

Knackiges Gemüse aus der City

Grüne Küche erster Güte

Spitzgastronom Siegfried Kröpfl setzt auf Frische und Qualität. Seit Jahren bezieht er sein Gemüse von der Gärtnerei Ganger.



WIEN. Paradeiser, Paprika, Gurken – die Genuss Region Wiener Gemüse versorgt die Stadt mit frischem Gemüse.

Kallrote Paradeiser baumeln an der Rispe, saftige Salatgurken warten auf ihre Ernte, gelbe Paprika, süße Karotten und bunter Mangold leuchten um die Wette.

Gemüse darf auf der modernen Speisekarte nicht fehlen. Frisch muss es sein, knackig, frei von Pestiziden und Schadstoffen. Vor allem Gemüse aus heimischem Anbau landet bevorzugt in den Kochtöpfen und auf den Tellern vieler Gourmets und Gastrobetriebe.

Gesunde Tradition

Marianne Ganger und ihr Mann Franz führen in vierter Generation die Gärtnerei in Wien-Donaustadt.

Der Grüne Daumen. In Wien werden 17 Prozent der Landesfläche für den Anbau von Obst und Gemüse genutzt. Mehr als 150 Gärtnereien beliefern den Wiener Handel täglich mit frischen Produkten aus „gentechnikfreiem Anbau“. Die Wiener Gemüseproduzenten haben eine beachtliche Tradition. Viele dieser Betriebe blicken auf ein mehr als hundertjähriges Bestehen zurück. Bestes Beispiel: Familie Ganger aus Wien-Donaustadt.

Die Gärtnerei wird bereits in vierter Generation von Franz und Marianne Ganger geführt. Auf einer Anbaufläche von 4.000 Quadratmetern züchtet die Familie zehn verschiedene Sorten Paradeiser und Paprika. Aber auch Zucchini, Melanzani, Schnitt- und Asia-salate sowie diverse Kräuter findet man in dem umfassenden, gesunden Sortiment.

TIPPS: Genuss-Adressen

VEREIN GENUSS REGION GEMÜSE / GÄRTNEREI GANGER
Paradeiser, Paprika, Zucchini, (Mini)gurken, Kräuter. 1220 Wien, Tel.: 01/282 35 34; fm@gaertnerei-ganger.at

TIERGARTEN SCHÖNBRUNN GASTRONOMIE Gerichte mit saisonalem Wiener Gemüse. 1130 Wien, Tel.: 01/879 35 56; office@kaiserpavillon.at

RESTAURANT ZUM ANDREAS HOFER Traditionelle Küche. 1060

Wien, Tel.: 01/595 50 85; zum.andreas.hofer@chello.at

GASTHAUS MÖSLINGER
Spargelgerichte. 1020 Wien, Tel.: 01/728 01 95; office@gasthausmoeslinger.at

STADTWIRT Wiener Küche. 1030 Wien, Tel.: 01/713 38 28; wirt@stadtwirt.at

KUCHLMASEREI GASTRONOMIE-BETRIEBS GMBH Wiener Küche. 1030 Wien, Tel.: 01/712 90 00; office@kuchlmasterei.at

„Was unser Gemüse auszeichnet, ist Frische und Qualität“, so Marianne Ganger. „Bei uns gibt es keine langen Transportwege und chemisch behandelte Massenware.“ Jedes Pflanzenkind verlangt nach einem speziellen Programm, was Aussaat, Erde, Pflege und Ernte betrifft. Marianne und Franz Ganger haben eben das richtige Händchen, was richtiges Düngen, Schneiden und Schädlingsbekämpfung angeht. Letzteres erfolgt bei den Gangers rein biologisch.

Diese Sorgfalt und Sachkenntnis schätzt wiederum Siegfried Kröpfl. Bereits seit zehn Jahren bezieht der Spit-

zengastronom sein Gemüse von der Gärtnerei Ganger. „Ich finde es beeindruckend, mit welcher Liebe und Sorgfalt die Familie ihr Gemüse züchtet. Dieses grüne Engagement schmeckt man“, so Kröpfl. Und auch Franz Markowski vom Restaurant „Zum Andreas Hofer“ vertraut auf diese gesunde Reife.

P. STEUBER

Erntefrisch auf den Gourmet-Tisch

Franz Markowski vom Restaurant „Zum Andreas Hofer“ und Küchenchef Thorsten Schmitz vertrauen auf das frische Gemüse der Wiener Gärtner.



Morgenrot!

Unsere samtigroten Tomaten werden frühmorgens geerntet, wenn die Luft noch taufrisch ist. So konzentrieren sie ihr ganzes Aroma in der Frucht. Jede Sorte schmeckt einzigartig und intensiv. So viel Geschmack hat nur Österreich zu bieten.

Wie aus dem eigenen Garten.
Frisches Gemüse von unseren Gärtnern.



Frisches Gemüse



www.lgv.at