

Zwei begeisterte Feigenbauer:
Ursula Kujal und Harald Thiesz

Ein Hauch von Süden

Mitten in Wien-Simmering verbirgt sich ein wirkliches Kleinod, der Feigenhof. Ein kulinarischer Tipp für Genießer. Von Frederike Demattio



DER BIOFEIGHOF

1110 WIEN, AM HIMMELREICH 325
TEL. 01/318 70 74

ÖFFNUNGSZEITEN: APRIL BIS DEZEMBER
JEDEN SAMSTAG VON 10-17 UHR ODER
NACH TELEFONISCHER VEREINBARUNG
INFOS: WWW.FEIGHOF.AT



Die Feige

Die Feige ist wahrscheinlich die älteste Kulturpflanze der Welt und die erste mit Namen erwähnte Frucht in der Bibel. Nachdem Adam und Eva vom Baum der Erkenntnis gegessen hatten, hefteten sie Feigenblätter zusammen und machten sich einen Schurz (Gen 3,6f). Nicht nur in biblischer Zeit bildete die Feige ein wichtiges Nahrungsmittel. Wegen ihres hohen Zuckergehalts konnte sie, ähnlich den Rosinen getrocknet oder zu Fladen gepresst, lange Zeit gelagert werden. Bei den Ausgrabungen von Gezer (Israel) wurden getrocknete Feigen gefunden, die aus der Zeit um 5000 v. Chr. stammten.

Der Feigenbaum gehört zur Familie der Maulbeergewächse, er kann bis zu 90 Jahre alt und 10 Meter hoch werden. Heute wird die echte Feige im ganzen Mittelmeerraum sowie in Kleinasien, Kalifornien, Mexiko, Neuseeland und in Teilen Afrikas und Chinas plantagenmäßig angebaut. In der Regel trägt ein Feigenbaum drei Mal im Jahr, in unseren Breiten reifen die Winterfeigen allerdings nicht aus. Feigen sind reif, wenn sie ihre sortentypische Farbe bekommen und sich unter leichtem Fingerdruck vom Zweig lösen lassen, sind sie überreif, tritt aus der Öffnung an der Spitze ein Honigtropfen aus.

Wenn Ursula Kujal ins Reden kommt, dann blitzen ihre blauen Augen über der bunten Lesebrille. Lebhaft erzählt die Gartenarchitektin von der Entstehung ihres Hofes, wie sie gegenüber vom mystischen Schloss Neugebäude das ein Hektar große Pachtgrundstück zu einer Oase der Ruhe gestaltet hat, von ihrem Umzug aus einer kleinen Zweizimmerwohnung ins Grüne, von den Höhen und Tiefen ihres bewegten Lebens und wie sie sich einen Traum verwirklichen konnte. Ihr Lebensgefährte, Harald Thiesz, schmunzelt und nickt. Er ist ihr stiller Wegbegleiter, der die Landwirtschaft im Griff hat, nachts Fei-

genmarmelade einkocht und mit Kräutern aus aller Welt experimentiert. Beide arbeiten hauptberuflich als Berufsschullehrer in der Schule für Gartenbau und Floristik in Kagan.

Der Feigenhof, zunächst als Hobby gedacht, wird aber mehr und mehr zu einem Lebensprojekt. Ein altes, nicht beheizbares Glashaus auf dem Grundstück brachte Thiesz auf die Idee, es mit Feigen zu probieren. Es gab dazu allerdings kaum Literatur und so experimentierte er die ersten Jahre mit verschiedenen Sorten. Die Pflanzen kamen aus Italien, Frankreich und Großbritannien, wo Feigen aus dem Glashaus schon lange Tradition haben. Inzwischen züchtet Ha-

rald Thiesz an die 30 Sorten, die von Ende Juni bis Mitte November reifen.

Im geschützten Glashaus pflückt der passionierte Biobauer vorsichtig eine violette Pastillièr-Feige und drückt sie zwischen Daumen und Zeigefinger. „Reife Früchte lösen sich leicht vom Stiel und sind sehr weich“, erklärt er und bietet mir die süße Köstlichkeit an. Am besten verspeist man sie auf der Stelle, ansonsten darf man die heiklen Feigen höchstens zwei, drei Tage lang im Kühlschrank aufbewahren.

Werden die Früchte nicht ab Hof verkauft, verarbeitet er sie zu Marmeladen, Feigen-senf, Chutneys und Likör. Ei-

ne weitere Leidenschaft der beiden Gärtner sind Kräuter und Gemüsesorten. Von Pinien-Rosmarin über Zimtbasilikum bis zur Kasnudelminze reicht die Palette. Ab Mai gibt es Artischocken, Andenbeeren und verschiedene Kürbisse. Der Hokkaido-Kürbis erlangte 2007 anlässlich des Papstbesuchs Berühmtheit: Aus der Ernte vom Feigenhof wurde dem Heiligen Vater eine Kürbissuppe bereitet.

Wohnen im Geschäft

Ist Harald Thiesz fürs Kulinarische zuständig, so kümmert sich Ursula Kujal ums Ambiente. Mitten im Wiener Gemüseanbaubereich leuchtet rot der moderne Hof im Bungalowstil.

Ein Kraftplatz, wie es die Gartengestalterin nennt. Eingebettet in einen nach geomantischen Gesetzen angelegten Schaugarten, ist das Haus Wohnung und Geschäft in einem.

Jeden Samstag öffnen sich die Türen für Besucher, die geschmackvoll eingerichtete Küche in den Feigenfarben grün und violett wird zu einem Ort der Begegnung. Nach dem Slow-Food-Prinzip heißt es hier verweilen und gustieren. Und wer eine Idee vom Süden mit nach Hause nehmen möchte, der hat die Qual der Wahl zwischen süßen und pikanten Feigen-spezialitäten im Glas, frischen Topfkräutern oder sonnengetrocknetem Obst und Gemüse. ■



Der Biofeighof: ein ästhetisch gestaltetes Idyll