Kvasnicka. Fotografie: GB*21, CC flickr. Erscheinungsort: Wien. 2. Auflage November 2017. Verlagspostamt: 1210 Wien.



wien.
unser zuhause.
Landeshauptstadt Wien, 1. Bezirk Floridsdorf

GB*
Gebietsbetreuung
Stadterneuerung

Gebietsbetreuung Stadterneuerung GB*21
21., Matthäus-Jiszda-Straße 3/EG
T: (+43 1) 270 60 43, gb21@gbstern.at
www.gbstern.at/21, www.facebook.com/gbsternwien