

Farmer erobern die City

«Urban Gardeners» begrünen in Städten Verkehrsinseln und Brachen und bewirtschaften gemeinschaftliche Gemüsegärten. Auch das Gastgewerbe lässt sich von diesem Trend inspirieren.

NATHALIE KOPSA

Were the new farmers - and the city is our farm», heisst es in einem YouTube-Spot des Berliner Startups «Infarm». Die drei aus Israel stammenden Jung-Gründer Guy und Erez Galonska und Osnat Michaeli bauen in einer Kreuzberger Fabriketage Gemüse und Kräuter an. Sie wollen ein Nah-



«Heute pflegen Sterneköche ihren Garten oder lassen Produkte lokal anbauen.»

Maurice Maggi
Koch und Urban Gardener, Zürich

Die Idee gefiel dem Berliner Hotel-Architekten Werner Asslinger so gut, dass er dem Trio im neuen «25hours Bikini Berlin» gleich einen Raum für die Anlage eines solchen Indoor-Gemüsegartens im Restaurant «Neni» im 10. Stock des Hotelgebäudes überliess. Das Hydrokultur-System ist das erste seiner Art und eigens für das Berliner Designhotel entwickelt worden. Mit Blick auf den Berliner Zoo können die Gäste den Weg zurückverfolgen, den die Kräuter und das Blattgemüse bis zu ihrem Teller zurückgelegt haben. «Wir finden es sehr spannend, einen Teil unseres Gemüses selbst anzubauen», sagt GM Michael Wünsch. «Für uns ist es ein Statement für Urban Farming.»

Zürcher Guerilla-Gardener und Koch Maurice Maggi als Vorreiter
Auch das 25hours Hotel in Zürich besitzt einen solchen Mikro-Garten in der eigenen Kochschule. Der Koch Maurice Maggi gilt als Urvater der Schwei-

zer Guerilla-Gardening-Bewegung. Er sieht deutliche Parallelen zwischen dem Urban-Farming-Trend und der internationalen Spitzengastronomie, speziell in der Nordic Cuisine.

«Heute pflegen Sterneköche gerne ihren eigenen Garten oder lassen ihre Produkte lokal anbauen. Dies ist regional, saisonal und nachhaltig, zudem schmecken diese Produkte besser und sind ehrlich. Es ist die Chance für uns Köche, die Menschen mit schmackhaften Gerichten zu Nachhaltigkeit und Sorgsamkeit zu verführen.» Maggi hat kürzlich ein Buch über die Verwendung von regionalen Wildpflanzen in der vegetarischen Küche veröffentlicht. Der Zürcher möchte damit seinen Lesern die Augen für die nahe Stadtnatur und die essbaren Wildpflanzen öffnen: «So wird das Stadtgrün plötzlich auch zur Nahrung, und es wird ein sensibleres Verhältnis dazu geschaffen», betont Maurice Maggi.

Augen für die nahe Stadtnatur und die essbaren Wildpflanzen öffnen: «So wird das Stadtgrün plötzlich auch zur Nahrung, und es wird ein sensibleres Verhältnis dazu geschaffen», betont Maurice Maggi.

ZHAW-Absolventen und das «Aquaponic»-Prinzip
Regionalität ist den urbanen Farmern mehr als bloss ein Lippenbekenntnis. Und das verträgt sich auch mit moderner Technologie. Die Städte im grossen Stil mit landwirtschaftlichen Flächen zu bereichern, ist das Anliegen von Roman Gaus und Andreas Graber von Urban Farmers in Zürich.

Die beiden Absolventen der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil bauen nach dem «Aquaponic»-Prinzip an. Dabei geht es um ein geschlossenes System, welches die Aufzucht von Fischen in Aquakultur und die Kultivierung von Nutzpflanzen in Hydrokultur miteinander verbind-



Vom Pflanzenanbau in einer Fabriketage (oben) bis zum Indoor-Gemüsegarten im «25hours» in Berlin (Mitte), das bieten Osnat Michaeli, Erez und Guy Galonska von «Infarm» (v.l.). Bilder zvg

det. In Basel bewirtschaften sie eine Pilotanlage, und eine weitere grosse Dachfarm auf der Migros-Filiale MParc in Basel ist bereits in Planung. Mit Gemüse und Fisch beliefern sie bereits die örtlichen Migros-Filialen und einige Gastronomen.

Einer auf der Kundenliste ist Roger Willmann vom «Schifferhaus» in Basel, der im Sommer Tomaten und Peperoni, essbare Blüten und Beeren von den Urban Farmers bezieht und im Winter seinen Nüsslisalat. Die Idee überzeugt ihn: «Die Farm befindet sich nicht weit von meinem Restaurant, und die Produkte sind von weitaus besserer Qualität als die Ware vom Grossmarkt. Auch wenn es etwas teurer ist - dafür ist es fair.»

Auf dem Dach des Wiener Designhotel wohnen Bienen

Wenn ein Hotelier mit der Urban-Farming-Kultur im Einklang steht, dann kann man die Folgen auch am Beispiel des Hotel Daniel in Wien verdeutlichen. Das Designhotel liegt knapp neben einer Wiener Hauptverkehrsader - und doch mitten in der Natur. Im Garten wachsen Weinreben, Tomaten, Kürbisse, Gurken, und auf dem Dach des Gebäudes schwärmen bei schönem Wetter fünf Bienenvölker aus, welche die Blüten der dort gepflanzten Apfelbäume bestäuben und den Hotel-Honig produzieren.

Florian Weitzer, Spross einer Grazer Hoteliersfamilie, sagt: «Wir haben damit das Rad nicht

«Die Produkte von Urban Farmers sind von besserer Qualität als die vom Grossmarkt.»

Roger Willmann
Küchenschef «Schifferhaus», Basel

neu erfunden. Schon das erste Hotel meines Grossvaters in Graz verfügte über einen Bauernhof, und das wollen wir wieder aufleben lassen. Es steckt doch in jedem Menschen, dass er irgendwann darüber nachdenkt, ob es mit der industriellen Landwirtschaft so weitergehen kann wie bisher.» Die Ausbeute der diesjährigen Ernte: 100 Kilo Honig und 300 Kilo Trauben. Aus den Trauben stellt das Hotel einen Sirup her, der zusammen mit dem Honig auch im Hotelshop verkauft wird.

Das Gemüse findet seinen Weg in die Restaurant-Küche. Ein Beispiel zum Nachahmen? Florian Weitzer sagt: «Wir geben anderen Interessenten gerne Anregungen. Es ist überhaupt kein Hexenwerk. Wir selbst waren überrascht, wie einfach das ist.»

Gastronomie

«Basel geht aus!»
2015 mit 49
Neuzugängen

Es erscheint bereits zum neunten Mal, das Magazin «Basel geht aus!» mit 111 ausgewählten Restaurants von Kleinbasel bis Grossbasel, von Binningen bis Bottmingen. Die Ausgabe 2015 wartet gleich mit 49 Neuzugängen auf. Wie gewohnt ist das Magazin in elf Kategorien unterteilt und innerhalb dieser in einer Rangliste eingeordnet. Die Top-Liste «Grosse Küche für Gourmets» wird von «Cheval Blanc», «Stucki» und «Matisse» angeführt. Des Weiteren bietet das Magazin 33 empfehlenswerte Adressen in Südbaden und im Elsass.

www.gehtaus.ch

Panasiatische Küche im Clubbetrieb Alice Choo



zvg

Im ehemaligen Zürcher Club Indochine im Kreis 5 hat nun der Restaurant- und Clubbetrieb Alice Choo seine Pforten geöffnet. Das Lokal möchte auf Club- und Nightlife-Ebene Akzente setzen, stellt aber auch die Küche in den Mittelpunkt: Mit dem Neuseeländer Nathan Dallimore holten die Betreiber einen auf die panasiatische Kost spezialisierten Küchenchef nach Zürich, der zuvor in Londons Trendlokal Novikov tätig war.

www.alice-choo.ch

News

Gesucht: Rezepte, inspiriert von Kunstobjekten

Ein Gemälde Rousseaus oder ein Relieffragment: Die Museen Basel rufen Kochbegeisterte dazu auf, Rezepte zu erfinden. Als Inspiration dienen neun Objekte und ein Bild aus dem Antikenmuseum, der Fondation Beyeler, dem HMB, dem Museum der Kulturen sowie dem Naturhistorischen Museum. Einsendeschluss ist der 15. März. Zusammen mit dem Restaurant Rubino wird getestet, welche Rezepte es in ein Heft schaffen, das im Mai 2015 erscheint.

www.museenbasel.ch

Regenwetter setzte der Olivenemte in Italien zu



Fotolia/Mythja

Ausserordentlich viel Regen und eine Fruchtfliegen-Invasion lassen die Olivenemte in der Toskana und in Umbrien nahezu ausfallen. Gemäss «St. Galler Tagblatt» ist von einem um 50 Prozent geringeren Ertrag als im Vorjahr die Rede. Gemäss Landwirtschaftsministerien und lokalen Produzentenverbänden werde die diesjährige Gewinnung kaltgepressten Olivenöls die 100 000-Tonnen-Marke nicht überschreiten. Das lasse die Preise von «Extra vergine» explodieren und begünstige Betrug. fee

Hotels Gemeinschaftliches Stricken

Gärtnern, Handwerken, Kochen - die Lust am Selbermachen hat Konjunktur. «Do-it-yourself» heisst dieser Trend im Lifestyle-Jargon, und manche Hotels sind bereits dabei, entsprechende Angebote zu schaffen. Das Natur- und Design-Hotel «Das Goldberg» im österreichischen Bad Hofgastein lädt die Gäste zum gemeinschaftlichen Stricken ein. «Man merkt einfach, wie gut einem das Stricken tut -

es hilft loszulassen und zu entspannen», sagt Hotelchefin Vera Seer dazu. Die meditative Wirkung von Stricken, Häkeln und Filzen hat auch das Biohotel «Der Daberer» im Gailtal in Kärnten/A für sich entdeckt. Mützen, Schlauchschals und wollige Tablethüllen entstehen dort unter fachkundiger Leitung. Auch Männer sollen immer öfter an den «Handgemacht-Abenden» des Hotels teilnehmen. nk

