

DIE SELBER MACHIER

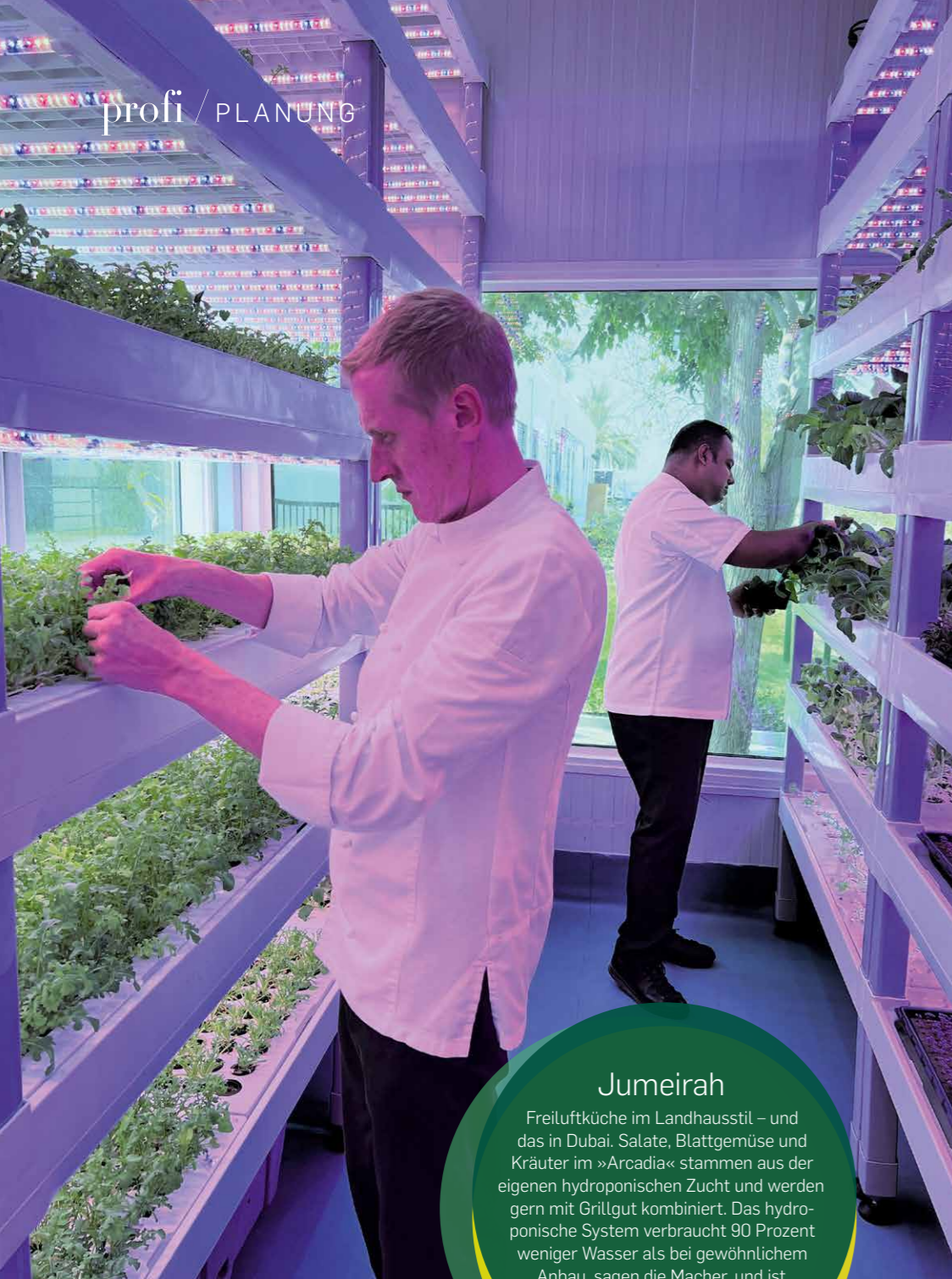
»Farm to Table« ist kein neues Konzept. Internationale Projekte treiben den Trend aber auf die Spitze – Hydroponic-Systeme inklusive. PROFI zeigt Ausnahmeweisungen, aber auch, wie es eine Nummer kleiner geht. Oder mehrere Nummern kleiner.

TEXT NICOLA AFCHAR-NEGAD

Wynyard Hall

Ein englisches Landhaus (eine »Mansion«) mit Tradition, als Hochzeitslocation äußerst beliebt. Im »Glass House« frönt man dem »Plot to Table«-Konzept und speist inmitten des »Kitchen Garden«. Die Zutaten werden selbst angebaut oder von lokalen Produzent:innen bezogen.
www.wynyardhall.co.uk

Fotos: Wynyard Hall



Jumeirah

Freiluftküche im Landhausstil – und das in Dubai. Salate, Blattgemüse und Kräuter im »Arcadia« stammen aus der eigenen hydroponischen Zucht und werden gern mit Grillgut kombiniert. Das hydroponische System verbraucht 90 Prozent weniger Wasser als bei gewöhnlichem Anbau, sagen die Macher, und ist natürlich wetterunabhängig.
www.jumeirah.com



Den eigenen Honig am Frühstücksbuffet oder das hausgemachte Lavendel-Getränk – die Gäste lieben das hyperregionale, sprich die Zutaten von Fensterbank und Hinterhofgarten. Die Gartensiegerin Lisa Reck-Burneo, die unter anderem im New Yorker Brooklyn Botanical Garden tätig war und in Wien die City Farm Schönbrunn mitgründete, ist überzeugt: in der ein oder anderen Form kann das jede:r. Der Einstieg: das Fensterbrett und eine Reihe von Gartenkräutern, »einige davon sind immergrün oder blühen wunderschön«, so Reck-Burneo. Die nächste Ausbaustufe: Pflanzgefäße vor dem Restaurant oder Geschäftslokal. Hier wird es schon etwas anspruchsvoller. »Die Gefäße müssen einfach passen. Viele greifen zu viel zu kleinen Varianten. Je mehr Erde bzw. Substrat, desto besser.« Ganz schlimm findet die Wienerin auch »Pseudo-Terrakotta-Gefäße« aus Plastik, insbesondere wenn sie zum Beispiel im Gastgarten eines hochpreisigen Restaurants stehen. »Viele kümmern sich erst im Frühling um die Bepflanzung, das ist eigentlich zu spät, insbesondere wenn es um Sonderanfertigungen geht, die man ja doch oft braucht. Wenn es um Gesteige geht, nur als Beispiel. Da muss ja eine gewisse Breite frei bleiben.« Besser also: im Winter mit der Planung loslegen. Gesagt haben wir's.

PLUG & PLAY & PICK

Bei den Sorten darf man ruhig kreativ sein und die Gäste bzw. Kund:innen überraschen. Ja, der Oregano blüht sehr schön und ist pflegeleicht, aber das Pilzkraut auch. »Hübsch ist immer auch eine Kombination, wie zum Beispiel von Kräutern und Gräsern«, so die Unternehmerin, die kürzlich ein solches Ensemble gerade für das Geschäftslokal von »Sonnentor« in Wien umgesetzt hat. Gesetzt hat Reck-Burneo hier unter >

»Die Gefäße müssen hier einfach passen. Viele greifen zu viel zu kleinen Varianten. Je mehr Erde beziehungsweise Substrat, desto besser.«

LISA RECK-BURNEO Gartensiegerin

Fotos: Jumeirah Zabeel Sara, Mohammed Anas, Good Bank



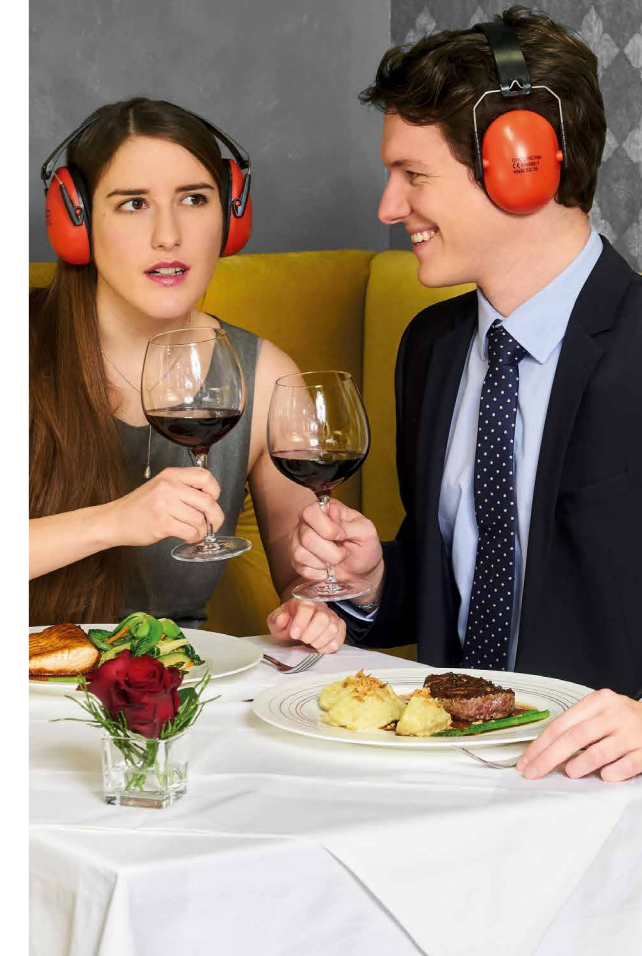
Good Bank

Das »Good Bank«-Konzept scheint eine sichere Bank für Erfolg zu sein. An etlichen Standorten (Berlin) werden die Salate als Hauptbestandteil der Speisen im Vertical Farming gezüchtet. So viel Frische und Nähe in der Großstadt – das überzeugt.
www.good-bank.de



DAS OHR ISST MIT.

Akustik für Restaurants



Suchen Sie den Wohlfühleffekt?
 Wir haben die Lösung.

■ Alle Informationen finden Sie auf
www.knauf.at/akustik

■ Kontaktieren Sie uns direkt
 ✉ service@knauf.at
 ☎ 050 567 567

TROCKENBAU
 UNLIMITED

KNAUF

> anderem Echinacea, das passt natürlich zum Kräuter- und Gewürzexperten Sonnen- tor. Wie das Ganze nicht zum öffentlichen Aschenbecher wird? »Meiner Erfahrung nach hilft es, die Gefäße üppig zu bepflanzen. Wenn Sie zum Beispiel einen Solitär-Baum pflanzen, unbedingt niedrig wachsende Gräser mitdenken. Es verleitet dann einfach weniger zum Ausdämpfen von Zigaretten.« Und was hält die Pflanzenversteherin von Konzepten wie dem »Good Bank« in Berlin, in dem der Salat für die eigenen Gerichte im »Vertical Farming« gezogen wird? »Wenn es so zugespitzt ist wie bei diesem Konzept – und dann eben auch nur für Salat – dann ja, okay. Aber man muss schon bedenken, dass diese Hydroponic-Systeme, wie sie ja heißen, fehleranfällig sind.« Das Interesse an solchen Lösungen wächst jedenfalls. Sowohl im Privatbereich (etwa »Living Hydroponic Garden« von Kettal) als auch im Business-Segment (die vertikale Plug&Play-Lösung »Farmies« ist seit 2021 am Markt). Aber nochmals zum Salat – der scheint ein echter Alleskönner zu sein. »Asiasalate können Sie sogar im kalten Winter in Österreich, der Schweiz oder Deutschland pflücken«, lacht Reck-Burneo. <



Pogusch
 PPAG architects haben für die Familie Reitbauer zwei Glashäuser in Hanglage geplant. Eines ist ungeheizt, eines warm. Die wunderbare – und essbare – Pflanzenvielfalt kann man auch im Rahmen einer Übernachtung begutachten. Inklusive Teebar mit Kräutern aus der eigenen Anzucht.
www.steireck.at

Mal was anderes

Die Gartendesignerin gibt Inspiration – abseits der typischen Gartenkräuter (in alphabetischer Reihenfolge, tendenziell eher für den Garten):

- Borretsch
- Felsenbirne
- Kapuzinerkresse
- Lavendel
- Mexikanisches Federgras
- Mexikanische Minigurke (z. B. als Rankpflanze in einer Pergola)
- Pilzkraut
- Rhabarber
- Ringelblumen
- Schnittknoblauch
- Sternkugellauch
- Sweet peas (für den Duft – nicht essbar)
- Zierlauch

www.burneo-gartendesign.at



Lavendel für Limonaden
 Nicht neu, aber die Kombi aus Optik und Nutzen überzeugt.



Zierlauch für Salate
 Sonniger Standort, bitte Hunde fern halten – für sie ist der Zierlauch giftig.



Aus der Praxis
 Lisa Reck-Burneo weiß, dass jeder ein paar Sorten selbst anpflanzen kann.