



Der Bio-Feigenhof im 11. Bezirk bietet 50 verschiedene Feigensorten an

Wiens legendäre Feigenplantage – Die Saison am Bio-Feigenhof in Simmering ist eröffnet

Der Bio-Feigenhof in Simmering hat viel mehr als „nur“ Feigen zu bieten. Frisches Saison Gemüse, Obst und 270 erlesene Kräutersorten – alles in bester Qualität. Die einzigartige Pflanzenvielfalt nahe dem Schloss Neugebäude gleicht einem mediterranen Paradies.

Unsere Feigenplantage ist einzigartig in Wien“, ist Ursula Kujal stolz, die seit Sommer 2006 gemeinsam mit Harald Thiesz den Feigenhof am Himmelreich in Simmering betreibt. Seit 25 Jahren beschäftigt sich die freiberufliche Gartenarchitektin mit Garten- und Landschaftsplanung ganz im Sinne von Feng Shui und genau das kommt vor Ort mit allen Sinnen herüber. Hauptberuflich ist das Betreiberpaar auf der Berufsschule für Gartenbau und Floristik tätig, den Betrieb, der zwischen Mitte März und Ende Dezember Saison hat, halten sie quasi „nebenbei“ aufrecht. Aus der ursprünglich 3.000 m² großen Anlage (vor 2006 war dort eine Gärtnerei mit Stallungen ansässig) ist mittlerweile eine ein Hektar große paradiesische Erlebniswelt geworden.

50 Feigensorten 2.000 Kilogramm jährlich

Ursula Kujal und Harald Thiesz setzen als passionierte Raritätensammler stark auf den Bestand von regionalen Sorten, auf ökologischen Anbau sowie den Erhalt der Biodiversität. Sie halten die biologischen Grundsätze und das Gleichgewicht hoch, denn Gemüse, Obst, Kräuter und Blumen wachsen am Feigenhof nebeneinander. Unglaubliche 50 verschiedene Feigensorten reifen zwischen Juli und

Oktober im Glashaus und auf der Freilandplantage. Darunter verbergen sich so wohlklingende Sorten wie die Madeleine de deux saisons, Castle Kennedy, Dalmatie, Brown Turkey uvm., wobei jede Woche eine weitere Feige reif wird.

Dass die Idee eines Biobetriebes mit der Feige beginnt, lag für Ursula Kujal und Harald Thiesz nahe, denn in den vorhandenen Glashäusern konnte nicht geheizt werden. „Also mussten Sorten her, die sich genau an jene Gegebenheiten anpassen. So begannen wir eher klein mit ein paar Feigenbäumen und sind kontinuierlich gewachsen“, erzählt die Hausherrin. Jährlich werden am Feigenhof um die 2.000 Kilogramm Feigen geerntet. „Letztes Jahr waren es durch den heißen Sommer doppelt so viel“, ergänzt Kujal. Verkauft werden die wohlschmeckenden Früchte fast ausschließlich ab Hof in Simmering.

Ein paar wenige Lokitäten der Spitzengastronomie wie das Steirereck und die Labstelle bekommen die Feigen geliefert und auch der vegane Eisladen Veganista kreierte sein Feigeneis mit Früchten vom Himmelreich. „Liest man von der „Wiener Feige“, kann man sicher sein, dass diese von uns stammt“, freut sich Kujal über den mittlerweile hohen Bekanntheitsgrad des Simmeringer Bio-Feigenhofs in Wien.

Fotos: Michael Reidinger

Weit mehr als Feigen

Der Feigenhof ist auch für mehr als seine Feigen bekannt, denn Gemüseraritäten wie Nachtkerze, Barbarakraut oder die Litchi-Tomate gibt es genauso wie Asia-Salate, Kohlgemüse, alte Paradeisersorten, Neuseeländer-Spinat und Artischocke bzw. Obst wie Andenbeere, Himbeere, Brombeere, Aronia und Erdbeersorten (z.B. Miese Schindler) allesamt in Töpfen. Ideen für neue Rezepte wie gebratene mediterrane Feigen oder Feigenkuchen gibt Ursula Kujal ihren Feinschmecker-Besuchern gerne mit auf den Weg und auch Feigenpflanzen im Ganzen stehen zum Verkauf. Drei- bis vierjährige Feigensträucher im Container gibt es ab EUR 59,- sowie Solitärpflanzen in Strauch- und Baumqualität. Besonders eignen sich die Feigenbäume als Geschenk zur Geburt, Taufe oder zum Geburtstag. Im keltischen Baumkreis gilt der Feigenbaum als „Baum des Einklangs“. Insgesamt gehört der Feigenbaum zu den ältesten Frucht-bäumen, denn schon vor 4.500 Jahren sollen die alten Ägypter begeistert von der süßen Frucht gewesen sein, und die römischen Athleten haben sie als letzte Mahlzeit vor einem wichtigen Wettkampf genossen.

So außergewöhnlich die Feige schmeckt, so intensiv soll auch ihre Heilkraft auf unterschiedlichsten Gebieten sein. Durch den hohen Energie- und Wirkstoffgehalt ist sie gut für Knochen und Nerven, den Stoffwechsel, hilft bei Leberleiden und Gallensteinerkrankungen, gegen Bronchitis, Entzündungen im Mundbereich und als Verschönerung von Narben.

Hinter den Kulissen des Feigenbetriebs

Auch Führungen bietet der Feigenhof an, um Einblicke in dieses idyllische Bio-Paradies zu gewähren. Diese finden je nach Vereinbarung für Gruppen zwischen fünf und 20 Personen statt. Auch Verkostungen sind möglich. Den

Bio Feigenhof

Am Himmelreich 325, 1110 Wien
www.feigenhof.at

Öffnungszeiten: FR 14:00 - 18:00 Uhr, SA 10:00 - 17:00 Uhr
bis Ende Dezember
(Schau- und Kräutergarten sind geöffnet)

Großstädtern wird dadurch erst richtig bewusst gemacht, welche Schätze es vor ihrer Haustüre gibt und wie all das durch Schmecken und Greifen erlebt werden kann. So entsteht wieder mehr Bezug zu Nahrungsmitteln, die auf natürliche Weise gezüchtet und produziert werden. „Wir veranschaulichen genau, was unseren Betrieb von anderen unterscheidet, welche Produkte wir anbieten, was tatsächlich hinter dem Begriff „bio“ steckt und führen dann durch den Betrieb. Das dauert ca. 1,5 Stunden“, erzählt Ursula Kujal. Als Geschenksidee zum Mitnehmen im Anschluss an eine Führung eignen sich die selbst gemachten Feigenprodukte im Glas, wie z.B. Feige mit Rosengeranie, eingelegte Feige mit Bourbon Vanille oder Feigenseif zu Feigengeist in der Flasche.

Die Feigenernte läuft von Juli bis Mitte November. Auf Bestellung können die süßen Früchte auch unter der Woche abgeholt werden. Besonderes Flair herrscht allerdings immer am Freitag und Samstag beim Hof-Verkauf, wo zahlreiche Obst- und Gemüsefans auch von auswärts vorbeischauen, einkaufen und das mediterrane Flair mit allen Sinnen genießen.

Ursula Kujal und Harald Thiesz in ihrem Bio-Paradies. Nicht nur frisches Obst und Gemüse, sondern auch selbstgemachte Feigenprodukte stehen dort zum Verkauf

