

Wienissimo

DAS MAGAZIN DES GUTEN GESCHMACKS

Exklusiv

Starautor Robert Sommer schrieb für *Wienissimo* ein Dramolett über Promis am Würstelstand.



Wiener Wurst

Vom traditionellen Würstelstand bis zur handgefertigten Gourmetwurst bei Meisl am Graben.

Kaffeekultur

Alt & neu – wie die Wiener Institution im 21. Jahrhundert wieder boomt.

Köchinnen

Genuss ist weiblich: Frauen am Herd – im Gasthaus und im Spitzenrestaurant.

Wirtschaft

Die kreativen Ideen der heimischen Unternehmer – von Wein bis Catering.



LEBENSSTRAUM. Landschaftsarchitektin Ursula Kujal liebt ihre Feigenbäume. Beim Spaziergang durch die Plantage berührt sie behutsam die Blätter.



WIENER FEIGEN

Frische Feigen. Schon allein die Farbe macht Lust aufs Reinbeißen. Im Juli ist es wieder so weit. Da kommt die neue Ernte auf den Markt. Am besten ohne Transportwege vom Bio Feigenhof in Simmering.

Text: **Ursula Scheidl**
Fotos: **Arman Rastegar**

Draußen in Simmering riecht es nach Italien. Kindheits-erinnerungen werden wach. In Rimini auf dem Markt wurden Feigen von den Bauern angeboten. Meistens haben wir die aromatischen Früchte einfach so gegessen, später mit Honig und Joghurt, heute mit Balsamicoessig und Frischkäse. Immer waren sie ein Genuss für alle Sinne.

PFLANZENPARADIES

Als ich das erste Mal auf den Feigenhof kam, war ich total überrascht, ein unerwartetes Pflanzen-Paradies mitten im Wiener Intensivgemüseanbaugesamt zu finden. Harald Thiesz und Ursula Kujal haben sich mit dem

11.000 Quadratmeter großen Feigenhof einen Lebensraum erfüllt. Im Hauptberuf ist Kujal Landschaftsarchitektin und hat bis vor kurzem an der Berufsschule für Gartenbau unterrichtet. Ihr Partner Thiesz unterrichtet hauptberuflich an der Berufsschule, die restliche Zeit stecken die beiden in ihren Feigenhof. Mit der Betriebsgründung im Sommer 2006 entstand in Verbindung mit dem Renaissance-schloss Neugebäude „ein Kraftplatz für die neue Zeit“, sind die beiden überzeugt.

Derzeit fangen die Feigenbäume in den Glashäusern gerade erst an auszutreiben, im Juli können dann die ersten Sommer-Feigen geerntet werden. Über 500 Bäume von 28 Sorten mit so klingenden Namen wie „Madeleine des deux Saisons“ oder „Pastilliere“ werden hier biologisch kultiviert.

VOM ALTEN ROM NACH WIEN

Die Feige zählt zu den ältesten domestizierten Nutzpflanzen und wird im gesamten Mittel-

MEDITERRAN. Im Bio Feigenhof in Simmering bekommt man je nach Saison nicht nur Feigen, sondern auch Artischocken, Mangold und viel anderes Bio-Gemüse.



meerraum angebaut. Im antiken Griechenland war die Feige mit aphrodisischen Eigenschaften besetzt. Im alten Rom glaubte man, dass unter einer Feige die in einer Wanne auf dem Hochwasser führenden Tiber ausgesetzten Zwillinge Romulus und Remus angeschwemmt und von der Wölfin gefunden und gesäugt worden sind. Der Feigenbaum braucht warme Sommer und milde Winter. „Aufgrund der Klimaerwärmung können wir die Feigen auch in Simmering sehr gut kultivieren“, erklärt Ursula Kujal.

Feigen bestehen zu 80 Prozent aus Wasser. Die meisten werden getrocknet. Dies geschieht an der Sonne oder in Heißluftöfen.

„Wir wollen die Pflanzen durch Schmecken, Kosten, Riechen und Begreifen erlebbar machen.“

Ursula Kujal



ZUM MITNEHMEN. Die winterharten Feigenbäume gibt es in verschiedenen Größen. Ursula Kujal und Harald Thiesz legen viel Wert auf biologisches Wirtschaften. Das freut auch die Katze.



Der Wassergehalt wird dabei auf 33 bis 18 Prozent gesenkt, der Zuckeranteil steigt auf rund 60 Prozent. Auf dem Bio Feigenhof werden sie zu köstlichen Chutneys verarbeitet, für den Frühstückstisch oder auch den pikanten Genuss zu Rohschinken und Käse. Auf dem Feigenhof gibt es aber nicht nur Feigen, sondern auch köstliche Paradeiser oder andere zugekaufte streng kontrollierte Bio-Produkte wie Brot von der Dampfbäckerei Öfferl. Nicht umsonst ist der Hof Mitglied der Slow-Food-Bewegung.

ORT DER BEGEGNUNG

Der Feigenhof ist aber auch ein Ort der Begegnung. Regelmäßig finden im Schaugarten

oder in der Präsentationshalle Veranstaltungen statt. Führungen durch die Feigenplantage sind gegen Voranmeldung möglich.

Kontakt

BIO FEIGENHOF

Am Himmelreich 325, 1110 Wien
März bis Ende Dezember
Fr. 14–18, Sa. 10–17 Uhr
Tel.: 0664/422 44 80
www.feigenhof.at