

**Gastrosophische Wissenschaften**

**Paris Lodron Universität Salzburg**

**5. Universitätslehrgang**

**Masterthesis**

**Gastrosophische  
Aktivitäten, Projekte und  
Visionen im Sonnenpark  
St. Pölten**

**Gutachter**

**Univ.-Prof. Dr. Harald LEMKE**

**Verfasserin**

**Mag.<sup>a</sup> Waltraud ZAHORIK**

**St. Pölten, November 2019**



## Abstract

Wie kann Gastrosophie im öffentlichen urbanen Raum am Beispiel des Sonnenparks St. Pölten umgesetzt werden? Diese Masterarbeit hat sich zum Ziel gesetzt, einen urbanen Freiraum mit gastrosophischen Ideen zu beleben. Die vorliegende Arbeit beschreibt Beispiele für **angewandte Gastrosophie** im Sonnenpark St. Pölten. Vorerst wird der Terminus Gastrosophie erläutert und der Sonnenpark mit seinen darauf beheimateten Vereinen beschrieben. Es wird ausgeführt, welche Berührungspunkte die Gastrosophie und der Sonnenpark aufweisen und es werden spezielle Bezüge zu Urban Gardening, Kunst und Kultur, Bildung und Erziehung und der Feste- und Feierkultur dargestellt. Eine Fragenbogenuntersuchung zum Thema Urban Gardening in beiden Gemeinschaftsgärten im Sonnenpark erforscht Motive, gastrosophische und visionäre Aspekte. Konkrete gastrosophische Aktivitäten und Projekte mit Schulen, universitären Einrichtungen und mit der Bevölkerung werden beschrieben sowie fünf gastrosophische Visionen für die Zukunft entwickelt.



Abbildung 1 Baubar im Sonnenpark

How can gastrosophy be implemented in public urban areas using the example of the Sonnenpark St. Pölten? This master thesis has set itself the goal of invigorating urban space with gastrosophic ideas. The present work describes examples of **applied gastrosophy** in the Sonnenpark St. Pölten. In this thesis an explicit definition of the term Gastrosophy will be dealt with including resident associations in Sonnenpark. A deep insight of points of contacts between Gastrosophy an the Sonnenpark as well as special references to Urban Gardening, Cultural Art, Education and Cultural Celebration will be considered. Also included is a survey on Urban Gardening in both community gardens in Sonnenpark which explores motifs, gastrosophical and visionary aspects. Finally concrete gastrosophical activities and projects with schools, colleges and the society are described as well as five visions of Gastrosophy that could be developed in the future.

## Danksagung

Mein großer Dank geht in erster Linie an all meine Dozent\*innen, die mir in zwei Jahren Gastrosophie-Studium großartiges Gedankenmaterial lieferten und mich verstärkt zum Nachdenken brachten, mich inspirierten und die Freude am Schreiben wieder erweckten.

Weiters danke ich allen gastrosophischen Studienkolleg\*innen für ihre interessanten Gespräche und ihre Freundschaft.

Die Masterarbeit betreffend bedanke ich mich speziell bei meinem Betreuer Univ.- Prof. Dr. Harald LEMKE, der uns weite Strecken über das Studium betreute und sich bei der Vorlesung im Sonnenpark vom "Locus descriptus" ein Bild machen konnte, sowie bei Angelika MINERVINI als Ansprechpartnerin.

Desweiteren herzlichen Dank allen Interviewpartner\*innen, Markus WEIDMANN, Andreas FRÄNZL, Jasmina DZANIC und dem gesamten Vorstand des Vereins Sonnenpark für die Zeit und die aufschlussreichen Gespräche, sowie MANIZEH für ihre Dolmetscherinnentätigkeit.

Danke an alle GEMEINSCHAFTGÄRTNER\*INNEN für das Ausfüllen der Fragebögen!

Ein herzliches Dankeschön an Grete und Willi NEUMAIR, die mich während des Studiums in Salzburg in den letzten zwei Jahren wie ein Familienmitglied bei sich zu Hause aufgenommen und lukullisch so gut versorgt haben.

Mein größter Dank gilt aber meiner gesamten Familie WERNER, VALERIAN, MARA und vor allem NICOLINA für das Korrekturlesen und meinen engsten Freunden ESTHER, CHRISTL, IRIS, RUDI, ANGELIKA, ISOLDE und FRANZ, die mich vielfältigst unterstützten durch regen Gedankenaustausch, Ausdrucken der Erstversion, Literaturbeschaffung u.v.m. Sie mussten mich sehr oft entbehren sowohl beim Studium als auch bei diversen Arbeitseinsätzen im Sonnenpark,

- dem Park der Vielfalt
- dem Park der "working diversity", der vielfältigsten Arbeitsmöglichkeiten
- dem Park der gastrosophischen Visionen

***"So can I be an academic and an activist at the same time? If so, how?"<sup>1</sup>***



Abbildung 2 Sonnenblume und Amaranth

---

<sup>1</sup> BLOMLEY, Nicholas, Activism and the Academy, in: BAUDER, Harald, Engel-Di Mauro Salvatore (Hg.), 2008, S. 28



## Vorwort

Als Aktivistin und Gründungsmitglied des Vereins Sonnenpark - Park der Vielfalt im Jahr 2011 sowie langjähriges Vorstandsmitglied ist es mir ein besonderes Anliegen, diesen besonderen Platz samt seinen Initiativen vorzustellen und mit gastrosophischen Inhalten zu vernetzen und zu beleben. Längst bevor ich über Gastrosophie Bescheid wusste, wurden hier gastrosophische Inhalte intuitiv gelebt und umgesetzt, wie z.B. Urban Gardening, Kochen in der Gemeinschaftsküche sowie soziale und künstlerische Projekte in Verbindung mit "good human food supply"<sup>2</sup>.

Durch meine berufliche Qualifikation - Studium an der Universität Wien für Sport, Psychologie-Philosophie-Pädagogik und meine Lehrtätigkeit mit Zusatzausbildung als "Gesunde Schule Beauftragte" (GBA) im BRG/BORG St. Pölten - sind in den vergangenen zehn Jahren viele Ideen gereift und einerseits im Schulbereich andererseits auch an diesem besonderen Ort, dem Sonnenpark - Park der Vielfalt, in die Praxis umgesetzt worden.

Der Masterlehrgang "Gastrosophische Wissenschaften" an der Universität Salzburg mit seinem interdisziplinären Ansatz war bei Recherchearbeiten für meine Abschlussarbeit "Förderung der Lebenskompetenzen im Rahmen der Neigungsgruppe Gesunde Schule"<sup>3</sup> eine Zufallsentdeckung, die perfekt in meine momentane Lebensplanung und zu meiner Lebensphilosophie passte und mich in dem bestätigte, was ich bis jetzt getan habe. Und noch mehr, das Studium gibt mir neue Visionen, gastrosophische Gedanken bewusst in die Praxis umzusetzen.

Mit dieser Arbeit möchte ich nicht nur mein Studium positiv abschließen, sondern vielmehr eine Referenzarbeit für den Sonnenpark erstellen, mit dem Ziel, den gastrosophischen Gedanken zu implementieren und in den Köpfen der Menschen St. Pöltns zu verankern. Ich hoffe, es wird mir gelingen, durch geschriebenes Wort und lebendige Bildsprache, in diesem Sinne positiv zu wirken, um mein Umfeld von den gastrosophischen Ideen zu überzeugen. Für die Stadt St. Pölten kann es nämlich von unschätzbarem Wert sein, in einer Vorreiterrolle über einen derartigen urbanen Freiraum mit gastrosophischen, künstlerischen und gartenarchitektonischen Konzepten verfügen zu können.

**Mag.<sup>a</sup> Waltraud Zahorik**

---

<sup>2</sup> Englischer Ausdruck für menschliche Essensversorgung.

<sup>3</sup> ZAHORIK, Waltraud, Life Skills. Förderung der Lebenskompetenzen im Rahmen der Neigungsgruppe 'Gesunde Schule' im BRG/BORG St. Pölten, 2017

## Inhaltsverzeichnis

Abstract.....	3
Danksagung.....	4
Vorwort.....	5
1    Einleitung .....	11
2    Definition Gastrosophie .....	13
2.1    Etymologische und historische Begriffsannäherung .....	13
2.2    Bereiche der Gastrosophie.....	16
2.3    Ziele der Gastrosophie .....	16
2.4    Gastrosophie mit Bildungsauftrag.....	17
2.4.1    Gastrosophische Wissenschaften .....	17
2.4.2    Internationales Forum Gastrosophie .....	17
2.5    Gastrosophische Bewegungen.....	18
2.5.1    Slow Food Bewegung .....	18
2.5.2    Genussregionen Österreichs.....	19
2.5.3    Alternative Versorgungsformen .....	20
2.5.3.1    Gemeinschaftsgärten .....	22
2.5.3.2    Solidarische Landwirtschaft.....	23
2.5.3.3    Food Coops .....	25
2.5.3.4    Abhof-Verkauf, Lebensmittel-Automaten und Wochenmärkte .....	26
2.5.3.5    Foodsharing und Essen zum Verschenken .....	27
2.5.4    Umdenken in der Gesellschaft .....	28
2.5.4.1    Vegetarismus/Veganismus.....	28
2.5.4.2    Exkurs: Berühmte Vegetarier*innen .....	31
2.5.4.3    Persönliche "Umdenken-Gedanken" .....	33
3    Der Sonnenpark .....	34
3.1    Lage des Sonnenparks .....	34
3.2    Geschichte des Sonnenparks.....	35
3.2.1    Fabrikgelände .....	35
3.2.2    Flüchtlingslager .....	35
3.2.3    Proberaum Bauchklang.....	36
3.2.4    Bebauungspläne einer Wohnungsgenossenschaft.....	37
3.2.5    Erhaltungsinitiativen .....	37
3.2.6    Der Pachtvertrag .....	38
3.2.7    Derzeitiger Stand - Sommer 2019 .....	39

3.3	Grundlagen und Ziele des Sonnenparks .....	40
3.4	Strukturierung des Parks und Parknutzungsregeln.....	41
3.5	Ansässige Vereine und deren Bestrebungen.....	43
3.5.1	Verein Lames.....	44
3.5.2	Verein Sonnenpark .....	46
3.5.3	Verein Grund.....	48
3.6	Andere Gärten im Vergleich .....	49
3.6.1	Der Garten Epikurs - Athen .....	49
3.6.2	André Hellers Garten Anima - Marrakesch.....	50
3.6.3	Prinzessinnengarten - Berlin .....	51
3.6.4	Macondo - Wien .....	51
3.6.5	Gemeinschaftsgärten in Österreich .....	52
3.7	Sonnenpark St. Pölten - innerurbane Einordnung .....	54
4	Gastrosophische Bezüge/Berührungspunkte im Sonnenpark.....	55
4.1	Urbane Land- und Forstwirtschaft - Urban Gardening/Forestry .....	56
4.1.1	"Natur im Garten" Kriterien .....	59
4.1.1.1	Naturgartenelemente.....	59
4.1.1.2	Bewirtschaftung und Nutzgarten .....	60
4.1.2	Gemeinschaftsgarten Süd.....	61
4.1.3	Gemeinschaftsgarten Nord.....	63
4.1.4	Befragung der Gemeinschaftsgärtner*innen inklusive Auswertung.....	64
4.1.4.1	Soziodemographische Eckdaten .....	65
4.1.4.2	Fragen zum Gemeinschaftsgarten (Lage, Motive, Sonstiges) .....	66
4.1.4.3	Fragen zum Konsumverhalten und zur Genussfähigkeit .....	68
4.1.4.4	Konkrete Fragen zum Sonnenpark.....	68
4.1.4.5	Abschließende Gedanken zur Befragung.....	71
4.1.5	Gestaltung, Baum- und Strauchschnitt und Wegepflege .....	72
4.1.6	Themengärten.....	73
4.1.7	Pflanzenpatenschaften.....	75
4.1.8	Kooperationen mit anderen Initiativen .....	77
4.1.8.1	Stattgarten .....	77
4.1.8.2	Smart Pölten-Stadtoase .....	77
4.1.8.3	igkultur .....	77
4.1.8.4	Natur im Garten.....	78
4.1.8.5	Gartenpolylog.....	78
4.1.8.6	Cinema Paradiso.....	79

4.1.9	Auszeichnungen.....	80
4.2	Bildung und Forschung .....	81
4.2.1	Parkführungen.....	81
4.2.2	Workshops .....	82
4.2.3	Vorträge .....	82
4.2.4	Klima-Forschungslabor (KFL).....	83
4.3	Erholung, Sport und Begegnung .....	85
4.4	Kultur und Partizipation .....	87
4.4.1	Gestaltung der Häuser .....	89
4.4.1.1	SKW Haus 83.....	89
4.4.1.2	SKW Haus 81.....	90
4.4.2	Kunst im Garten .....	91
4.5	Feste- und Feierkultur .....	92
4.5.1	Küchen - Infrastruktur .....	94
4.5.1.1	Vereinsküche im Haus 83 .....	94
4.5.1.2	Gemeinschaftsküche und Hofbar .....	95
4.5.1.3	Mobile Küchen .....	96
4.5.1.4	Benutzung der Küchen.....	96
4.5.2	Sonnenparkfest.....	97
4.5.3	Parque del sol/PDS.....	101
4.5.4	Erntedankfest.....	102
4.5.5	Adventmarkt.....	103
4.5.6	Weitere Festivitäten.....	104
5	Gastrosophische Projekte .....	105
5.1	Projekte mit Schulen .....	105
5.1.1	Wohlfühlpfad .....	106
5.1.2	Duftgarten .....	107
5.1.3	Naturbandolino.....	108
5.1.4	Herbarium .....	109
5.1.5	Waldpädagogik-Workshop .....	110
5.1.6	Völkerverbindender Kochworkshop .....	111
5.1.7	Eat Art-Projekt "Essbare Bilder" .....	112
5.2	Projekte mit universitären Einrichtungen .....	113
5.2.1	Universität für Bodenkultur - BOKU .....	113
5.2.2	Fachhochschule St. Pölten - FH.....	113
5.2.3	Universität Wien: Internat. Entwicklung und Wirtschaftspsychologie - WU ....	114

5.2.4	New Design University - NDU .....	114
5.2.5	Akademie der bildenden Künste Wien.- ]a[.....	114
5.2.6	Universität Salzburg: Gastrosophische Vorlesung.....	115
5.2.6.1	Welcome Snacks .....	116
5.2.6.2	Blaues Dinner vom "Ensemble Blau" .....	119
5.2.6.3	Chinesisches Frühstück .....	121
5.2.6.4	"Feed The World" .....	122
5.2.7	Studentische Arbeiten, Bachelor-, Master- und Diplomarbeiten.....	124
5.3	Projekte mit der Zivilbevölkerung.....	125
5.3.1	Partizipation bei der Gartengestaltung .....	125
5.3.2	Praxisworkshops im Sonnenpark .....	127
5.3.2.1	Kompost-Workshop.....	127
5.3.2.2	Kernobst Sommerschnitt-Workshop .....	129
5.3.3	Sunkids-Camp.....	130
5.3.4	Kochworkshops.....	130
5.3.4.1	Themenkochworkshops .....	133
5.3.4.2	Kräuterwanderung mit Kochworkshop .....	134
5.3.5	Bücherzelle und Wintergarten .....	135
5.3.6	Selbsthilfe-Radwerkstatt.....	137
5.3.7	Lesung - Die beste aller Welten: Gärten.....	138
5.3.8	Bienenvölker .....	139
5.3.9	Speisepilzkeller .....	140
5.3.10	Realraum-Symposium 14. und 15. Juni 2019.....	141
5.3.11	Kulturen-Picknick August 2019.....	141
6	Gastrosophische Visionen.....	142
6.1	Zukünftige gastrosophische Partizipationsmöglichkeiten .....	145
6.1.1	Kochworkshops.....	145
6.1.2	Verkostungen.....	145
6.1.3	Vorträge .....	146
6.1.4	Exkursionen .....	147
6.2	Teilnahme am Viertelfest 2020.....	148
6.2.1	Tafelrunde 1 - Thema: Wir sind verwurzelt! .....	148
6.2.2	Tafelrunde 2 - Thema: Farbe des natürlichen Bodens.....	149
6.2.3	Tafelrunde 3 - Thema: Bleib sitzen, ich gebe dir das Essen! .....	150
6.2.4	Tafelrunde 4 - Thema: Sensibilisierung der Sinne .....	150
6.3	Greißlerei 2.0 Filiale Sonnenpark .....	151

6.4	Green University .....	152
6.5	Gastrosophisches Lokalkonzept - die STP Water Lounge .....	154
6.5.1	Leistungskern STP Water Lounge .....	154
6.5.2	Wertfelder STP Water Lounge .....	154
6.5.3	Strategische Handlungsfelder STP Water Lounge .....	160
7	Fazit .....	173
8	Literaturverzeichnis .....	175
9	Abbildungsverzeichnis .....	180
10	Anhang .....	187
10.1	Fragebogen Gemeinschaftsgarten .....	187
10.2	Interviews mit Zeitzeug*innen .....	189
10.2.1	Interview 1 mit Jasmina DZANIC - Bewohnerin zur Flüchtlingszeit .....	189
10.2.2	Interview 2 mit Markus WEIDMANN - Obmann Verein Sonnenpark .....	192
10.2.3	Interview 3 mit Andreas FRÄNZL - Obmann Verein Lames .....	195
10.3	Ausgearbeiteter Einreichungstext "Gast im Garten" .....	198
11	Zur Autorin .....	200
12	Eidesstattliche Erklärung .....	209

*"Urbane Gärten sind  
eine Bühne für Stadtökologie,  
lokale und gesunde Lebensmittel,  
Interkulturalität, Selbstorganisation  
und andere Bausteine für ein  
gutes Leben"<sup>4</sup>.*

Gesundheit		Freude		Freunde		Gespräche		Ernte		Essen	
Erde	Glück & Liebe		Ökologie		Gemeinsamkeit		Empathie		Probieren		
Genuss		Partizipation		Selbstfindung		Frische		Autonomie		Luft	
Tun	Lachen		Natur		Sonne		Weisheit		Kultur		

Lebensmauer<sup>5</sup>

<sup>4</sup> HALDER, Severin in: Wissen wuchern lassen. Ein Handbuch zum Lernen in urbanen Gärten, 2014, S. 10

<sup>5</sup> Lebensmauer mit Bausteinen gefertigt von der Autorin als mögliche Sinnbilder für gutes Leben.

# 1 Einleitung

Die grundlegende Frage oder These dieser Arbeit lautet: Kann ein öffentliches Gelände - in diesem Fall der Sonnenpark St. Pölten - Raum, Zeit, Arbeitskraft und Infrastruktur bieten, um Gastrosophie erfolgreich praktizieren zu können? Die folgende Masterarbeit bündelt die gastrosophischen Bestrebungen im Sonnenpark und stellt die Frage, wie weit es hier bereits gelungen ist und noch in Zukunft gelingen könnte, den gastrosophischen Gedanken aktiv zu leben und gedanklich zu manifestieren.

Das *mise en place*, das An-den-rechten-Ort-stellen<sup>6</sup>, bildet die Begriffe *Gastrosophie* und *Sonnenpark*. Zunächst wird in Kapitel 2 versucht, den Begriff Gastrosophie in seiner Diversität zu erfassen. Neben der etymologischen Erklärung und den historischen Ansätzen werden Arbeitsweise und Ziele der Gastrosophie erklärt, sowie gegenwärtige Studienmöglichkeiten und gastrosophische Bewegungen vorgestellt.

In Kapitel 3, *mise en place* Teil 2, geht es dann konkret um den Sonnenpark: Lage, Geschichte und die Gestaltung dieser mitten in St. Pölten liegenden Grünoase. Ebenso werden beheimatete Vereine und deren Zusammenarbeit beschrieben. Es werden vergleichbare Parks genannt und eine Einordnung des Sonnenparks in das innerurbane System wird versucht.

Kapitel 4 erörtert die vier Aktionsfelder - oder symbolhaft gesprochen die *vier Äste* - des Vereins Sonnenpark, stellt praktische Bezüge zur Gastrosophie her und zeigt die gemeinsamen Berührungspunkte auf. Neben Urban Gardening, Bildung und Forschung, Erholung, Sport und Begegnung werden auch die kulturellen und künstlerischen Aktionen erwähnt. Da es für die Gastrosophie wesentlich ist, wird hier ein zusätzlicher Punkt ausgearbeitet, der die gastrosophischen Bestrebungen in der Feste- und Feierkultur beschreibt. Zudem gibt eine Fragenbogenuntersuchung der Gemeinschaftsgärtner\*innen Aufschluss über Motive des Gärtners, eventuelle Konsumveränderungen werden dargestellt sowie Wünsche und Visionen beschrieben.

Kapitel 5 beschäftigt sich mit der Umsetzung bereits abgeschlossener Initiativen, Aktionen und Projekten mit Gastrosophiebezug. Es werden Schulprojekte und Projekte mit universitären Einrichtungen beschrieben, unter anderem auch die gastrosophische Vorlesung zum Thema "Tischkultur, Savoir-Vivre und Ästhetik"<sup>7</sup>. Genauso wertvoll und

---

<sup>6</sup> Kochvorbereitende Maßnahmen wie Waschen, Putzen, Schälen, Schneiden, vgl. die Idee der Einleitung bei: LEMKE, Harald, Die Kunst des Essens, Eine Ästhetik des kulinarischen Geschmacks, 2005, S. 9

<sup>7</sup> Dislozierte Vorlesung von Dr. Harald LEMKE im Sonnenpark, 17.- 18. Mai 2019



erwähnenswert sind Projekte mit der St. Pöltner Bevölkerung unter dem Motto Einbindung und Partizipation.

In Kapitel 6 "Gastrosophische Visionen" - zukunftsträchtig am Ende - werden Zukunftsgedanken verbalisiert. Neben der permanenten Ausweitung und Qualitätsverbesserung der essensbezogenen Workshops werden mögliche realisierbare Visionen in fünf Unterkapiteln ausgeführt: Viertelfest mit Tafelrunden, Food Coop-Filiale Sonnenpark, Green University und die STP Water Lounge, ein gastrosophisches Lokalkonzept mit minimalen Reise-Kilometern der verwendeten Nahrungsmittel.

Für die Aufarbeitung und Vertiefung des Themas wird einerseits wissenschaftliche Literatur verwendet, andererseits geben relevante Internetquellen Aufschluss über die gastrosophischen Bemühungen an diesem Ort. Die zahlreich geführten Interviews sowie eigenen Beobachtungen und Aktivitäten vervollständigen die Thematik. Das größtenteils private Fotomaterial versucht die Leser\*innen quasi zum Spaziergang abzuholen.

Wie aus der Einleitung hervorgeht, ist diese Arbeit stark an realistischen Umsetzungen interessiert. Aktives Handeln und Partizipation, Motivation und Bildungsauftrag gebunden an ethisch wertvolle Inhalte bilden die ideale Symbiose an diesem Ort, dem Sonnenpark-Park der Vielfalt.



Abbildung 3 Leitspruch von Carlo PETRINI in der Università delle scienze gastronomiche in Pollenzo

## 2 Definition Gastrosophie

### 2.1 Etymologische und historische Begriffsannäherung

Die neue Wortschöpfung, ein sogenannter Neologismus, beinhaltet zwei altgriechische Wörter, nämlich γαστήρ *gaster* "Bauch" und σοφία *sophia*, "Weisheit", was so viel bedeutet wie "Die Weisheit des Essens" oder "Das Wissen um die richtige Ernährung".<sup>8</sup>

Diese relativ junge Wortschöpfung stammt vom französischen Gesellschaftstheoretiker, Philosophen und Utopisten Charles FOURIER um 1820. Er nimmt eine Abgrenzung zur Gastronomie, zum Gastgewerbe und Lebensmittelhandel vor, die er *"nur als eine von vielen Dimensionen des menschlichen Nahrungsgeschehens"*<sup>9</sup> sieht. Die Gastrosophie geht darüber hinaus und *"benennt die philosophische Gesamtdimension des Essens.[...] Die Ernährungsverhältnisse in ihrem gesellschaftlichen Ganzen wahrzunehmen, war also Fouriers Idee, als er den Begriff der Gastrosophie erstmals verwendete."*<sup>10</sup>

1826 nähert sich der Franzose Jean-Anthelme BRILLANT-SAVARIN mit seinem Werk *Physiologie du Gout, ou Meditation de Gastronomie Transcendante* (Die Physiologie des Geschmacks oder Betrachtungen über das höchste Tafelvergnügen an die Welt des Essens) an. Er betrachtet die Nahrungsaufnahme nicht aus der Sichtweise eines Philosophen, sondern aus dem Blickwinkel eines Gourmets. Zur etwa selben Zeit 1822 nähert sich der unterschätzte deutsche Kunsthistoriker Carl Friedrich von RUMOR der Ernährungsfrage systematisch an, ohne jedoch den Begriff Gastrosophie explizit zu verwenden. Er kritisiert die Haute Cousine und tritt für eine neue "vernünftige Küche" ein sowohl in kulinarisch-ästhetischer als auch in politisch-ökonomischer Hinsicht. Auch der deutsche Arzt Gustav BLUMRÖDER - auch Antonius ANTHUS genannt - blieb mit seinen Überlegungen zur Esskunst relativ unbeachtet.<sup>11</sup>

Erst ca. 30 Jahre später wurde der Begriff Gastrosophie 1851 erstmals von Baron Eugen von VAERST, einem preußischen Offizier, Schriftsteller und Theaterdirektor in Breslau, im deutschsprachigen Raum verwendet. Sein sechshundert Seiten dickes Werk *"Gastrosophie oder die Freuden der Tafel"* umfasst sieben Bereiche:

*"1. Die Lehre von den Freuden der Tafel*

*2. Theorie und Praxis der Kochkunst*

---

<sup>8</sup> vgl. <https://studienzentrum.at/gastrosophie/>, [15.6.2019]

<sup>9</sup> LEMKE, Harald. Über das Essen. Philosophische Erkundungen, 2014, S. 10

<sup>10</sup> ebd. S.10 ff.

<sup>11</sup> vgl. ebd. S. 11 ff.

### 3. Die Ästhetik der Esskunst

### 4. Die Physiologie und Chemie aller essbaren Substanzen und Wesen, sowie der meisten Getränke

### 5. Die Prinzipien des Benehmens bei Tisch

### 6. Das Studium der Diätetik, eine kritische Kasuistik [...]

### 7.[...] die streng verschärfte Kontrolle sämtlicher sozialen und ökonomischen Pflichtleistungen, wie Viehzucht, Gartenkultur, Fischfang, Ackerbau [...]"<sup>12</sup>

Die Gastrosophie beschäftigt sich also nicht ausschließlich mit Genuss und Kochen (Punkt 1+2), sondern es fließen ästhetisch-künstlerische (3), naturwissenschaftliche (4), soziale (5) Aspekte mit ein sowie gesundheitliche (6) und ökologisch-ethische (7) Komponenten. Der ganzheitliche Ansatz spiegelt sich auch im derzeitigen Curriculum des Studiums "Gastrosophische Wissenschaften" wider.

Eugen von VAERST geht es nicht nur um die physische Notwendigkeit des Essens, sondern auch um den Genuss von Speisen als Ausdruck von Kunst und Kultur des Menschen. Er unterscheidet drei Typen von Essern:

- den Gourmand: Er ist ein Leckermaul und Vielfraß, der sich durch Unmäßigkeit auszeichnet.
- den Gourmet: Er ist ein Feinschmecker und sachkundiger Genießer raffinierter Speisen und Getränke. Er möchte ständig Neues, Exotisches und Ungewöhnliches entdecken.
- den Gastrosophen: Er wählt das Beste aus unter Berücksichtigung der Sittlichkeit und Gesundheit. Er betrachtet den ganzheitlichen Aspekt der Ernährung.<sup>13</sup>

Ein Philosoph, der den gastrosophischen Gedanken stärker beschreibt und lebt, aber nicht als Gastrosophie tituliert, ist Friedrich NIETZSCHE. Er betrachtet die Handlung von Essen und Trinken als philosophisch bedeutsam und wichtig und prägte den viel verwendeten Satz: *"Der Mensch ist, was er isst!"*<sup>14</sup> Er meinte, dass die Nahrungsaufnahme die Bedingung ist, um etwas in den Kopf und in das Herz zu bekommen. *"Der Anfang der Existenz ist also die Ernährung, die Nahrung also der Anfang der Weisheit."*<sup>15</sup>

---

<sup>12</sup> KOLMER Lothar, Wissens-Bissen, Gastrosophisches von A-Z, 2011, S. 118

<sup>13</sup> vgl. [https://de.wikipedia.org/wiki/Gastrosophie#cite\\_ref-2](https://de.wikipedia.org/wiki/Gastrosophie#cite_ref-2), [28.6.2019]

<sup>14</sup> Friedrich Nietzsche in: LEMKE, Harald. Über das Essen, 2014, S. 17

<sup>15</sup> s. ebd. S. 17

Der Begriff Gastrosophie ist also ein vielfältiger, auch "Good food for all!" als moderne englische und griffige Variante hat sich im Bewusstsein verankert.

"*Ethik des Essens. Einführung in die Gastrosophie*" von Harald LEMKE gilt als Standardwerk der zeitgenössischen Gastrosophie im deutschsprachigen Raum.

Es hat sich während des Studiums immer wieder gezeigt, dass der Begriff Gastrosophie großen Erklärungsbedarf hat und wir zukünftigen Gastrosoph\*innen immer wieder Aufklärungsarbeit und "Entwicklungshilfe" für den Begriff leisten mussten, obwohl einige Assoziationen von Wortteilen in der Bevölkerung im Sprachgebrauch gut verankert sind.

So ist zum Beispiel die Philosophie jedem ein Begriff, genauso wie die Termini Gastroskopie aus dem medizinischen Bereich und die gängigste Form als Begriff des Gastgewerbes, die Gastronomie, die aus gastrosophischer Sicht oft als kleine Schwester bezeichnet wird. Auch Gastrophobie als kreative Wortneuschöpfung wurde schmunzelnd zur Kenntnis genommen.

Exkurs: Ablauf eines typischen Erklärungsgesprächs in den vergangenen zwei Jahren:

Was ist eigentlich Gastrosophie? - *Gastrosophie heißt kurz gesagt die "Weisheit des Essens", alles rund um das Essen wird beleuchtet, erforscht und diskutiert.* -

Oh, das klingt aber interessant, sehr spannend! Und was machst du damit? - *Die Gastrosophie aktiv im eigenen Leben vertreten und sie sowohl im Beruf, also in der Schule, als auch in der Freizeit, z.B. im Sonnenpark anwenden und vermitteln.* -

Ich wünsche dir viel Erfolg! - *Danke! Was die Zukunft noch bringen wird, kann ich noch nicht sagen...*

Dass jede Essenshandlung ein politischer Akt ist und einen ökologischen Fußabdruck hinterlässt, war das große Staunen und Aha-Erlebnis der ersten gastrosophischen Vorlesung. LOHNINGER interpretiert NIETZSCHES Zitat: "*Der Mensch ist, was er isst*" folgendermaßen: Mit unseren Eigenheiten - wie wir, wann, welche Speisen mit wem zu uns nehmen - zeigen und zelebrieren wir unbewusst unser wahres Ich.<sup>16</sup>

Mögen die Leser\*innen durch das Studium der Arbeit angeregt werden, ihre Essensgewohnheiten und essspezifischen Aspekte neu zu überdenken und zu reflektieren.

---

<sup>16</sup> vgl. LOHNINGER, Alfred, Einfach gesund. Anleitung zur artgerechten Haltung von Menschen, 2016, S.174

## 2.2 Bereiche der Gastrosophie

Unter Gastrosophie versteht man das *"Zusammenwirken und fundierte Nach- und Zusammen-Denken aller natur- wie geisteswissenschaftlichen Fächer und Disziplinen, die sich auf Ernährung beziehen und sich damit beschäftigen"*<sup>17</sup>. Die kulturwissenschaftliche Erforschung rund um die Thematik Essen, Produktion und Konsum steht dabei im Fokus, naturwissenschaftliche Aspekte sind jedoch ebenso unentbehrlich.

Die Interdisziplinarität ergibt sich durch die Zusammenschau verschiedener Fächer wie Ethik, Geschichte, Kunstgeschichte, Literatur und Sprache im Allgemeinen, Sensorik und Genussschulung, Lebensmittelrecht und Lebensmitteltechnologie, soziologische und psychologische Aspekte, Physik, Chemie, Biologie, Ökologie,... Auch Randgebiete wie Essen und Sexualität, Essen und Mode/Kleidung u.v.m. fallen in diesen interdisziplinären Bereich.

*"Gastrosophie meint also die Zusammenführung natur- wie geisteswissenschaftlichen Wissens, eine Symbiose aller einschlägigen Fächer, die Ernährung und Konsum behandeln."*<sup>18</sup>

## 2.3 Ziele der Gastrosophie

Über die Ziele und Möglichkeiten gibt es viele Meinungen. Nichts ist normaler als essen, aber nichts wird auch so kontroversiell diskutiert. Die Themen der gastrosophischen Betrachtung sind vielfältig und interdisziplinär, sie betrachten die gegenwärtigen Ernährungsverhältnisse ganzheitlich und nicht nur aus einem bestimmten Blickwinkel. So wie die Philosophie die Mutter aller Wissenschaften ist, ist die Gastrosophie analog der gedankliche Überbau aller essensrelevanten Themen. Ziel ist es, das Essen aus dem kritischen und genusstechnischen Aspekt zu betrachten und diese beiden Komponenten zu vereinen, mit dem Ziel einer geforderten Ernährungswende, einem gesellschaftlichen Aufrütteln mit dem Slogan: **Gutes Essen für alle! Good Food For All! Gutes Essen für alle** bezieht sich nicht nur auf die Qualität der Lebensmittel, die sich durch biologische, saisonale und regionale und somit nachhaltige Bemühungen beschreiben lässt, sondern auch auf faire Produktions- und Verteilungsprozesse und den genuss- und respektvollen Verzehr in angenehmer Gesellschaft - und das eben nicht nur für eine Elite der Menschheit sondern für alle - ein hohes Ideal mit durchaus realistischen Tendenzen.

---

<sup>17</sup> [www.gastrosophie.at](http://www.gastrosophie.at), [28.5. 2019]

<sup>18</sup> KOLMER, Lothar, Wissens-Bissen, Gastrosophisches von A-Z, 2011, S. 118

## 2.4 Gastrosophie mit Bildungsauftrag

### 2.4.1 Gastrosophische Wissenschaften

Die Studienrichtung "Gastrosophische Wissenschaften" gibt es seit 2008 und wurde von Dr. Lothar KOLMER (Abb. 4) an der Paris-Lodron Universität in Salzburg ins Leben gerufen, derzeitige Leiter sind Dr. Wolfgang SCHÄFFNER und Dr. Gerhard AMMERER (Abb. 5). Der fünfte Jahrgang steht nun vor seinem Abschluss. Das fünfsemestrige postgraduale Studium am Unipark Nonntal in Salzburg beschäftigt sich mit vielfältigsten essensrelevanten Thematiken, die von nationalen und internationalen Dozenten behandelt und vorgetragen werden. Das gastrosophische Curriculum<sup>19</sup> orientiert sich an Eugen von VAERSTs vielseitiger Sichtweise des Essens. Der Abschluss des Studiums durch die Masterarbeit und deren Defensio endet mit dem Titel "Master in Gastrosophy".

### 2.4.2 Internationales Forum Gastrosophie

Das IFG, das Internationale Forum Gastrosophie, verfolgt ähnliche Ziele ist aber an kein Studium gebunden, sondern für die interessierte konsumkritische Bevölkerung allgemein zugänglich. Es bietet Seminare zur Weiterbildung an, um sich aktiv an der Ernährungswende zu beteiligen. Hauptzielgruppe sind Menschen aus dem gastronomischen, journalistischen, pädagogischen, medizinischen und bäuerlichen Bereich oder Menschen mit besonderen Ambitionen. Das IFG wurde 2009 gegründet und der Geschäftsführer, Direktor und wissenschaftliche Leiter ist Dr. Harald LEMKE (Abb. 6). Ein zweitägiges Symposium jedes Jahr beschäftigt sich mit speziellen Themen zur Umsetzung der Ernährungswende. Das Gastrosophikum versteht sich als geselliges Zusammenkommen von Menschen, die gerne gut essen und darüber hinaus auch philosophieren wollen. Somit wird der Begriff Symposium, was ursprünglich "Gastmahl" bedeutet, im eigentlichen Sinne wieder gelebt.<sup>20</sup>

"The Leading Stones" vom  
"Steinernen Meer" v.l.n.r.

- Dr. Lothar KOLMER
- Dr. Wolfgang SCHÄFFNER
- Dr. Gerhard AMMERER
- Dr. Harald LEMKE



Abbildung 4  
Dr. KOLMER



Abbildung 5 Dr. SCHÄFFNER  
und Dr. AMMERER



Abbildung 6 Dr. LEMKE

<sup>19</sup> vgl. <https://studienzentrum.at/gastrosophie/>, [15.6.2019]

<sup>20</sup> vgl. [www.gastrosophie.net/gastrosophikum/](http://www.gastrosophie.net/gastrosophikum/), [15.6.2019]

## 2.5 Gastrosophische Bewegungen

### 2.5.1 Slow Food Bewegung

Die Slow Food Bewegung entstand 1986 in Rom, initiiert durch Carlo PETRINI, einem Soziologen und Publizisten aus Bra im Piemont.<sup>21</sup> Der Auslöser für diese Bewegung war die Eröffnung eines Fast Food Restaurants<sup>22</sup> mitten in Rom auf der Piazza Navona.

Slow Food mit dem Symbol einer roten Schnecke ist also das Pendant zur Fastfoodisierung zu sehen: sich Zeit für das Essen und zum Genießen nehmen, selber pflanzen, ernten und kochen, die regionalen Bauern stärken, faire Preise bezahlen und biologischen Anbau forcieren.

*"Das Prinzip des Genusses ist der rote Faden von Slow Food: Ein Genuss, der sich aus dem bewussten Gebrauch der Sinne, aus Wissen, dem richtigen Umgang mit den Rohstoffen sowie der Freude am geselligen Zusammensein ergibt."*<sup>23</sup>

PETRINI'S Slow Food Slogan, der in viele Sprachen sinngemäß übersetzt wurde, lautet im Originaltext: **BUONO, PULITO E GIUSTO**. Auf Deutsch wird er mit "gut, sauber und fair" im Englischen mit "good, clean and fair" übersetzt.

Der 1949 geborene linksliberale Italiener Carlo PETRINI ist Visionär und Vorreiter für

- die *Slow Food* Bewegung
- die Gründung der *Università degli Studi di scienze gastronomiche* in Pollenzo<sup>24</sup>
- die Gründung des *Salone del Gusto* in Turin, der italienischen zweijährig stattfindenden Lebensmittelmesse
- die Organisation des *Terra Madre* Netzwerktreffen von 5000 internationalen Bauern
- die Gründung der *Arche des Geschmacks*
- *Slow Food International*, eine Organisation mit weltweitem Netzwerk, das sich für eine Änderung der Lebensmittelsysteme engagiert, wo er bis heute Vorsitzender ist.<sup>25</sup>

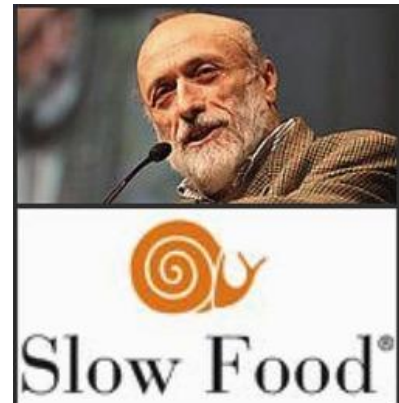


Abbildung 7 Carlo PETRINI und die Schnecke als Slow Food-Logo

<sup>21</sup> Nicht zufällig führte die fünftägige gastrosophische Exkursion im Rahmen des Gastrosophie-Studiums in die Wiege der Slow Food Bewegung.

<sup>22</sup> Auch Harald SÜKAR, ehemaliger McDonald's Manager beschreibt in seinem Buch: Die Fast Food Falle. Wie Mc Donald's und Co auf Kosten unserer Gesundheit Milliarden Verdienen, 2018, die Problematik des Fast Food.

<sup>23</sup> PETRINI, Carlo, Slow Food. Genießen mit Verstand, 2003, Cover

<sup>24</sup> University of Gastronomic Science, Universität der Gastronomischen Wissenschaften, salopp: Slow Food Uni



## 2.5.2 Genussregionen Österreichs

Auf österreichischer Ebene sind die *Genuss-Regionen* erwähnenswert. Dies ist ein Dachverband der Agrarmarkt Austria (AMA) und des österreichischen Lebensmittelministeriums, eine Initiative, die 2003 von Oberösterreich ausging unter dem Namen "Genussland Oberösterreich" und 2005 wegen des großen Erfolges bundesweit aufgenommen wurde. Die Marke wurde 2008 gegründet und startete unter dem damaligen Landwirtschaftsminister Josef Pröll mit 25 Genussregionen, heute sind es über 120, allein 28 davon in Niederösterreich.



Abbildung 8 Logo der Genussregion



Abbildung 9 Übersicht Genussregionen in Niederösterreich

Die

Schaffung der Genussregionen, die auf Lebensmittelqualität, Lebensmittelsicherheit und regionsspezifische Lebensmittelproduktion abzielt, schafft regionale Vielfalt und Lebensqualität. Regionale Lebensmittel gewährleisten nicht nur geringe Transportwege und somit Frische der Produkte sondern fördern auch die Zugehörigkeit zur Region und die Identifikation mit der Heimat. Traditionelle Lebensmittel werden sichtbar gemacht. Die Kooperation zwischen Landwirtschaft und Gastronomie und Tourismus wird gestärkt und die regionale Wertschöpfung bleibt in der Region.<sup>26</sup>

Auch das *Kuratorium Kulinarisches Erbe Österreich* ist um die Erhaltung der traditionellen Speisen bemüht und somit auch um Regionalität und Identifikation.<sup>27</sup>

<sup>25</sup> vgl. [https://de.wikipedia.org/wiki/Carlo\\_Petrini](https://de.wikipedia.org/wiki/Carlo_Petrini), [23.6.2019]

<sup>26</sup> vgl. <http://www.genuss-region.at/initiative/ziele.html>, [23.6.2019]

<sup>27</sup> vgl. Kuratorium Kulinarisches Erbe Österreich (Hg.), Ein Jahrhundert kulinarische Geschichten, Von Gerichten, Menschen und Produkten, die die Region prägten, 2019, S. 4

### 2.5.3 Alternative Versorgungsformen

Wurden Selbstversorger\*innen in den 70-er Jahren noch als Hippies oder Arbeitsscheue diskriminiert, gilt es heute als sozial wertvoll sich an alternativen Versorgungsformen zu beteiligen und zu engagieren. Auch wenn sie derzeit noch einen Nischenbereich darstellen, geht der Trend eindeutig in die Richtung der kleinteiligen Selbstversorgung. Dieses Umdenken kommt aus einem Unbehagen der Bevölkerung, die kritisch den Werdegang der konventionellen Landwirtschaft und industriellen Lebensmittelerzeugung beobachtet. Ein paar populäre Beispiele sollen dies verdeutlichen:

- Anbaubedingungen: Monokulturen, Einsatz von Pestiziden, Überdüngung
- Erntebedingungen: Ausbeutung billiger Arbeitskräfte aus dem In- und Ausland
- Tierhaltebedingungen: Käfig- und Stallhaltung, Turbofuttermittel als Aufzuchtbooster
- Schlachtbedingungen: schlechte Transportbedingungen, Fließbandarbeit

In den letzten 20 Jahren sind alternative Netzwerke (ANN), wie Gemeinschafts- und Selbsterntegärten, SoLaWis (=solidarische Landwirtschaft) und Food Coops (Einkaufsgemeinschaften) in allen Bereichen gewachsen, trotzdem handelt es sich hier um einen Nischenbereich, der durch äußere Hemmnisse politischen Handlungsbedarf fordert. Auch der heutige Lifestyle von höher-besser-schneller ist gegenläufig zum zeitaufwändigen aber ressourcenschonenden Selbstanbau.

*"Ziel der alternativen Netzwerke ist eine nachhaltige ressourcenschonende Produktion und eine größere Transparenz der Wertschöpfungskette. Gleichzeitig führt die direkte persönliche Interaktion zwischen Verbrauchern und Erzeugern zu Veränderungen auf sozialer, ökonomischer und ökologischer Ebene."<sup>28</sup>*

Die Netzwerke gelten daher als Impulsgeber zum nachhaltigeren Umgang mit gesamtgesellschaftlichen Herausforderungen, wie Städtewachstum, Klimawandel, Ressourcenverbrauch oder dem Verlust der Artenvielfalt.

Das Buch *Leb wohl, Supermarkt. Unabhängig und nachhaltig leben* ist nur eines von vielen, die dazu ermutigen wollen, wieder mit der Natur zu kommunizieren, Produkte selbst anzubauen und sie als frische wertvolle Zutaten zu verwerten, *"ohne einen Fuß in einen Supermarkt der Global Player setzen zu müssen."*<sup>29</sup>

---

<sup>28</sup> <https://www.isi.fraunhofer.de/content/dam/isi/dokumente/ccv/2017/FutureFoodCommons-Alternative-Netzwerke-zur-Nahrungsmittelversorgung.pdf>, [18.6.2019]

<sup>29</sup> ANGER, Judith, *Leb wohl, Supermarkt. Unabhängig und nachhaltig leben*, 2015, S. 7

Der immense Wettbewerbsdruck zwischen den großen Supermärkten führt zwangsläufig zu einer Erzeugung der Lebensmittel auf Kosten der Beteiligten, der Tiere, dem Saatgut, der Bauern, der Konsumenten und selbst der großen Hersteller. Lebensmittelqualität und Kostendruck schließen sich gegenseitig aus.<sup>30</sup>

*"Je weniger Stationen zwischen uns und den Erzeugern unserer Mahlzeiten liegen, desto mehr Geld fließt in die Qualität der Produkte."* SCHICKLING meint desweiteren, dass *"wir Verbraucher[\*innen] es in der Hand haben, etwas am bestehenden System zu ändern, indem wir es umgehen, wo immer es geht."*<sup>31</sup>

Ähnlich der gastrosophischen Ernährungswende propagiert Schickling: *"Es ist Zeit für eine Verbraucherrevolution, gegen Etikettenschwindel und Irreführung, für bessere Lebensmittel, für fairere Preise und für Gesetze, die uns Kunden nützen und nicht der Industrielobby."*<sup>32</sup>

Die folgenden Modelle zeigen gangbare Möglichkeiten auf, wie der Warenweg zwischen Erzeuger\*in und Konsument\*in direkter gestaltet werden kann und somit einerseits die Reisekilometer der Waren verkürzt werden können, andererseits wie ein Wegwerfen der Lebensmittel vermieden werden kann.



Abbildung 10 Alternativer Einkaufswagen

---

<sup>30</sup> vgl. SCHICKLING, Katharina, Besser einkaufen. Der Lebensmittel-Ratgeber für kritische Verbraucher, 2018, S. 209

<sup>31</sup> s. ebd.

<sup>32</sup> s. ebd. S. 215

### 2.5.3.1 Gemeinschaftsgärten

Gemeinschaftsgärten sind - wie der Name bereits vermuten lässt - Gärten, die von einer bestimmten Gruppe von Menschen gemeinsam bearbeitet werden. Wenn sie im Speziellen von Nachbarn betrieben werden, werden sie als Nachbarschaftsgärten bezeichnet, wenn sie von verschiedenen Nationen u.a. Migranten betrieben werden, werden sie als "Interkulturelle Gemeinschaftsgärten" titulierte. Die Ansatzpunkte sind vielfältig. Häufig entstehen Gemeinschaftsgärten auf sogenannten "Unorten", Brachland, das nicht genutzt wird und in meist öffentlichem oder auch privatem Besitz ist. Diese zunächst unattraktiven, verwahrlosten, verwilderten Orte - wie auch die Migrantin Jasmina DZANIC den Sonnenpark 1992 als Kind erlebte<sup>33</sup> - sind vorerst von keinem öffentlichen Interesse, rücken aber durch die darauffolgende positive Veränderung immer mehr in den Fokus der auch medialen Beobachtung. Die Gründung ist von unterschiedlichen Motiven begleitet und die Dauer der Bewirtschaftung häufig temporär beschränkt und von ungewissem Ausgang.<sup>34</sup>

Die Motive und Ziele der Gärtner\*innen können sein:<sup>35</sup>

- die Sehnsucht nach mehr Naturkontakt, sich als Teil eines großen Ganzen begreifen wollend, Selbstfindungsmotive und therapeutische Ansätze, die Möglichkeit zum Erden und Verwurzeln finden
- ökologisch, nachhaltige Motive: Selbstversorgung und die dadurch gewonnene Sicherheit um das Wissen der eigenen Nahrung und des damit verbundenen Gesundheitsgedankens
- finanzielle Motive: die resultierende finanzielle Ersparnis durch den Selbstanbau und die Möglichkeit der Konservierung, Genuss auf Vorrat<sup>36</sup>
- kreative und nachhaltige Motive: kreatives Gestalten, Orte verändern und Spuren hinterlassen, einen positiven Beitrag zum Gemeinwohl leisten
- soziale Motive: Kontaktaufnahme mit Gleichgesinnten und Gemeinschaftspflege, Möglichkeit zur Kommunikation und des gärtnerischen Austausches, zur Interaktion und dem gemeinsamen Tun und zur Integration

ROTTENBACHER beschreibt Gemeinschaftsgärten auch als Plätze "*zum 'Hinhorchen' auf natürliche und soziale Prozesse*".<sup>37</sup>

---

<sup>33</sup> s. Interview im Kapitel Anhang

<sup>34</sup> vgl. ROTTENBACHER, Christine, Spannungsfeld Gemeinschaftsgarten. Stolpersteine und Bewährtes, 2007, S. 9

<sup>35</sup> Anm.: Die Motive zum Gärtnern im Sonnenpark werden mittels eines Fragebogens erhoben und in Kapitel 4.1.4 dargestellt.

<sup>36</sup> Literaturempfehlung: ZEHETGRUBER, Maria, Praxishandbuch Natürlich konservieren. Vorrat aus Gemüse, Obst und Kräutern das ganze Jahr genießen, 4. Auflage, 2019

### 2.5.3.2 Solidarische Landwirtschaft

In der **solidarischen Landwirtschaft** - kurz Solawi - schließen sich mehrere private Haushalte gemeinsam mit landwirtschaftlichen Betrieben und Gärtnereien zusammen und teilen sich die Kosten eines landwirtschaftlichen Betriebes. Im Gegenzug erhalten sie die Ernte, die geteilt bzw. auch verkauft wird. *"Durch den persönlichen Bezug zueinander erfahren sowohl die Erzeuger\*innen als auch die Verbraucher\*innen die vielfältigen Vorteile einer nicht-industriellen, marktunabhängigen Landwirtschaft."*<sup>38</sup> Die Lebensmittel werden nicht mehr durch den Markt vertrieben, sondern durch einen selbstorganisierten durchschaubaren Wirtschaftskreislauf. Die solidarische Landwirtschaft ist eine innovative, landwirtschaftliche Idee,

- die bäuerliche und vielfältige Landwirtschaft fördert und erhält
- die regionale Lebensmittel zur Verfügung stellt
- die einen neuen Erfahrungs- und Bildungsraum ermöglicht
- die die Existenz der dort arbeitenden Menschen sicherstellt
- die einen essenziellen Beitrag zu einer nachhaltigen Entwicklung leistet<sup>39</sup>

Die Wirtschaftsgemeinschaft ist auf die Bedürfnisse der Menschen abgestimmt. Die Gruppe verpflichtet sich einen aus Erfahrung gewonnenen Beitrag monatlich im Voraus zu bezahlen, dadurch wird es den Erzeuger\*innen möglich bedürfnisorientiert zu wirtschaften. Die Abnehmer\*innen erhalten die Ernte sowie weiterverarbeitete Produkte. Wesentlich ist, dass die Verbraucher\*innen die Abnahme garantieren und die Ernte vorfinanzieren. *"Alle teilen sich die damit verbundene Verantwortung, das Risiko, die Kosten und die Ernte [...] Die ganze Landwirtschaft - nicht das einzelne Lebensmittel - wird finanziert."*<sup>40</sup> In einer Solawi können alle Beteiligten, Verbraucher\*innen, Erzeuger\*innen und die Region voneinander profitieren.

#### Vorteile für die Verbraucher\*innen:<sup>41</sup>

- Sie erhalten gute Qualität: frische, regionale, saisonale und vielfältige Nahrungsmittel.

---

<sup>37</sup> ROTTENBACHER, s. ebd. S. 10

<sup>38</sup> <https://www.solidarische-landwirtschaft.org/startseite/>, [19.8.2019]

<sup>39</sup> vgl. <https://www.solidarische-landwirtschaft.org/das-konzept/>, [19.8.2019]

<sup>40</sup> s. ebd.

<sup>41</sup> vgl. ebd.

- Sie gewinnen Transparenz über ihr Nahrungsmittel. Sie können nachvollziehen, wann, wo und wie ihr Nahrungsmittel angebaut wird und wie sich der Preis zusammensetzt.
- Sie fördern durch den Kauf regionale Nachhaltigkeit: Ökonomische Strukturen werden aufgebaut und dadurch eine lebendige lokale Landwirtschaft gestärkt.
- Sie bekommen Zugang zu Bildung und Erfahrungsräumen und haben die Möglichkeit, sich darüber hinaus Wissen über den Anbau, die Herstellung von Lebensmitteln und über die Bodenpflege anzueignen.

#### Vorteile für die Erzeuger\*innen:<sup>42</sup>

- Sie erhalten Planungssicherheit und die Möglichkeit der Unterstützung durch eine gewachsene Gemeinschaft.
- Sie teilen sich das Risiko, das die landwirtschaftliche Produktion mit sich bringt, z.B. Missernten bei Schlechtwetter.
- Sie sind abgesichert und erhalten ein gesichertes Einkommen und haben somit die Möglichkeit, 'gesunde' Landwirtschaft zu betreiben.
- Sie erhalten einen flexibleren Gestaltungsspielraum für ihre Arbeit, der unter markt- und volkswirtschaftlichen Vorgaben nicht immer möglich ist: z.B. Anbau samenfester Sorten sowie experimentelle Anbauformen, Förderung der Bodenfruchtbarkeit und auf das Tierwohl bezogene Haltung.
- Sie haben mehr Freude an der Arbeit, weil sie wissen, für wen und warum sie die Lebensmittel anbauen.
- Sie erleben mehr Mitbestimmungsmöglichkeit beim Ablauf ihres Arbeitsalltages: die Arbeit ist so strukturiert, dass sie mehr Freizeit und Urlaub ermöglicht als branchenüblich.

#### Vorteile für den Solawi-Betrieb:<sup>43</sup>

- Er ist geschützt vor Marktveränderungen.
- Er kann Produkte verkaufen und verarbeiten, die normalerweise auf Grund von Marktnormen gar nicht auf den Markt kommen und im Müll landen würden. Durch entsprechendes Bewusstsein der Verbraucher\*innen werden weniger Lebensmittel weggeworfen.

---

<sup>42</sup> vgl. <https://www.solidarische-landwirtschaft.org/das-konzept/>, [19.8.2019]

<sup>43</sup> vgl. ebd.

- Er kann eine größere Artenvielfalt offerieren, z.B. seltene alte Gemüsesorten oder bedrohte Haustierrassen.

#### Vorteile für die Region:<sup>44</sup>

- Sie kann durch die Vielfalt in der Landwirtschaft ein Ort mit besserer Lebensqualität werden.
- Sie kann durch weitere Projekte das Zusammentreffen und den Kommunikationsaustausch der Verbraucher\*innen stärken, z.B. Tauschringe, Nachbarschaftscafés, Einmachtreffen, Kochworkshops, usw.
- Sie erfährt einen ökonomisch positiven Impuls, weil die Wertschöpfung in der Region bleibt.

#### 2.5.3.3 Food Coops<sup>45</sup>

*"Food Coops sind nicht gewinnorientierte, selbstverwaltete Gemeinschaften, die eine Infrastruktur zur Besorgung und Verteilung von fairen und nachhaltigen Produkten (hauptsächlich Lebensmittel) bieten. Alle Mitglieder einer Food Coop müssen das Recht zur Mitbestimmung haben.(Definition laut Vernetzungstreffen Februar 2017 in Wien)"*<sup>46</sup>

Der erste Food Coop in Österreich wurde 2007 in Wien unter dem klingenden Namen *Bioparadeis* gegründet, nach dessen Vorbild in den letzten Jahren viele weitere Lebensmittelkooperativen entstanden sind. Derzeit gibt es ca. 70 Food Coops unter anderem in St. Pölten die Greißlerei 2.0 in einer Garage im Norden der Stadt.<sup>47</sup> Es handelt sich hierbei um einen Bestell-Foodcoop mit festem Liefer- und Verteilungspunkt und mit Platz und Waage zum Aufteilen der Waren. Wie im Kapitel Visionen später beschrieben wird, wäre es auch eine Vision für den Sonnenpark eine "Filiale" von der Greißlerei 2.0 hier im Süden zu etablieren.

Die Ziele der Interessensgemeinschaft Food Coops sind:

- *"Förderung von kleinräumig und vielfältig strukturierter, biologisch ökologischer Landwirtschaft und ressourcenschonender Formen von Produktion, Transport und Verteilung der Lebensmittel*
- *Schaffung und Förderung von basisdemokratischen, selbstverwalteten und nichtgewinnorientierten Strukturen zur Lebensmitteldistribution*
- *gute Arbeitsbedingungen und gerechte Bezahlung der an der Produktion Beteiligten*
- *Förderung regional angepasster Sortenvielfalt*
- *Förderung artgerechter Tierhaltung*
- *Förderung eines ressourcenschonenden, nachhaltigen Lebensstils*
- *Pflege/Förderung einer genussvollen (Ess-)Kultur"*<sup>48</sup>

<sup>44</sup> vgl. ebd.

<sup>45</sup> Anm.: Der vollständige Name ist Food Cooperative, dt. Lebensmitteleinkaufsgemeinschaft

<sup>46</sup> <https://foodcoops.at/was-ist-eine-foodcoop/>, [19.8.2019]

<sup>47</sup> vgl. <https://foodcoops.at/ig/>, [19.8.2019]

<sup>48</sup> <https://foodcoops.at/wp-content/uploads/2017/10/zieleundaufgaben.pdf>, S.1, [19.8.2019]



#### 2.5.3.4 Abhof-Verkauf, Lebensmittel-Automaten und Wochenmärkte

Abhof-Verkäufe sind für Landwirt\*innen eine Möglichkeit, die eigenen Produkte zu vermarkten. In einem kleinen Verkaufsraum oder in einer dafür angefertigten Hütte werden eigene Produkte verkauft oder Produkte befreundeter oder verwandter Familien - Mini-Food-Coops im eigentlichen Sinne. Diese Abhof-Verkäufe sind zeitlich meist stark reglementiert (oft nur einen oder zwei Tage Öffnungszeit wegen der bäuerlichen Arbeit). Manchmal sind sie auch in Kombination mit Lebensmittellautomaten zu finden oder jene sind ausgelagert an stark frequentierte Straßen. In diesen Automaten geht gegen Einwurf ein Kästchen auf, wo entnommen werden kann.



Abbildung 11  
Kartoffelautomat



Abbildung 12 Eier-  
Entnahmestelle



Abbildung 13  
Milchautomat



Abbildung 14 Kürbis zum  
Selbernten

Eine noch vertrauensvollere Art des bäuerlichen Verkaufs ist das Aufstellen von Selbstentnahmestellen, z.B. Kürbisstände, Eierstände, Blumenfelder. Die Käufer\*innen bedienen sich selber und werfen den entsprechenden Geldbetrag in eine montierte Kasse.

Für die direkte und schnelle Versorgung der urbanen Bevölkerung sorgen auch Wochenmärkte, wo die Bauern und Bäuerinnen der Region ihre Produkte auf Ständen oder in speziellen Verkaufswägen darbieten. Der Wochenmarkt in St. Pölten findet z.B. jeden Donnerstag und Samstag am Domplatz statt. Er wurde zum beliebtesten Wochenmarkt Österreichs gewählt. 80 Stände bieten den Menschen, ca. 4000 Kunden, das,



Abbildung 15 Marktstandlerin  
beim ORF Interview

*"was sie sich laut Falstaff wünschen: ausgezeichnete Produkte, die nicht vorverpackt sind und genau in der passenden Menge gekauft werden können.[...] Viele nutzen den Markt auch als Treffpunkt für ein Tratscherl bei Wein, Bier oder einem kleinen Imbiss."*<sup>49</sup>

<sup>49</sup> STEINER, Beate, erstellt am 27. März 2019 in: <https://www.noen.at/st-poelten/st-poelten-domplatzmarkt-ist-der-beliebteste-markt-in-oesterreich-st-poelten-st-poeltner-wochenmarkt-domplatz-st-poelten-falstaff-141322530>, [3.09.2019]

### 2.5.3.5 Foodsharing und Essen zum Verschenken

Pro Jahr werden weltweit 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel entweder weggeworfen oder sind Verluste in der Wertschöpfungskette (Produktion, Transport, Handel). Von allen weltweit produzierten Lebensmitteln kommt rund ein Drittel nicht zu seinem Bestimmungsort, nämlich in den Magen des Konsumenten\*der Konsumentin.<sup>50</sup>



Abbildung 16 Food Sharing im Sonnenpark

Was kann dagegen unternommen werden? Was kann der Einzelne gegen Lebensmittelverschwendung tun? Foodsharing ist nur eine von vielen Antworten darauf.

Dieser Trend kommt von kritischen, bewussten oft jungen Menschen, die ein Zeichen setzen möchten gegen die Wegwerfkultur. Als ideale und schnelle Kommunikationsform dient das Internet mit zahlreichen Foodsharing-Plattformen der jeweiligen Regionen. "*Halbe Pizza zu verschenken!*", "*Brot vom letzten Festl zu vergeben!*" oder Ähnliches.

Eine andere Möglichkeit ist, Überschüsse direkt vor Ort zu verschenken. Immer mehr Menschen stellen vor ihre Gartenzäune Kartons mit Fallobst oder Steigen mit Obst- und Gemüseüberschuss aus dem eigenen Garten auf. Damit sich auch jeder ermutigt fühlt, davon zu nehmen, sind Schilder mit Aufforderungscharakter angebracht. "*Zur freien Entnahme!*" - oder erst neulich gesehen - "*Ich hab zu viel davon!*"



Abbildung 17 Essen zu verschenken

Dieser respektvolle Umgang mit Nahrungsmitteln, nämlich Überschüsse zu verschenken und nicht im Garten oder Kühlschrank verfaulen zu lassen, ist neu, obwohl in harten Zeiten (z.B. Kriegszeit) immer geteilt oder getauscht wurde. Die Kommunikationsform ist zwar etwas unpersönlicher und anonym, aber das Prinzip ist gleich. Trotzdem können aber auch hier Gespräche über den Gartenzaun stattfinden.

<sup>50</sup> vgl. <https://www.wien.gv.at/umweltschutz/abfall/lebensmittel/fakten.html>, [3.9.2019]

## 2.5.4 Umdenken in der Gesellschaft

Die erwähnten alternativen Ernährungsnetzwerke sind gleichzeitig Impulsgeber für gesamtgesellschaftliche Herausforderungen und Probleme: Städtewachstum bzw. stetes Wachsen der Weltbevölkerung, Klimawandel, Ernährungsengpässe, Ressourcenverbrauch, wie Verschwendung von Rohstoffen und Luftverschmutzung, Müllproblematik, Verlust der Artenvielfalt, Bekämpfung von Adipositas versus Welthunger werden Themen sein, die uns in Zukunft vermehrt beschäftigen werden und ein Umdenken in der Gesellschaft verlangen.<sup>51</sup>

### 2.5.4.1 Vegetarismus/Veganismus

Eine Antwort von vielen ist der Vegetarismus bzw. der Veganismus.

*"Wir stehen an der Schwelle zu einer neuen Zeit. Und wir werden umdenken müssen, wenn wir als Menschheit überleben wollen. Die Tage der Massentierhaltung sind gezählt"*<sup>52</sup>, beschreibt Jan BREDACK, das bedrohliche Szenario. Sein kritischer Blick auf die Gesellschaft zeigt, dass fleischlos essen nicht bloß ein modischer Trend ist, sondern Leben für Alle bedeutet. Hier schließt sich wieder der gastrophische Kreis mit Good food for all! Gutes Essen für alle!

Der folgende statistische Kurzüberblick gibt Aufschluss über die derzeitige 'vegetarische Stimmungslage'.

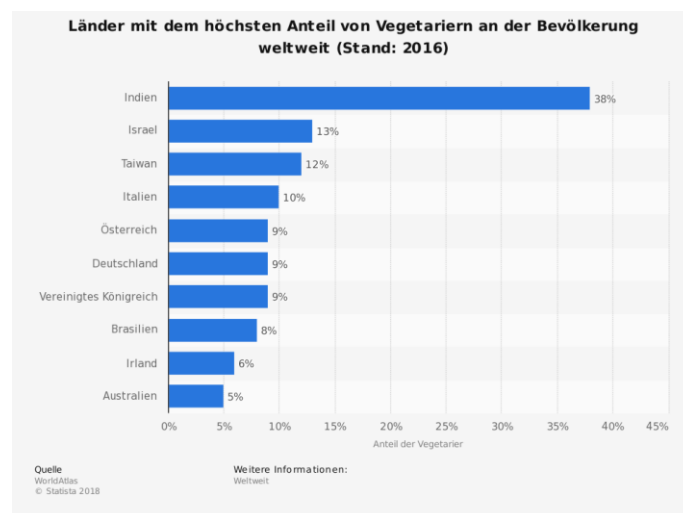


Abbildung 18 Statistik Vegetarismus

<sup>51</sup> vgl. <https://www.isi.fraunhofer.de/content/dam/isi/dokumente/ccv/2017/FutureFoodCommons-Alternative-Netzwerke-zur-Nahrungsmittelversorgung.pdf>, [18.6.2019]

<sup>52</sup> BREDACK, Jan, Vegan für Alle. Warum wir richtig leben sollten, 2014, S. 10

Länder und Vegetarismus: Indien steht weltweit mit 38% an der Spitze, Deutschland, Österreich und Großbritannien liegen bei 9%, Schlussfeld ist Australien mit 5%

Alter und Vegetarismus: Die Antwort der jungen Generation ist eindeutig: der Trend geht zum Vegetarismus, Tendenz steigend. Der Vegetarier\*innenanteil der 16-19-Jährigen beträgt 16 Prozent, der der 30-39 Jährigen 17 Prozent. In der Generation 50+ hat sich der fleischlose Trend noch nicht durchgesetzt.

Bildung und Vegetarismus: 12% der Menschen mit Matura/Abitur ernähren sich vegetarisch oder vegan.

Beschäftigung/Einkommen und Vegetarismus: 17% der Selbständigen sind Vegetarier\*innen, die meisten sind im Einkommensbereich zwischen 1500 und 2500 Euro. Diejenigen mit niedrigem Einkommen und diejenigen mit höherem Einkommen frönen eher dem Fleischgenuss.

Geschlecht und Vegetarismus: Die Männer nähern sich den Frauen allmählich an. 8% der Österreicher und 10% der Österreicherinnen ernähren sich vegetarisch.<sup>53</sup>

Motive für Vegetarismus: Als Hauptmotiv für den Vegetarismus gilt negative Berichterstattung über Massentierhaltung (47%). 74,7% der Befragten geben als größten Vorteil des Vegetarismus die "bessere, gerechte Lebensweise" an.<sup>54</sup>

Entwicklung 2015 bis 2017 von vegetarischer, veganer und flexitarischer Ernährung in

Österreich:

*"Immer mehr Menschen in Österreich wollen kein Fleisch essen. Zehn Prozent der Österreicher ernähren sich bereits vegetarisch oder vegan und ein Viertel flexitarisch."<sup>55</sup>*

Das zeigt eine Studie von meinungsraum.at

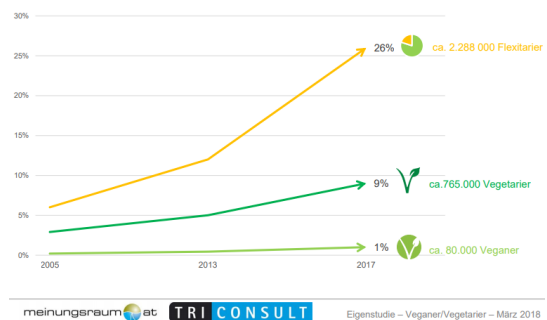


Abbildung 19 Vegetarismus Österreich 2015-2017

Flexitarisch meint eine Essenshaltung, die zwar Fleisch zulässt, diese aber nicht in den Mittelpunkt stellt. Flexitarier\*innen essen ausgewähltes Fleisch selten und wenig davon.

<sup>53</sup> vgl. <https://www.netdoktor.at/gesundheit/gesunde-ernaehrung/vegetarier-auf-dem-vormarsch-308677>, [10.6. 2019]

<sup>54</sup> vgl. <https://de.statista.com/themen/3804/vegetarismus-und-veganismus-in->, [10.6.2019]

<sup>55</sup> <http://www.marktmeinungsmensch.at/studien/entwicklung-von-vegetarischer-veganer-und-flexitar/>, [21.8.2019]

*"Wenn niemand mehr Fleisch äße, wären wir und der Planet deutlich gesünder. Dafür liegen jetzt erstaunliche Zahlen vor: Sieben Millionen weniger Tote pro Jahr bis 2050, zwei Drittel weniger Treibhausgase aus der Lebensmittelproduktion. Etwa 1,5 Billionen US-Dollar würden jährlich eingespart."<sup>56</sup>*

Die 15-jährige schwedische Greta THUNBERG ruft wöchentlich jeden Freitag zum Klimastreik auf. Mit "Fridays for Future" möchte sie die Gesellschaft aufrütteln, da ihrer Meinung nach die Politiker versagt haben. Sie ruft auf zum Klimastreik, um die in Paris beschlossenen Vereinbarungen einzuhalten.

*"In über 2.000 Städten und mehr als hundert Ländern sind am Freitag weltweit Schüler und Schülerinnen gegen die Klimapolitik ihrer Regierungen auf die Straße gegangen. Auch in Österreich protestierten mehr als 20.000 Jugendliche – deutlich mehr als im Vorfeld erwartet."<sup>57</sup>*



Abbildung 20 Fridays for Future in Salzburg, 20. September 2019

Implizit ist damit auch eine Ernährungswende oder Ernährungsänderung mit inbegriffen.

Generell sind in der Gesellschaft zwei kontroverse Pole auszumachen, einerseits die Supermarkt-, Convenience und Fastfood-Freaks (Pol 1), als eher unreflektierte Käufer\*innen- und Konsument\*innenschicht, andererseits die kritische, gesundheitsbewusste Gruppe (Pol 2), die alternative Ernährungsnetzwerke in Anspruch nimmt und konsumreduziert denkt und lebt. Die folgende lineare Einschätzungsskala möge zum persönlichen Nachdenken anregen, an welchem Pol oder in welcher Grauzone man das eigene Leben derzeit festmachen könnte? Und noch schärfer nachgefragt, wo das eigene Wunschdenken und das tatsächliche Verhalten angesiedelt sind?

Pol 1 |-----| Pol 2

Bitte markieren!

<sup>56</sup> WAHNBAECK, Carolin, Was wenn wir alle Vegetarier wären? in: GEO 4/2016, <https://www.geo.de/natur/nachhaltigkeit/124-rtkl-vegetarische-ernaehrung>, [10.6. 2019]

<sup>57</sup> <https://orf.at/stories/3115229/> vom 15. März 2019, 13.09 Uhr, [21.8.2019]



#### 2.5.4.2 Exkurs: Berühmte Vegetarier\*innen

Persönlichkeiten des öffentlichen Lebens, heute sogenannte *Celebrities*, haben durch ihre mediale Wirksamkeit eine große Reichweite und können eine Idee befördern. Durch ihren Einfluss können Trends und Einstellungen größere Effektivität erlangen.<sup>58</sup> Hier eine unvollständige Auflistung<sup>59</sup> von nicht-fleischessenden berühmten Menschen aus verschiedenen Zeitepochen und Genres - inklusive Zitaten<sup>60</sup>.

##### Religionsstifter

ZARATHUSTRA, BUDDHA: *"Die Wesen mögen alle glücklich leben und keinen möge ein Übel treffen. Möge unser ganzes Leben Hilfe sein an anderen! Ein jedes Wesen scheuet Qual, und jedem ist sein Leben lieb. Erkenne dich selbst in jedem Sein und quäle nicht und töte nicht."*<sup>61</sup>

##### Philosophen

PYTHAGORAS, als Urvater des Vegetarismus: *"Wer mit dem Messer die Kehle eines Rindes durchtrennt und beim Brüllen der Angst taub bleibt, wer kaltblütig schreiende Böcklein abzuschlachten vermag und den Vogel verspeist, dem er selber das Futter gereicht hat - wie weit ist ein solcher noch vom Verbrechen entfernt?"*<sup>62</sup> weiters KONFUZIUS, SOKRATES, EMPEDOKLES, PLOTIN, ADAM FERGUSON,

Friedrich NIETZSCHE: *"Alle antike Philosophie war auf Simplizität des Lebens gerichtet und lehrte eine gewisse Bedürfnislosigkeit. In diesem Betracht haben die wenigen philosophischen Vegetarier mehr für die Menschen geleistet als alle neuen Philosophen, und solange die Philosophen nicht den Mut gewinnen, eine ganz veränderte Lebensweise zu suchen und durch ihr Beispiel aufzuzeigen, ist es nichts mit ihnen."*<sup>63</sup>

Arthur SCHOPENHAUER: *"Die Welt ist kein Machtwerk und die Tiere sind kein Fabrikat zu unserem Gebrauch. Nicht Erbarmen, sondern Gerechtigkeit ist man den Tieren schuldig"*<sup>64</sup>, Peter Singer, Harald Lemke

---

<sup>58</sup> Anm.: Auch der Obmann vom Verein Sonnenpark lebt vegan und alle Sonnenparkfeste und Festivitäten im Rahmen des Parque del Sol - Künstler\*innen-Symposiums sind vegetarisch/vegan, und dies weit vor der Zeit der Popularität des vegetarischen Trends.

<sup>59</sup> vgl. <http://www.einfachbewusst.de/2013/03/100-beruehmte-vegetarier/>, [21.8.2019]

<sup>60</sup> Zitate in: BREDACK, Jan, Vegan für Alle. Warum wir richtig leben sollten, 2014, S. 174-177  
Anm.: Jan Bredack war Mercedes Manager und hat seine alte Lebensweise umgestellt, er ist Gründer der "Veganz" Supermärkte und der größte Verteiler veganer Produkte am deutschsprachigen Markt.

<sup>61</sup> zitiert in: <https://vebu.de/veggie-fakten/zitate-beruehmter-vegetarier-und-veganer/>, [21.8.2019]

<sup>62</sup> <http://vegetarisch-leben.de/vegetarismus-zitate.html>, [27.8.2019]

<sup>63</sup> zitiert in: <https://vebu.de/veggie-fakten/zitate-beruehmter-vegetarier-und-veganer/>, [21.8.2019]

<sup>64</sup> zitiert in: BREDACK, Jan, 2014, S.175

## Politiker

Benjamin Franklin, Mahatma GANDHI: *"Ich glaube, dass geistiger Fortschritt an einem Punkt von uns verlangt, dass wir aufhören, unsere Mitlebewesen zur Befriedigung unserer körperlichen Verlangen zu töten."*<sup>65</sup>, desweiteren Bill CLINTON, Al GORE

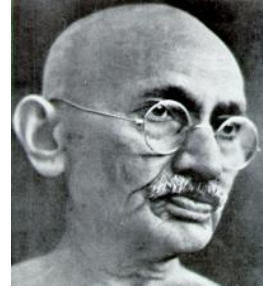


Abbildung 21 GANDHI

## Wissenschaftler

Leonardo da VINCI: *"Ich habe schon in den jüngsten Jahren dem Essen von Fleisch abgeschworen und die Zeit wird kommen, da die Menschen wie ich die Tiermörder mit gleichen Augen betrachten werden wie jetzt die Menschenmörder."*<sup>66</sup>

Albert EINSTEIN: *"Ich habe die Tierleichen immer mit etwas schlechtem Gewissen gegessen. So lebe ich fettlos fleischlos, fischlos dahin, fühle mich aber ganz wohl dabei. Fast scheint mir, dass der Mensch gar nicht als Raubtier geboren ist."*<sup>67</sup>

Albert SCHWEITZER: *"Wo immer ein Tier in den Dienst des Menschen gezwungen wird, gehen die Leiden, die es erduldet, uns alle an, Tierschutz ist Erziehung zur Menschlichkeit."*<sup>68</sup>

**Literaten:** HORAZ, Leo TOLSTOI, G.B. SHAW, Franz KAFKA beim Betrachten von Fischen in einem Aquarium: *"Nun kann ich euch in Frieden betrachten; ich esse euch nicht mehr."*<sup>69</sup>

**Models:** Brigitte BARDOT, Nadja AUERMANN

**Sportler\*innen:** Boris BECKER, Martina NAVRATILOVA, Killer KOWALSKI, Carl LEWIS, Paavo NURMI, Mike TYSON

**Schauspieler\*innen:** Dustin HOFFMAN, Danny DEVITO, Pamela ANDERSON, Julia ROBERTS, Kate WINSLET, Leonardo DICAPRIO, Uma THURMAN, Gwyneth PALTROW, Anne HATHAWAY

**Sänger\*innen:** PRINCE, Nina HAGEN, NENA, Pink, Paul MCCARTNEY: *"Ich glaube an den friedlichen Protest und keine Tiere zu essen ist ein gewaltfreier Protest."*<sup>70</sup> George HARRISON, Reinhard MEY, Hans SÖLLNER, Tom und Bill KAULITZ, Xavier NAIDOO

## Gastrosoph\*innen:

Harald LEMKE: *"An der Fleischfrage hängt das Schicksal der Menschen."*<sup>71</sup>

Rainer Maria WIESHAMMER: *"Jeder Mensch ist ein mitfühlendes Wesen, bei normaler Veranlagung wird er kein Mitlebewesen absichtlich quälen oder töten. Das ist gegen unsere Natur."*<sup>72</sup>

---

<sup>65</sup> zitiert in ebd., S.176

<sup>66</sup> zitiert in ebd., S.175

<sup>67</sup> zitiert in ebd., BREDACK, 2014, S.175

<sup>68</sup> zitiert in: ebd. S.175

<sup>69</sup> <https://www.yoga-vidya.de/vegetarisch-leben/vegetarismus/beruehmte-vegetarier/>, [27.8.2019]

<sup>70</sup> zitiert in: BREDACK, 2014, S.174

<sup>71</sup> LEMKE, Harald in: <https://www.youtube.com/watch?v=Trd9tpKNc3E>, [17.9.2019]

<sup>72</sup> WIESHAMMER, Rainer Maria, Bayrischer Kohlrabiapostel. Ein köstlicher Leseschmaus für anständige Esser, 2014, S. 21



### 2.5.4.3 Persönliche "Umdenken-Gedanken"

Zusammenfassend zum Kapitel Umdenken sollen drei persönliche Eckpfeiler genannt werden, die die vorherrschenden Bedingungen nicht kritisieren, sondern 'simple' positive Ich-Botschaften sind.<sup>73</sup>

#### 1. Bewusste Hinwendung zum guten Lebensmittel

Ich wähle bewusst aus, achte auf Qualitätsmerkmale wie Saisonalität, Regionalität, Bioqualität, fairen Handel, kurze Transportwege, gute Verpackung und auch freundliche Bedienung.

#### 2. Sich-Zeit-nehmen zum Kochen und Genießen

Ich koche regelmäßig und sehe es nicht als lästige Pflicht, sondern als wertvolle Tätigkeit. Ich wertschätze und genieße das Endprodukt und freue mich darüber, denjenigen, die man liebt, Gutes zu tun: nämlich in erster Linie sich selbst, der Familie, den Freund\*innen, schließlich allen Menschen. Ich schätze - ganz im Kantschen Sinne - während des Essens die Anwesenheit und Gespräche meiner "temporären Genussgemeinschaft".

#### 3. Teilzeit-Bäuerlichkeit

Ich beobachte als Teilzeit-Landwirtin<sup>74</sup> mit Freude die Entstehung meiner Mittel für das Leben - sprich Lebensmittel: das Säen, das Heranreifen, das Einholen. Ich bin stolz und dankbar für meine Ernte und fühle mich mit der Welt verbunden und begreife mich als Teil der Natur/Schöpfung.

Es mag etwas pathetisch klingen, doch letztlich ist es aufgrund des freien Willens jedermanns/jederfraus Entscheidung, welchen Wert er oder sie der Pflanze, dem Tier, dem Menschen und schließlich sich selbst einräumt.

Die Frage ist auch: Ist zuerst der Selbstwert da und dadurch die Liebe und der Wert zu den anderen Dingen? Oder lehrt einem die Natur, seinen eigenen Wert zu erkennen?

---

<sup>73</sup> Ich widerspreche somit dem deutschen Philosophen Max HORKHEIMER, der sagte: *"Wir können das Gute nicht beschreiben, sondern nur das Schlechte kritisieren."* vgl.

<https://www.nzz.ch/schweiz/wir-muessen-wieder-zur-mutter-erde-zurueckkehren-ld.1405865>, Interview Michael Schönenberger mit Harald Lemke vom 24.7.2018, [21.8.2019]

<sup>74</sup> Anm.: Die Digitalisierung macht (zwingt) uns ja auch zum/zur Teilzeit-Banker\*in (für Überweisungen), Teilzeit-Fotograph\*in (für Fotobearbeitung), Teilzeit-Literat\*in (für E-Mail-Verkehr), Teilzeit-Händler in(für Bestellwesen), Teilzeit-Lehrer\*in (Lernen mit den eigenen Kindern). Die Liste der Teilzeitjobs ließe sich hier fortsetzen, warum also nicht auch Teilzeitbauer\*bäuerin?

### 3 Der Sonnenpark



Abbildung 22 Sonnenpark-Banner

Was kann nun der Sonnenpark leisten oder bewegen, um ein Umdenken herbeizuführen, um eine Ernährungswende einzuleiten, um den Klimawandel aufzuhalten und um das Gemeinwohl zu fördern? Welche Projekte können realisiert werden und was bleibt visionär? Das Gelände des Sonnenparks ist jener Platz - mise en place 2 -, dessen Interesse und Aufmerksamkeit dieser Arbeit in Kapitel 3 gewidmet ist.

Neben Lage, Geschichte und Vereinswesen werden die Grundsätze und Prämissen des Sonnenparks, die die Basis des gastrosophischen Nährbodens bilden, beschrieben. Diese Ausführungen sind die Grundlage, um die im vierten Großkapitel beschriebenen Bezugs- und Berührungspunkte zur Gastrosophie besser zu verstehen.

#### 3.1 Lage des Sonnenparks

Der Park befindet sich mitten im Süden der Stadt St. Pölten<sup>75</sup>, ca. 1,5 km von der Autobahnabfahrt St. Pölten Süd entfernt. Durch das Gelände fließt ein Mühlbach, der den Park in zwei Gebiete teilt, die durch eine kleine begehbare Fußbrücke verbunden sind. Der Park ist ca. fünf Hektar groß und durch drei Straßen begrenzt:

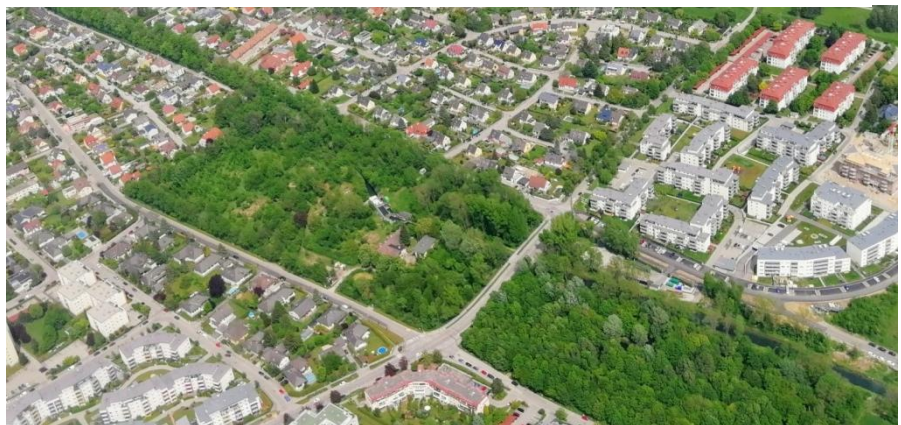


Abbildung 23 Luftaufnahme des Sonnenparks

im Osten durch die Handel Mazzetti Straße, im Süden durch die Landsberger Straße und im Westen durch den Spratzerner Kirchenweg. Dieser ist auch die offizielle Anschrift:

Verein Sonnenpark: **Spratzerner Kirchenweg**<sup>76</sup> 81-83, 3100 St. Pölten, sonnenpark-stp.at

<sup>75</sup> St. Pölten ist seit 1986 Landeshauptstadt von Niederösterreich mit derzeit knapp 55 000 Einwohner\*innen.

<sup>76</sup> Die Abkürzung SKW ergibt sich aus den Anfangsbuchstaben der Adresse.

## 3.2 Geschichte des Sonnenparks

### 3.2.1 Fabrikgelände

Die ersten schriftlichen Aufzeichnungen, die etwas über die Fläche berichten, auf der der Sonnenpark, so wie man ihn heute kennt, angesiedelt ist, beginnen 1810. Zu dieser Zeit wurde das Gelände von einem Geschäftsmann namens Martin Leinwather erworben. Er errichtete eine Mühle am durchfließenden Werksmühlbach und ein Stampfwerk. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts wechselte die Fläche seinen Besitzer. Ernst Meuser erwarb das Gelände und errichtete eine Fabrik zur Herstellung von Sägen. Das Gewerbe erweiterte sein Sortiment um Stahl- und Eisenwaren. Zum Ende des Zweiten Weltkriegs 1945 wurde die Produktion eingestellt. Heutiges Zeugnis über jene Zeit ist das sogenannte "Meuserhaus", das für die Arbeiter\*innen als Wohnungshaus fungierte. Es wird bis heute als Wohnhaus genutzt.

Der nächste Eigentümer, Matthäus Salzer, erwarb das Gelände und verwendete es als Betriebs- und Privatgelände. Es wurde Elektrizität erzeugt, eine Pferdehaltung aufgebaut und ein kleiner Park angelegt. Diesen kleinen Park im nordöstlichen Teil des heutigen Areals, könnte man als Anfang des Sonnenparks verstehen. Am alten Gehölzstand von Koniferen und Thujen, die sich als riesige Bäume mit drei Meter Umfang entwickelten, lassen sich diese gärtnerischen Erstbemühungen erkennen. Ein Gemüsebeet in rechteckiger Form wurde angelegt.

### 3.2.2 Flüchtlingslager

Seit 1983 befindet sich das Gelände in öffentlicher Hand der Stadt St. Pölten und es wurde als "Reservefläche" für den südlichen Teil St. Pöltens frei gehalten. Dieser taktische Kauf zeigte die Bestrebungen St. Pöltens, sich als zukünftige Landeshauptstadt zu etablieren. Die Stadt nutzte die Fläche von 1995 bis 1997, um bosnischen Flüchtlingen während des Kriegs in Exjugoslawien Asyl zu gewähren. Auf engstem Raum wohnten hier ca. 150(!) Menschen auf 400m<sup>2</sup> Wohnfläche. Berührende Gespräche mit Zeitzeug\*innen aus dieser Zeit wurden auf diversen Festen im Park geführt. Die Flüchtlinge kamen auf Besuch, um zu sehen, was aus ihrer ehemaligen Bleibe geworden ist. Ein Interview mit der Zeitzeugin Jasmina DZANIC, die damals als 8-Jährige zwei Jahre hier wohnte, gibt tiefe Einblicke, wie wichtig das Erden im übertragenen Sinn und im ganz eigentümlichen

Sinne ist.<sup>77</sup> Sie berichtet, dass der Garten, den sie nördlich des Hauses 81 vorgefunden haben, eine wichtige sinnvolle Quelle war, um ihr Leben zu meistern.

*"Einer meiner weiteren liebsten Plätze im Flüchtlingslager war ein Baum, auf den ich gerne geklettert bin. Ich konnte dort Stunden verbringen, einfach nur bei diesem Baum sein. Manchmal haben wir uns um den Baum herumgesetzt und geredet oder uns Witze erzählt. An manchen Tagen haben wir aus Blumen und Gras Kränze geflochten oder einfach Ratespiele gespielt. Es war so einfach und doch so schön, ein Funke der normalen Kindheit konnte da zum Vorschein kommen und ich freute mich darüber."*<sup>78</sup>

Die Eltern bauten im Garten Gemüse an, um sich neben den vielen Spenden autonom ernähren zu können. *"Zeit hatten sie genug, denn sie hatten ja sonst nichts zu tun, wir Kinder spielten im Garten, der nach ca. 100m im Dickicht endete."*<sup>79</sup> Wie wichtig ein Stück Land zur Sinnfindung und Integration sein kann, beweisen auch der "Interkulturelle Gemeinschaftsgarten Nord" im mittleren Teil des Sonnenparks und ein weiterer interkultureller Gemeinschaftsgarten ca. 400m südlich des Sonnenparks unter der Leitung von Betriebsseelsorger Sepp Gruber.

### 3.2.3 Proberaum Bauchklang

1999 wurden einer jungen Künstlergruppe das Gelände und die Gebäude des heutigen Sonnenparks als Proberaum angeboten. Der vorige Proberaum Fröstl in der Innenstadt musste geräumt werden und wurde dann doch erst zehn Jahre später abgerissen. Dies war der Beginn des Vereins **"La Musique Et Sun"**, kurz LAMES. Die Mitglieder des Vereins bezeichnen sich auch gerne neckisch als *Lamas* oder *Lameisen*. Die St. Pöltner Acapella-Gruppe BAUCHKLANG hatte hier ihre Proberäume und ersten Auftritte, bevor sie international bekannt wurden und auf Welttournee gingen. Der Frontman der Band Andreas FRÄNZL ist heute der Obmann des Vereins Lames. Der Verein begann mit eigenen Mitteln, das verwilderte Gelände zu erschließen und baute die vorhandenen Gebäude nach ihren Vorstellungen aus, um einen Ort für Veranstaltungen, Kultur und Erholung zu erhalten. Markus WEIDMANN, Schulkollege von Andreas Fränzl und damals ebenfalls im Lames-Vorstand, zeichnete neben der Anregung für die Gemeinschaftsküchen auch für die anfänglichen gärtnerischen Gestaltungen am Gelände. Was zu jenem Zeitpunkt niemand ahnen konnte, war, dass die Ambitionen soweit fortschreiten werden, dass ein repräsentativer Natur- und Kulturpark daraus werden sollte.

---

<sup>77</sup> Anm.: Im September 2019 fand eine historische Führung auf dem Gelände statt. Der Vereinsobmann Markus Weidmann und Jasmina Dzanic führten interessierte St. Pöltner\*innen und Flüchtlinge aus der damaligen Zeit durch den Park.

<sup>78</sup> DZANIC, Jasmina, Kind des Krieges - Spratzerner Kirchenweg 83, Studentische Arbeit, St. Pölten 2019, S. 8

<sup>79</sup> s. Interview Jasmina DZANIC im Anhang. Detail am Rande: Sie studierte Fotografie und schrieb ihre Bachelorarbeit über den Sonnenpark.

### 3.2.4 Bebauungspläne einer Wohnungsgenossenschaft

Doch 2006 wird das suburbane Projekt gefährdet, da die Landeshauptstadt St. Pölten ihre Reservefläche nutzen möchte, um das Siedlungsgebiet im Süden von St. Pölten zu erweitern. Eine St. Pöltner Wohnungsgenossenschaft hatte höchste Ambitionen, dieses Gebiet mit rund 90 geförderten Wohnungen zu bebauen. Somit stand das hart erarbeitete Projekt einer jungen Aktivist\*innengruppe auf dem Prüfstand - quasi auf der Kippe - und der Ausgang war damals höchst ungewiss und belastend.

### 3.2.5 Erhaltungsinitiativen

Gespräche mit Verantwortlichen der Stadt, gesammelte Empfehlungsschreiben und Unterschriftenaktionen standen an der Tagesordnung. Beide Vereine wollten bleiben.

Die Stadt hätte Lames ein Ersatzgebäude im drei Kilometer entfernten Brunnenfeld, angeboten. "Die Karotte hing verführerisch tief." Doch nach einem Mediationsgespräch waren sich fast alle einig: Der Verein Sonnenpark und der Verein Lames bleiben hartnäckig und starten gemeinsam eine neuerliche Initiative, mit dem unmissverständlichen Namen "Sonnenpark bleibt!" Es gab viel Unterstützung und großes mediales Interesse, jedoch nicht zum Gefallen aller. Die Vereine hatten sich zum Ziel gesetzt, zu kämpfen und zu gewinnen und den Park mit all seinen bis jetzt geschaffenen und natürlich gegebenen Qualitäten zu erhalten. Das Angebot für die Öffentlichkeit zu erweitern und das Gelände noch attraktiver und schöner zu gestalten, waren die daraus resultierenden Ziele.

*"Der Sonnenpark im Süden St. Pöltens wird nicht verbaut. Der Finanzausschuss hob einen Gemeinderatsbeschluss aus 2007 auf, laut dem die im Stadteigentum stehenden Grundstücke auf dem Areal verkauft werden sollten. Die Grundstücke hätten an die Allgemeine gemeinnützige Wohnungsgenossenschaft verkauft werden sollen. Der Erhalt der Grünflächen war Thema vor der Gemeinderatswahl in der Landeshauptstadt am 17. April."<sup>80</sup>*



Abbildung 24 Kampagne  
Sonnenpark bleibt



Abbildung 25  
Unterschriftenstand

<sup>80</sup> <https://noe.orf.at/radio/stories/2781325/>, [12.8.2019]



### 3.2.6 Der Pachtvertrag

Durch Hartnäckigkeit und Durchhaltevermögen sowie großen idealistischen und physischen Aufwand über mehrere Jahre hinweg bekamen schließlich beide Vereine am 19.3.2018 von der Stadt St. Pölten einen Pachtvertrag auf zehn Jahre.<sup>81</sup>

*"Die Verträge beenden ein Provisorium, geben allen Beteiligten Rechtssicherheit und bilden ein ideales Fundament für eine nachhaltige Entwicklung der Natur- und Kulturoase im Süden der Stadt."*<sup>82</sup>



Abbildung 26 Pachtvertragsunterzeichnung: v.l.n.r. Obmann Andreas FRÄNZL (Verein Lames), Obmann Markus WEIDMANN (Verein Sonnenpark), Matthias STADLER (Bürgermeister der Stadt St. Pölten)

*"Auf dem Gelände am Spratzerner Kirchenweg hat sich in den letzten Jahren eine rege Kulturszene entwickelt. Die Vereine Sonnenpark und LAMES führen hier regelmäßig gut besuchte Veranstaltungen durch. Mit den Vereinen Sonnenpark und LAMES wird ein Pachtvertrag abgeschlossen, um für Rechtssicherheit und damit eine klare Abgrenzung von Rechten und Pflichten sowohl der Vereine als auch der Stadt als Grundeigentümerin zu sorgen."*<sup>83</sup>

---

<sup>81</sup> **Danke allen Verantwortlichen, allen voran Bgm. Mag. Matthias Stadler!**

<sup>82</sup> [www.stp-konkret.at/lebensqualitaet/3470/sonnenpark-pachtvertraege-unterzeichnet.htm#sthash.lxSzAi9r.wfTgywdP.dpbs](http://www.stp-konkret.at/lebensqualitaet/3470/sonnenpark-pachtvertraege-unterzeichnet.htm#sthash.lxSzAi9r.wfTgywdP.dpbs), [25.8.2019]

<sup>83</sup> [http://www.st-poelten.gv.at/Content.Node/buergerservice/politik/Gemeinderat\\_2017-12.at.php](http://www.st-poelten.gv.at/Content.Node/buergerservice/politik/Gemeinderat_2017-12.at.php), [25.8.2017]

### 3.2.7 Derzeitiger Stand - Sommer 2019

Nach der erfolgreichen Parksicherung ist der Obmann der festen Überzeugung:

*"Die Landeshauptstadt St. Pölten profitiert nachhaltig und öffentlichkeitswirksam von unseren einzigartig gewachsenen Strukturen, die sich auf das Naherholungsgebiet Sonnenpark - Park der Vielfalt beziehen und so die urbane Lebensqualität nachhaltig steigern."*<sup>84</sup>

Beide Hauptvereine sind in Verhandlungen und Kooperationen z.B. mit Stadtoase St. Pölten und Smart Pölten sowie in aktiven Gesprächen für die Bewerbung zur Kulturhauptstadt St. Pölten 2024.<sup>85</sup> Bei einer positiven Zusage an St. Pölten werden hier auch Gelder für die Renovierung der Häuser und die Instandhaltung des Parks fließen. Über infrastrukturelle Maßnahmen, die Schaffung eines Lokals und weitere Anstellungen im Park wird diskutiert, das Endergebnis ist von politischen Entscheidungen abhängig.

Das Sonnenparkfest wurde aus persönlichen Gründen für heuer (leider) abgesagt. Der Verein Sonnenpark steht im September 2019 auf Grund von Konflikten vor einer Neustrukturierung.<sup>86</sup> Über einen eventuellen Dachverband über beide Vereine soll im Herbst 2019 diskutiert werden.

Die Bestrebungen gehen in jene Richtung, dass die Handlungsfelder und somit auch die Inhalte beider Vereine unterschiedlich, die philosophischen Grundhaltungen von Sonnenpark und Lames jedoch gleich sind. Eine gute Zusammenarbeit beider großen Vereine ist die Basis für das zukünftige Gelingen an diesem Ort.



**Abbildung 27 Persönliche Interpretation: Sinnbild für liebevolle Zusammenarbeit, Kunstinstallation auf der Nordseite SKW 81**

<sup>84</sup> WEIDMANN, Markus. Presstext-Entwurf Vertragsunterzeichnung, Verein Sonnenpark - Park der Vielfalt, Langversion 18.3.2018, S. 1

<sup>85</sup> Anm.: Am 9. Nov. 2019 fand eine Begehung der Kommission am Gelände statt, bei dem der Verein Sonnenpark für die kulinarische Verpflegung sorgte.

<sup>86</sup> Die Autorin hat sich im Vorstand für den Bereich *Strategische Parkgestaltung* aufstellen lassen.



### 3.3 Grundlagen und Ziele des Sonnenparks

Der Sonnenpark - Park der Vielfalt ist

- ein gemeinsam organisierter Natur- und Kulturpark von Bürger\*innen, Nachbar\*innen und diversen Kooperationspartner\*innen
- ein öffentlicher Freiraum mitten im urbanen Siedlungsgebiet für vielfältige Nutzungsmöglichkeiten
- ein Naherholungsort für die St. Pöltner Bevölkerung, die zur Lebensqualität der niederösterreichischen Landeshauptstadt beiträgt
- ein wichtiger Platz für nachbarschaftliche Kommunikation mit dem Ziel des sozialen Zusammenhalts
- ein sozio-kulturelles Bindeglied zwischen unterschiedlichen Kulturen und Generationen
- ein realer Arbeitsort für nationale und internationale Kulturschaffende und Künstler\*innen
- ein Kraft- und Genussort ohne Konsumzwang
- ein Lebensraum für Menschen und unzählige Tier- und Pflanzenarten
- ein Gestaltungsraum für ökologische Projekte
- ein Bildungsort für kreative, künstlerische und verantwortungsvoll denkende Menschen
- ein Ort, wo u.a. gastrosophische Konzepte entwickelt und in die Praxis umgesetzt werden
- ein Platz ohne Stillstand, wo Partizipation und Verwandlung und das Übernehmen von Verantwortung gewünscht werden<sup>87</sup>

Daraus resultieren folgende Ziele:

*"Wir wollen einen ausgeglichenen urbanen Erholungs-, Bildungs-, Natur- und Kulturraum schaffen und ständig weiterentwickeln.*

*Wir wollen einen gesunden, essbaren und sauberen Sonnenpark – Park der Vielfalt.*

*Wir wollen Vielfalt, respektvolle Begegnungen und Wertschätzung fördern."<sup>88</sup>*

---

<sup>87</sup> vgl. [http://www.sonnenpark-stp.at/?page\\_id=210](http://www.sonnenpark-stp.at/?page_id=210), [13.6.2019]

<sup>88</sup> [http://www.sonnenpark-stp.at/?page\\_id=409](http://www.sonnenpark-stp.at/?page_id=409), [13.6.2019]

### 3.4 Strukturierung des Parks und Parknutzungsregeln

Die Gestaltung des Parks verlief in seiner Chronologie in der Süd-Nord-Achse. Vorerst wurden nur die Flächen rund um die Häuser beachtet und gepflegt, allmählich erweiterte sich die Gestaltung vom Süden in den Norden.<sup>89</sup>

Die einzelnen Wege, Nischen und Inseln, Themengärten und Plätze sind in jahrelanger Arbeit und mit viel Geduld sowie mit behutsamem ökologischen Verstand entstanden. Die einzelnen Orts-Benennungen (z.B. Mammutpark, Hexenwald, Augenplatz) waren ursprüngliche Orientierungshilfen in der Aulandschaft.

Bis heute ist der Park einem ständigen Wandel unterlegen einerseits durch neue Projektumsetzungen andererseits durch klimatische Veränderungen und des daraus resultierenden Wechsels von Flora und Fauna.<sup>90</sup>

Parknutzungsregeln haben eine wichtige Bedeutung für das Zusammenspiel von Parkerhalter\*innen und Parkbenutzer\*innen. Um ein Verständnis für Verhalten im öffentlichen Grünraum zu entwickeln, wurden vom Obmann Markus WEIDMANN folgende zwölf Regeln ausgearbeitet, die auf den Dreiecksständern mit Plan und je einem Kunstwerk mehrmals im Park zu finden sind. Sie werden im genauen Wortlaut zitiert, um den Spirit transparent zu machen.



Abbildung 28 Sonnenparkplan entwickelt von Markus WEIDMANN und Vera SVOBODA

<sup>89</sup> siehe Plan, von "unten nach oben"

<sup>90</sup> Stichwort: Eschensterben

*"Im Sonnenpark – Park der Vielfalt wird **respektvolles Verhalten** gegenüber Menschen, Pflanzen, Tieren und Dingen als Selbstverständlichkeit angesehen.*

*Der Park steht ganzjährig von **6:00 bis 22:00** für Besucher\*innen offen – mit Ausnahme von Veranstaltungen, für welche andere Öffnungszeiten gelten.*

*Das Benutzen des Areals erfolgt auf eigene Gefahr, Eltern haften für ihre Kinder.*

*Der Sonnenpark wird durch den Verein „Sonnenpark – Park der Vielfalt“ gepachtet, betrieben, bewirtschaftet und unter Einhaltung folgender Nutzungsregeln zur Verfügung gestellt:*

- 1. **Gehe** ausschließlich auf den Wegen und gemähten Flächen. Achtsames Radfahren ist im Schrittempo erlaubt.*
- 2. **Hunde** sind am gesamten Gelände an der Leine zu führen, verwende ein "Sackerl fürs Gackerl".*
- 3. **Rauchen** ist nur an den gekennzeichneten Stellen mit aufgestelltem Aschenbecher erlaubt. **Feuer** machen und **Grillen** ist im gesamten Park verboten. Brandgefahr!*
- 4. Vermeide **Abfall** und entsorge ihn richtig. **Ablagerung** von Schutt, Sperrmüll, Grünschnitt etc. sowie das Verschütten von Ölen, Farben etc. ist verboten. Allein ein Zigarettenstummel am Boden verunreinigt hunderte Liter sauberes Grundwasser.*
- 5. Schulgruppen, Vereine, private Feerrunden und gewerblich agierende Personen oder Gruppen bedürfen einer **Anfrage** an den Verein Sonnenpark.*
- 6. Baden im **Mühlbach** und Begehen der Uferböschungen sowie der Mauern ist nicht gestattet.*
- 7. Belasse Boden, Tiere und Pflanzen in ihrem **natürlichen Umfeld**.*
- 8. **Musik** hören, Musizieren und Singen sind nur in gemäßigter Lautstärke erlaubt, die anderen Besucher\*innen auch zumutbar ist.*
- 9. Das **Campieren** am Parkgelände ist – außer bei speziellen Veranstaltungen<sup>91</sup> – verboten.*
- 10. **Absperrungen** und **Warnschilder** sind zu beachten.*
- 11. Bei starkem **Wind und Sturm** sind die Plätze unter und neben Bäumen unverzüglich zu verlassen.*
- 12. Es wird darauf aufmerksam gemacht, dass bei **Schneelage** keine Räumung und Sandstreuung vorgenommen wird. Betreten auf eigene Gefahr.*

*Bitte erinnere andere an unsere Nutzungsregeln. Danke!"<sup>92</sup>*

---

<sup>91</sup> Anm.: z.B. beim Parque del Sol - Symposium für interdisziplinäre Kunst ist das Campieren erlaubt.

<sup>92</sup> [http://www.sonnenpark-stp.at/?page\\_id=2697](http://www.sonnenpark-stp.at/?page_id=2697), [13. 5. 2017]

### 3.5 Ansässige Vereine und deren Bestrebungen

Am Gelände des Sonnenparks sind drei Vereine tätig, die sich in Interessen, Aktivitäten, Mitgliedern und Vereinsgröße unterscheiden. Wie aus der Historie hervorgeht, ist der Verein Lames der älteste Verein. Dies ist eine Abkürzung für "La Musique et Sun", auf Deutsch: die Musik und die Sonne. Zum damaligen Zeitpunkt hieß das Grüngelände SKW, was eine Abkürzung der Adresse bedeutete, nämlich Spratzerner Kirchenweg.

Aus einigen Mitgliedern von Lames entwickelte sich 2011 der Verein Sonnenpark und der Name "Sonnenpark", der das Wort "sun" von Lames aufgenommen hatte, wurde damals erst bei Leitbildfragen des neuen Vereins kreiert.

Den Verein Grund gibt es seit 2013 und er ist zahlenmäßig der kleinste. Er ist eine Initiative, Migranten im Sonnenpark durch Bewirtschaftung eines kleinen Stück Landes zu integrieren. Dieser Verein wird derzeit von zwei Sozialarbeiterinnen betreut.

Im Wesentlichen sind der Verein Sonnenpark und der Verein Lames für die Geschicke des Geländes verantwortlich, wobei die Aufteilung vereinfacht gesprochen folgendermaßen aussieht:

- Lames: Kunst- und Kulturprojekte in und um den Häusern, auch viele Wiener Aktivist\*innen
- Sonnenpark: Natur-Kulturprojekte im Parkareal und um die Häuser, viele St. Pöltner Aktivist\*innen

Da Lames bei Veranstaltungen den Garten braucht und Sonnenpark bei Veranstaltungen die Infrastruktur der Häuser, ist eine starke Verschränkung gegeben und eine gute Kooperation erforderlich, eigentlich eine ideale Symbiose und gegenseitige Ergänzung, die für einen reibungslosen Ablauf aber gute Kommunikationsstrukturen voraussetzt.



Abbildung 29 Upcycling Kinosessel, symbolhaftes Bild für Respekt und gegenseitiges Zuhören

### 3.5.1 Verein LAMES

Impressum:

Kulturverein La Musique Et Sun  
Spratzerner Kirchenweg 81-83  
3100 St. Pölten

ZVR-Zahl: 617755971

Email: office@lames.at

Obmann: Andreas FRÄNZL

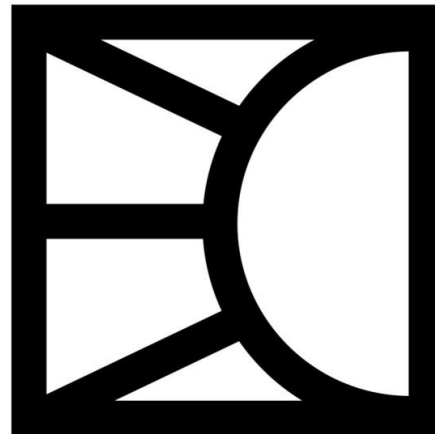


Abbildung 30 Logo LAMES

Der Kunst- und Kulturverein LAMES<sup>93</sup> wurde 1999 gegründet, zuvor war die Gruppe aus jungen, kreativen Menschen seit 1995 in einem leeren Firmengebäude der Malerei Frostl tätig. Bei der Räumung des Geländes wurde dem sich soeben formierenden namengebenden Verein eine Alternative am Gelände des Spratzerner Kirchenweges zur Verfügung gestellt: ein ehemaliges Flüchtlingshaus mit verwildertem Garten mit der Option des temporären Aufenthalts, weil dort der Bau von Wohnhausanlagen vorgesehen war - denkbar schlechte Ausgangsbedingungen. Aus diesen widrigen Umständen heraus entstand die Motivation einen öffentlichen Kulturraum zu schaffen, der aufgrund der Lage, der Größe und Vielfalt heute internationale Beachtung findet.

*"Der Kunst- und Kulturverein „La Musique Et Sun“ LAMES versteht sich als Förderer und Vermittler unterschiedlicher und umfangreicher sozio-kultureller Aktivitäten mit dem Ziel, das kulturelle und soziale Umfeld St. Pöltens zu bereichern. Die Mitarbeit steht allen Menschen offen."*<sup>94</sup>

Der Verein bietet ein vielfältiges Kulturprogramm mit Kunstworkshops, Vernissagen und Konzerten, das Highlight des Jahres ist das alljährlich stattfindende Kultursymposium Parque del Sol, welches in Kapitel 4.5.3 beschrieben wird.

2011 bildete sich die Initiative "St. Pölten braucht Park-Platz!" Der Verein Sonnenpark wurde gegründet und rekrutierte sich teilweise aus Mitgliedern vom Verein Lames, auch neue Bürger\*innen aus St. Pölten sprangen auf. Er hatte sich zur Aufgabe gemacht, das weitläufige Gelände zu gestalten, zu pflegen und sich um den Erhalt zu kümmern und die St. Pöltner Bevölkerung zu integrieren. Zum damaligen Zeitpunkt trauten sich die Menschen nicht in den Park, weil sie nicht genau wussten, was hier passiert und wie die

<sup>93</sup> LAMES, im Text Lames, ist eine Zusammenziehung von **La Musique Et Sun**

<sup>94</sup> [http://blog.lames.at/site/assets/files/1037/lames\\_leitbildfolder.pdf](http://blog.lames.at/site/assets/files/1037/lames_leitbildfolder.pdf), S. 1, [7.9.2019]



rechtliche Lage denn sei. Trotz bescheidener Mittel entstand durch Erfindungsreichtum und Kreativität mit viel Liebe zum Detail eine harmonische Übereinstimmung von vorgefundener Infrastruktur und Natur. Upcycling wurde hier ab der ersten Stunde gelebt.

*"Der Verein arbeitet interdisziplinär und begreift sich als Bindeglied zwischen Ästhetischem, Bildender Kunst, Musik, Bildung, Natur und Menschen. Durch den Austausch verschiedenster Kunstrichtungen in kreativen Prozessen werden stetig neue Wege in der Kunst beschritten."<sup>95</sup>*

Beim aktuellen zweitägigen "Realraum" - Symposium (14. und 15. Juni 2019) ging es um Wissenstransfer und die Vernetzung Kulturschaffender auch bezüglich der Initiative Kulturhauptstadt 2024.

LAMES ist ein Non-Profit-Verein. Der Großteil der mitwirkenden Künstler\*innen und viele Supporter des Vereins stellen ihre Kreativität und Arbeitsenergie unentgeltlich zur Verfügung. Mit Serena LAKER, gibt es seit zwei Jahren eine Geschäftsführerin, die sich um die Geschicke des Vereins kümmert, sowie einen temporären Facility Manager, der sich in 'Hausmeistermanier' um die Gebäude kümmert und bei Events im Einsatz ist.

Jährliches Highlight und Referenzfest von Lames ist das später beschriebene PDS - Parque del Sol - ein interdisziplinäres Symposium für Kunst und Kultur. Diese mehrtägige Veranstaltung fand heuer zum 13. Mal statt und bietet nationalen und internationalen Künstler\*innen eine Performance Plattform, einen Rahmen, um auch gesellschafts-politische Themen und Prozesse in Gang zu bringen.

Die Entwicklung der Küche, sowie die daraus resultierenden Workshops werden in Kapitel 5 beschrieben. Es kann auch zu thematischen Überschneidungen beider Vereine kommen, wie z.B. das Land Art Projekt. Es zeigt die mögliche Verbindung von Natur und Kultur.



Abbildung 31 Plakat Land Art Workshop

<sup>95</sup> <https://www.lames.at/>, [13.5.2019]

### 3.5.2 Verein Sonnenpark

Impressum:

Verein zur Förderung nachbarschaftlicher  
Kommunikation und gemeinschaftlicher  
Aktivitäten

Handel Mazzetti Straße 123/8, 3100 St. Pölten

ZVR-Zahl: 296586897

[www.sonnenpark-stp.at](http://www.sonnenpark-stp.at)

[info@sonnenpark-stp.at](mailto:info@sonnenpark-stp.at)

Obmann: Markus WEIDMANN



Abbildung 32 Logo Verein Sonnenpark

Der Verein Sonnenpark - Park der Vielfalt wurde 2011 gegründet, die Gruppe die sich zum neuen Vorstand formierte, war jedoch schon seit 1999 aktiv. Neben dem Vorstand (Obmann\*frau, Kassier\*in, Schriftführer\*in sowie deren Vertreter\*innen) gibt es ordentliche Mitglieder, Fördermitglieder und Ehrenmitglieder.

Dem Verein geht es um die Pflege und Erhaltung des Natur- und Kulturortes Sonnenpark. Der Verein kümmert sich um alle Außenbereiche des fünf Hektar großen Areals, wie Baum- und Strauchschnitt, Wegepflege, Gemüse- und Kräuterbeete, Naschgarten und weitere Themengärten, Projekte mit Schulen, universitären Einrichtungen und Bürger\*innen. Es geht hier um körperliche und konzeptionelle Arbeit mit erwünschter Partizipation der Bevölkerung. Aufrufe - sogenannte Calls - sollen die Mitbürger\*innen ermutigen, sich ehrenamtlich für den Sonnenpark zu engagieren. Bis zum Jahr 2018 wurden ca. 100 000 ehrenamtliche Stunden gezählt.<sup>96</sup>

Nachdem die ersten Nachbarn eingebunden und die ersten gemeinschaftlichen Aktivitäten abgeschlossen waren, überprüfte der Verein Sonnenpark sein Leitbild und nahm neue Aktivitätsfelder auf. Er nannte sich nun: *Verein zur Förderung von Begegnung, Bildung, Kultur und urbaner Landwirtschaft*.

Neben der Pflege und Gestaltung des Parks fokussiert sich der Verein auf die Stärkung und Weiterentwicklung eines sinnbildlichen Baumes mit Stamm und vier Ästen.

---

<sup>96</sup> vgl. <http://www.sonnenpark-stp.at>, [13.5.2019]



Der Stamm ist das Symbol für die Basisarbeit im Verein, wie Vorstandstätigkeit, Öffentlichkeitsarbeit, Verwaltung und Visionenbildung, die vier Äste stehen sinnbildlich für die folgenden vier Aufgabenbereiche oder Aktivitätsfelder.

1. Urbane Land- und Forstwirtschaft (urbaner Natur und Artenschutz, Steuerung der Baumarten, Zusammensetzung der Baum- und Pflanzengruppen)
2. Bildung und Forschung (Schulprojekte, Projekte mit universitären Einrichtungen, Führungen)
3. Erholung, Sport und Begegnung (Möglichkeit sozialer Kontakte, persönlicher Bedürfnisse wie Entspannung und körperliche Betätigung)
4. Kunst und Kultur (Kulturarbeit, Veranstaltungen und Kooperationen)<sup>97</sup>

Sie sind die in Kapitel 4 genau beschriebenen Berührungspunkte zur Gastrosophie.

Die seit 2011 jährlich stattfindenden Sonnenparkfeste und unzähligen weiteren kleinen Feste, sowie die Parkgestaltung und die Baumpatenschaften sind die Hauptreferenzen nach außen.

*"Durch die natürlichen Gegebenheiten vor Ort haben sich auch über die Jahre verschiedene Zonen entwickelt, die über ein 3 Kilometer langes - langsam gewachsenes - Wegenetz verbunden sind. Die Menschen schätzen vor allem den Abwechslungsreichtum auf der eigentlich kleinen Fläche von 5 ha: Waldwege, Lagerwiesen, Sonneninseln, Auwald, Schotterrasen, Bebuschungszone, Uferzonen am Werksbach, Themengärten, Naschzonen, Plätze für die Sinne, Gemeinschaftsgärten, Kunstobjekte und Rückzugszonen."*<sup>98</sup>

Durch das ständige Bestreben des Vereins die St. Pöltner Bevölkerung von der Idee Sonnenpark zu überzeugen und zu integrieren und durch die stimmungsvollen einzigartigen Sonnenparkfeste, ökologische Referenzfeste, ist es gelungen, den Park derart unentbehrlich zu machen, dass die Stadt und die Wohnungsgenossenschaft von ihrem Bebauungsvorhaben Abstand genommen haben.<sup>99</sup>

Wofür der Verein Sonnenpark nach dem erreichten Ziel steht, muss genau definiert werden. Ideologisch gibt es keine Neuerungen, aber durch Fortschritt, Politik und Zeitgeist werden ökologische und sozialpolitische Trends im Sonnenpark stets integriert und adaptiert werden müssen.

---

<sup>97</sup> vgl. <http://www.gartenpolylog.org/gartenprojekt/sonnenpark-st-poelten>, [12.7.2019]

<sup>98</sup> WEIDMANN, Markus. Einreichung *Natur im Garten*, 2016, S. 2

<sup>99</sup> Anm.: Es klingt wie ein modernes Märchen.

### 3.5.3 Verein Grund

Der Verein *Grund-Nährboden für Vielfalt*<sup>100</sup> besteht seit 2013. Im Rahmen einer Lehrveranstaltung der Fachhochschule wurde das Projekt eines "Interkulturellen Gemeinschaftsgartens" im Sonnenpark vorgestellt und die Menschen lernten einander kennen.



Abbildung 33 Logo Verein Grund

Migranten bewirtschaften ein Stück zur Verfügung gestelltes Land, das im mittleren Teil des Sonnenparks vom Obmann Markus WEIDMANN urbar gemacht wurde. Dieser Garten im Garten, der Gemeinschaftsgarten Nord, soll ein Beitrag zur Integration sein, zur bildlich gesprochenen Verwurzelung neu zugezogener Menschen. Im übertragenen Sinne geht es um Wurzeln schlagen in ihrer neuen Heimat Österreich. Der Gemeinschaftsgarten Nord wird im Kapitel *Urban Gardening* näher beschrieben.

Zwei Sozialarbeiterinnen betreuen Familien aus verschiedenen Nationalitäten. Gemeinsame Aktionen wie Picknicks und Workshops tragen zur Kommunikation und Integration bei. Der Verein Grund setzte gemeinsam mit dem Verein Sonnenpark erste Akzente in St. Pölten zum Thema "Interkulturelle Gemeinschaftsgärten".



Abbildung 34 Wordle-Text Sonnenpark

„Mit dem Sonnenpark haben wir hier in St. Pölten den idealen Ort für unseren Gemeinschaftsgarten gefunden. Dank der großartigen Zusammenarbeit mit dem Kulturverein LAMES und dem Verein Sonnenpark haben wir die Chance, unseren Garten hier auch nach Projektabschluss weiterführen zu können“<sup>101</sup>, so Martin Zauner, FH-Lektor und Projektmitinitiator, über die örtliche Lage und Nachhaltigkeit des Projekts.

<sup>100</sup> vgl. <http://gartenprojekt.at/>, [6.9.2019]

<sup>101</sup> <http://gartenprojekt.at/2014/03/>, [6.9.2019]

## 3.6 Andere Gärten im Vergleich

Die folgenden Vergleiche sollen unterschiedliche Ansätze aber auch Gemeinsamkeiten zum Sonnenpark aufzeigen, beginnend von Epikurs Garten, André Hellers Garten Anima, Prinzessinnengarten Berlin, Macondo Integrationsgarten in Wien sowie weitere Gemeinschaftsgärten der Jetztzeit.

### 3.6.1 Der Garten Epikurs - Athen

Der Garten Epikurs<sup>102</sup> ist kein Garten im herkömmlichen Sinne, sondern eher als Schule zu verstehen, eröffnet gegen Ende des 3. Jahrhunderts vor Christus in einem Garten vor Athen. Der von der Insel Samos stammende Philosoph Epikur erwarb ein Gartengrundstück und gründete die "Schule des Gartens". Diese "*legendäre Urkommune*"<sup>103</sup> steht für "freundschaftliches und gerechtes Zusammenleben". Der epikureische Hedonismus bezieht auch diese soziale Komponente mit ein, wobei dieses demokratische Selbstverständnis, nämlich Freiheit für alle und die soziale Gleichstellung von Frauen und Sklaven, eine damals ungewöhnliche Lebenshaltung war.<sup>104</sup>

Auf diesem Grundstück wurde gelehrt und gelernt, desweiteren war es Wohnstätte für die Schüler\*innen, die aus allen sozialen Schichten kamen. Epikur - als philosophischer Gegenspieler Platons vertrat eine Lehre, die auf das Diesseits und auf die Sphäre der Sinne ausgerichtet war. 40 Jahre war er der geistige Mittelpunkt des Gartens, er nahm die Position eines Soters (Retters) ein und wurde von seinen Anhänger\*innen verehrt. Bis in die Mitte des vorchristlichen Jahrhunderts wurde Epikurs Gartenschule weitergeführt.<sup>105</sup> Epikur war der Vorreiter des lebenslangen Lernens. "*Epikurs Schüler genossen nicht nur die Lehren ihres Meisters, sondern auch die Gaben des großen Gemüsegartens, in dem seine Lehrveranstaltungen stattfanden.*"<sup>106</sup>

Epikurs Philosophie war praktischer Natur. Ihm ging es nicht nur um philosophische Worte, sondern um die praktische Umsetzung in das Leben - Ethik als praktische angewandte Philosophie. Glück soll nicht nur gelehrt, sondern auch gelebt werden. Sein lustbetonter Ansatz wurde oft missinterpretiert. Nicht hedonistische Ausschweifungen,

---

<sup>102</sup> EPIKUR ist auch der Name der Fachzeitschrift der Gastrosophie.

<sup>103</sup> LEMKE, Harald, Ethik des Essens. Einführung in die Gastrosophie, S. 432

<sup>104</sup> vgl. ebd, S. 432 ff.

<sup>105</sup> vgl. [www.wissenschaft.de/zeitpunkte/epikur-gruendet.die-schule-des-gartens](http://www.wissenschaft.de/zeitpunkte/epikur-gruendet.die-schule-des-gartens), [18.6.2019]

<sup>106</sup> REITZ, Michael, Philomenü. Ein gastrosophisches Essay in drei bis fünf Gängen, 2017, S. 13

sondern die kleinen Freuden des Tages waren seine gelebte Praxis.<sup>107</sup> *"Ich pfeife auf die Freuden eines üppigen Mahles nicht dieser Freuden wegen, sondern wegen der Unannehmlichkeiten, die ihnen auf dem Fuße folgen."*<sup>108</sup> Epikurs Lebensstil war bescheiden, einfach und schlicht.

Er empfiehlt Maß zu halten, körperliche Schmerzen sollen kompensiert werden durch Freude an Wissenschaft und Kunst und durch die kleinen Freuden des Lebens. Er unterscheidet drei Arten von Lustgefühlen:

- natürliche und notwendige (Essen und Schlafen)
- natürliche, aber nicht unerlässliche (Geschlechtslust)
- künstliche und unnötige (Wunsch nach Reichtum, Konsumzwang, Machthunger)

Seine "Glücksformel" lautet: Erstere soll man befriedigen, Zweiteren zurückhaltend nachgeben und den Dritten entsagen. In gepflegten Gärten mit Freunden schöngeistige Gespräche zu führen, war für Epikur reinste Quelle des Glücks.<sup>109</sup>

*"Dafür, dass die Lust das Lebensziel ist, liegt der Beweis darin, dass die Lebewesen von Geburt an Gefallen daran finden, dagegen dem Schmerz naturgemäß und ohne Überlegung sich widersetzen. (Epikur, 4./3. Jh. v. Chr.)"*<sup>110</sup>

Auch im Sonnenpark wird - wie die folgenden Kapitel zeigen werden - auf unterschiedliche Weise gelehrt und das Wissen in die Praxis umgesetzt. Auch die Unterschiede zwischen Kulturen und sozialen Schichten spielen keine Rolle. Der Kunst- und Naturgenuss kommt nicht zu kurz und auch schöngeistige Gespräche finden hier statt. Sowie die epikureische Anhängerschar herbeiströmte, um bei ihm im Garten zu leben, so wünschen auch wir uns eine Anhängerschar bei der Partizipation. Sie besteht aus nationalen und internationalen Künstler\*innen, Aktionist\*innen, Naturliebhaber\*innen, Gärtner\*innen und natur- und kulturaffinen Bürger\*innen der Stadt und könnte noch größer werden...

### 3.6.2 André Hellers Garten Anima - Marrakesch

Der drei Hektar große Park namens Anima gehört zu den schönsten und fantasievollsten Gärten der Welt. André Hellers Garten ist ein Ort der Sinnlichkeit und Kontemplation, der Freude und Heilung, des Staunens und der Inspiration für Menschen mit offenem Geist.<sup>111</sup>

---

<sup>107</sup> vgl. [www.philosophie-der-stoa.de/garten-epikur.php](http://www.philosophie-der-stoa.de/garten-epikur.php), [18.6.2019]

<sup>108</sup> Epikur Fragmente, Nr. 10, in: LEMKE, Harald, Ethik des Essens, 2016, S. 430

<sup>109</sup> vgl. REUTTERER, Alois, Erkennen und Handeln, 1992, S.114

<sup>110</sup> Bundesministerium für Unterricht (Hg.) Philosophie zum Lesen, 1992, S.126

Dieser Park wird des Öfteren als "Rückkehr ins Paradies" betitelt, da er die Sehnsucht des Menschen nach Schönheit und dem Guten/Wahren beflügelt. Die Farbenpracht und Statuen im Park, gleichsam einem englischen Sculpture Garden in Überdimension, ist inspirierend für den Sonnenpark. Und trotzdem stellt sich die Frage: *Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah?*

### 3.6.3 Prinzessinnengarten - Berlin

Der Berliner Stadtgarten hat eine teilweise ähnliche Geschichte wie der Sonnenpark. Aktivisten konnten ihn 2012 vor einem Investor retten. Die Kampagne hieß "Wachsen lassen!" im Gegensatz dazu "Sonnenpark bleibt!" Berlin-Kreuzberg-Moritzplatz ist die Destination. Eine ehemalige Brachfläche - so wie auch der Sonnenpark - wurde seit 2009 von Anrainer\*innen in einen Nutzgarten für urbane Landwirtschaft umgewandelt. Die Gebäude bestehen aus Containern, die Pflanzen sind mobil untergebracht in Bäckerkisten und Tetra Packs, der Anbau erfolgt ökologisch.<sup>112</sup> Der Vorteil des Sonnenparks besteht in der Infrastruktur der ehemals zum Abbruch geweihten Gebäude SKW 81 und 83, ein Container wie im Prinzessinnengarten wird das zukünftige Klimaforschungslabor sein und eine eventuelle Food Coop Zweigstelle. Auch unser Anbau ist ökologisch, aber nicht in Form von Bäckerkisten, sondern in Form von Beeten.

### 3.6.4 Macondo - Wien

Macondo ist eine Flüchtlingssiedlung mitten in Wien, im 11. Wiener Gemeindebezirk Simmering. An diesem Ort wurde ein Integrationsprojekt gestartet, das an Urban Gardening geknüpft ist. 30 Familien aus unterschiedlichen Ländern bearbeiten hier ein Stück Land, bauen Gemüse, Obst und Blumen an. Das Konzept des Crowdfunding-Projekts trägt den Namen "Macondo blüht auf" und gilt als Vorzeigeprojekt zum Thema Integration.

*"Durch gemeinsames Gärtnern und das Zusammen-Arbeiten am sozial-kreativen Projekt wird ein Miteinander geschaffen. Eine Zusammengehörigkeit – unabhängig von Herkunft, Kultur oder Religion."*<sup>113</sup>

---

<sup>111</sup> vgl. <http://andre heller.com/de/portfolio/anima-garden-marrakech/>, [18.6.2019]

<sup>112</sup> vgl. <https://prinzessinnengarten.net/>, [6.9.2019]

<sup>113</sup> <https://www.derbrutkasten.com/crowdfunding-projekt-macondo-blueht-auf-knuepft-integration-an-urban-gardening/>, [18.6.2019]

Dieses Projekt gibt es seit 2015, etwas im selben Zeitraum entstanden in St. Pölten zwei ähnliche Initiativen: Der Verein Grund initiiert ein Urban Gardening - Integrationsprojekt im Sonnenpark, die Gärten sollen später Gemeinschaftsgarten Nord heißen<sup>114</sup> und Sepp Gruber von der Diakonie St. Pölten gründet einen Multikulti-Gemeinschaftsgarten 300 Meter vom Sonnenpark entfernt. Manche Familien bewirtschaften in beiden Gemeinschaftsgärten ein Stück Land.

### 3.6.5 Gemeinschaftsgärten in Österreich

Gemeinschaftsgärten - auch community garden genannt - sind ein wesentlicher Beitrag zur nachhaltigen Entwicklung urbaner Räume. Eine Auflistung sämtlicher derzeitiger Gemeinschaftsgärten in Österreich ist unmöglich und eine genaue Zahl unbekannt. 2016 gab es österreichweit 80 Gemeinschaftsgärten.<sup>115</sup> Der Trend ist positiv ansteigend. Die Formen sind vielfältig.

#### **Urban Gardening**<sup>116</sup>

Urban Gardening versteht sich als städtisches Gärtnern, das nicht zwingend in Gemeinschaft passieren muss, sondern auch allein am heimischen Balkon stattfinden kann. Da sich Gemeinschaftsgärten oft in Stadtnähe oder in der Stadt befinden, werden die Begriffe Urban Gardening und Gemeinschaftsgarten häufig synonym verwendet (vgl. Kapitel Gemeinschaftsgarten).

#### **Mobile Gärten**

Darunter versteht man mobile Pflanzflächen, wie Kübel, Paletten, Säcke, Einkaufswägen. Diese Gärten entstehen bei schlechten oder versiegelten Bodenbedingungen oder bei temporären Projekten (im Sonnenpark nur als Kunstinstallation).

#### **Guerilla Gardening**

ist eine ökologische Bewegung: *"Wie ein lebender Organismus reagiert sie auf ihre Umwelt und wächst überall dort, wo sie auf günstige Bedingungen trifft."*<sup>117</sup> GG ist eine sehr kreative Form des Gärtnerns. Auf verbotenen Flächen wird gepflanzt, Töpfe werden aufgehängt, leer stehende Behälter (Tonnen, Scheibtruhen, Autos,...) begrünt.

---

<sup>114</sup> s. Kapitel 4.1

<sup>115</sup> vgl. LEREGGER, Florian, Gemeinschaftsgärten als nachhaltige Entwicklung urbaner Räume in: <http://n21.press/gemeinschaftsgaerten-urbane-entwicklung/>, [27.9.2019]

<sup>116</sup> Anm.: Die fettgedruckten Überschriften treffen auf den Sonnenpark zu.

<sup>117</sup> REYNOLDS, Richard, Guerilla Gardening. Ein botanisches Manifest, 2009, S. 17



### **Interkulturelle Gärten**

Bei diesen Gärten kommen durch das Gärtnern Menschen unterschiedlicher Herkunft in Kontakt. Die Diversität drückt sich nicht nur in zwischenmenschlich-kulturellen Belangen aus, sondern auch im Anbau unterschiedlicher mitgebrachter Pflanzen und Samen (vgl. Kapitel Gemeinschaftsgarten Nord).

### **Therapiegärten**

Dieses Gärtnern auf Zeit findet in Krankenhäusern oder Pflegeeinrichtungen statt und hat therapeutischen Charakter für die Zeit des Aufenthalts eines\*einer Patient\*in. Hier wird gemeinsam mit sozial geschultem Personal mit den betreffenden Personen landwirtschaftlich gearbeitet.<sup>118</sup>

### **Schulgärten** (vgl. Kapitel Schulprojekte: Duftgarten)

Sie bieten Kindern im oder außerhalb des Unterrichtsrahmens die Möglichkeit, mit dem Gärtnern, Pflanzen und Ernten in Kontakt zu kommen. Diese Schulgärten haben nicht nur biologische, sondern auch gemeinschaftsstärkende Ambitionen. Viele dieser Aktionen werden von der regionalen niederösterreichischen Organisation "Tut gut!" gefördert.

### **Garden-Sharing**

Dies bezeichnet die Benutzung mehrerer in einem privaten Garten. Der eigene Garten wird unter bestimmten Bedingungen anderen zur Verfügung gestellt. Ähnlich dem Food-, Car- oder House-Sharing wird die Infrastruktur Garten geteilt und anderen Interessierten zur Verfügung gestellt.

### **Selbsterntefelder**

Der Bauer parzelliert und sät, der Pächter betreut und erntet, ein kleiner Teil bleibt zur Selbstgestaltung frei.<sup>119</sup>

Dies sind nur einige Beispiele für vielfältiges gärtnerisches Tun. Der Zeitgeist und die jeweilige Bedürfnissituation zeigt großen Erfindergeist.<sup>120</sup>

---

<sup>118</sup> Meine jüngste Tochter Mara macht soeben im Rahmen ihrer Schulausbildung (BASOP) ein Praktikum am Loidlthof, einem Demeter-Bauernhof, wo stationäre und tageweise psychisch kranke Menschen leben und arbeiten.

<sup>119</sup> vgl. <https://www.xn--gemeinschaftsgarten-ytb.tirol/gaerten/arten/uebersicht>, [1.9.2019]

<sup>120</sup> In St. Pölten wird derzeit das vertical farming forciert.

### 3.7 Sonnenpark St. Pölten - innerurbane Einordnung

St. Pölten ist eine Mittelstadt mit ca. 55 000 Einwohner\*innen mit sehr hohem Grünanteil, nur 17% der Stadtfläche sind verbaut. Die Grünflächen im Stadtgebiet setzen sich zusammen aus Grünflächen um St. Pölten, aus einem Seengebiet im Norden und aus einem Grünzug links und rechts neben dem Traisenfluss, welcher die Stadt in Nord-Süd-Richtung durchschneidet. Diese Flächen haben einen großen Erholungswert für Spaziergänger\*innen, Läufer\*innen und Radfahrer\*innen sowie für die Besucher\*innen des Frequency Festivals als Campingzone.

Weiters gibt es 13 Kleingartenvereine, insgesamt 1323 Kleingärten, sogenannte Schrebergärten<sup>121</sup>, mit einer Gesamtfläche von 496 091 m<sup>2</sup>, welche für ca. 5000 Einwohner\*innen ein urbanes Naherholungsgebiet darstellen. Mit den ursprünglichen Schrebergärten haben sie heute wenig zu tun. Der damals überwiegende Anbau von Obst und Gemüse ist Erholungsgärten gewichen, in denen nur mehr kleine Mengen zum Naschen angebaut werden.<sup>122</sup>

Bemerkenswert in St. Pölten sind die zahlreichen Parks mit insgesamt 363 587 m<sup>2</sup>, das ist Österreichrekord. Diese Grünoasen haben verschiedene Stilrichtungen:

- Stadtwald - ein Waldpark aus der Zeit Kaiser Franz Josephs I im Westen St. Pöltens
- Sparkassenpark - ein Park mit Altbaumbestand und Blumeninseln in Bahnhofsnähe
- Hammerpark - ein Park mit See, Tieren und Kinderspielplätzen - im Süden der Stadt
- Südpark - ein barock angelegter Park - im Süden von St. Pölten
- und zahlreiche kleinere Parks<sup>123</sup>

Da der Sonnenpark aus einer Bürgerinitiative entstanden ist, formal jedoch noch als Bauland gilt und erst seit kurzem ein Pachtvertrag die Benutzung regelt, wird er offiziell (noch) nicht als Park geführt, obwohl er medial in den letzten Jahren sicher am stärksten vertreten war. In einem gerade in Vorbereitung stehendem Buch, St. Pölten und seine Parks, wird er jedoch gelistet sein. Eine Umwidmung des Sonnenparks von Bauland in Grünland ist von allen Vereinen gewünscht und wird dauerhaft angestrebt.

---

<sup>121</sup> Der Leipziger Arzt Dr. Moritz Schreber, der eine gesunde Ernährung aus dem eigenen Garten propagierte, war nur der Namensgeber. Den ersten Schreberverein gründete Schuldirektor Ernst Hausschild, der den Verein zu Ehren des verstorbenen Arztes Schreber benannte.

<sup>122</sup> vgl. <http://www.st-poelten.gv.at/Content.Node/freizeit-kultur/freizeit/Schrebergaerten.at.php>, [18.6.2019]

<sup>123</sup> vgl. [http://www.st-poelten.gv.at/Content.Node/freizeit-kultur/freizeit/parkanlagen\\_start.php](http://www.st-poelten.gv.at/Content.Node/freizeit-kultur/freizeit/parkanlagen_start.php), [16.6.2019]

## 4 Gastrosophische Bezüge/Berührungspunkte im Sonnenpark

Im Kapitel 4 sollen vor allem jene Tätigkeiten genauer beleuchtet werden, die in einem starken Zusammenhang zur Interdisziplinarität der Gastrosophie stehen. Angelehnt an die "vier Äste"<sup>124</sup> des Vereins Sonnenpark, verknüpft mit den künstlerischen Aspekten des Vereins Lames und den integrativen Bemühungen des Vereins Grund, soll hier ein Überblick gegeben werden über die Bestrebungen der Bewirtschaftungsphilosophie, Lebensphilosophie und Esskultur der letzten zwanzig Jahre.

Die Gewichtung der einzelnen Punkte ist dem Thema angepasst, weniger relevante Themen werden der Vollständigkeit halber nur kurz behandelt.

"*Buono, pulito e giusto*", die drei Schlagworte von Carlo PETRINI. Wie werden sie hier gelebt und umgesetzt? Was ist hier gut, sauber und gerecht? Ich behaupte, dass PETRINI gerne auf Besuch in den Sonnenpark kommen würde, weil er hier eine biologische Agrikultur in den Gemeinschaftsgärten Süd und Nord sowie eine Artenvielfalt von Nutzpflanzen in einer Symbiose mit heimischen Laub- und Nadelbäumen vorfinden würde (Unterkapitel 1 Urbane Land- und Forstwirtschaft). Sämtliche Feste und kulturelle Veranstaltungen stehen unter dem Aspekt "sauber" vom Einkauf bis zur Mülltrennung (Unterkapitel 5 Feste und Feierkultur). Der ethische Bildungsauftrag steht bei allen Veranstaltungen unter dem Slow Food-Aspekt (Unterkapitel 2 Bildung und Forschung). Der Sonnenpark bietet auch einen großen Beitrag zur psychosozialen Gesundheit des Menschen (Unterkapitel 3 Erholung, Sport und Begegnung) und versteht den Menschen auch als ausdrucksstarkes kulturelles Wesen (Unterkapitel 4 Kunst und Kultur) mit starkem antizipativen Anteil.

Um auf PETRINIS fairen Aspekt zurückzukommen, soll hier speziell auf den Gemeinschaftsgarten Nord hingewiesen werden, der es Migranten ermöglicht ohne Miete für ein Beet das Notwendigste zum Eigenbedarf anzubauen.

Die in Interviews von Zeitzeug\*innen gewonnenen und eigenen Beobachtungen fließen mit ein. Die derzeit aktiven Urban Gardener der Gemeinschaftsgärten Süd und Nord werden mittels eines Fragebogens soziodemographisch erfasst und deren Motive, Werte, Konsumverhalten und Genussfähigkeit, sowie zukünftige Parkvisionen erforscht und beschrieben. Dieser kleine empirische Teil ist aufgrund der geringen Anzahl der Gärtner\*innen möglicherweise nicht repräsentativ genug, soll jedoch den Mikrokosmos Sonnenpark besser darstellen und auch jene Menschen erfassen, die als Migranten wie urbane U-Boote leben.

---

<sup>124</sup> Ausgearbeitetes Konzept vom Vereinsobmann Markus WEIDMANN, auch Aktionsfelder/Tätigkeitsbereiche genannt

## 4.1 Urbane Land- und Forstwirtschaft - Urban Gardening/Forestry

In diesem Kapitel wird das Prinzip der Urbanen Landwirtschaft erörtert. Die Gemeinschaftsgärten, Themengärten und deren Bearbeitungsweisen, sowie die Parkgestaltung allgemein und deren Probleme werden beschrieben. Die Partizipation der Bevölkerung in Form von Pflanzenpatenschaften wird vorgestellt, weitere Aktionen und Projekte diesbezüglich sind später in Großkapitel 5 zu finden.

Urbanität und Landwirtschaft scheinen im ersten Moment widersprüchlich zu sein. Wie passt städtischer Raum und landwirtschaftliche Nutzung zusammen? *"Landwirtschaft in der Stadt ist jedoch der Beweis für den hybriden Charakter des Städtischen, für die Untrennbarkeit von Kultur und Natur bzw. Stadt und Land."*<sup>125</sup> Der urbane Gartenbau - auch Urban Gardening genannt - nutzt städtische Flächen innerhalb von besiedelten Gebieten oder in unmittelbarer Nähe und ist um eine nachhaltige Bewirtschaftung, umweltschonende Produktion und bewusste Konsumation der Produkte bemüht. Der städtische Gartenbau gewinnt aus mehreren Blickwinkeln an Bedeutung. Die Bevölkerung in den Städten nimmt zu, die Leute fliehen vom Land in die Stadt. Die landwirtschaftlichen Anbauflächen werden geringer oft auch als Folge des Klimawandels. Letztlich trägt Urban Gardening auch zur Armutsbekämpfung bei, da der Verzehr von Selbstangebautem kostengünstiger ist.<sup>126</sup>

Außerdem lernt man durch Selbstangebautes die natürlichen Vorgänge kennen, lernt das Zusammenspiel von Boden, Wetter, Aussaat und Ernte und gewinnt dadurch einen persönlichen Bezug zum Essen. Das Produkt wird mehr geschätzt, da es nicht selbstverständlich ist, weil es an Wissen und persönliches Engagement gebunden ist, wenn auch an Zufallsbedingungen (Wetter, Ungeziefer, Diebstahl, usw.) Beim gemeinsamen Versuch der Selbstversorgung findet reger Gedankenaustausch statt, man hilft sich gegenseitig und profitiert voneinander. Es finden interessante neue Begegnungen statt, die über das urbane Gärtnern und gemeinsame Essen hinausgehen. Letztlich geht es auch gesellschaftspolitisch um das gute Zusammenleben, das hier im Mikrokosmos Sonnenpark gelebt wird.

Severin HALDER meint, dass die urbane Landwirtschaft ein *"multifunktionales System"* [darstellt] *"mit positiven sozialen, ökonomischen und ökologischen Effekten. Sie leistet einen Beitrag zur Ernährungssouveränität, Gesundheitsversorgung, Armutsminderung und Umweltgerechtigkeit."*<sup>127</sup>

---

<sup>125</sup> HALDER, Severin. Gemeinsam die Hände dreckig machen, 2018, S.116

<sup>126</sup> vgl. [https://de.wikipedia.org/wiki/Urbaner\\_Gartenbau](https://de.wikipedia.org/wiki/Urbaner_Gartenbau), [18.6.2019]

<sup>127</sup> HALDER, Severin. Gemeinsam die Hände dreckig machen, 2018, S. 122

Harald LEMKE sieht das urbane Gärtnern darüber hinaus als politischen Akt der Auflehnung "*als permanente Demonstration und Revolution für einen anderen Umgang mit Essen*"<sup>128</sup>. Er bezeichnet das Urban Gardening, als "Avant-Gardening", weil es seiner Meinung nach "*eine der avantgardistischsten Bewegungen unserer Zeit*"<sup>129</sup> ist. "*Das 'Avant-Gardening' führt allen vor, wie leicht politische Arbeit sein kann und wie einfach die kulturelle Politik eines ethisch guten Essens funktioniert. Und dass sie auch Spaß machen kann.*"<sup>130</sup>

Will man diese Urban Gardening Bewegung, oder auch City Farming, Community Gardens titulierte, historisch betrachten, so setzte der Künstler Joseph Beuys in den 1970-er Jahren durch seine Pflanzaktionen wichtige Akzente. Der Ziehvater der Urban Gardening Bewegung sieht das Pflanzen losgelöst vom bäuerlichen Broterwerb und begreift den pflanzenden Städter als schöpferisches Wesen im gesellschaftlich-politischen Kontext. Selbst die ehemalige amerikanische Präsidentengattin Michelle Obama legte 2009 einen 100m<sup>2</sup> großen Gemüsegarten beim Weißen Haus an. Sie setzte mit dem *White House Kitchen Garden* ein Zeichen.<sup>131</sup> Bei Michelle Obama stand der Gesundheitsaspekt an erster Stelle, sie beeinflusste als First Lady positiv die gesunde Schulversorgung.<sup>132</sup>

Die neue Präsidentengattin Melania Trump führt ihn fort und verwendet ihn für Repräsentationszwecke. 2016 sagte Michelle Obama: "*I take great pride in knowing that this little garden will live on as a symbol of the hopes and dreams we all hold of growing a healthier nation for our children.*"<sup>133</sup>

LEMKE stellt sich auch die Frage, was passieren würde, wenn die Gemeinschaftsgärten gefördert und die Subventionsgelder für die Agrarindustrie abgeschafft werden würden.

Zurück von Amerika und philosophischen Überlegungen zum Urban Gardening des Sonnenparks. Versteht man den Park der Vielfalt als großen Garten, so ist er in seiner Kleinteiligkeit und Mannigfaltigkeit als Puzzle vieler kleiner Gärten zu sehen. Gärten im Garten trifft am ehesten die Bezeichnung. Diese Gärten sind in den letzten 20 Jahren gewachsen in unterschiedlichen Tempi, mit unterschiedlichen Themen und Intentionen sowie mit unterschiedlicher personeller Beteiligung.

---

<sup>128</sup> LEMKE, Harald, Politik des Essens. Wovon die Welt von morgen lebt, 2012, S.147

<sup>129</sup> s. ebd.

<sup>130</sup> s. ebd.

<sup>131</sup> vgl. LEMKE, Harald, Politik des Essens. Wovon die Welt von morgen lebt, 2012, S.149 ff.

<sup>132</sup> vgl. [https://en.wikipedia.org/wiki/White\\_House\\_Vegetable\\_Garden](https://en.wikipedia.org/wiki/White_House_Vegetable_Garden), [3.9.2019]

<sup>133</sup> <https://www.bustle.com/p/what-happened-to-michelle-obamas-garden-shows-melania-trump-is-handling-it-very-differently-10928285>, [3.9.2019]

Neben Gemeinschaftsgarten Süd und Nord, die hauptsächlich von Gärtner\*innen für den Gemüseanbau genutzt werden - geschmückt durch Blumen ähnlich wie in Bauerngärten - gibt es zwei wichtige Arbeitsbereiche, die über Whatsapp-Gruppen miteinander kommunizieren:

- Die BASISgruppe<sup>134</sup>

Sie arbeitet im großen Rahmen um die Erhaltung und Schaffung der Infrastruktur, kümmert sich um Baum- und Strauchschnitt und um die Pflege der Wege. Diese Basisarbeit ist die am körperlich anstrengendste und verantwortungsvollste.<sup>135</sup>



Abbildung 35 Knochenarbeit im Sonnenpark

- Die GARTENgruppe

Sie nimmt sich um Verschönerungen gewisser Themeninseln oder spezieller Teile im Park an: Beispiel für einen Aufruf: "Am Samstag ab 14:00 sanieren wir den Duftgarten, wer ist dabei?"



Abbildung 36 T-Shirt Gärtnerin Nena

"Ich bin Gärtnerin, was sind deine Superkräfte?"

Und ganz nebenbei - Gärtnern gibt Superkräfte zurück!<sup>136</sup>

---

<sup>134</sup> Anm.: Die Großschreibweise ist ein gewünschtes Stilelement.

<sup>135</sup> Anm.: Aufgrund des hohen körperlichen Einsatzes gibt es gerade deswegen in dieser Kategorie die wenigsten authentischen Fotos.



#### 4.1.1 "Natur im Garten" Kriterien

Gastrosophische Bezüge sind in der ethischen Bewirtschaftung und Pflege des Sonnenparks zu finden, die gesundes Wachstum der Pflanzen und Bioqualität der Ernte, den Erhalt der Artenvielfalt der Tier- und Pflanzenwelt gewährleisten sowie einen fairen, sozialen, menschlichen Umgang stärken.

Der Garten wird ökologisch nachhaltig bewirtschaftet und gepflegt und richtet sich nach folgenden drei Kernkriterien von "Natur im Garten":<sup>137</sup>

- Verzicht auf Pestizide, z.B. Schneckenkorn, Unkrautvertilgungsmittel, Spritzmittel,...
- Verzicht auf chemisch-synthetische Düngemittel, erlaubt sind Kompost, Jauchen, Mulchen, Gründüngung und organischer Dünger
- Verzicht auf torfhaltige Produkte, um die ökologisch wertvollen Moore zu erhalten

Desweiteren müssen mindestens

- je fünf Naturgartenelemente und
- je fünf Kriterien für Bewirtschaftung/Nutzgarten erfüllt werden, um die Plakette als Auszeichnung zu erhalten.



Abbildung 37 Logo Natur im Garten

##### 4.1.1.1 Naturgartenelemente<sup>138</sup>

1. Wildstrauchhecken: als Lebensraum für Insekten, Vögel und kleine Säugetiere, einerseits als Futterquelle in Form von Beeren andererseits als Wohnstätte. Diese Wildstrauchhecken sind umso wertvoller, wenn mindestens drei verschiedene regionale Arten vorhanden sind.

---

<sup>136</sup> Literaturempfehlung: HÖLLRIGL, Ute Karin, TraumGarten. Tiefenpsychologische Betrachtungen zu Garten, Sinn und dem Unbewussten, 2019

<sup>137</sup> vgl. <https://www.naturimgarten.at/>, [25.8.2019]

<sup>138</sup> vgl. ebd.

2. Wiese und Wiesenelemente: am besten Wildblumenwiesen, die nicht öfter als drei Mal jährlich gemäht werden. Eine weitere mögliche Form sind das Stehenlassen von Blumeninseln.
3. Zulassen von Wildwuchs: Pflanzen, die wie zufällig von selbst kommen, decken den Boden ab und locken Nützlinge an.
4. Wildes Eck: z.B. Brennnessel "gsettn" als Rückzugsbereich für Tiere.
5. Sonderstandorte: wie Schwimmteiche oder Feuchtbiotope.
6. Laubbäume und Kletterpflanzen: am besten regionaltypisch als Wohnraum und Nistplatz für Vögel.
7. Blumen und blühende Stauden: vielfältige Arten mit ungefüllten Blüten als Bienenfutter.

#### 4.1.1.2 Bewirtschaftung und Nutzgarten<sup>139</sup>

1. Kompost: Kompost ist ein wertvoller organischer Dünger und schließt den natürlichen Kreislauf im Garten. Er schafft die Basis für gesundes Wachstum vor allem in den Gemüsegärten. Der fertige Kompost wird im Garten weiterverwendet, der Sonnenpark hat drei Kompostmieten.
2. Nützlingsunterkünfte sind natürliche Formen von Stein- und Strauchschnitthaufen oder gekaufte Nützlingshotels. Sie sichern den Insektenreichtum.
3. Regenwassernutzung: für Teile des Gartens in Form von Regentonnen.
4. Umweltfreundliche Materialwahl: für Wege, Plätze, Terrassen in Form von Steinen und Hackschnitzel.
5. Mulchen: Beete mit Grasschnitt, Gehäckseltem oder gejäteten Unkräutern abdecken, um den Boden zu schützen.
6. Gemüse- und Kräuterbeete: der kürzeste Transportweg vom Garten in die Küche trägt zum Klimaschutz bei.
7. Obstgarten und Beerensträucher ermöglichen gesundes Naschen und nachhaltige Selbstversorgung.
8. Mischkultur - Fruchtfolge - Gründüngung: zur Erhaltung des wertvollen Bodens und zur Erreichung des Ernteertrages ohne chemische Dünger.

Nach eingehender Betrachtung der angeführten Punkte, treffen auf den Sonnenpark tatsächlich alle Kriterien zu, wobei der Punkt Regenwassernutzung prozentuell auf Grund der Größe des Geländes den geringsten Stellenwert hat.

---

<sup>139</sup> vgl. <https://www.naturimgarten.at/>, [25.8.2019]

#### 4.1.2 Gemeinschaftsgarten Süd

Dieser Garten hat die historisch längste Nutzungsgeschichte. Nach der Erbauung des Wohnhauses der Familie Salzer, Spratzerner Kirchenweg 81, wurde hier ein Garten mit Gemüse und Blumen angelegt. Er diente als Hausgarten für die Bewohner\*innen.<sup>140</sup>



**Abbildung 38**  
Kartoffelpyramide mit  
Fahrrad

In der Zeit der bosnischen Flüchtlinge wurde der Garten ebenfalls zum Eigenbedarf verwendet<sup>141</sup>. Mit dem Auszug der Menschen verwucherte der Garten. Der 1999 neu zugezogene Verein Lames war mit Kunstprojekten im und am Haus beschäftigt und der gärtnerische Gedanke der damals hauptsächlich jungen Männer erwachte erst langsam. Nach dem Prinzip "Trial and Error" - Versuch und Irrtum, wurden Kräuterbomben ausgestreut, manchmal kurz umgegraben und Samen aufgestreut und dgl. Die Aktionen machten Spaß, der Erfolg jedoch war mäßig.

In dieser Zeit, ca. 2003, kam ich das erste Mal in Kontakt mit dem Gelände und es ließ mich seit dem nicht mehr los. Gemeinsam mit meinem Bruder<sup>142</sup> und anderen jungen Männern wurden die Beete umgegraben und doch etwas konzeptioneller gestaltet und bewirtschaftet. Die Form war die eines Rechtecks, die Größe der Beete variierte jährlich. Arbeitsgeräte und Bewässerung waren spärlich, die Motivation aber hoch.

Im Jahr 2008 gestaltete das alternative Pärchen Ilona und Manfred die Form des derzeitigen Gemeinschaftsgarten Süd. Sie legten nach einem selbst gezeichneten Plan "Inseln" an, die mit geflochtenen Weidenruten umrandet wurden. Sie pflegten alle Inseln selber nach dem Prinzip der Permakultur<sup>143</sup>. Doch je mehr Leute sich dafür interessierten und gärtnerisch Anteil nahmen, desto mehr zogen sie sich zurück.



**Abbildung 39** Gemeinschaftsgarten Süd



**Abbildung 40** Gemeinschaftsgarten Süd

<sup>140</sup> vgl. Interview 1

<sup>141</sup> vgl. Interview 2

<sup>142</sup> vgl. Interview 3

<sup>143</sup> Permakultur ist ein Konzept, das auf die Schaffung von dauerhaft funktionierenden, nachhaltigen und naturnahen Kreisläufen zielt.

Derzeit sind alle acht Inseln an unterschiedliche Personen vergeben, die hier neben- und miteinander "garteln". Die St. Pöltner\*innen aus der näheren und weiteren Nachbarschaft bauen Obst, Gemüse, Kräuter und Blumen an. Die ursprünglichen Umrandungen sind mittlerweile vermodert und die Inseln sind mit unterschiedlichen am Gelände gefundenen oder anderen natürlichen Materialien umrahmt: alte Ziegelsteine, Weiden- und Lianengeflecht, Holzbretter, Wollschnüre, Stoffborten u.ä. und mit einem Namensschild mit dem Vornamen versehen, um den Parkbesucher\*innen zu zeigen, dass es sich hier nicht um einen "Pflück-Mich"-Garten handelt.

Die Betreuer\*innen der Beete, wechseln häufig. Neben den Stammbeten gibt es Beete mit hoher Fluktuation. Wenn die Zeitressourcen nicht mehr vorhanden sind, dann wird das Beet an neue Interessent\*innen weitergegeben. Die Erfahrung hat gezeigt, dass die anfängliche Euphorie durch unterschätzte Arbeit, Missernte oder durch Schnecken-plage oft kippt und die Insel wieder aufgegeben wird und temporär verwildert. Prinzipiell baut jeder das an, was er gerne möchte und gerne verzehrt. Man beobachtet sich gegenseitig, lernt voneinander, kompostiert<sup>144</sup> gemeinsam und hilft aus beim Gießen. Die Whatsapp-Gruppe: "GARTENgruppe Sonnenpark" vernetzt alle Urban Gardener des Sonnenparks. Zeitweilig wird zu gemeinsamen Arbeitscalls aufgerufen. Aber es kann jeder wählen, ob er lieber in der Gruppe oder alleine arbeitet.



Abbildung 41 Beet Waltraud

Einen kleinen Teil des Gemeinschaftsgartens nutzt der Verein Sonnenpark selbst, um Erdäpfel und andere Gemüsearten sowie Kräuter anzubauen, welche bei Festen verwendet werden. Neben den Gemeinschaftsbeeten befinden sich noch eine Kräuterspirale und ein



Abbildung 42 Rastplatz, Gemeinschaftsgarten Süd



Abbildung 43 Basis-Süd

Kräutermosaik, gestaltet beim Sunkids Camp 2009<sup>145</sup>. Als infrastrukturelle Maßnahmen gibt es sowohl hier als im Gemeinschaftsgarten Nord einen Wasseranschluss mit Gießkanne und Gartenschlauch, einen verschließbaren Werkzeugspind mit Zahlencode, eine Mülltonne, einen Komposthaufen, einen Pflanztisch, eine Sitzgruppe mit

Outdoor-Möbeln, eine Baumstehbar und ein Fundament für die neu entstehende Gartenhütte.

<sup>144</sup> s. Kapitel Kompostier-Workshop

<sup>145</sup> s. Kapitel Projekte für die Zivilbevölkerung



#### 4.1.3 Gemeinschaftsgarten Nord



Abbildung 44 Gemeinschaftsgarten einst



Abbildung 45 Gemeinschaftsgarten Nord im Frühjahr 2019

Entstanden ist dieser Gemeinschaftsgarten Nord aus einer Initiative der Fachhochschule St. Pölten, Migranten zu "verwurzeln". Mittlerweile bauen hier zehn verschiedene Nationalitäten teils heimisches teils aus ihren Ländern mitgebrachtes Saatgut an. Der Wechsel der Betreiber\*innen ist aus Gründen der Abschiebung gegeben.

Die Flächen wurden vom Vereinsobmann urbar gemacht, ausgeholzt und zugewiesen. Die Menschen können durch ihr gärtnerisches Tun früher gewohnte Alltagshandlungen wieder aufnehmen und sich so als aktiv und wertvoll empfinden. So berichtet eine Iranerin, dass sie hier wie zu Hause ihre Kräuter anbauen kann und sich fast wie daheim fühlt.<sup>146</sup>

*"Hier spielt aber nicht nur das Gärtnern eine Rolle, sondern auch das gemeinsame Arbeiten, [...] die Möglichkeit der Partizipation innerhalb einer Gemeinschaft, die Entwicklung eines gemeinschaftlichen Sinns im gemeinsamen Tun und letztlich das kommunikative Zusammensein im Garten."*<sup>147</sup>

Die Verwirklichung der angestammten Idee ist jedoch manchmal "durchwachsen". Aufgrund der interkulturellen Unterschiede ergeben sich unerwartete Schwierigkeiten, mit denen die Mitglieder des Vereins Sonnenpark, die öfter im Park anwesend sind als die zuständigen Sozialarbeiter\*innen, konfrontiert werden:

---

<sup>146</sup> durch Fragebogen erhoben

<sup>147</sup> NEUNER, Angelika, Interkulturelle Gemeinschaftsgärten, in: Sustainable Austria Nr. 46, März 2009

- Diejenigen, die wenig besitzen, haben ein sehr starkes Bedürfnis sich abzugrenzen und einzuzäunen und ihren Besitz zu verteidigen.
- Manchmal gibt es Streitigkeiten über die Größe des Gartens. Wenn jemand über die zugewiesene Größe "hinausgärtner", kommt es zu Konflikten.
- Die dafür verwendeten Materialien entsprechen oft nicht den ökologischen Kriterien des Geländes (Natur im Garten - Vorgaben).
- Ebenso wird der Umgang mit Pestiziden und Kunstdünger von Manchen als problemlos gesehen. (Lernprozess!)
- Gemeinschaftswerkzeug wird entwendet oder nicht ordnungsgemäß retourniert.
- Komposthaufen und Mülltrennung sind kulturell ungewohnte Einrichtungen.
- Immer wieder wird Gemüse von Unbekannten abgeerntet.
- Die Sprachbarriere ist größer als gedacht, oft fungieren die Kinder der Familien als Dolmetscher\*innen bei Differenzen. Bei den Befragungen konnte ich feststellen, dass die Menschen sehr herzlich und offen sind. Wenn Kommunikation über Dritte (deutschsprechende Kinder, Dolmetscher\*in) möglich ist, werden Barrieren und Vorurteile leichter abgebaut.

Als Park der Vielfalt, der gelebten Biodiversität, sind auch soziale Herausforderungen bei der "Kulturellen Diversität" nicht unüberbrückbare humane Probleme.

Beide Gemeinschaftsgärten funktionieren auf ihre Weise und sind doch ganz verschieden. Sie sind eine gut eingeführte Institution und beleben ihn und werten ihn in seiner Vielfalt auf. Die Bestandsaufnahme 2019 in Form eines Fragebogens war der Verfasserin ein wichtiges Anliegen um die Komplexität und Diversität dieser Projekte aufzuzeigen.

#### **4.1.4      Befragung der Gemeinschaftsgärtner\*innen inklusive Auswertung**

Mittels eines zweiseitigen Fragebogens<sup>148</sup> wurden die im Sonnenpark gemeinschaftlich gärtnernden Personen schriftlich anonym befragt. Neben der Erfassung der demographischen Eckdaten der Aktiven wurde einerseits nach den Motiven des städtischen Gärtnerns geforscht und andererseits die möglichen daraus resultierenden Veränderungen im Konsumverhalten und in der Genussfähigkeit. Erhoben wurden außerdem die Projekt- und Workshop-Wünsche und die zukünftigen Visionen für den Sonnenpark.

---

<sup>148</sup> Der vollständige Fragebogen befindet sich im Anhang in Kapitel 10.



Die Befragung wurde im Gemeinschaftsgarten Süd (8 Gärtner\*innen) und im Gemeinschaftsgarten Nord (10 Gärtner\*innen) durchgeführt. Von den insgesamt 18 Befragten wurden nach längerem Bemühen und teilweise mit einer Dolmetscherin 16 Fragebögen retourniert und jene ausgewertet. Je eine Person aus je einem Gemeinschaftsgarten blieb unerreichbar. Zwei füllten die Fragebögen online aus, drei mit einer Dolmetscherin, der Rest schriftlich nach Überreichung des Fragebogens. Die Fragestellungen waren teils geschlossen durch Ankreuzen, teils offen durch Ausformulieren zu beantworten. Eigene Beobachtungen und Interpretationen fließen mit ein.

#### 4.1.4.1 Soziodemographische Eckdaten

Der erste Punkt dieser schriftlichen Fragebogenuntersuchung befragt die Menschen nach Name (oder Pseudonym aus Anonymitätsgründen), Alter, Geschlecht, Familienstand, Anzahl der Kinder, Nationalität sowie Dauer des Aufenthaltes, Bildungsgrad und Wohnsituation.

Name/Pseudonym.....
Alter.....
Geschlecht.....Familienstand.....Anzahl der Kinder (mit Alter).....
Nationalität.....Dauer des Aufenthaltes.....Bildungsgrad.....
Beruf.....Geistige Arbeit (in%).....körperliche Arbeit (in %).....
Ich wohne in      o Haus      o Wohnung o mit o ohne Terrasse, m <sup>2</sup> -Angabe.....

Das Durchschnittsalter der Gemeinschaftsgärtner\*innen beträgt 46 Jahre, die zwei jüngsten Frauen sind 24 und 25, die zwei ältesten sind jeweils 65.

Dreiviertel sind Frauen, ein Viertel Männer. Möglicherweise liegt das darin, dass der Gemüsegarten oft als erweiterte haushälterische Tätigkeit gesehen wird. Im interkulturellen Gemeinschaftsgarten Nord arbeiten prozentuell mehr Männer, was darauf zurückzuführen ist, dass sie Pensionisten oder Migranten sind. Zwei Männer sind berufstätig. Von den Berufsgruppen gibt es Angestellte, einen Techniker, eine Gärtnerin, Pensionisten, eine Physiotherapeutin, eine Lehrerin und Studentin, eine diplomierte Krankenschwester, zwei Sozialarbeiterinnen, eine Schneiderin, eine Stickerin, ein Taxifahrer, eine Kulturschaffende sowie Hausfrauen.

Vom Familienstand ist alles vertreten. Knapp die Hälfte ist verheiratet, die andere Hälfte ist zu gleichen Teilen ledig, geschieden, zwei afghanischen Frauen sind verwitwet. Auffällig ist, dass die österreichischen Urban Gardener eher alleine gärtnern und die

Nicht-Österreicher\*innen im Familienverband. Die jungen haben noch keine Kinder, die älteren Gemeinschaftsgärtner\*innen durchschnittlich zwei Kinder. Die Rate wird durch die größere Kinderanzahl der Migrant\*innen erhöht.

Im Gemeinschaftsgarten Süd sind hauptsächlich Österreicher\*innen bis auf eine Polin und eine Bosnierin. Beide sind zweisprachig in Österreich aufgewachsen und von Anfang an im Verein Sonnenpark aktiv. Im Interkulturellen Gemeinschaftsgarten Nord sind folgende Nationen vertreten: Österreich (2), Deutschland (1), Syrien (1), Afghanistan (3), Iran (1), Russische Föderation (2).

Drei Gemeinschaftsgärtner\*innen wohnen in einem Haus, die anderen in Wohnungen. Das wird wahrscheinlich mit ein wichtiger Grund sein, einen Gemeinschaftsgarten zu bestellen.

#### 4.1.4.2 Fragen zum Gemeinschaftsgarten (Lage, Motive, Sonstiges)

Bei der Frage 2 geht es um den jeweiligen Gemeinschaftsgarten (Süd oder Nord), um die Zeit, die arbeitend im Gemeinschaftsgarten verbracht wird und um die Motive, die damit verbunden sind.

a) Ich habe einen Garten im Gemeinschaftsgarten      o Süd      o Nord						
b) Ich arbeite in der Woche      o 0-1   o 1-2   o 2-3   o 3-4   o 4-5   o mehr Stunden						
c) Meine Motivation im Gemeinschaftsgarten (0 = trifft gar nicht zu, 5 = trifft vollständig zu)						
	0	1	2	3	4	5
Sinnvolle Freizeitbeschäftigung, Hobby						
Bewegung in der Natur, körperliche Kräftigung						
Freunde und Gemeinschaft, Plaudern und Gemeinsamkeit						
Erholung, Entspannung, Entschleunigung						
Ernten, Verarbeiten und Kochen						
Finanzielle Ersparnis, weniger Einkauf im Supermarkt						
Experimentieren, Dazulernen, Weiterbilden						

Im Gemeinschaftsgarten Süd arbeiten sieben Personen, wobei drei Inselbeete aus diversen Gründen ungepflegt blieben und von 2 Personen jeweils 2-3 Beete gepflegt werden. Im Interkulturellen Gemeinschaftsgarten Nord sind 10 Beete in rechteckiger Form angelegt und von je einer Person/Familie bewirtschaftet. Die Größe der Beete variiert, manche wollen ein größeres Beet.

Von der wöchentlichen Arbeitszeit in den jeweiligen Gemeinschaftsgärten fällt auf, dass die "Migrant\*innenbeete" eher regelmäßig in kleineren Zeiteinheiten von 1-2 Stunden gepflegt werden. 4 Personen arbeiten 4-5 Stunden wöchentlich, der Rest arbeitet weniger, niemand arbeitet nach eigenen Angaben regelmäßig mehr als 5 Stunden wöchentlich.

Um die Motive für das gemeinschaftliche Gärtnern im Sonnenpark zu ergründen, wurden sieben Vorschläge genannt, die auf einer Skala von 0 bis 5 Punkten anzukreuzen waren. "*Sinnvolle Freizeitbeschäftigung, Hobby*", sowie "*Erholung, Entspannung, Entschleunigung*" sind die absoluten Spitzenreiter bei den evaluierten Motiven, gefolgt von "*Freunde, Gemeinschaft, Plaudern und Gemeinsamkeit*". Das am niedrigsten bewertete Motiv ist die "*finanzielle Ersparnis*". In der Kategorie "*Experimentieren, Dazulernen, Weiterbilden*" gab es die größte Schere. Während einige es als sehr wichtiges Motiv ansahen, war es für andere unwesentlich. Die Motive "*Ernten, Verarbeiten, Kochen*" und "*Bewegung in der Natur, körperliche Kräftigung*" lagen im Mittelfeld.

Die meisten Nennungen generell gab es im 5-Punkte Bereich (51), gefolgt von 4-Punkte Nennungen (15) und 3-Punkte Nennungen (14). 0-Punkte Nennungen gab es nur 7, davon ein Mal bei "*körperlicher Bewegung*", drei Mal bei "*finanzieller Ersparnis*" und drei Mal beim Punkt "*Experimentieren, Dazulernen, Weiterbilden*". Auffallend war bei der mit einer Dolmetscherin geführten Befragung, dass die Antworten der drei befragten Afghan\*innen sehr ähnlich waren und bei der Zahlenverteilung eine große Schere zu bemerken war, d.h. sie gaben entweder 5 Punkte oder 0 Punkte.

Von einer Gärtnerin aus dem Gemeinschaftsgarten Süd wurde als zusätzliches Motiv angegeben: "*Begreifbarmachen der Natur*", "*mit Kindern im Boden wühlen*", "*einen Bezug zur Erde herstellen und sich erden*".

Zusätzliche Motivnennungen kamen von Gärtner\*innen aus dem Gemeinschaftsgarten Nord: "*Spaß, Kontakt und Gemeinschaft*" und dass das Gärtnern das "*Heimweh lindere*". Sie "*vergessen beim Arbeiten im Garten ihre Sorgen und ihre Fuß- und Rückenschmerzen*", "*Gärtnern ist ein schönes Gefühl, sie fühlen sich wie zu Hause im Vater-Garten*". Ein weiteres wichtiges Motiv einer Gärtnerin aus dem Garten Nord ist, dass sie gerne ihre "*Ernte mit befreundeten Familien teilt*" und "*dass Schenken Freude macht*".<sup>149</sup>

---

<sup>149</sup> Anm.: Dies konnte auch ich bei den Befragungen feststellen, dass die Gärtner\*innen im Gemeinschaftsgarten Nord sehr freigiebig waren und mir Gemüse schenkten, während die Gärtnerinnen im Gemeinschaftsgarten Nord das Hauptaugenmerk auf die Beantwortung der Fragen lenkten.

#### 4.1.4.3 Fragen zum Konsumverhalten und zur Genussfähigkeit

Frage 3 beschäftigt sich damit, ob sich durch die Arbeit im Gemeinschaftsgarten das Konsumverhalten, die Genussfähigkeit oder sonstige Dinge verändert haben und wenn ja, auf welche Art und Weise?

Hat sich durch Anbau & Ernte im Gemeinschaftsgarten etwas bezüglich Essen verändert?		
Essverhalten	<input type="radio"/> nein	<input type="radio"/> wenn ja, wie.....
Genuss	<input type="radio"/> nein	<input type="radio"/> wenn ja, wie.....
Sonstiges.....		

Das Konsumverhalten hat sich bei zwei Drittel der Befragten geändert. Sie meinten, dass sie sich *saisonaler ernähren und ihre Speisen auf das Angebot des Gartens abstimmen*. *"Im Sommer gibt es frisches Gemüse, das fast jeden Tag gegessen wird, dadurch esse ich weniger Fleisch"*, meint eine russische Geologin. Vom Interkulturellen Gemeinschaftsgarten Nord kam das Argument, dass sie sich *"durch das Angebaute mehr an ihre Heimat erinnern würden, auch wenn nicht alle Samen zu essbaren Pflanzen werden, weil es hier in Österreich zu kalt ist"*. Einige meinten, dass sich das Essverhalten durch den Gemeinschaftsgarten nicht geändert hat, weil sie vorher auch schon "gesund" gelebt haben.

Die Genussfähigkeit hat sich ebenfalls bei ca. drei Viertel verändert: Sie schätzen *"die Frische, die Qualität und das Eigene und können dadurch ihr selbst gezogenes Gemüse mehr genießen"*. *"Gemüse aus dem Garten schmeckt einfach besser!"* *"Das Gemüse vom Garten hat einen anderen Geschmack als vom Geschäft, es schmeckt besser."* *"Alles bio, alles frisch, alles gut"*, waren die oft gehörten - einfachen, aber auf den Punkt gebrachten - Aussagen der Migrant\*innen. Eine Befragte meinte, sie habe *"durch den dahinter stehenden Entwicklungs- und Arbeitsprozess mehr Gespür für das Essen bekommen"*.

#### 4.1.4.4 Konkrete Fragen zum Sonnenpark

Hier geht es einerseits um die persönliche Gewichtung der Aktionsfelder, der sogenannten Äste, um konkrete Workshop-Wünsche. Desweiteren konnten sich die Befragten noch ganz individuell äußern, was ihnen sonst noch am Sonnenpark wichtig ist. Jeder durfte sich auch noch in einer offenen Fragestellung ganz konkret für die Zukunft äußern und drei Visionen/Wünsche für diesen Ort nennen.

a) Reihe die "Äste" des Sonnenparks nach persönlicher Wichtigkeit von a, b, c, d, e !  
(a = am wichtigsten, e = am unwichtigsten)

	Erholung, Bewegung und Sport
	Urbane Landwirtschaft
	Kunst und Kultur
	Forschung und Bildung
	Feste und Feiern, Essen und Trinken

b) Was ist dir am Sonnenpark sonst noch wichtig? (auch mehrere Antworten möglich)  
c) Welche Projekte/Workshops könnten noch durchgeführt werden?  
d) Nenne 3 Visionen für diesen Ort!

Frage a) Reihe die "Äste" (Aktionsfelder) nach persönlicher Wichtigkeit von a, b, c, d, e !

Bei "Urbaner Landwirtschaft" waren die meisten a-Nennungen, was nicht unerwartet kam, sondern die Meinung und das Tun der Gemeinschaftsgärtner\*innen unterstrich und bestätigte. "Erholung, Bewegung und Sport" lag auf Platz 2, gefolgt von "Kunst und Kultur" und "Forschung und Bildung", "Feste feiern" lag knapp dahinter an der fünften Stelle. Manche konnten sich gar nicht entscheiden, weil ihnen alles gleich wichtig war. Im Gemeinschaftsgarten Nord war auffällig, dass es keine wesentlichen Unterschiede gab zum Gemeinschaftsgarten Süd, das Interesse am Feste feiern, Essen und Trinken war jedoch als noch unwichtiger angegeben. Viele kennen zwar das Sonnenparkfest und das Parque del Sol, "man kann dadurch die Kultur kennenlernen", aber das Gärtnern und die Erholung sind für die Gemeinschaftsgärtner\*innen Nord und Süd das wichtigste.

Frage b) Was ist dir am Sonnenpark sonst noch wichtig?

Die offene Fragestellung fiel folgendermaßen aus: Eine Gärtnerin nannte: "das Bewusstsein für die Umwelt stärken und Vorbildwirkung zu sein". "Der Sonnenpark ist ein wichtiger sozialer Raum, ein Raum für soziale Kontakte" (Kontaktmöglichkeit, Gleichgesinnte, Freunde treffen, Bekanntschaften schließen, beim Spazieren freundliche Begegnungen erleben, Menschen aus anderen Ländern kennen lernen)" und wichtig für die "psychosoziale Gesundheit". Der Sonnenpark ist ein "Freiraum zum Experimentieren und Gestalten", "zum gemeinsamen Tun und Lernen in der Natur", "ein Platz für Insekten-, Schmetterlings- und Kleintierschutz", "ein Ort der Nachhaltigkeit". "Bäume

(Griecherlbäume zum Essen) und frische Luft sind wichtig". "Die entspannte Atmosphäre, die im Park herrscht." Eine Gärtnerin beschreibt den Ort als "Lebenselexier".

Frage c) Welche Projekte/Workshops könnten noch durchgeführt werden?

"Bewährtes beibehalten, aber doch immer wieder etwas Neues anbieten". Vier wollten "vermehrt Kräuterworkshops bzw. Kräuterwanderungen".

Für eine Migrantin wäre ein Pflanzworkshop wichtig. Sie möchte wissen, "welche Gemüsearten bei uns gut gedeihen". Sie kennt sich mit dem Wetter und den Pflanzen noch nicht so gut aus. Eine andere Migrantin sagt, sie hat viel Erfahrung und sie braucht nichts lernen. Auch "Botanik für Anfänger\*innen" war ein geäußelter Wunsch, sowie Garten- und Naturarbeit allgemein, "Verarbeitung von Obst und Gemüse, Pflanzentauschmarkt", "Workshops zu Koch- und Esskultur, Kunst und Landart", "kleine Veranstaltungsformate (z.B. Lesungen) mit Kochen". Letztendlich wurde auch der Wunsch nach einer "Kompost-Toilette" geäußert. Fünf Menschen haben diese Frage nicht beantwortet, was in die Richtung gedeutet werden kann, dass sie mit dem bestehenden Angebot zufrieden sind.

Frage d) Nenne drei Visionen für diesen Ort! (Sonnenpark)

Diese Frage wurde von einigen gar nicht ausgefüllt von manchen wiederum sehr ausführlich. Dass der Sonnenpark "bestehen bleiben" soll, bringt ein Befragter kurz und prägnant auf den Punkt. Die Antworten zum Thema Visionen werden hier thematisch zusammengefasst:<sup>150</sup>

Soziale Visionen: Der Sonnenpark könnte ein "Grätzel"<sup>151</sup> - Zentrum des Südens von St. Pölten" werden. "Die Kulturveranstaltungen sollen erweitert werden". "Ein ganzjähriger Caféhausbetrieb mit Angestellten" wird gewünscht, sowie ein "Selbstversorger-Lokal mit Shop". Es soll jedoch "kein Massentourismus entstehen und die Intimität muss erhalten bleiben". "Die Balance zwischen Öffnung und Privatheit" ist anzustreben. Es soll ein "bunter toleranter Begegnungsort werden", "Genuss und Erholung sind wichtig und der Zauber des Ortes soll erhalten bleiben". "Jeder soll mit Jedem können", ist die Vision einer Gemeinschaftsgärtnerin Süd. Die Sehnsucht nach Harmonie ist in der letzten konfliktreichen Zeit angestiegen.

Gartenvisionen und Bildungsvisionen: Manche wünschen sich ganz pragmatisch ein "größeres Grundstück" zur Bewirtschaftung. "Ein Nationalitäten- und Heilkräutergarten" soll angelegt werden, eine "Volkshochschule für urbane Landwirtschaft, eine

---

<sup>150</sup> Im Kapitel 6 werden spezielle und allgemeine Visionen noch näher ausgeführt.

<sup>151</sup> Anm.: österreichisch umgangssprachlicher Begriff. Ein Grätzel, auch Gretzl, ist ein Teil eines Wohnviertels, ein Ortsteil.



*Gartenschule soll entstehen", "ein Gärtner soll fix angestellt werden". (Diese Vision wird auch vom Obmann seit langem angestrebt, s. Kapitel Visionen).*

Strukturelle, organisatorische Visionen: *"mehrere Mitglieder finden und einbinden, die den Ort aktiv gestalten wollen", "Partizipation anleiten und stärker leben", "Schulen stärker an den Park binden".*

Infrastrukturelle Visionen: diese wurden in großem Maße von den Gemeinschaftsgärtner\*innen Nord gewünscht: *"mehr Parkbänke, Sessel und Tische zum Essen", "ein Haus, dass Schatten spendet und vor Regen schützt, wo man auch etwas trinken und essen kann und sich von der Arbeit ausrasten kann", "eine Toilette".* Bei den Häusern *"alles sauber machen und putzen"*, meinte eine Gärtnerin als Vision, *"wandelbares Workshop-Programm", "bessere Umsetzung der guten Ideen", "alle Generationen vermehrt einbinden", "mehr Anerkennung durch öffentlichkeitswirksame Preise".*

*"Der Sonnenpark soll internationales Leuchtturmprojekt für Nachhaltigkeit und Ökologie werden und zur Gesundheitsförderung beitragen",* meint eine Sozialarbeiterin. *"Im Rahmen von Symposien und Kongressen soll ein reger Austausch stattfinden auch zu den Themen Gastrosophie und Gemeinwohlökonomie",* regt eine Studentin an.

Neben diesen Visionen der Keimzelle "Urban Gardener" wird dem Thema ein ganzes Großkapitel am Ende der Arbeit gewidmet, wo konkrete gastrosophische Visionen erörtert werden und auch die beiden Obmänner ihre Visionen ansprechen (s. Großkapitel 6).

#### **4.1.4.5 Abschließende Gedanken zur Befragung**

Durch die Befragung kam ich bis auf zwei Online Befragte in direkten Kontakt mit den Gärtner\*innen und die Kommunikation wurde dadurch aufgenommen und verändert. Besonders die Migrant\*innen fühlten sich durch das persönliche Interesse wertgeschätzt und waren sehr freigiebig. Generell gibt es ein gutes Miteinander, die Sprache ist ein wichtiges Mittel zur Kommunikation aber auch Körpersprache wie Mimik und Gestik zeigen Freundlichkeit und Wertschätzung.

Auffallend war, dass die Migranten den größten Wert auf pragmatische und praktische Dinge legten (Hütte, Toilette, Bänke,...) und die "Gesetzten" den Schwerpunkt auf geistige Visionen legten. Diese Unterschiede können wahrscheinlich aber auch in der unterschiedlichen Sprachgewandtheit und Ausdrucksmöglichkeit zu finden sein. An dieser Stelle möchte ich nochmals der Iranerin MANIZEH für ihre Hilfe als Dolmetscherin danken.

#### 4.1.5 Gestaltung, Baum- und Strauchschnitt und Wegepflege

Neben den speziellen individuumorientierten Gartenaktivitäten der Gemeinschaftsgärtner\*innen, darf jedoch das große Ganze, das System Sonnenpark, nicht aus den Augen verloren werden. Zu den Basisarbeiten gehören ästhetische natürliche Gestaltung, Baum- und Strauchschnitt sowie Wegepflege.

Diese sicherheitstechnisch wichtigen Arbeiten werden von der Basisgruppe übernommen. Die Arbeit ist körperlich schwer, nimmt einen großen Teil der Parkpflege ein und wird als weniger gut sichtbare Arbeit wahrgenommen im Gegensatz zur physisch leichteren und sofort erkennbaren Arbeit des Rasenmähens. Die größten alljährlichen Projekte sind die Gartengestaltung im Frühjahr, die in Kapitel 5 beschrieben wird, sowie Pflanzenpatenschaften, Häckselarbeiten und Einwinterungsarbeiten.

Die Fülle an Tätigkeiten in einem Gebiet von der Größe von sieben Fußballfeldern ist ehrenamtlich kaum zu bewältigen. Viele Fragen um Hilfestellungen und der Wunsch um eine Fixanstellung im Park blieben bis dato seitens der Stadt unerhört.


Im Jahr 2018 wurden  
**7 1 4 0**  
(siebentausendeinhundertvierzig)  
**ehrenamtliche  
Arbeitsstunden**  
im Sonnenpark - Park der Vielfalt  
von Bürger\_innen der Stadt  
St. Pölten geleistet!  
**D A N K E !** 

Abbildung 46 Ehrenamtliche Arbeitsstunden

#### 4.1.6 Themengärten

Die Themengärten sind sehr ess-spezifisch orientiert und verdeutlichen die Bestrebungen, den Sonnenpark in einen essbaren Park zu verwandeln. Sie werden oft im Rahmen von Pflanzenpatenschaften oder Projekten angelegt. Die Themengärten sind gleichsam Kleingärten im Großgarten Sonnenpark, dazu gehören Naschgarten, Weingarten, Waldgarten, Himbeerinsel, Duftgarten und "Gstettn".

Naschgarten: Der Naschgarten befindet sich im Anschluss an den Gemeinschaftsgarten Süd, quasi als Übergang des kultivierten in den wildwüchsigen Bereich. Dort reifen Brombeeren, Ribisel, Stachelbeeren und Maulbeeren, Maibeeren u.v.m.

Weingarten: Am höchsten Punkt der Waldarena entsteht auf ca. 20m<sup>2</sup> ein Weingarten. Dieses sonnige Plateau bietet Platz für zwei Zeilen. Geplant ist ein Feldversuch eines organisch-biologischen Weinanbaus unter Berücksichtigung der Standortfaktoren: Klima, Boden, Lage. Laien planen, bauen, bepflanzen und pflegen. Gemeinsam soll einerseits zu wichtigen Themen wie Nützlinge, Schädlinge, Organe des Rebstockes und Unterstützungsmaterialien recherchiert werden, andererseits sollen Pflanzungen und Pflegemaßnahmen wie z.B. Rebschnitt, Erziehung und Bodenpflege umgesetzt werden.<sup>152</sup>



Abbildung 47 Weingarten

Waldgarten: Der Waldgarten muss aufgrund von Erdarbeiten neu gestaltet werden. Dort beheimatet sind Gemüsearten, die wenig Sonne brauchen und im Schatten gut gedeihen.



Abbildung 48 Waldgarten

Himbeerinsel: Dieses 50 cm hohe Wiesenplateau umrahmt von Flieder wurde einst als Gartenbühne benutzt. Die Himbeeren haben den Platz erobert und bilden einen Kreis mit zwei Metern Durchmesser. Interne Anmerkung: alle Früchte, die im Erntezustand rot sind, werden durch ihre auffällige Leuchtkraft als erstes von den Menschen abgeerntet, wie Himbeeren, (Wald-)Erdbeeren, Paradeiser.

<sup>152</sup> Persönliche Quelle: Obmann Markus WEIDMANN

Duftgarten: Der Duftgarten befindet sich im nördlichsten Teil des Parks, strategisch ursprünglich so geplant, um eine Durchfahrtsstraße zu verhindern. Sein Thema sind die olfaktorischen Sinne - im speziellen der Geruchssinn - und Gerüche, Düfte und Aromen, die in der Natur aufzuspüren sind. Der Duft wird sowohl von essbaren Kräutern wie Rosmarin, Majoran, Salbei, Lavendel als auch von Blumen und Sträuchern, wie Flieder, Jasmin, Geißblatt, Rosen und Lilien verströmt. Da die Anlegung des Duftgartens ein Schulprojekt war, finden die Leser\*innen dazu mehr Informationen im Kapitel Schulprojekte.



Abbildung 49 Duftgarten

"Gschtettn"<sup>153</sup>: dieser mundartliche Ausdruck beschreibt den Urzustand einer Böschung (Steine, Ziegel, Brennesseln) in der Nähe der Waldarena. Dieses Gelände wurde durch resistente, sich stark vermehrende und anspruchslose Pflanzen und Kräuter bepflanzt: Frauenmantel, Zitronenmelisse, Fette Henne, Seifenkraut, Storchschnabel. Zitronenmelisse und Brennessel können zu Säften und Tees verarbeitet werden.

Wo der Pfeffer wächst! Hierbei handelt es sich um einen Platz, an dem viele rote Blumen als Komplementärfarbe zum satten Grün blühen.



Abbildung 50 Wo der Pfeffer wächst...

Als weitere Themengärten in Planung sind Steingarten und Färbergarten. Da jedoch die Erhaltung und Kultivierung der bereits bestehenden Themengärten viel zeitlichen Anspruch erfordern, ist die Umsetzung auf unbestimmte Zeit verschoben.

<sup>153</sup> Heimatforschung Hofstetten-Grünau (Hg.), Pielachtaler Mundart, Mundartausdrücke aus dem mittleren und oberen Pielachtal, 2015, S. 38

#### 4.1.7 Pflanzenpatenschaften

Eine Pflanzenpatenschaft zu übernehmen, birgt - neben der aktiven Partizipation an der Parkgestaltung - mehrere Komponenten in sich, die ökologisch, sozial, psychologisch oder ästhetische Aspekte beinhalten.



Abbildung 51 Pflanzenpatenschaften

- Es ist eine besondere Ehre, eine Pflanzenpatenschaft zu übernehmen und dadurch ein nachhaltiges Zeichen gesetzt zu haben. Ein Schildchen mit Pflanzenart, Pflanzzeit und Name des Spenders geben Aufschluss darüber.
- Die Patenschaften erfolgen oft anlassbezogen, z.B. zur Geburt eines Kindes, zum Tod eines Menschen, zum Abschluss eines Projektes oder innerhalb der Parkgestaltung oder einer Veranstaltung und ist meist mit einem kleinen Festakt des Essens und Trinkens verbunden.
- Aufgabe der Patin oder des Paten ist es, sich in der ersten Zeit der Akklimatisierung und Einwurzelung um die Pflanze zu kümmern, damit sie ihre "Übersiedlung" gut überlebt. Dies geschieht in Form von Gießen, Auf- oder Anbinden, Jäten und Ausmähen. Bei weiter Wohnentfernung der Verantwortlichen kann diese Aufgabe auch an andere Personen delegiert werden. Da es sich bei vielen Patenschaften um Nutzpflanzen handelt, kann die betreffende Person Jahre später ihren Baum abernten.
- Ziel ist es - neben ein paar Exoten - vor allem heimische Nutzpflanzen zu kultivieren, mit dem Ziel, den essbaren Sonnenpark noch vielfältiger und genussvoller zu gestalten.
- Die reifen Früchte können geerntet aber auch gespendet werden. Bäume, die von anderen abgeerntet werden dürfen, sind mit einem "Pflück-Mich"-Schild gekennzeichnet. Dadurch ergibt sich eine reiche "Obstkammer" im Sonnenpark.
- Vom Pragmatischen her tragen die Pat\*innen durch ihre Spende den Kauf der Pflanze. Im Idealfall liegt die Spende darüber, was sofort wieder in den Sonnenpark re-investiert wird.



Hier eine unvollständige, im Wandel begriffene Auflistung essbarer Pflanzen im Sonnenpark:<sup>154</sup>

Knorpelkirsche - Ringlotte/Reneklode - Taffetapfel - Apfel Sternrambour - Apfel Baldwin - Sommerapfel - Marille Ungarische Beste - Znaimer Ananasmarille - Wiener Schafbergmarille - Williams Christ Birne - Erdbeerbaum - Kiwi - Feige und Feige winterhart - Gewöhnliche Berberitze Obstgarten Haus 83 - Lamberts Hasel Heckenkreis - Winterapfel Jazzheuriger Obstgarten - Brombeere stachelfrei - Weißer Maulbeerbaum - Haselnuss Park Süd - Vereinsdechantsbirne - Elsbeere Schleusenwiese (Mitte) - Prinzesskirsche Walwiese - Roter Wein Weißer Saal - Dirndl/Kornelkirsche - Himbeere - Japanische Weinbeere - Mariazeller Hauszwetschge - Maulbeere schwarz - Ribisel rot, weiß und schwarz - Stachelbeere Gemeinschaftsgarten Süd - Dirndl/Kornelkirsche Gehsteig Ost - Ribisel rot, weiß und schwarz Baumplattform - Walnuss - Zwetschgenbaum Eschendom - Schattenmorelle - Hirschholler Park Ost - Gelber Edelapfel - Steirische Schafsnase - Schlehe - Dreiblättrige Orange (Bitterorange) Umrandung Gemeinschaftsgärten GRUND - Kräuter alle Gemeinschaftsgärten, Duftgarten - Kriecherl überall im Park - Speierling Mammutparkwiese - Kriecherl - Szechuan-Pfeffer - Eberesche - Gemeine Berberitze - Dreiblättrige Orange - Birne Salzburg - Birne Josefine von Mecheln - Elsbeere Augenwiese bzw. Umkreis der Augenwiese - Mährische Eberesche Hexenwald - Maroni - Maulbeere schwarz - Pawpaw (Indianerbanane) - Chinesische Dattel - Kupfer-Felsenbirne - Ringlotte beim Duftgarten - Rossatzter Riesenmispel Baumspira - Maibeere beim Naschgarten - Roter Holunder beim Höhenrausch.

Die letzte Patenschaft wurde von der universitären Gastrosophie-Gruppe am 18. Mai 2019 in Form eines Maibeerstrauches und eines roten Holunders übernommen.



**Abbildung 52 Gastrosophiestein mit Schnecken beim roten Holunder**

<sup>154</sup> Auflistung vom Obmann Markus Weidmann



## 4.1.8 Kooperationen mit anderen Initiativen

### 4.1.8.1 Stattgarten

Stattgarten - Urban Gardening in St. Pölten ist ein 2014 gegründeter Verein, der sich den Bereichen Nachhaltigkeit, Ernährungssouveränität, alternativen Ökonomien und kultureller Vielfalt mit dem Konzept des Urban Gardenings nähert. Neben der Vernetzung lokaler Initiativen, führt Stattgarten verschiedene Projekte durch. Öffentlich zugängliche Obstbäume und Kräuterbeete/-wiesen werden als "Pflück mich"-Stationen gekennzeichnet, um vorhandene Ressourcen sichtbarer zu machen.<sup>155</sup> Im Sonnenpark stehen z.B. 17 "Pflück-Mich"-Schilder mit Aufforderungscharakter zur Selbsternte.



Abbildung 53 Pflück mich-Schild

### 4.1.8.2 Smart Pölten-Stadtoase

Smart Pölten ist ein Verein von ehrenamtlich engagierten Bürger\*innen aus St. Pölten, der sich für nachhaltige, soziale und ökologische Innovationen in der Stadtentwicklung stark macht. Der Verein Sonnenpark entwickelte als Projektpartner von Stadtoase das Konzept für das Sonnenpark Klimaforschungslabor (s. Kapitel 4.2.4) und die Speisepilzzucht (s. Kapitel 5.3.9). Beides sind kooperative Projekte mit der Stadtoase St. Pölten, die ihren positiven ökologischen Fußabdruck im Stadtgebiet hinterlassen und einen wertvollen zukünftigen Bildungsbeitrag leisten.<sup>156</sup>

### 4.1.8.3 igkultur<sup>157</sup>

Der Sonnenpark ist seit 2015 Mitglied des Vereins igkultur, der sich für politische und kulturelle Themen einsetzt.

<sup>155</sup> vgl. <https://www.lenaweiderbauer.com/kopie-von-workshops>, [20.6.2019]

<sup>156</sup> vgl. <https://www.stadt-oase.at/so/app/oase>, [7.9.2019]

<sup>157</sup> vgl. <https://www.igkultur.at/mitglieder/sonnenpark-st-poelten>, [20.6.2029]

#### 4.1.8.4 Natur im Garten

Die im Jahr 1999 gegründete Aktion des Landes Niederösterreich mit dem Namen "Natur im Garten" ist mittlerweile eine fixe Institution, die für die Ökologisierung von Privatgärten, Parks und anderen öffentlichen Grünflächen eintritt. Sie haben Kriterien festgesetzt und daran Fördergelder gekoppelt, entsprechende Gärten werden zertifiziert.

Die bereits beschriebenen Grundprinzipien stellen klar, was nicht in einem "Natur im Garten" - Garten zu sein hat, nämlich Pestizide, Kunstdünger und Torf und was in einem Garten sein soll.

Die weiteren Maßnahmen sind geteilt in wertvolle Naturgartenelemente, wie z.B. Blumenwiese, Blumen und blühende Stauden, Feucht- und Trockenbiotope, Wildes Eck und Zulassen von Wildwuchs, Wildstrauchhecken und Laubbäumen.

Zum Thema Bewirtschaftung und Nutzgarten werden Komposthaufen, umweltfreundliche Materialwahl, Nützlingsunterkünfte, Regenwassernutzung, Mulchen, Gemüse und Kräuter, Obstgarten und Beerensträucher, Mischkultur, Fruchtfolge und Gründüngung empfohlen.<sup>158</sup>

Im Sonnenpark werden tatsächlich alle Maßnahmen umgesetzt und der Nasch- und Nutzgarten werden jährlich ausgebaut nach den eigenen Maximen des essbaren Parks.

#### 4.1.8.5 Gartenpolylog

Der Sonnenpark ist Mitglied beim 2007 gegründeten Verein Gartenpolylog. Dieser versteht sich als Initiator von Gemeinschaftsgärten und als Netzwerk für alle Gemeinschaftsgärten Österreichs mit dem Schwerpunkt "Interkulturelle Gemeinschaftsgärten". Durch eine Kooperation im Jahr 2017 fungierte der Sonnenpark als Drehort für einen Film, der versuchte den Lebensraum Garten für Mensch und Umwelt transparent zu machen.<sup>159</sup>

Der Sonnenpark als Austragungsort für die jährliche Gartenpolylog-Veranstaltung wurde bereits andiskutiert.



Abbildung 54 Plakette  
Gemeinschaftsgarten  
Sonnenpark

<sup>158</sup> vgl. <https://www.naturimgarten.at/unser-angebot/natur-im-garten-g%C3%BCtesiegel.html>, [17.8.2019]

<sup>159</sup> vgl. <http://www.sonnenpark-stp.at/>, [25.8.2019]

#### 4.1.8.6 Cinema Paradiso

Das Programmokino Cinema Paradiso nutzte den Standort Sonnenpark mehrere Male für Open Air Aufführungen zu natur- und kulturnahen Themen.

Eine Kooperation Lames und Cinema Paradiso führte zum Open Air Kino mit dem Titel "Rivers and Tides" (D 2000). Unter der Regie von Thomas Riedelsheimer zeigt Andy GOLDSWORTHY seine Landart-Arbeiten mit Naturmaterialien wie Eis, Steine, Blätter und Zweige. Der Film zeigt das Unvorhersehbare und die Vergänglichkeit in der Natur.<sup>160</sup>

Desweiteren war der Verein Sonnenpark im Cinema Paradiso vertreten bei einem Film- und Diskussionsabend zum Thema Urban Gardening: *"Neue Wege der Selbstversorgung abseits von Supermärkten und Wegwerfgesellschaft."*<sup>161</sup> Es gab Vorträge und zwei Kurzfilme, die weltweite Urban Gardening-Modelle zeigten.

Im Anschluss bei der Podiumsdiskussion wurden St. Pöltner Initiativen vorgestellt und es ergaben sich rege Diskussionen mit dem Publikum und weiteren Referent\*innen. Am Foto (v.l.n.r.) Referentin Waltraud ZAHORIK für den Sonnenpark, Lena WEIDERBAUER für Stattgarten und Referent Jörg EIGENBAUER für den Gemeinschaftsgarten Grund.



Abbildung 55 Podiumsdiskussion im Cinema Paradiso 2015

<sup>160</sup> vgl. <http://cinema-paradiso.at/filmdb/cinema-paradiso-im-sonnenpark/>, [10.6.2019]

<sup>161</sup> <http://cinema-paradiso.at/st-poelten/gallery/2015/>, [10.6.2019]

#### 4.1.9 Auszeichnungen<sup>162</sup>

Folgende Auszeichnungen wurden bereits an Lames und später an Sonnenpark verliehen.



Abbildung 56 Urkunde des (ehemaligen) Landeshauptmannes Erwin PRÖLL

**2006** (an Lames) Natur im Garten – “Lebensraumtypen am SKW 83” Ökologischer Bericht & Empfehlungen für die zukünftige Nutzung / Natur im Garten Plakette  
<http://www.naturimgarten.at/>

**2008** (an Lames) Anerkennungspreis der Niederösterreichischen Landesregierung – Volkskultur und Kulturinitiativen an “La Musique et Sun”  
<http://www.noel.gv.at/><sup>163</sup>

**2010** an Lames: best private plots 10 – Die besten Gärten



Abbildung 57 Best private plots

**2010**

Nominierung unter den besten 28, internationaler Wettbewerb, im zweisprachigen Katalog erschienen. <http://privateplots.at/> <http://privateplots.at/archiv/2010/nominierungen.html>

**2012** an Sonnenpark: Natur im Garten: Aufnahme als Gemeinschaftsgarten

<sup>162</sup> vgl. [http://www.sonnenpark-stp.at/wp-content/uploads/downloads/2012/09/Sonnenpark\\_Mappe\\_2012\\_v1.pdf](http://www.sonnenpark-stp.at/wp-content/uploads/downloads/2012/09/Sonnenpark_Mappe_2012_v1.pdf), [17.8.2019]

<sup>163</sup> Urkundenquelle: [http://www.sonnenpark-stp.at/wp-content/gallery/auszeichnungen/kulturpreis\\_2008\\_noel.jpg](http://www.sonnenpark-stp.at/wp-content/gallery/auszeichnungen/kulturpreis_2008_noel.jpg), [17.8.2019]

## 4.2 Bildung und Forschung

Dieses äußerst wichtige Aktivitätsfeld knüpft dort an, wo denkende, neugierige Menschen gut zu erreichen sind - bei der Bildung in den Schulen und auch bei der interessierten Bevölkerung. Viele Workshops, geleitet durch Expert\*innen, haben zur intellektuellen und handwerklichen Bereicherung beigetragen. Sie versuchen den Menschen dort abzuholen, wo er gerade steht und bieten ihm wertvolle Inputs, sich zu verwirklichen und zu entwickeln und Erlerntes auf den eigenen Alltag, in die eigene Praxis zu transferieren.

Themen wie urbanes Gärtnern, Umweltschutz, Müllvermeidung, sorgsamer Umgang mit Ressourcen, Selbstversorgung und Ernährung gepaart mit Kommunikation, Interaktion und Partizipation schulen die Bürger\*innen und Schüler\*innen, Verantwortung zu übernehmen, Werte zu entwickeln und zu leben, den Genuss zu schulen, neugierig zu bleiben und für lebenslanges Lernen und Forschen im epikureischen Sinne offen zu sein.

### 4.2.1 Parkführungen

Unzählige Gespräche mit Passant\*innen und oftmalige Erklärungen, was *"denn da im Sonnenpark passiert"*, waren die Basis für die Aufklärung der St. Pöltner Bevölkerung. Aktionismus in dieser Form, etwas auf öffentlichem Gelände zu tun, was einem nicht explizit gehört, war eine Novität in St. Pölten und die Bevölkerung war gespalten. Während die einen diese Zivilcourage honorierten und bewunderten, beschimpften die anderen die Aktionist\*innen als Besetzer\*innen, Verbrecher\*innen, Landdieb\*innen und Anarchist\*innen. Aus diesem Spannungsverhältnis heraus wuchs die Lust am Kampf für urbanes Gärtnern, für Bildung von unten, für Freiraum für alle, für Essen als Autonomieprinzip.

Markus WEIDMANN führt seit Beginn an verschiedene Gruppen, wo sich dieser autarke Spirit widerspiegelt. Die thematische Feinabstimmung ist von der jeweiligen Gruppe abhängig. Dies können einerseits Führungen sein im Rahmen des Sonnenparkfestes oder des Parque del Sol, die die Hauptaushängeschilder beider Vereine darstellen oder andererseits explizite Führungen für bestimmte Gruppen.



Abbildung 58 Obmann Markus WEIDMANN bei einer der zahlreichen Führungen



Es gab spezielle Führungen für Student\*innen der BOKU, für Student\*innen der Wirtschaftsuniversität Wien, für Student\*innen der FH und der NDU, für Entscheidungsträger\*innen der Stadt St. Pölten und für viele Kulturschaffende. Auch für die Gastrosoph\*innengruppe gab es eine abgestimmte Führung zwischen zwei Vorlesungsblöcken. Englischsprachige Führungen mit internationalem Publikum sind keine Seltenheit. Eine historische Führung war das vorletzte Event. Die Führung der Kommission der Kulturhauptstadt in englischer Sprache war bis dato die letzte Führung.<sup>164</sup>

Mit jeder Veranstaltung dieser Art wird die Idee Sonnenpark - urbaner natürlicher Freiraum - ein Stück weiter hinausgetragen. Diese Popularität hilft dem Sonnenpark, weit über die Grenzen St. Pölten hinaus, einen Status zu erreichen, der durch diese Symbiose Natur (Sonnenpark) und Kultur (Lames) ein ganz besonderes Alleinstellungsmerkmal im urbanen öffentlichen Raum hat.

#### 4.2.2 Workshops

Workshops bieten die Möglichkeit, in übersichtlichen Kleingruppen spezifische Themen zu erarbeiten. Diese Workshops finden oft in Kooperationen mit Schulen statt, aber auch in Kooperation mit der zivilen Bevölkerung oder im Rahmen von Festen. Ein Theorieteil wird in die Praxis umgesetzt, entweder direkt im Park oder in der Küche. Die unzähligen Workshops werden in späteren Kapiteln beschrieben, ebenso die dadurch entstandenen pädagogischen Lehrmaterialien, die im Garten vorzufinden sind. Ein Beispiel wäre hierzu der Herbarium-Tisch, der lehrt, welches Blatt zu welcher Pflanze gehört. Letztlich ist ein Großteil des Sonnenparks durch Partizipation und Themenworkshops gestaltet worden, wie z.B. die Themengärten aber auch die Gemeinschaftsgärten.

#### 4.2.3 Vorträge

Vorträge zu naturnahen Themen sind (eher) für die St. Pöltner Bevölkerung als für die kunstinteressierten Lamas<sup>165</sup> gedacht und finden größtenteils im *Weißten Saal*<sup>166</sup> statt, der maximal 40 Personen Platz bietet. Ein mobiler Beamer schafft die Möglichkeit, Inhalte optisch transparent zu machen, ebenso gibt es andere vielfältige technische Möglichkeiten, Inhalte gut zu transportieren. Als Beispiele sollen hier Vorträge zu

---

<sup>164</sup> Anm. 9. November 2019, Entscheidung über Kulturhauptstadt 12. November 2019. Diese fiel leider für St. Pölten negativ aus. Bad Ischl gewann mit einer Stimme. Dornbirn war abgeschlagen.

<sup>165</sup> Anm.: Spitzname für die Mitglieder des Vereins Lames

<sup>166</sup> regen- und winterfester größerer Raum im Haus SKW 81

Permakultur und Windenergie genannt werden. Auch Open Air Klassen sind möglich. Im späteren Kapitel "Green University" werden dazu noch weitere Visionen gesponnen. Die vielen Referent\*innen, organisiert vom Verein Lames zu unterschiedlichsten Kunstthemen, würden den Rahmen dieser Arbeit sprengen und sind gastrophisch von geringerem Interesse.

#### 4.2.4 Klima-Forschungslabor (KFL)

Das in Ausführung befindliche Klima-Forschungslabor in Form eines Containers, das im nächsten Jahr seine Pforten öffnen wird, soll an dieser Stelle genauer beschrieben werden.

Dieses Großprojekt kann im Rahmen des dreijährigen Projekts "Smart Pölten" realisiert werden. Dieses Projekt befasst sich mit "*Grün- und Freiraumgestaltung als dynamisches Entwicklungsfeld für Lebensqualität durch soziale Innovationen*"<sup>167</sup> und wird durch die österreichische Forschungsförderungsgesellschaft (FFG) gefördert. Nach mehrjähriger Planung sind die Fundamente gesetzt, aus bürokratischen Gründen (Baustopp) hat sich die Realisierung bis auf weiteres verzögert.

Zwei Container mit Infrastruktur und Bildungsmaterialien (Bibliothek, Spiele, Rätsel, Experimente) sollen speziell den Schulen der näheren Umgebung zur Verfügung stehen, um hier mit den Kindern kostengünstig (1Euro/Kind) zu forschen. Das Maskottchen des KFL-Projekts ist die Eule, als Zeichen der Weisheit mit dem Namen Greta<sup>168</sup>.

Zwei wärmedämmte Bürocontainer werden für die Zielgruppe Kinder und Jugendliche mit Forschungs- und Unterrichtsmaterialien so ausgestattet, dass ausgiebig zum Thema Klima und Energie geforscht werden kann, z.B. Temperaturunterschiede mit Wärmebildkameras erkennen. Es sind zwei Module angedacht:

#### SONNENPARK KLIMAFORSCHUNGSLABOR

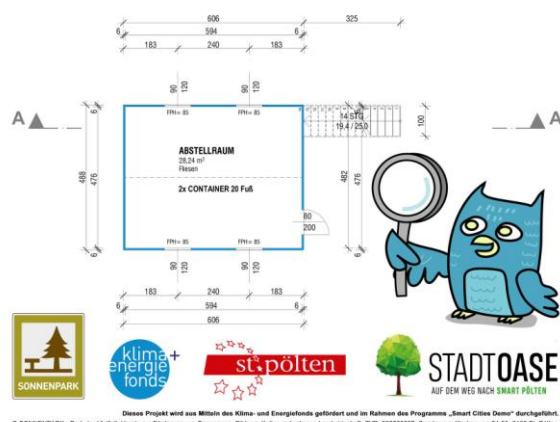


Abbildung 59 Klimaforschungslabor, Skizze von Markus WEIDMANN

<sup>167</sup> BMNT Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus

<sup>168</sup> Dieser Name wurde bei einer Abstimmung von von 22 aus 63 Personen ausgewählt. Greta ist auch der Vorname der jungen schwedischen Klimaaktivistin Thunberg. Die Eule wurde von Janina KEP CZYNSKI entwickelt.



- Workshops mit Schulen 2 x pro Woche
- Offenes Angebot für Interessierte 1 x pro Woche

Im Rahmen der beiden Module wird voller Zugriff auf die Materialien im Sonnenpark Klimaforschungslabor und auf die Informationen im Park und im Web gewährt. Respektvoller Umgang der Benutzer\*innen und Partizipation an der Weiterentwicklung sind Kernbereiche des Projekts.<sup>169</sup>

An verschiedenen Standorten, eben einer davon im Sonnenpark, können in kurzen Abständen die Klimawerte gemessen werden, die über einen Link abrufbar sind. Damit soll veranschaulicht werden, welche Temperaturunterschiede es an den einzelnen Stellen in St. Pölten gibt und welche Klimavorteile der Sonnenpark aufweist.



Abbildung 60 Temperaturmessungen im Sonnenpark

Die Hauptthemen mit denen sich das KFL in Zukunft beschäftigen wird, sind Messung der Leistung von Pflanzen, Biodiversität von Wasser, Fauna und Flora, ökologischer Fußabdruck und Mobilität mit dem Ziel schulische Begegnungen zu fördern und Beziehungen zwischen dem eigenen Handeln und der Umwelt herzustellen.<sup>170</sup> Dieses Projekt wird aus Mitteln des Klima- und Energiefonds gefördert und im Rahmen des Programms "Smart Cities Demo" durchgeführt.

Das Kapitel "Bildung und Forschung" mag hier quantitativ gering erscheinen, doch die Ausführungen der Projekte und Workshops im pädagogischen Bereich nehmen einen Hauptteil der realisierten Projekte in Kapitel 5 ein.

<sup>169</sup> Update 28. Oktober 2018, Markus WEIDMANN

<sup>170</sup> vgl. WEIDMANN, Markus & Stadtoase St. Pölten, Visualisierung Klimaforschungslabor, 2019, S. 3ff.

## 4.3 Erholung, Sport und Begegnung

Der Sonnenpark versteht sich als konsumfreie Zone, als Ort der Begegnung, als Ort, der das Leben und Zusammenleben aktiv mitbestimmen möchte. *"In Zeiten steigender Wohnkosten sind sie [die Freiräume] für Menschen, die sich keinen eigenen Garten oder eine Terrasse leisten können, eine wichtige Alternative zur Erholung und für die Freizeitgestaltung."*<sup>171</sup>

Da das Gelände über 50.000 Quadratmeter verfügt, ist der Sonnenpark groß genug, um viele Menschen mit unterschiedlichen Bedürfnissen aufzunehmen. Menschen, die den Park besuchen, haben vielfältige Motive: Erholung, Abschalten vom Alltag, Freunde treffen, Sporteln, Gartenarbeit, Ernten, Lesen, Rauchen, Trinken, Picknicken, Schmusen, den Hund Gassi führen, mit Kindern spielen oder einfach Nichtstun und die Seele baumeln lassen.

Christine ROTTENBACHER bezeichnet Gemeinschaftsgärten auch als Seelenräume. Diese positiven Auswirkungen der Natur nutzen auch soziale Einrichtungen wie Seniorenheime, Kliniken und auch die Psychotherapie. Sie hat das Potential der Naturräume erkannt und durch Therapiegärten einen Raum geschaffen, wo Menschen mit Depressionen und Burnout wieder lernen, mit ihren Ressourcen besser umzugehen.<sup>172</sup> Das konfuzianische



Abbildung 61 Parkbank am Mühlbach

Sprichwort "In der Ruhe liegt die Kraft" hat seine Bedeutung über 2000 Jahre nicht verloren und trifft auf diesen Ort zu. Viele kommen zum Entspannen und Entschleunigen, zum Relaxen und Erholen in der Mittagspause, am Abend oder am Wochenende. Viele Bänke und Sitzplattformen fordern zum Verweilen auf.

Einige Menschen führen ihren Hund aus oder sind mit ihren Kindern unterwegs, die das natürliche Gelände durch

Laufen, Springen und Klettern erforschen können. Diese normalen kindlichen Bewegungsformen kommen heute oft zu kurz. Dieses Bewegungsdefizit schlägt sich sowohl in der eigenen Körpererfahrung als auch bei der Ausführung von Fertigkeiten nieder. Hier können sich die Kinder austoben und schmutzig machen, wenn Eltern dies zulassen und dafür Verantwortung übernehmen. Viele Menschen kommen mit dem Rad in den Sonnenpark. Das Radfahren selber ist im

<sup>171</sup> <https://www.stadtmarketing.eu/konsumfreie-zonen/>, [28.8.2019]

<sup>172</sup> vgl. ROTTENBACHER, Christine, Spannungsfeld Gemeinschaftsgarten, 2017, S. 121

Gelände möglich, wird aber unsererseits nicht forciert. Einige Kinder, deren Eltern mit Gartenarbeit beschäftigt sind, nutzen diesen Freiraum zum Umherfahren mit dem Rad.

Zu den häufig durchgeführten Sportarten im Park zählen: Joggen, Walken, Yoga, Chi Gong, Tai Chi, Akrobatik, Tischtennis, Jonglieren, Schwangerschaftsgymnastik, Parcouring und Slacklining. Auch ein Golfer wurde schon gesichtet und im Winter bei genügend Schnee gibt es eine kurze Loipe für den Schilanglauf. Schulklassen und Vereine, wie z.B. die Pfadfinder, nutzen das Gelände regelmäßig für sportliche Aktivitäten. Einige Laufrätselrallyes wurden ausgearbeitet. Ein benachbartes Gymnasium benutzte beim Schulumbau den Sonnenpark als regelmäßige dislozierte Turn- und Bewegungsstätte.



**Abbildung 62 Die Schlafende mit Tischtennistisch**



**Abbildung 63 Ehemalige Gartendusche, heutiger Sitzplatz beim Höhenrausch**



**Abbildung 64 Chillen unter dem Zwetschkenbaum**

Da das Schwimmen im Mühlbach verboten ist, ist dieser Bewegungsgenuss unter dem Blätterdach (leider) nicht durchführbar. An einer diesbezüglichen Änderung - Bademöglichkeit vor dem Kraftwerk und Schwimmmöglichkeit nach dem Kraftwerk - wird nachgedacht und gearbeitet. Eine Vision ist ein Paddelevent oder eine Wellenreitstation.

Einen wesentlichen Part nehmen die sozialen Begegnungen ein. Leute, die sich im Sonnenpark aufhalten, können einerseits Ruhe suchen und diese auch genießen oder sie können in Interaktion treten. Generell grüßen sich alle im Park und die meisten sind "per du". Viele nehmen Kontakt mit den Gärtner\*innen auf und bewundern ihre Arbeit oder sie erkundigen sich sachlich nach Pflanzen oder der aktuellen Parksituation. Der Grundtenor ist freundlich, Ausnahmen bestätigen die Regel. Wer in Kontakt treten möchte, hat hier die Möglichkeit, dies ganz unverfänglich zu tun. Viele Freundschaften, Interessensgemeinschaften und visionäre Ideen sind hier schon entstanden. Somit hat der Park einen nicht zu unterschätzenden Anteil zur körperlichen und psychosozialen Gesundheit, deren Thematik Inhalt einer eigenen Arbeit sein könnte. Der gastrosophische Bezug liegt in der

Förderung der Genussfähigkeit durch Erholung und Entspannung und desweiteren in der Möglichkeit des spontanen geselligen Zusammentreffens und des spontanen Genießens - auch Konsumierens - in der Natur unter freiem Himmel.

#### 4.4 Kultur und Partizipation

Dem Verein Sonnenpark geht es seit der Gründung 2011 um die Einbindung der St. Pöltner Bevölkerung. Dies ist so auch in den Vereinsstatuten im Untertitel manifestiert: *Verein zur Förderung nachbarschaftlicher Kommunikation und gemeinschaftlicher Aktivitäten.*<sup>173</sup>

Es geht um eine gute Nachbarschaft, um Kommunikation, um Anteilnahme am Geschehen und um Aktivitäten, die gemeinsam ausgeführt werden können oder wollen. Dadurch kann der bereite Mensch aus der Anonymität heraustreten und bewusst am kulturellen Leben teilnehmen. Er kann sich gesellschaftspolitisch engagieren und sich dadurch als aktives politisches Wesen begreifen, mit der Möglichkeit Veränderungen herbeizuführen.

Ebenso begreift sich der Kunst- und Kulturverein Lames als partizipativer Verein, jedoch nicht im Sinne der nachbarschaftlichen Einbindung, sondern im Netzwerken und Partizipieren im kreativ-künstlerischen Bereich.

Die Form der Partizipation kann unter den Grundvoraussetzungen Zeit und Raum verschiedene Formen annehmen:

- zeitliche Partizipation durch Zur-Verfügung-stellen-der-Zeit, wie z.B. Mitgestaltung im Park<sup>174</sup>, Kuchenspenden bei Festen
- körperliche Partizipation durch Mithelfen, Annehmen von körperlichen Arbeiten
- geistige oder praktische Partizipation durch Teilnahme an verschiedenen Workshops
- künstlerische Partizipation<sup>175</sup> durch Umsetzen von Kunstprojekten, wie z.B. Gestaltung der Hausfassaden durch Graffiti
- finanzielle Partizipation durch Sachspenden (Gartenmöbel, Pflanzen, Geräte, Bücher...) oder Geldspenden<sup>176</sup>

---

<sup>173</sup> vgl. Vereinsstatuten

<sup>174</sup> Anmerkung: s. Gartengestaltung Kapitel 5.3

<sup>175</sup> Anmerkung: s. Parque del Sol-Künstler\*innen-Symposium

<sup>176</sup> Bankverbindung Verein Sonnenpark: IBAN: AT78 2025 6000 0092 2542

**Danke für Ihre Spende!!**

Das Thema Partizipation ist eine gewünschte und forcierte Haltung im Sonnenpark. Anteilnehmen und gestalterisch außerhalb der eigenen vier Wände tätig zu sein, ist in der heutigen Gesellschaft oft nicht sehr populär. Viele gehen individuell ihren Arbeiten und Vergnügungen nach und finden selten Gefallen daran, sich ehrenamtlich über längere Zeit für etwas zu engagieren. Generell werden eher kürzere Projekte mit Partizipationsanteil angenommen als längere Projekte, z.B. finden sich eher Leute, eine Kuchenspende für ein Fest zu liefern, als selber die eigene Arbeitskraft für einige Stunden zur Verfügung zu stellen. Aufgrund der Zerteilung in Arbeitszeit und Freizeit wollen viele Menschen ihren (harten) Arbeitstag eher mit Konsumieren und Genießen belohnen und haben wenig/keine Energie mehr für das Prinzip des Gebens oder Time-Sharings. Trotzdem kann es hier ein perfektes Miteinander geben, wenn die helfenden Menschen richtig eingeschätzt werden und realistische Erwartungen an sie gestellt werden. Die Menschen müssen dort abholt und so eingebunden werden, wie es ihre zeitlichen und körperlichen Ressourcen erlauben.

Auch innerhalb des Vereins gibt es immer wieder Beteiligungsschwankungen, die auf unterschiedliche private Gründe zurückzuführen sind. Der partizipative Grundgedanke wird allerdings von allen Mitgliedern gelebt. Und wer eine Pause im gebenden Gemeinwohlsystem braucht, weil er seine eigenen Ressourcen auftanken muss, oder anderwertig stark beansprucht ist, dem ist sie gegeben oder er\*sie verlässt den Verein entweder temporär oder für immer.

Kunst im öffentlichen Raum wäre eine eigene Masterthesis für den Verein Lames und würde hier den Rahmen dieser Arbeit sprengen. Gastrosophisch interessant sind die kulturellen Feste mit gastronomischen Konzepten, die in Punkt 4.5 behandelt werden.

Was hier als prinzipielle Schwierigkeit nicht unerwähnt bleiben soll, ist die Tatsache, dass für kulturelle Veranstaltungen leichter finanzielle Mittel zu lukrieren sind als für "naturale" Projekte. Dadurch ergibt sich ein angespanntes Verhältnis beim Wertevergleich. Das heißt konkret, dass kulturelle Veranstaltungen des Vereins Lames gefördert werden und der vom Verein Sonnenpark gepflegte Park mitbenutzt wird und umgekehrt keine/wenige Fördermittel fließen für die Basisarbeiten und für naturbezogene Veranstaltungen im Park.

Ein gemeinsamer Lösungsansatz beider Vereine mit geistiger Partizipation am Grundproblem muss gefunden werden.



#### 4.4.1 Gestaltung der Häuser

Eine Kurzbeschreibung beider Häuser soll der Leserin\*dem Leser eine Imaginationshilfe und Inspirationsquelle sein, um sich in den besonderen Ort gedanklich zu versenken. Die Außengestaltung ist individuell, viele Graffiti, die von Künstler\*innen während des Künstler\*innen-Symposiums PDS entstanden, zieren die Außenwände, Türen sind aus geschweißten Eisenabfällen gestaltet. Fensterläden sind aus alten Kastentüren. Aus der Devise "Not macht erfinderisch!" entstanden in den vergangenen Jahren viele skurrile schräge Dinge aus Müll, die teilweise auch wieder entsorgt wurden. Der Begriff Upcycling war von Beginn an permanent spürbar und wird mannigfach gelebt.

##### 4.4.1.1 SKW Haus 83



Abbildung 65 Haus 83

Das Vereinshaus von Lames hat im Erdgeschoß folgende Räumlichkeiten: Geräteschuppen, Heizraum und *Schwarzer Raum* als Disco mit Bar (früher Pferdeställe).

Im ersten Stock befinden sich *Oranger Raum* als Kommunikationsraum mit Balkon, Küche, Büro (ehemaliger Proberaum von Bauchklang) und Bad mit WC.



Abbildung 66 Blick aus dem Klofenster



Abbildung 67 *Schwarzer Raum* von außen



Abbildung 68 Gangmalerei von Janina KEPCZYNSKI



#### 4.4.1.2 SKW Haus 81

Das Haus Nummer 81 war lange Zeit dem Abbruch geweiht, trotzdem reiften hier viele innovative Ideen. Derzeit ist das Gebäude in reger Verwendung für Vereinstreffen, Symposien und Workshops. Bei der möglichen Generalsanierung herrscht hier der größte Handlungsbedarf.



Abbildung 69 Nordseite Haus SKW 81



Abbildung 70 Südseite Haus SKW 81

Erdgeschoß: Hofbar, Gemeinschaftsküche und Lagerraum, *Weißer Saal* (Workshop-, Vortrags- und Ausstellungsraum), Erkerraum, Vorraum, Möbellager, Siebdruckraum, sowie Sonnenpark-Kammerl (Gartenmaschinen etc.), Werkstatt, Holzlager, Radwerkstätte, Technikraum.

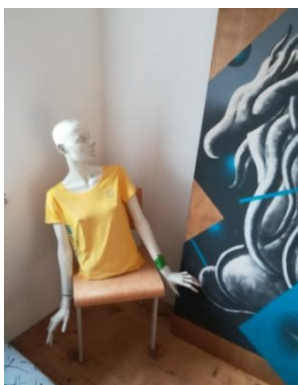


Abbildung 71  
Frauenzimmer



Abbildung 72 Upcycling-  
Tür zum Techniklager



Abbildung 73 Erkerraum mit Antiquariat

1. Stock: Dachboden, 2 "Frauenzimmer", Tauschraum, Nähraum, Stockbettenraum, Proberaum

#### 4.4.2 Kunst im Garten



Abbildung 74 Vogel-Graffito an der Mühlbachmauer



Abbildung 75 Wal-Graffito an der Mühlbachmauer



Abbildung 76 Graffiti am Kraftwerk

Abgesehen von der künstlerischen Gartengestaltung des Parks von Markus WEIDMANN mit Nischen, Spiralen, Inseln und verschlungenen Wegen gibt es viele Veranstaltungen, die mit Kunst zu tun haben: Konzerte, Lesungen, Open Air Vernissagen - sie werden im Kapitel Projekte beschrieben. Die sechs Abbildungen auf dieser Seite zeigen einerseits Graffiti an der Mühlbachmauer und am Kraftwerksgebäude andererseits temporäre Kunstinstallationen bzw. nützliche Gegenstände mit künstlerischer Gestaltung. Diese künstlerischen Außenprojekte sind Ausdruck des Kulturwesens Mensch im öffentlichen Raum. Einige davon wurden auch wieder aus Sicherheitsgründen abgerissen, wie die Drehhäuser und die Baumplattform.



Abbildung 77 Werkzeugspind mit Elfen, Schülerinnenprojekt



Abbildung 78 Verrostetes Fahrrad mit Kartoffelpyramide



Abbildung 79 Skulptur beim Gemeinschaftsgarten Süd



## 4.5 Feste- und Feierkultur

Der Mensch als Kulturwesen hat die Notwendigkeit der Nahrungsaufnahme stets in Rituale gekleidet und mit sozialen, gesellschaftlichen Komponenten verbunden. Saßen die Menschen in der Steinzeit um die Feuerstelle, gab es im Mittelalter üppige höfische Feiern der Adeligen sowie ausgelassene Saufgelage der bäuerlichen Bevölkerung. Jede Zeit und jede Kultur weltweit hat ihre eigenen Ausdrucksformen der Kommunikation Essen, spricht sozusagen eine eigene Essenssprache, die bei Nichtbeherrschung befremdlich anmuten kann. Im chronologischen Ablauf eines Menschenlebens bleibt kein Ereignis - von der Wiege (Geburtsfeier) bis zur Bahre (Leichenschmaus) - essens-technisch unkommentiert.

Auch im Sonnenpark gibt es kein Ereignis, keine Veranstaltung, die nicht in irgendeiner Weise mit Essen in Verbindung stehen würde. Sonnenparkfest, Künstler\*innensymposium, Workshops, Lesungen, Vernissagen, Parkgestaltung, Parkführungen, Vereinssitzungen, u.v.m.

Generell versteht sich der Sonnenpark als öffentlicher Raum ohne Konsumzwang, als quasi konsumfreie Zone. Jeder Parkbesucher\*jede Parkbesucherin hat die Freiheit etwas oder nichts zu konsumieren. Das äußert sich auf vielfältige Weise: Menschen

- kommen zum Naschen zu den "Pflück mich"-Bäumen und Sträuchern (Früchte, Nüsse,...)
- trinken von der Wasserleitung
- machen ein Picknick (Kindergarten, Schüler\*innengruppen, Abschlussfeiern)
- essen eine mitgebrachte Jause (z.B. Mittagspause im Grünen)
- trinken gemeinsam mit anderen ein Bier, einen Sekt beim Baum-Stehtisch
- lassen sich Essen liefern
- kochen sich selber etwas in der Gemeinschaftsküche
- feiern ein privates Fest oder
- sitzen einfach auf einer Bank, liegen in der Wiese und konsumieren nichts



Abbildung 80 Baum-Stehtisch

Alles ist möglich und erwünscht, solange der Platz wieder rein verlassen und der Müll entsorgt wird. Zwölf Mülltonnen sind im Park bei kommunikativen Plätzen verteilt, um den Park sauber zu halten. Eine Mülltrennungsstation im Eingangsbereich der Häuser und bei der Haupteinfahrt spiegelt die Bestrebungen nach (ökologischer) Sauberkeit wider.



Abbildung 81 Trennsystem



Abbildung 82  
Kompost unter dem  
Küchenfenster



Abbildung 83 Mülltrennstelle bei  
der Einfahrt

Der Sonnenpark sollte auch dann konsumfreie Zone bleiben, wenn eventuell zukünftig eine fixe, kontinuierliche gastronomische Bewirtschaftung in Form eines Cafés, eines Lokals, einer Lounge erfolgt. Die Konsumdevise sollte lauten: **Kann, aber muss nicht!**

Ein visionäres Konzept, die STP Water Lounge, wird im Kapitel 6 unter Visionen vorgestellt.

Aus Sonnenpark-historischer Sicht ist die Feste- und Feierkultur kontinuierlich mit der Gestaltung des Parks und dem Interesse der Bevölkerung gewachsen. Waren vorerst bei der Besiedlung/Inbesitznahme des Geländes Feste und Feiern eher privat und stark an mitgebrachte Speisen und Alkohol orientiert, hat sich in den vergangenen 15 Jahren eine Esskultur entwickelt, die sich durch die Schaffung einer Küche samt Inventar auf Spendenbasis etabliert hat. Aus der Notwendigkeit heraus ist nach gesetzlichen Rahmenbedingungen eine Küche entstanden, die bei Festen infrastrukturetauglich ist. Verbesserungsmöglichkeiten sind jedoch immer noch möglich.

Bei sämtlichen Veranstaltungen steht der ökologische, gemeinschaftliche, integrative Gedanke im Fokus. Aus diesem Grund sind diese Feste oder auch der Sonnenpark als Veranstaltungsort für jegliche Events äußerst beliebt, da die Menschen gerne diese Ursehnsucht nach "heiler Welt" leben und teilen möchten.

Die wichtigsten Events im jahreszeitlichen Verlauf werden nach dem Vorstellen der infrastrukturellen gastronomischen Möglichkeiten beschrieben.

#### 4.5.1 Küchen - Infrastruktur

Voraussetzung für längerfristiges Zusammenkommen, für eine Feste- und Feierkultur ist das Zubereiten und Verzehren von Speisen. So wie der Park in seiner Begehrbarkeit gewachsen ist, hat das Bedürfnis nach Feste feiern zugenommen und die Küchen sind mit dieser Entwicklung mitgewachsen. Zu Beginn genügte eine kleine Vereinsküche, später kam die Gemeinschaftsküche in Haus 81 dazu. Bei großen Festen wird durch Outdoor-Küchen, Food Trucks und Gaskocher ergänzt.

##### 4.5.1.1 Vereinsküche im Haus 83

Ausgangspunkt war die Küche im Haus 83, die aus alten zusammengestoppelten Kästen und geschenkten Küchengeräten und -utensilien bestand. Es wurde viel für den Eigenbedarf gekocht, die Kultur des Abwaschens und Wegräumens war jedoch ein langer Lernprozess. Ich erinnere mich an Putzeinheiten, die mit einem normalen Küchenabwasch nichts gemein hatten. Es ging wirklich ums "Eingemachte". Diese Küche wurde nun ausgetauscht und eine neue Küche Type 70-er Style ist derzeit der ganze Stolz.



Abbildung 84  
Küchenzeile mit  
Abwasch



Abbildung 85 Küchenzeile mit  
Durchreiche



Abbildung 86  
Küchenzeile mit Herd

In dieser Küche wird gekocht und daneben im *Orangen Raum*<sup>177</sup> gegessen. Die im Kühlschrank befindlichen Dinge sind Allgemeingut. Speziell Beschriftetes ist Einzelgut. Oft bleiben bei Workshops im Haus Speisen über, die dann gut gemeint hier gelassen werden und anschließend jedoch vergammeln. Daher gilt die Empfehlung, Reste persönlich zu verschenken, wieder mitzunehmen oder zu entsorgen. Die Erfahrung hat gezeigt, dass Speisereste ungern von anderen - auch nicht geschenkt - angenommen werden. Psychologisch interessant ist, dass jeder gerne wissen möchte, von wem was ist, wie lang

<sup>177</sup> Anm.: Aufenthaltsraum, Treffpunkt, Urzelle des Vereins Lames

es schon im Kühlschrank steht etc. Der eigene gesundheitliche Aspekt steht im Vordergrund. Das Essen verliert an Bedeutung, wenn es nicht mit dem Urheber\*der Urheberin/dem Koch\*der Köchin geteilt wird - möglicherweise eine uralte Instinkthandlung für das eigene Überleben. Eine Alternative ist, persönliche Speisereste über Foodsharing-Plattformen anzubieten. Eine Initiative diesbezüglich ist im Gange und deren Umsetzung (Abholung, Kühlung,...) wird diskutiert.<sup>178</sup>

#### 4.5.1.2 Gemeinschaftsküche und Hofbar

Diese Küche ist ebenfalls aus den unterschiedlichen Befindlichkeiten heraus gewachsen und mittlerweile wirklich eine Koch-Location aus zwei großen Räumen, die den Hygienestandards entspricht, wie hohe Verfliesung, Arbeitsflächen aus Nirosta bzw. aus Stein, Nirostaregale, Waschstraße, Geschirrspüler, etc. Im Freien, aber überdacht, verfügt die Hofbar über versperrbare Nirosta-Kühlschränke mit rollbaren Laden.



Abbildung 87 An der Hofbar



Abbildung 88 Hofbar



Abbildung 89 Lager

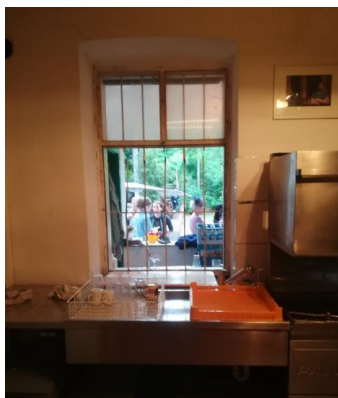


Abbildung 90 Waschstraße



Abbildung 91 Küche



Abbildung 92 Küche

<sup>178</sup> Anm.: Die diesbezüglichen Informationen wurden durch ein Gespräch mit Serena LAKER, der Geschäftsführerin von Lames, im August 2019 eingeholt.



#### 4.5.1.3 Mobile Küchen

Da der Sonnenpark durch seine Ausdehnung eine gewisse Mobilität voraussetzt, muss auch im kulinarischen Bereich diese Mobilität spürbar werden. Speziell bei Veranstaltungen mit hoher Besucher\*innenzahl wird hier auf diverse Food Trucks zurückgegriffen. Die unterschiedlichsten Fuhrwerke wie umgebaute Campingbusse, Wohnwagen, selbstgebaute zerlegbare Outdoor-Küchen, Holzanhänger von Bauern\*Bäuerinnen, umgebaute Räder, haben hier schon wertvolle Dienste geleistet. Über eine fixe Outdoor-Küche wird derzeit im Verein Lames beratschlagt.



Abbildung 93  
Soupermobile by  
Andreas STRAUSS

#### 4.5.1.4 Benutzung der Küchen

Die eben beschriebenen Küchenmöglichkeiten erfreuen sich reger Benutzung und sind speziell bei den beiden Großveranstaltungen (Sonnenparkfest und PDS) unentbehrlich. Aber auch jedes kleine Veranstaltungsformat (Lesungen, Workshops, Führungen,...) profitiert von der Infrastruktur. Auch für den individuellen Gebrauch ist es angenehm nach getaner Arbeit, Essen zu kochen oder aufzuwärmen oder ein kaltes Getränk aus dem Kühlschrank zu nehmen.

Das Problem ist, wenn jedem alles gehört und niemandem etwas, dass Dinge plötzlich verschwinden oder dass die Küche unaufgeräumt bleibt, weil sich nicht alle für ihre Sachen verantwortlich fühlen.



Abbildung 94 Küchenmesser

Gemeinschaft funktioniert durch Selbstverantwortlichkeit und ist diese nicht vorhanden, müssen erneut Regeln aufgestellt werden, die das geordnete Miteinander beschreiben. Je mehr Regeln, desto beschnittener ist dieser urbane Freiraum, desto ungemütlicher und kontrollierter die Situation. Der kategorische Imperativ von Kant wäre an dieser Stelle vielleicht etwas zu hoch gegriffen, *aber einen Platz so zu verlassen, wie man ihn gerne selber auffinden möchte*, wäre eine gangbare Regel. Aber auch hier gibt es individuelle Unterschiede und verschiedene Ansprüche an Reinlichkeit und Hygiene.

Kinder werden erwachsen - und so sind auch der Verein Lames und Sonnenpark den Kinderschuhen entwachsen und haben die Flegeljahre überstanden. Die Zukunft wird zeigen welche Vereinbarungen zwischen den Vereinen, Mieter\*innen und Privatpersonen zu treffen sind.

#### 4.5.2 Sonnenparkfest



Abbildung 95 Plakat  
Sonnenparkfest 2018

Das Sonnenparkfest hat von einem kleinen Nachbarschaftsfest seinen Ausgang im Jahr 2011 genommen (40 Familien wurden handschriftlich eingeladen) und war der erste große Meilenstein zur Erhaltung des Parks.<sup>179</sup> Die Begeisterung war groß. Die Menschen wollten sehen, was hier an diesem mysteriösen Ort denn "so los ist" - und eine Fortsetzung wurde verlangt. Das Sonnenparkfest wurde von Jahr zu Jahr größer und beliebter und zählt zu den schönsten und künstlerisch wertvollsten Festen in der östlichen Region Österreichs.

Das Sonnenparkfest 2018 war ein ganz besonderes Fest. Wir feierten den auf zehn Jahre fixierten Pachtvertrag und die Bewerbung St. Pöltens gemeinsam mit dem Land Niederösterreich für die Kulturhauptstadt 2024. Erstmals waren Politiker\*innen aus allen Reihen vertreten und das Fest war aufgrund der hohen Prominentendichte sehr öffentlichkeitswirksam und das Highlight aller bisherigen Feste.



Abbildung 96 Wir feiern den Pachtvertrag am  
Sonnenparkfest 2018

#### Wie ist nun die Konzeption des Festes?

Das Fest dauert einen Tag lang und findet Mitte Juni statt. *"Der Eintritt ist frei. Wir möchten einerseits als Team keinen Eintritt für das Fest verlangen, andererseits aber spendenfreudige Menschen auch nicht davon abhalten."*<sup>180</sup> Die Erträge kommen der Parkerhaltung und den Parkprojekten zugute *"mit dem Ziel, weiterhin einen ausgeglichenen urbanen Erholungs-, Bildungs-, Natur- und Kulturraum zu schaffen"*<sup>181</sup>.

<sup>179</sup> vgl. Interview Markus WEIDMANN im Anhang

<sup>180</sup> Markus Weidmann, Sonnenparkfest 2018, Bericht

<sup>181</sup> s. ebd.

Die Vorbereitungen beginnen ca. ein halbes Jahr davor, die letzten sechs Wochen sind für das Sonnenparkfest-Team die intensivste Vorbereitungszeit. Die Besuchsfrequenz von 1000 - 1500 Menschen verlangt große Verantwortung und höchsten Einsatz der Organisator\*innen und Mitarbeiter\*innen. Zielgruppe ist der naturaffine, unkomplizierte, friedfertige und ökologisch eingestellte, mäßig und kritisch konsumierende Mensch jeden Alters.

Der ganze Park ist Bühne, viele Gruppen musizieren teilweise Indoor größtenteils aber Outdoor in der Natur. Lokale Gruppen und internationale Größen bespielen mehrere Plätze wie die Hofbühne, den *Schwarzer Raum*, den Jazzheurigen und den Duftgarten. Es gibt Dichterlesungen, Theatervorführungen, Bewegungsangebote, Kinderprogramm, Modeschauen, Vernissagen und Möglichkeiten der Präsentation von ökologischen Produkten oder ehrenamtlichen Organisationen.

Die 13 Grundprinzipien für das Sonnenparkfest sind:

1. Das Sonnenparkfest ist seit jeher - ganz im pythagoreischem Sinne<sup>182</sup> - ein **vegetarisches Fest**.
2. Der Feuerfleckenteig kommt vom Bauernhof **aus der Nähe**: 1,5 km entfernt.
3. Wein und Bier kommt von **regionalen Winzerbetrieben und Bierbrauereien**.
4. Säfte sind **biologisch und ebenfalls regional** vom Traisental.
5. **Wasser** kann von allen Wasserstellen im Park **frei** entnommen und getrunken werden.
6. Die **regionale Greißlerin** unterstützt mit Aufstrichen und Brotaufschneiden.
7. Die Nachbar\*innen, Freund\*innen und Mitglieder **spenden Kuchen**.
8. Getränke werden in **Einsatzbechern oder -gläsern** ausgeschenkt und jene in der Waschstraße gespült.
9. Pappteller und Holzgabeln werden artgerecht **entsorgt bzw. kompostiert**.
10. Der **Müll wird getrennt** in Glas, Papier, Alu, Plastik und biologischen Abfall, welcher auf dem Komposthaufen landet.
11. Der ganze Park ist mit zahlreichen **Mülltonnen und Aschenbechern** ausgestattet.
12. Alle **arbeiten ehrenamtlich** bei freiem Konsum.
13. Ein großer Radparkplatz fördert die **autolose** Anreise, viele kommen **zu Fuß**.

---

<sup>182</sup> Pythagoras war Philosoph und Mathematiker der Antike, der vegetarisch lebte, was er als "Enthaltung vom Beseelten" bezeichnete, s. Kapitel Exkurs: bekannte Vegetarier\*innen.

Das letzte Fest 2018 hatte eine Besuchszahl von 1500 Menschen, die es mit Essen und Trinken zu versorgen galt - eine logistische Herausforderung. Für die vorliegende Arbeit relevant ist das Gastro-Konzept.

- Ein mehrköpfiges Team teilt sich die Aufgaben und hofft auf Schönwetter (!)
- Die Artists werden mit warmen Speisen versorgt in Form von vegetarischen Schöpfgerichten, die gut im Vorhinein in großen Töpfen vorzubereiten sind.
- Für die Besucher\*innen gibt es mehrere Versorgungsstationen:
- Feuerflecken<sup>183</sup> werden frisch gemacht, serviert mit Rahmsauce oder vegan mit Hummus
- Aufstrichbrote mit Gemüse zwischen den Häusern
- Kaffee und Kuchen, die durch Kuchenspenden rekrutiert werden
- Bier und Säfte bei der Hofbar und beim "Glashaus"
- Brote und Weine von regionalen Winzern beim Jazzheiligen
- Cocktailbar beim Duftgarten



Abbildung 97 Kuchenstation



Abbildung 98 Interkulturelle Feuerfleckenstation



Abbildung 99 Beim Kneten des Teiges



Abbildung 100 Damit es keine Verwechslung gibt!

Als gastrosophisch interessant mag auch eine Sensorik-Duftstation erscheinen:

Sechs Ein-Liter Gläser wurden blickdicht gemacht und die Deckel mit fünf Bohrungen versehen. Im Inneren wurden sechs verschiedene duftende Dinge "versteckt", z.B.

<sup>183</sup> Sauerteig-Brotteig wird in dünne Fladen ausgerollt und am Ofen gebacken ähnlich wie Crêpes.



Kaffeepulver, Knoblauch, Zitronenmelisse-Blätter, etc. Auf der Unterseite des Glases war die Lösung angeschrieben. Dieses sensorische Dufträtsel gefiel nicht nur den Kindern, sondern sensibilisierte auch Otto\*Otilie-Normalverbraucher\*in. Nach Absolvierung der Riechstation gab es - gegen eine freiwillige Spende - eine Erdbeerbowle zur Belohnung.



**Abbildung 101 Weltladen -  
Modeschau beim Sonnenparkfest**



**Abbildung 102 Sonnenparkfest**



**Abbildung 103 Chi Gong beim Sonnenparkfest**



**Abbildung 104 Gemütliches Beisammensein**



**Abbildung 105 Moderator Alois HUBER (li.) und  
Markus WEIDMANN (re.) bei der Begrüßung der Gäste**

*"Herzlich Willkommen im  
Sonnenpark - dem Park der  
Vielfalt!"*

#### 4.5.3 Parque del Sol/PDS

Das PDS ist ein fünftägiges interdisziplinäres Künstler\*innen-Symposium im Sommermonat Juli oder August mit Workshops internationaler Künstler\*innen.<sup>184</sup>



Der ganze Park wird kurzfristig zu einem Kreativplatz der *Freien Szene* mit Workshops, Vorträgen, Konzerten und Campingmöglichkeit (Zelte und Wohnmobile). In diesen fünf Tagen ist der Park samt beiden Häusern Austragungsort für interdisziplinäre künstlerische Projekte. Hier entstehen durch "Bewegung aus dem Untergrund", durch suburbane experimentelle kulturelle Aktionen, nachhaltige Kunstwerke in den Häusern und im Park sowie gesellschaftspolitische Visionen werden entwickelt.

Auch hier ist die gastronomische Versorgung Grundlage für zufriedene, kreative, arbeitende Menschen. Die Anzahl der Besucher\*innen ist zwar geringer als beim Sonnenparkfest, jedoch ist die Anzahl der Tage mehr.

Die Grundprinzipien sind dieselben. Großes Augenmerk wird auf das Frühstück gelegt, das bereits gut etabliert und als ausgiebiger Brunch zelebriert wird. Müslis und Breie, Eierspeisbrote mit essbaren Blüten, warme und kalte Gemüseplatten u.v.m. Alle Speisen werden täglich frisch zubereitet, einige Zutaten stammen direkt aus dem Sonnenpark oder von befreundeten Landwirt\*innen oder vom Supermarkt unseres Vertrauens.



Abbildung 107 Eierspeisbrote



Abbildung 108 Frühstücksscrew: Christa, Waltraud, Ali



Abbildung 109 Vorbereitungen beim PDS-Frühstück

Die Speisen für tagsüber und abends sind ausgelagert an innovative Food-Trucks von jungen Food Start-Ups bzw. an vereinseigene Köch\*innen, die an diesen Tagen an die Grenze ihrer Belastbarkeit kommen. Trotz allem wird auf Qualität der Nahrung und friedvollen Verzehr größter Wert gelegt.

<sup>184</sup> Anm.: Die Autorin ist sich der Tatsache bewusst, dass das Referenzfest von Lames eine eigene Arbeit wert wäre und in diesem Kontext nur kurz behandelt werden kann.



#### 4.5.4 Erntedankfest

Im Herbst schließt das Erntedankfest die Gartensaison. Einfache Speisen, ähnlich der *Cucina povera*<sup>185</sup>, dominieren. Erdäpfel<sup>186</sup> sind das Hauptnahrungsmittel. Ganz im Sinne von Peter PETER meinen wir damit nicht ein "Armeleut-Essen", sondern „*die Küche der reduzierten Form, der bescheidenen Mittel, der preiswerten altbewährten Zutaten*“<sup>187</sup>.

Meist ist dieses Event mit einem kleinen Konzert, einer Vernissage oder einer Lesung gekoppelt. Es ist ein Fest, das die Gemeinschaft der Gärtner\*innen stärken soll und die Bevölkerung daran Anteil nehmen lässt, sie mit dem Kreislauf des (Pflanzen) Lebens, wie Säen - Wachsen - Ernten - und auch Ruhen in Kontakt zu bringen.

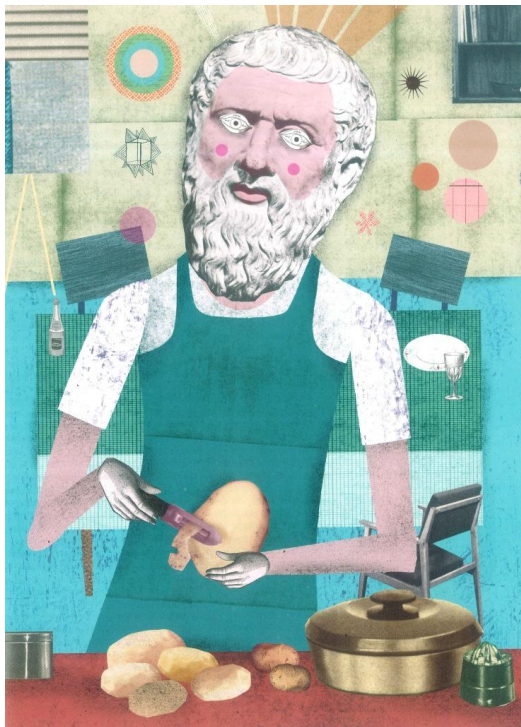


Abbildung 110 Kartoffelschälender Philosoph

#### Interpretation der Collage von Martin HAAKE:

Sokrates schält selber Kartoffeln, er hat sie am Markt, der Agora, gekauft und dabei seine Passant\*innen in Gespräche verwickelt, wie sie denn ein *gutes Leben* praktizieren könnten.

*"Ist es Dir einen Gedanken wert über die Herkunft und Güte Deines Einkaufs nachzudenken oder betrachtest du derlei etwa für unwürdige Angelegenheiten?"*<sup>188</sup> fragt Sokrates möglicherweise Xenophon.

<sup>185</sup> ital. cucina = Küche, povera = arm

<sup>186</sup> Österreichischer Ausdruck für Kartoffel, auch Grundbirn oder im Waldviertel Bramburi (aus dem Tschechischen) genannt.

<sup>187</sup> PETER, Peter, Kulturgeschichte der italienischen Küche, 2006, S.120

<sup>188</sup> LEMKE, Harald, Über das Essen, Philosophische Erkundungen, 2014, S. 27

#### 4.5.5 Adventmarkt

Bei diesem Fair-Market haben regionale Künstler\*innen und Handwerker\*innen die Möglichkeit, ihre kreativen Nischenprodukte zur Schau zu stellen und zum Verkauf anzubieten. Die Auswahl der "Standler\*innen"<sup>189</sup> erfolgt nach ethischen Kriterien vom Vorstand, um dem fairen Anspruch gerecht zu werden. Sie müssen aus der Region sein und ihre handwerklichen Produkte selbst mit nachhaltigen Materialien herstellen, auf einen Branchenmix wird geachtet.



Abbildung 111 Logo in Lebkuchenform

Die kulinarische Versorgung durch den Verein Sonnenpark erfüllt PETRINIS Slow Food Gedanken - gut, sauber, fair: größtenteils saisonales Angebot, heiße Suppen in vielfältiger Form, Bratäpfel mit Äpfeln vom regionalen Biobauernhof, selbstgemachte Bioweihnachtsbäckerei mit hohem Trockenfrüchteanteil, desweiteren selbstgemachte Geschenke aus dem Sonnenpark, wie Kräutersalz, Marmeladen und dgl.



Abbildung 112 Bratäpfel in Vorbereitung



Abbildung 113 Selbstgebackene Weihnachtsbäckerei



Abbildung 114 Suppen, Punsch und Glühwein

Nach einer zweijährigen Pause wird im Jahr 2020 der Adventmarkt wieder neu ins Programm aufgenommen werden.

Das traditionelle Adventkranzbinden inklusive Weihnachtspunsch und Weihnachtsbäckerei hat hingegen jährlich ohne Unterbrechung stattgefunden. Ca. 20 bis 30 Personen binden ihren individuellen Adventkranz und stimmen sich auf die Weihnachtszeit ein.

---

<sup>189</sup> Anm.: Betreiber\*in eines Verkaufsstandes

#### 4.5.6 Weitere Festivitäten

Da im Sonnenpark die infrastrukturellen Maßnahmen sowohl im Outdoor- als auch im Indoor-Bereich in den beiden Häusern 81 und 83 ideal sind, wird der Ort regelmäßig für anlassbezogene Feste genutzt: runde Geburtstagsfeiern, Hochzeiten, Schulabschluss- und Maturafeiern, Sponsionsfeiern<sup>190</sup>, Vereinsjubiläen oder einfach als Picknickplatz.

Auch hier lautet die Devise: Partizipation, gesamtheitliche Zusammenschau der Ressourcen, Respekt vor der Natur und kritischer Konsum. Fast alle Feiern sind vegetarische Feste mit zusätzlichem veganen Angebot. Fleischliche Produkte werden, wenn es die Situation verlangt, wie. z.B. bei einschlägigen Projekten, nicht ausgeschlossen, aber auch nicht forciert.



Abbildung 115 Picknick des Vereins Grund

Als wesentlicher Aspekt der Gastrosophie soll neben der kognitiven Bildung auch das Kochen und Feiern in ihrer programmatischen Bedeutung erkannt und verankert werden.

"Diese 'weichen' Aspekte fallen bei den vorherrschenden Technik- und Digitalitätsfixierungen, sogar beim Nachhaltigkeitsdiskurs, üblicherweise schnell unter den Tisch"<sup>191</sup>, merkt Harald Lemke kritisch an.

---

<sup>190</sup> Private Anmerkung: Auch meine Sponsionsfeier wird hier stattfinden.

<sup>191</sup> Anmerkung und Feedback von Harald LEMKE beim Durchlesen der Masterarbeit.

## 5 Gastrosophische Projekte

PETRINI: *"Abbiamo fame di cambiamento. Perché allora non darci un progetto?"*<sup>192</sup> Das heißt übersetzt: Wir haben Hunger nach Veränderung. Warum geben Sie uns nicht ein Projekt? Sie geben uns nicht Projekte, wir machen sie einfach! Das ist Teil des Aktionismus im Sonnenpark.

PETRINI meint in diesem Zusammenhang ein globales Netz einer neuen Gastronomie aufzubauen und eine Allianz zu gründen zwischen den verschiedenen Ernährungsgemeinschaften. Welche Allianzen können wir bilden, mit welchen Interessensgemeinschaften und mit welchen Möglichkeiten? Mit welchen Projekten können wir im Sonnenpark Bewegung ins "gastrosophische Spiel" bringen?

Die Einteilung der vielfältigen Projekte erfolgt nach den Zielgruppen, nämlich Projekte mit Schulen (5.1), mit universitären Einrichtungen (5.2) und mit der Zivilbevölkerung (5.3). Teilweise gibt es auch thematische Überschneidungen und Verweise auf entsprechende Kapitel. Psychologisch-pädagogische, philosophisch-ethische, ökologische und gastrosophische Argumente und Beobachtungen werden in die jeweiligen Projekte eingebettet. Auch Schwierigkeiten und Probleme der Umsetzung werden nicht verschwiegen, sondern kritisch in den Raum gestellt.

### 5.1 Projekte mit Schulen

Da zwei Gründungsmitglieder des Vereins Sonnenpark<sup>193</sup> aus dem pädagogischen Bereich kommen, war es naheliegend, Projekte, die am eigenen Schulgelände keinen Platz fanden, hier zu realisieren. Das erste Schulprojekt wurde noch vor der offiziellen Gründung des Vereins Sonnenpark gestartet, nämlich die Realisierung des sogenannten Wohlfühlpfades. Daraufhin folgten Duftgarten, Naturbandolino und Herbarium.

Diese fixen Spielstätten wurden von Schüler\*innen für Schüler\*innen gestaltet. Pädagogische Spiele fördern die Lust und die Neugier am Lernen. Die Kinder lernen gleichsam ohne Mühe und begreifen die Inhalte durch praktisches Tun, abseits vom sitzenden Lernen im Klassenzimmer.

---

<sup>192</sup> <https://www.einaudi.it/catalogo-libri/scienze/scienze-della-terra/buono-pulito-e-giusto-carlo-petrini-9788806178284/>, [25.8.2019]

<sup>193</sup> In diesem Fall handelt es sich um meinen Bruder Markus WEIDMANN/Vereinsobmann (ehemals tätig im Integrativen Montessori Atelier) und mich/Mitglied und Ex-Kassierin im Verein Sonnenpark und Lehrerin am BRG/BORG St. Pölten.



### 5.1.1 Wohlfühlpfad

Hierbei handelt es sich um einen Sensomotorik-Weg in Form einer Schnecke<sup>194</sup>, der durch den wohlklingenden Namen "Wohlfühlpfad" bereits die Absicht des Beglückens inkludiert. Das Barfußgehen über verschiedene im Park vorkommende Materialien schärft die Sinne und die Aufmerksamkeit, vergleichbar mit Blindverkostungen im gustatorischen Bereich. Verschiedene Naturmaterialien wie Sand, Steine, Bockerl<sup>195</sup>, Kastanien, Rindenteile, Heu, Stroh, Ziegel, Holzscheiben und Kiesel werden überschritten und mit den Fußsohlen bewusst wahrgenommen. Das Ende des Weges ist ein Griecherlbaum<sup>196</sup> mit der Aufschrift: "Umarme mich, ich bin ein Lebewesen wie du!" Die Kinder sollen sich selbst als Teil der Natur erkennen und einen respektvollen Umgang mit ihr erlernen.

Der Pfad kann alleine oder - als spielerische Variante mit verbundenen Augen von einem Freund\*iner Freundin geführt - zu zweit besritten werden. Ähnliche Sensomotorik-Wege werden auch in der Physiotherapie zur Stärkung des Fußbettes und in der Suchtprävention zur Sensibilisierung der körpereigenen Wahrnehmung sowie der Genussfähigkeit und Entspannung eingesetzt.

Dieses Projekt entstand 2010 in der Zusammenarbeit mit dem Integrativen Montessori Atelier (IMA), dem BRG/BORG St. Pölten und sechs Volksschulen. Eine Sitzplattform zum Abstellen der Schuhe bzw. als Treffpunkt und Picknickplatz sowie eine Parkbank kamen später dazu. Eine Wasserstelle daneben sorgt für natürliche, kostenfreie Erfrischung.



Abbildung 116 Wohlfühlpfad



Abbildung 117 Genussmassage

<sup>194</sup> Die Schnecke ist auch das Logo der Slow Food Bewegung, das wir damals jedoch noch nicht wussten.

<sup>195</sup> Dies ist in (nieder)österreichischen Breiten der mundartliche Terminus für die Früchte von Nadelbäumen.

<sup>196</sup> Dies ist in (nieder)österreichischen Breiten der mundartliche Terminus für Ringlotte.

### 5.1.2 Duftgarten

Dieses zweite Schulprojekt entstand an zwei schulautonomen Tagen um die Osterzeit 2011 in Kooperation mit dem BRG/BORG St. Pölten. Im Rahmen des Psychologie- und Biologieunterrichtes wurden die theoretischen Inhalte der olfaktorischen Wahrnehmung erarbeitet sowie Ideen gesammelt, um das Wissen gartengestalterisch umzusetzen. Aus einer Vielzahl von Vorschlägen wurde ein Modell erarbeitet, das die Interessen der Schüler\*innen und die Ansprüche eines Duftgartens vereint.

Die Schüler\*innen entschieden sich für eine barocke Form des Themengartens in sechs Segmenten im inneren Kreis und vier Bereichen in der äußeren Zone. Der Duftgarten hat eine rechteckige Form, in dem ein Kreis eingebettet ist. Dazwischen sind Hackschnitzelwege mit großen Holzrundlingen als Sitzmöglichkeit. Alle baulichen Naturmaterialien stammen aus dem Sonnenpark.

In den sechs Segmenten wurden Lavendel, Rosmarin, Thymian, Majoran, Zitronenmelisse und Pfefferminze gepflanzt. Die einzelnen Segmente wurden mit Informationstafelchen bestückt, auf denen der Name der Duftpflanze, ihre Heilwirkung und Verwendung beschrieben werden. In den vier Außenbereichen wird das Duftaroma durch Duftblumen wie Veilchen, Schwertlilien, englische Rosen und Wildrosen verströmt. Duftende Sträucher wie Flieder und Jasmin in den Eckpunkten rahmen den Duftgarten ein. Gefundene größere Wurzelstöcke wurden bunt bemalt und als dekorative Farbtupfen an den freien Stellen platziert. In der Mitte steht eine Vogeltränke, denn auch diese wollen versorgt werden. Ein Torbogen mit duftendem Geißblatt lädt zum Betreten des Duftgartens ein.



Abbildung 118 Duftgarten zu Beginn



Abbildung 119 Duftgarten 2019

Dieser Platz ist aufgrund seines verströmenden Duftes und seiner naturnahen Sitzgelegenheiten sehr beliebt zum Verweilen und zum Entspannen und ebenso geeignet als Bühne für Unplugged-Konzerte beim Sonnenparkfest.



Der pädagogische Wert dieses Projekts lässt sich an fünf Punkten festmachen:

- Prozessorientiertes Lernen und Arbeiten - von der Planung bis zur Realisierung
- Manuelles Arbeiten in verschiedenen Bereichen
- Gärtnerische Tätigkeiten kennen lernen
- Pflanzenarten und deren Verwendungszweck kennen lernen
- Stärkung der Klassengemeinschaft

### 5.1.3 Naturbandolino

Das Naturbandolino ist ein pädagogisches Spielzeug im Großformat mit Auflösung im sogenannten Eschendom<sup>197</sup>. Es ist dem Kleinkindspielzeug, welches ca. 20 cm groß ist und für den Handgebrauch gedacht ist, nachempfunden. Es geht darum, jeweils zwei zusammenpassende Bilder - also Paare - zu finden und diese mit einer Schnur zu verbinden. Durch die Wickeltechnik der sechs Paare ergibt sich auf der Rückseite der Holztafel eine spezielle Zeichnung der Schnur, die - von vorne nicht sichtbar - als Lösung aufgemalt ist. Die Naturbandolinos sprechen verschiedene Altersgruppen an, für manche Paarfindungen ist das Lesen notwendig, für andere wieder genügt das Erkennen von Formen und Farben.

Im abgebildeten Beispiel handelt es sich um die Zuordnung von Frühlingsblühern und Blumennamen. Von den insgesamt sechs Tafeln sind zwei mit essensbezogenem Inhalt, nämlich Zuordnung von Name zu Gemüse und Zuordnung von Frucht zu Strauch.

Dieses Projekt ist eine Kooperation mit Sonnenpark, BRG/BORG St. Pölten und sechs Volksschulen aus der näheren Umgebung. Die Einweihung des Naturbandolinos fand im Rahmen des Sonnenparkfestes 2013 gemeinsam mit Schüler\*innen und Lehrer\*innen statt.



Abbildung 120 Naturbandolino



Abbildung 121 Naturbandolino

<sup>197</sup> Es ist dies ein runde Fläche, die von Eschen flankiert ist und deren Wipfel durch einen Eisenring kuppelartig zusammengebunden sind.

### 5.1.4 Herbarium

Auch beim Herbarium ist der spielerische Lerneffekt im Vordergrund. Die Benutzer\*innen des Herbariums sollen erraten, um welche Pflanze es sich handelt. Auf der Vorderseite ist die Abbildung eines Blattes zu sehen, auf der Rückseite die schriftliche Auflösung.



Abbildung 122 Schulprojekt Herbarium

Das Herbarium ist in Form eines Tisches gestaltet. Dieses ursprüngliche Möbelstück ist ein Geschenk, das als pädagogisches Spielzeug für Jung und Alt adaptiert wurde. Der Tisch besteht aus je sieben drehbaren Täfelchen in vier Reihen - also 28 Täfelchen - mit 28 verschiedenen Blattabbildungen von Nutz- und Zierpflanzen.

- Reihe 1: Abbildungen von Baumblättern wie Birke und Kastanie
- Reihe 2: Abbildungen von Zierstrauchblättern wie Kirschlorbeer und Flieder
- Reihe 3: Abbildungen von Nutzstrauchblättern wie Ribisel und Hagebutte
- Reihe 4: Abbildungen von Wildkräuterblättern wie Schafgarbe und Bärlauch

Der Tisch wurde gestaltet von drei jungen Mädchen<sup>198</sup> des Bildnerischen Zweiges der sechsten Oberstufenklasse des BRG/BORG St. Pölten im Jahr 2016 und steht im Naschgarten, wo er oft von Spaziergänger\*innen und Schulklassen benutzt wird. Parallel dazu lief ein Outdoorpädagogik-Workshop der Unterstufenklasse, der im nächsten Kapitel beschrieben wird.

---

<sup>198</sup> Dieselbe Mädchengruppe gestaltete auch künstlerisch die Elfen-Werkzeugspinds.

### 5.1.5 Waldpädagogik-Workshop

Ein Waldpädagogik-Workshop mit mehreren Stationen hatte die Sensibilisierung zu naturnahen Themen zum Ziel. Respektvoller Umgang des Menschen in der Natur, Tier und Pflanzen als Lebensraum-Kooperationspartner wurden trainiert sowie Pflanzen untersucht, Borken ertastet und entlang eines Taues blind die Natur durch Geräusche und Gerüche erfasst.

Ein anschließender Kochworkshop mit im Sonnenpark gezogenen Kartoffeln erfreute die Jugendlichen mit Kartoffelpuffern und Sauerrahmsauce. Diese wurden mit im Park selbst gesammelten Wildkräutern verfeinert. Wenn die Kinder wissen, wo das Essen herkommt wird ein engerer und respektvollerer Kontakt zum Nahrungsmittel hergestellt. Gegessen wurde gemeinschaftlich und genussvoll nach getaner Arbeit sitzend auf einer Holzplattform.



Abbildung 123 Picknick nach dem Workshop



Abbildung 124 Sinnessensibilisierung

### 5.1.6 Völkerverbindender Kochworkshop

Im Rahmen der "Gesunden Schule" wurde im Sonnenpark ein Kochworkshop mit acht dem BRG/BORG St. Pölten zugewiesenen männlichen syrischen Migranten durchgeführt. Jeder Migrant bekam einen persönlichen männlichen oder weiblichen Guide aus der betreffenden Klasse, der bzw. die sich einen Vormittag lang um seinen Schützling kümmerte.

Gemeinsam wurden typisch österreichische Speisen gekocht, wie Frittatensuppe, Hühnerschnitzel<sup>199</sup> mit Reis, Apfelstrudel und Marmeladepalatschinken. Die in- und ausländischen Schüler\*innen wurden in Gruppen eingeteilt und alle hatten spezifische Kochaufgaben. Besonders lustig war das Palatschinkenschupfen. Als Auffälligkeit blieb in Erinnerung, dass die Migranten das Kochen als gelungene gemeinsame Aktivität empfanden, das Abwaschen und das Wegräumen jedoch als typisch weibliche Arbeit sahen. Diesem Vorurteil musste pädagogisch entgegengewirkt werden, was schließlich nach einigen gestikulativen Diskussionen gelang.

Durch das gemeinsame Kochen wurde die Sprachbarriere überwunden und die Schüler\*innen konnten sich durch das gemeinsame Handeln, das Teilen und das gemeinsame Genießen der Speisen an einer langen Tafel als ebenbürtige humane Wesen begegnen und begreifen.

Zum Abschluss setzte jedes Zweierteam einen völkerverbindenden "essbaren" Baum oder Strauch im Gelände ein, auf den - als Erinnerung an die gemeinsame Begegnung - ein foliertes Namenskartchen der jeweiligen Paare gehängt wurde.

<p>Völkerverbindender Gemeinschaftsbaum von</p> <p>.....&amp;.....</p> <p>ELSBEERE</p>	<p>Völkerverbindender Gemeinschaftsbaum von</p> <p>.....&amp;.....</p> <p>DIRNDL</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------

<sup>199</sup> Aus religiösen Gründen wurde Hühnerfleisch gewählt.



### 5.1.7 Eat Art-Projekt "Essbare Bilder"



Abbildung 125 Vernissage "Haltestelle"

2019 wurde erstmals im Rahmen der Vernissage "Haltestelle" ein schülerfreundliches Eat Art-Projekt durchgeführt. Die vier bildnerischen Klassen des BRG/BORG St. Pölten nutzten das Haus 81 für die Ausstellung ihrer künstlerischen Bilder, Skulpturen, Filme und Installationen. An der Hofbar gab es essbare Bilder der 6B-Klasse. Diese hingen nicht an der Wand, sondern wurden in waagrechtter Form auf Backblechen präsentiert.

Die Schülerinnen durften in die Rolle des Künstlers Piet MONDRIAN schlüpfen und ihre Kuchenböden nach seinen geometrischen Kunstwerken gestalten.<sup>200</sup> Die drei Grundfarben Rot, Blau und Gelb wurden durch Erdbeeren, Heidelbeeren und Ananas, der weiße Leinwandboden wurde durch Schlagobers<sup>201</sup> dargestellt. Die schwarzen Linien, die die Quadrate und Rechtecke begrenzten, waren aus schwarzem Tortenfondant.

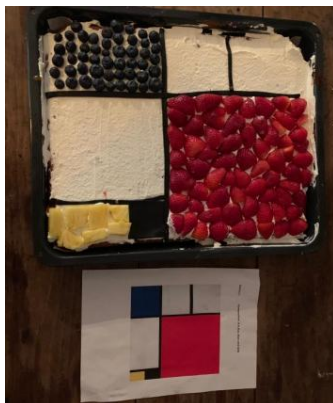


Abbildung 126 Komposition in Rot, Blau und Gelb



Abbildung 127 MONDRIAN Poster



Abbildung 128 Komposition in Rot Gelb, Blau und Schwarz

Die Besucher\*innen genossen die essbaren Gemälde mit besonderer Wertschätzung.

<sup>200</sup> Anm.: Zur geistigen Vertiefung wurden Plakate mit Lebenslauf und Werken des Künstlers gestaltet.

<sup>201</sup> Anm.: Schlagobers = österreichischer Ausdruck für Sahne



## 5.2 Projekte mit universitären Einrichtungen

Da der Sonnenpark nicht nur im Interesse der St. Pöltner Bevölkerung steht, sondern auch immer wieder im Interesse universitärer Einrichtungen, werden hier exemplarisch ein paar Beispiele von Kooperationen mit projekthaftem Charakter beschrieben.

Am ausführlichsten findet hier - aus gastrosophischem Interesse - die gastrosophische Vorlesung der Universität Salzburg 2019 ihre Beschreibung. Am Ende des Kapitels ist eine Übersicht über die derzeitigen studentischen Arbeiten den Sonnenpark betreffend zu finden.



Abbildung 129 Presseartikel: Sonnenpark als Uni-Saal

### 5.2.1 Universität für Bodenkultur - BOKU

Für die BOKU ist der Sonnenpark schon von Beginn an und immer wieder von ökologischem Interesse. Viele Interviews, Führungen und Besuche wurden vom Vereinsobmann initiiert und durchgeführt und die Studierenden mit Informationen versorgt. Zahlreiche studentische Arbeiten und Projekte wie der Speisepilzkeller (s. Kapitel 5.3.9) sind Antworten auf physische, psychische und kognitive Partizipation. In Zukunft wird über eine intensivere Betreuung der Studierenden nachgedacht.

### 5.2.2 Fachhochschule St. Pölten - FH

Auf Initiative der FH St. Pölten kam es wie bereits erwähnt zur Gründung des Vereins Grund, der in seiner Fortführung zum interkulturellen Gemeinschaftsgarten mutierte und seitdem fixer Bestandteil des Sonnenparks ist. Zwei Bachelorarbeiten untersuchen einerseits den sozialen Aspekt des Sonnenparks, andererseits wird die Migrantensituation in den 1990-er Jahren fotografisch aufgearbeitet. Erwähnenswert ist auch eine Kooperation mit Campus Radio, ein Ausbildungsradio der Fachhochschule St. Pölten, das studiengangsübergreifend ist. 2019 wurden 70 internationale Studierende in englischer Sprache über den Sonnenpark und seine Arbeitsweise informiert. Weitere Kooperationen mit der FH sind geplant.

### 5.2.3 Universität Wien: Internat. Entwicklung und Wirtschaftspsychologie - WU

Auch hier zollen studentische Arbeiten dem Sonnenpark ihr Interesse. Die Diversität der Universitäten ist stark personengebunden. Aktivist\*innen des Sonnenparks, die ein Studium wählen, nehmen häufig den Sonnenpark als Beobachtungsfläche ihrer jeweiligen Studienausrichtung. Mit der WU-Collaborative Consumption ist der Sonnenpark Kooperationspartner. *"Collaborative Consumption bedeutet, dass KonsumentInnen vorübergehend Zugang zu einem Gut haben anstatt dieses zu besitzen."*<sup>202</sup>

### 5.2.4 New Design University - NDU

Da die NDU in unmittelbarer Nähe des Sonnenparks ist, gab es schon viele Berührungspunkte. Ein Lames-Mitglied ist Vortragender für Food Design und regte die Schaffung eines großen Tisches an, als Symbolik für gemeinsames Speisen im Sonnenpark. Die Gespräche sind noch nicht abgeschlossen. Dieser Tisch könnte ein aktives Zeichensetzen sein für Gemeinsamkeit, Integration, Kommunikation und gemeinsames Essen und Trinken. Auch die "summer school" ist ein universitärer Berührungspunkt mit internationaler Beteiligung.

*"The Summer School 2018 took place in cooperation with the St. Pölten 2024 - Lower Austria Cultural Capital application office, as well as in cooperation with the civil platforms KulturhauptSTART, Sonnenpark and LAMES."*<sup>203</sup>

Es gab desweiteren Abschlussfeste der Studierenden, Parkführungen und weitere Kontaktpunkte, wie z.B. die künstlerisch innenarchitektonische Gestaltung des *Schwarzen Raums* (Disco und Bar). Die Studierenden stellten ihre Projektarbeiten vor und holten sich innerhalb einer Feedbackrunde Rückmeldungen von Lames ein.

### 5.2.5 Akademie der bildenden Künste Wien.- ja[

Die Bildende Kunstakademie Wien veranstaltete ein dreitägiges Symposium mit einer Gruppe internationaler Studierender. Gekocht wurde in der Gemeinschaftsküche.

---

<sup>202</sup> <https://www.wu.ac.at/collaborative-consumption/kooperation>, [19.9.2019]

<sup>203</sup> <https://www.ndu.ac.at/en/news-article/review-summer-school-2018/>, [19.9.2019]

### 5.2.6 Universität Salzburg: Gastrosophische Vorlesung

Diese Vorlesung fand am 17. und 18. Mai 2019 im Rahmen des 5. universitären Lehrganges "Gastrosophische Wissenschaften" der Universität Salzburg disloziert im Sonnenpark St. Pölten statt und bedarf hier einer näheren Beschreibung. Sie demonstriert wie Food Art die Brücke baut zwischen beiden Vereinen bzw. wie sie eine lebendige Verbindung schafft zwischen Natur und Kultur und somit das Tier *Mensch* zum Kulturwesen macht.

Die theoretischen Inhalte der Vorlesung waren Tisch- und Tafelkultur, Ästhetik, Savoir-Vivre und Kunstgeschichte, vorbereitet und vorgetragen von Dr. Harald LEMKE seines Zeichens Philosoph, Kunsthistoriker, Publizist und Universitätsprofessor in Lüneburg und Salzburg.

Das zentrale Thema war Essen in der zeitgenössischen Kunst von Filippo MARINETTI, über BEUYS<sup>204</sup>, SPOERRI, KUBELKA bis Marije VOGELZANG. Food Art-Konzepte, die die Handlung des Essens thematisieren und zeitgenössische Food-Trends wurden vorgestellt und diskutiert.



Abbildung 130 Open Air Vorlesung, 17. Mai 2019



Abbildung 131 Diskussionsrunde, Harald LEMKE mit Student\*innen, 18. Mai 2019

Die teilweise internationalen Studierenden hatten die Aufgabe, in Gruppenarbeit ein Food Art Projekt zu inszenieren und ihr theoretisches Wissen in die Praxis umzusetzen. Die folgenden Seiten präsentieren die Gruppenergebnisse. Sie zeigen die Verbindung von Essen und Kunst in mehreren Essens-Installationen, die sowohl ethische, soziologische als auch ästhetische Essensaspekte beleuchteten.

<sup>204</sup> Der bekannte Großkünstler aber unbekannte Gastrosoph BEUYS gilt als Vater der Urban Gardening-Bewegung, vgl. LEMKE, Harald. Politik des Essens. Wovon die Welt von Morgen lebt, 2008, S. 147 ff.

### 5.2.6.1 Welcome Snacks

Ziel der Welcome Snacks<sup>205</sup> war die physiologische Versorgung der ankommenden Student\*innen, um sie zu erfreuen und zu erfrischen. Die Überlegungen waren dahingehend ausgerichtet, dass sie die rein bedürfnisorientierte Notwendigkeit der Nahrungseinverleibung überschreiten sollten und den Menschen nicht nur als animalisches, sondern auch als flexibles Kulturwesen betrachteten. Der künstlerisch-kreative Anspruch in der Darbietung der Speisen bestand darin, Essen in einen ungewöhnlichen Kontext zu bringen, weg von konventionellen Speisekombinationen und Darreichungsformen hin zu unkonventioneller Essenssprache. Die folgenden fünf Beispiele sollen diese Bemühungen verdeutlichen.

#### a) "Welcome im Sonnenpark"

geschrieben mit grünem Spargel und einer bildlichen Sonneninterpretation durch eine Tarte mit Sonnenstrahloptik.

Jeweils zwei frisch gekochte grüne Spargel bildeten einen Buchstabenstrich bzw. wurden in die dementsprechende Richtung gebogen und aufgelegt.



Abbildung 132 Vegetarische "Sonnentarte"



Abbildung 133 Torte von Marije VOGELZANG

Mit Essen zu schreiben ist an sich nichts Neues, man denke nur an herkömmliche Geburtstags-torten oder -kuchen, wo mittels eines Dressier-sacks mit Creme das Alter, der Name oder eine Botschaft geschrieben wird.

Linkerhand ein Beispiel der niederländischen Food-Designerin Marije VOGELZANG.<sup>206</sup>

<sup>205</sup> Alle Welcome Snacks wurden von der Autorin speziell für die Vorlesung "entwickelt".

<sup>206</sup> Die 1978 in Enschede geborene Niederländerin Marije VOGELZANG studierte an der Design Universität in Eindhoven und ist Food- bzw. Eating-Designerin. Sie untersucht menschliche Essensgewohnheiten und -rituale und bringt sie in einen neuen Kontext bzw. wechselt die Perspektive, vgl. Vorlesung: Dr. Harald LEMKE und <https://marijevogelzang.nl/about-us/>, [17.8.2019]



### b) "S-M-L Installation"



Abbildung 134 S-M-L Installation

Essen und Alltagsgegenstände:

Es wurden drei verschieden große Schachteln etwas geöffnet und diagonal versetzt übereinander drapiert. Die größte Schachtel (L), eine Schuhschachtel mit Schubfach, war gefüllt mit Grissini Salzstangen umwickelt mit Speck, quasi das Schwefelköpfchen. Sie nahmen das bildliche Thema der darüber liegenden Streichholzschachteln kulinarisch auf. Die

mittlere Schachtel (M) war eine Streichholzschachtel mit Kaminzündern, die oberste kleinste Schachtel (S) war eine handelsübliche Zündholzschachtel. Gegessen wurde nur aus der großen Schachtel, aus künstlerischen Gründen dieses Mal nicht vegetarisch.

### c) "Farbstiftkasten"



Abbildung 135 "Farbstiftkasten" mit Referent Dr. Harald LEMKE

Zwei große Farbstiftkästen wurden zweckentfremdet und mit geschnittenem Obst gefüllt, das wie Farbstifte nach Farben sortiert wurde. Diese Farbinstallation war angelehnt an die bunten Farbbuffets der niederländischen Food Designerin Marije VOGELZANG, z.B. Color Food (2002).



Abbildung 136 VOGELZANG - Color Food



d) "Mondriankuchen"

Hierbei handelt es sich um eine süße Nachahmung des MONDRIAN<sup>207</sup>-Bildes "Komposition in Rot, Gelb und Blau" aus dem Jahr 1930. Information über Bild und Maler wurden beigelegt. Dieser Kuchen wurde wie bereits beschrieben als Eat Art Projekt im Rahmen einer Schüler\*innen-Vernissage realisiert und ausgebaut.



Abbildung 137 "Mondrian-Kuchen"

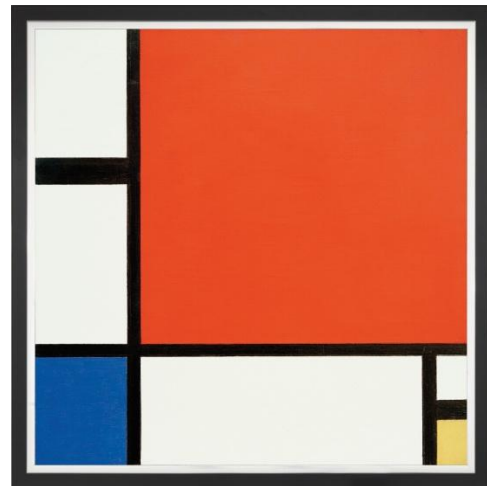


Abbildung 138 Piet MONDRIAN,  
Komposition in Rot Gelb und Blau

e) "Pflück mich!"

Wäscheständer mit Käsescheiben und Tramezzini. Diese waren wie Wäsche mit Kluppen aufgehängt und konnten zum Essen "abgenommen" werden.



Abbildung 139 "Pflück mich!"  
Wäscheständer mit Tramezzini

<sup>207</sup> Anm.: Der Niederländer Piet Mondrian malte dieses Bild 1930 in Öl, es wird aufgrund der strengen geometrischen Formen dem Neoplastizismus zugerechnet, vgl. [https://de.wikipedia.org/wiki/Piet\\_Mondrian](https://de.wikipedia.org/wiki/Piet_Mondrian), [27.8.2019]

### 5.2.6.2 Blaues Dinner vom "Ensemble Blau"<sup>208</sup>

Die zugrunde liegende Idee der fünfköpfigen Gruppe war, ein Dinner zu gestalten, das farblich nicht mit Essen assoziiert wird und somit auf Skepsis und Ablehnung stoßen könnte. Es ging um Provokation, Verunsicherung, Unkonventionalität, Andersartigkeit und letztlich auch um Spaß am Experimentieren. Die farbpsychologischen Inhalte wurden erörtert und die Gründe erläutert, dass Blau beim Essen nur in Form von Schimmel vorkommt und somit Gefahr bedeutet.

Obwohl Blau die absolute Lieblingsfarbe für 40% der Männer und 36% der Frauen ist, so stößt sie doch in der Natur und bei Speisen auf Widerstand. *"Blau gefärbte Tulpen und Nelken erscheinen vielen als unschön manipulierte Natur. Blaue Butter sieht ekelhaft aus."*<sup>209</sup> Diese Konfrontation mit dem Ekel wurde aufgenommen und die Teilnehmer\*innen fertigten blaues Brot, blaue Nudeln, blauen Kuchen, blaue Minigugelhupfe mit Heidelbeeren, blauen Pudding, Salat mit blau eingefärbtem Spargel und Kartoffeln u.v.m. an.



Abbildung 140 Blauer Spargel

Chagall malte zwar Menschen mit blauen Gesichtern und Van Gogh blaue Bäume, die Formensprache blieb aber naturalistisch<sup>210</sup>, analog dazu blieben auch beim blauen Dinner die Formen der Speisen unverändert, wie z.B. Brotlaib, Nudelform, Kuchen- und Gugelhupfform. Farb- und Formveränderung wären zu viel Fehlinformation für das Gehirn gewesen.



Abbildung 141 Blaues Dinner vom Ensemble Blau

<sup>208</sup> Das Ensemble Blau ist eine fünfköpfige Gemeinschaft von innovativen Studierenden, die sich mit dem Thema Blau bei Speisen auseinandersetzte.

<sup>209</sup> HELLER, Eva, Wie Farben wirken. Farbpsychologie-Farbsymbolik-Kreative Farbgestaltung, 1999, S. 43

<sup>210</sup> vgl. ebd. S. 44

Zum Trinken gab es blaue Getränke bzw. Getränke aus blauen Flaschen. Das Tischambiente war ebenfalls in Blau gehalten, von der Tischdecke über das Geschirr bis hin zur Dekoration. Die Präsentant\*innen der Gruppe waren auf unterschiedlichste Weise blau gekleidet und brachten eine musikalische Tanzchoreographie zur Musik von Blue, nämlich "Da Ba Dee" der Gruppe Eifel 65<sup>211</sup> dar. Die choreographische Darstellung nahm auch den Begriff "blau sein" - betrunken sein - auf.



Abbildung 142 Tanzchoreographie "Da Ba Dee"



Abbildung 143 Blauer Bewohner des blauen Planeten Erde



Abbildung 144 Referentin im *Weißer Saal* zum Thema Blau

<sup>211</sup> vgl. [www.youtube.com/watch?v=68ugkg9RePc](https://www.youtube.com/watch?v=68ugkg9RePc), [12.7.2019]



### 5.2.6.3 Chinesisches Frühstück

Das chinesische Frühstück war für die Geschmacksnerven der europäischen Zuhörerschaft gewöhnungsbedürftig, da unsere mitteleuropäische Kultur die dargereichten warmen Suppen und Speisen eher mit Mittag- oder Abendessen assoziiert. Eine Demonstration wie Chines\*innen ihre Nahrung zu sich nehmen, gab Einblick in die chinesische Esskultur. Dies wurde durch einen Vortrag der Referentinnen untermauert.<sup>212</sup>

Zum Frühstück wird im Gegensatz zu unserer westlichen Kultur weder Kaffee noch Tee getrunken, sondern die Suppe, z.B. Reis- oder Nudelsuppe, gilt als Getränk. Das chinesische Frühstück ist immer warm, auch deswegen, weil es laut Traditioneller Chinesischer Medizin (TCM) als wichtigste Mahlzeit des Tages angesehen wird. Dementsprechend üppig fiel auch unser Frühstück im *Weißten Raum* im Sonnenpark aus. Neben Suppe gab es noch die unterschiedlichsten Nudelgerichte, gedämpfte Teigtäschchen mit unterschiedlichen Füllungen u.v.m.

Charakteristisch für die chinesische Küche ist, dass nur der Koch\*die Köchin die Speisen schneidet, nicht die Esser. Für die Chines\*innen sind Messer barbarische Instrumente, die nichts am Esstisch verloren haben. Suppenlöffel aus Keramik und ein Paar Stäbchen sind die Ess-Instrumente. Wir haben uns diesem Geschicklichkeitstest unterzogen.

Die Essensvorbereitungszeit dauert bei chinesischer und westlicher Kultur etwa gleich lange, der Unterschied liegt darin, dass die chinesische Küche maximale Vorbereitung bei minimaler Kochzeit verlangt. Chinesisches Essen ist ein ästhetisches Erlebnis dahingehend, dass alle Sinne gleichermaßen bedient werden. Unterschiedliche Aromen, Farben und Texturen bilden ein Gesamtkunstwerk und werden oft symbolhaft eingesetzt.

Zum Essensablauf im Sonnenpark ist erwähnenswert, dass der Tisch üppig gedeckt war und die Speisen aufwändig und frisch zubereitet waren. Eine Essensdemonstration der Referentinnen mit akustischen Hintergrundgeräuschen gab Einblick in die Art und Weise wie Chines\*innen essen. Wir genossen die guten Speisen und versuchten, uns in die chinesische Essensweise empathisch einzufühlen, das sich zeitweise wie das Erlernen einer Fremdsprache anfühlte. Das Sprichwort "Andere Länder andere Sitten" wurde kulinarisch gelebt und zeigte auf, dass unser kulinarischer Kontext eine sozialisierte Selbstverständlichkeit ist und neue kulinarische Impressionen und Esstechniken eine gewisse Offenheit verlangen.

---

<sup>212</sup> vgl. schriftliche Referatsunterlagen Angelika HERBURGER und Sabine DECLEVA

#### 5.2.6.4 "Feed The World"

Diese Food-Installation betrachtete kritisch den weltweit übermäßigen Fleischkonsum. Die Fragen: "Wie viele Menschen mehr könnten bei Verzicht auf Fleisch ernährt werden?" und "Ist es ethisch überhaupt zu rechtfertigen, dass wir Fleisch essen?" standen im Raum.

Dazu wurden zwei ganze Hühner mit verschiedenen Gemüsearten in einen Salzteigmantel in Form und Farbe einer Erdkugel eingebacken. Nach zweistündiger Garzeit war der runde Salzteigmantel steinhart, welcher im Anschluss mit brachialer Gewalt mittels eines Fleischschlögels aufgeschlagen und zerstört wurde.

Die momentane Stille nach der symbolischen Zerstörung der Erdkugel gepaart mit einem frei gesprochenen kritischen Text erzeugte Betroffenheit - gegessen wurde dann trotzdem!



Abbildung 145 Beim symbolhaften Zerstören der Erdkugel



Abbildung 146 Totes Tier mit Gemüse

Die Frage, die letztlich daraus resultierte, war, wie schnell können wir unsere Ernährungsgewohnheiten umstellen, um die Erde zu retten?

Wann kommt die Ernährungswende?



Durch die angenehme Atmosphäre am Abend beim Lagerfeuer - als (schon) steinzeitliches Sinnbild der Gemeinsamkeit, der Wärme, der Nahrungsaufnahme und der Kommunikation - kam es zu interessanten Gesprächen und Denkanstößen unter den Beteiligten und zum Netzwerken mit beiden Vereinsobmännern. Pläne für gemeinsame Food-Installationen am PDS-Künstler\*innen-Symposium für 2020 wurden geschmiedet.

Nach einer sehr diskussionsfreudigen Abschlussrunde schloss das Symposium mit der Übernahme zweier Pflanzenpatenschaften - eines Maibeerstrauchs und eines roten Holunders. Die Gruppe setzte ein Zeichen der Nachhaltigkeit, nicht zufällig wurden zwei "essbare Sträucher" zum Pflanzen gewählt.



**Abbildung 147 Harald LEMKE mit seinen gut gelaunten Student\*innen beim Pflanzen eines Maibeerstrauchs**



**Abbildung 148 Harald LEMKE beim Spatenstich**



**Abbildung 149 "Eingepflanzt!"**

### 5.2.7 Studentische Arbeiten, Bachelor-, Master- und Diplomarbeiten

An der oftmaligen Wahl des Sonnenparks für verschiedene wissenschaftliche Arbeiten ist abzulesen, welch Interesse, welche Vielfalt und Innovationskraft in diesem Gelände steckt soziologisch, ökologisch, künstlerisch und nun mit der vorliegenden Arbeit auch gastrosophisch gesehen.

- *"Suburbane Subkulturen in der St.Pöltner Vorstadt – Diplomarbeit von Gerhard Girsch 2008*
- *boku\_2015\_der-sonnenpark-und-seine-moeglichkeitenend*
- *boku\_2015\_plan-sonnenpark\_final*
- *boku\_2015\_landschaftsgestaltung\_abschluss-praesentation*
- *boku\_2016\_landschaftsgestaltung\_sonnenpark*<sup>213</sup>
- Institut für Europäische Ethnologie **2017 - *Das Sonnenparkfest 2017*** - Maria Prchal
- Wirtschaftsuniversität Wien/collaborative consumption - **Fragebogenerhebung zu Gemeinschaftsgärten**
- FH St. Pölten **2017 - *Sonnenpark – Sozialpark? Die sozialen Aspekte des Sonnenparks St. Pölten*** - Bachelorarbeit Peter Fabritz
- Sonnenparkfest 2018 Bericht - Markus Weidmann
- FH St. Pölten **2018 *Kind des Krieges - Spratzerner Kirchenweg 83*** - Diplomarbeit von Jasmina Dzanic (s. Kapitel 3.2.2 Flüchtlingslager und 10.2.2 Interview mit Jasmina Dzanic)
- ULG Gastrosophie Salzburg **2019 - *Gastrosophische Aktivitäten, Projekte und Visionen im Sonnenpark St. Pölten*** - Masterarbeit Waltraud Zahorik (hic)

Es werden voraussichtlich aufgrund der vielfältigen Betätigungsfelder im Sonnenpark weitere Arbeiten folgen sowie die Herausgabe eines Buches<sup>214</sup> zum zehnjährigen Vereinsjubiläum 2021. Diese Arbeit stellt die Recherchearbeit für die gastrosophischen Aspekte dar.

---

<sup>213</sup> [http://www.sonnenpark-stp.at/?page\\_id=43](http://www.sonnenpark-stp.at/?page_id=43), [12.6.2019]

<sup>214</sup> Anm.: Das Sonnenparkbuch 2021 wird im Verlag Edition Mokka erscheinen, derselbe Verlag wo die erste gastrosophische Zeitung "JANUS" meiner Studienkollegin und Verlagsinhaberin Angelika HERBURGER erscheinen wird.

## 5.3 Projekte mit der Zivilbevölkerung

### 5.3.1 Partizipation bei der Gartengestaltung

Die sogenannte Parkgestaltung ist ein jährlich regelmäßiger Aufruf an die St. Pöltner\*innen, sich aktiv bei der Gestaltung des Sonnenparks zu beteiligen.



Abbildung 150 Hand anlegen

Jedes Jahr um die Osterzeit, ca. zehn Tage lang, werden verschiedene notwendige Arbeiten im Sonnenpark erledigt. Müll sammeln und Winterputz, Erdarbeiten, Baum- und Strauchschnitt, Wegepflege, Rasenschnitt, Pflege der Themengärten und der "eigenen" Beete sowie Neupflanzungen stellen insgesamt eine große Herausforderung an das ehrenamtliche Sonnenparkteam von BASISgruppe und GARTENgruppe dar. Durch die landwirtschaftliche und forstwirtschaftliche Ausbildung des Vereinsobmannes Markus WEIDMANN ist eine kompetente Erledigung der Arbeit sichergestellt. Wetter und Mithilfe der Bevölkerung sind tatsächlich Kriterien für den gelungenen Fortbestand des gepflegten Parkambientes.

Dies ist den Spaziergänger\*innen oft nicht bewusst, dass nämlich gerade hinter dem natürlich aussehenden Ambiente - "schöne Wildnis" - sehr viel Arbeit steckt. Jedes Jahr werden z.B. Tonnen von Holz verarbeitet und zu Brennholz gemacht, welches einerseits für den Eigenbedarf zum Verheizen im Haus 83 verwendet andererseits verkauft wird. Der Strauchschnitt wird gehäckselt und im Sinne der Nachhaltigkeit für Wege und Plätze am Gelände verwendet.



Abbildung 151 Brennholz selfmade



Abbildung 152 Strauchschnitt



## Probleme bei der Partizipation<sup>215</sup>

Der Grundgedanke der Partizipation ist das Teilhaben und Teilhabenlassen an Prozessen, das gemeinsame Tun und die dadurch gegebene kognitive und soziale Komponente. Das Anleiten zur Partizipation verlangt empathisches Einfühlungsvermögen, Verständnis für Fehler und Missverständnisse und auch Humor, *"damit die bestehenden Grenzen und Hierarchien abgebaut werden können."*<sup>216</sup> Severin HALDER, Referent im Sonnenpark beim RealRaumSymposium 2019, beschreibt in seinem Buch "Gemeinsam die Hände dreckig machen" das Anleiten zur Partizipation folgendermaßen:

*"Eine sinnvolle Form der Einbindung verschiedener Akteure\* braucht Fingerspitzengefühl, soziale Kompetenz und Flexibilität, um im richtigen Moment die richtige Form der Mitbestimmung zu ermöglichen oder sogar selbstorganisierte Prozesse anzustoßen."*<sup>217</sup>

Die Partizipation gestaltet sich erfahrungsgemäß manchmal schwierig:

- Die sogenannten Calls werden von zu wenigen gehört und die Arbeit teilt sich nur unter wenigen Personen auf und ist daher wesentlich zeitintensiver und auch körperlich anstrengender.
- Es melden sich zu wenig/keine Menschen, weil die Partizipation nicht attraktiv genug ist, da die Ergebnisse persönlich uninteressant oder nicht sofort sichtbar sind.
- Das Wetter macht einen Strich durch die Rechnung und es ist nicht möglich zu arbeiten. Jeder verschobene Termin wird zur neuerlichen Partizipationsprobe.
- Die Partizipation ist einseitig, nämlich z.B. im Pflücken, Ernten und Nehmen. So verschwinden immer wieder Brennholzscheite, die von Passant\*innen "gefunden" werden. Der öffentliche Raum wird auch zeitweise als zu öffnende Schatzkiste missverstanden. Der Lernprozess der Bevölkerung ist jedoch ein steter und Vorfälle dieser Art werden seltener.
- Für eine gut funktionierende Partizipation müssten die Anzahl der Mitglieder auf ein Doppeltes aufgestockt werden. Somit könnte auch das soziale, gemeinschaftliche Element gestärkt werden.
- Aufgrund sprachlicher Barrieren kann die Partizipation auf Mimik, Gestik und Tun beschränkt sein und es können Missverständnisse entstehen.
- Zu häufige Partizipation artet in Arbeit aus, es schwindet die Freude und das gemeinschaftliche Tun wird als notwendige Pflicht verstanden. Nein sagen wird schwierig, weil es als persönliche Ablehnung missverstanden werden könnte.
- Wenn das Anleiten zu autoritär ist und die Strukturen zu hierarchisch sind, empfinden sich die Partizipierenden beim gemeinschaftlichen Tun nicht als ebenbürtig.

---

<sup>215</sup> Anm.: aus dem Lateinischen, participo = teilnehmen lassen, teilen, teilhaben an

<sup>216</sup> Halder, Severin, Die Hände dreckig machen, 2018, S. 326

<sup>217</sup> s. ebd.

### 5.3.2 Praxisworkshops im Sonnenpark

#### 5.3.2.1 Kompost-Workshop

Guter Kompost schafft fruchtbaren Boden und ist für den Anbau in den Beeten der Gemeinschaftsgärten von großem Vorteil. Dieser achtstündige Workshop wurde nicht nur für die im Sonnenpark Tätigen angeboten, sondern auch für alle Mitglieder und interessierten Menschen der Umgebung.



Abbildung 153 Logo Ökoagentur

Bei diesem Workshop drehte sich alles um das "Gold" für den Garten. Der Referent Andreas VOGLGRUBER<sup>218</sup> gab Einblicke in die Welt des Kompostierens.

Folgende Fragen wurden beantwortet:

Wie funktioniert der Nährstoffkreislauf im Garten? Was sind die Grundlagen der Kompostierung? Welche Materialien können kompostiert werden und welche sind ungeeignet? Welche Kompostierungsmöglichkeiten gibt es? Welche Behälter sind geeignet? Was ist eine Kompostwurmbox? Wie erkenne ich guten Kompost? Wie schaut er aus, wie riecht er, wie fühlt er sich an? Welche unterschiedlichen Komposterden gibt es? Wie verwende ich den fertigen Kompost?<sup>219</sup>



Abbildung 154 Andreas VOGLGRUBER beim Untersuchen der Komposterde

Neben theoretischer Wissens-vermittlung wurden auch die Komposthaufen im Sonnenpark bei den Gemeinschaftsgärten untersucht und neu aufgesetzt. Ein neuer dreiseitiger Kompostbehälter aus Holz wurde angefertigt und ein wasserfestes Schild angebracht, um nochmals

darauf hinzuweisen, was auf den Kompost gehört und was nicht. Somit ist auch für jeden aufmerksamen Vorbeispazierenden Wissenszuwachs möglich.

<sup>218</sup> Anm.: Andreas VOGLGRUBER MSc ist frei tätiger Biologe mit der Firma Ökoagentur GrünErd und Permakultur-Lehrender für die Permakultur-Akademie im Alpenraum (seit 2012) in Permakultur-Grundkursen und Spezialkursen. <https://www.greenskills.at/profiles/andreas-voglgruber/>, [17.8.2019]

<sup>219</sup> vgl. [http://www.sonnenpark-stp.at/?tribe\\_events=kompstworkshop](http://www.sonnenpark-stp.at/?tribe_events=kompstworkshop), [17.8.2019]



Sämtliche Bio-Abfälle von Kochworkshops und Festen werden nicht in den Restmüll geworfen, sondern hier zusammengetragen<sup>220</sup>, gleichsam "wertvoll entsorgt".

Dazu kommen Abfälle aus dem Gemeinschaftsgarten und dünne Äste, die nicht dicker als ein Zentimeter sind. Die Regenwürmer und Mikroorganismen tragen bei der Zersetzung im ökologischen Kreislauf dazu bei, dass hier am Gelände wieder gutes Gemüse wachsen kann.



Abbildung 155 Bau eines dreiteiligen Kompostbehälters

Sollte sich in der Küche etwas Nicht-Verrottbares in der Biotonne "verirrt" haben, steht neben dem Komposthaufen oder auch Kompostmiete genannt ein Abfallbehälter, um noch vor Ort auszusortieren.

Das Buch "Living up your kitchen garden using EM" mit dem deutschen Titel "EM im Garten. Üppige Fruchtbarkeit mit Effektiven Mikroorganismen" erklärt die Wirkungsweise des Zusammenspiels der verschiedenen Mikroorganismen im Boden, setzt sich für Ökogärten ein und beschreibt Nature Farming in Japan.<sup>221</sup>



<sup>220</sup> Anm.: Die ursprüngliche lateinische Bedeutung (comporre = zusammentragen, zusammenstellen Compositum = das Zusammengestellte) kommt hier real zum Tragen.

<sup>221</sup> Buchempfehlung: KURODA, Tatsuo (Hg. mit Mitarbeitern des EM-Labors sowie des Nature Farming Development Center. EM im Garten. Üppige Fruchtbarkeit mit Effektiven Mikroorganismen, 1. dt. Auflage, 2007

### 5.3.2.2 Kernobst Sommerschnitt-Workshop

Der richtige Baumschnitt ist für das Gedeihen der Pflanze und für den Ertrag des Baumes wesentlich. Der noch wichtigere Winterschnitt wird durch den Sommerschnitt ergänzt und erfolgt zwischen Juli und Ende August. Durchgeführt wurde dieser Workshop vom Obmann Markus WEIDMANN<sup>222</sup>.

Folgende Fragen wurden beantwortet:

Wie sieht eine ideale Baumkrone aus? Wurde bereits ein Winterschnitt durchgeführt? Welche Reaktionen zeigt ein Baum nach seinem Schnitt? Braucht es mehrere Durchgänge oder erreiche ich das Ziel auf einmal? Was sind typische Fehler und können sie eventuell später korrigiert werden? Wie halte ich meine Obstbäume gesund? Kann ich durch den Schnitt den Ertrag beeinflussen?<sup>223</sup>

Erlern wurden die Beurteilung des Apfel- und Birnenbaumes sowie entsprechende Pflegemaßnahmen. Es wurde in kleinen Gruppen an einzelnen Bäumen gearbeitet. Ziel des Workshops ist es auch, den jeweiligen Baumpat\*innen die Möglichkeit des richtigen Baumschnitts für zukünftiges Selberschneiden zu geben.



Abbildung 157 Workshop Sommerschnitt

---

<sup>222</sup> Anm.: Ausgebildet zum landwirtschaftlichen Facharbeiter und Forstarbeiter.

<sup>223</sup> vgl. [http://www.sonnenpark-stp.at/?tribe\\_events=praxisworkshop-kernobst-sommerschnitt](http://www.sonnenpark-stp.at/?tribe_events=praxisworkshop-kernobst-sommerschnitt), [19.8.2019]

### 5.3.3 Sunkids-Camp

Das erste Sunkids-Camp fand im Jahr 2009 statt. Es war dies ein einwöchiges Kinder-Zeltlager mit naturnahen Workshops in den Schulferien im Sommer.

Wie kann ich in der Natur leben? Wovon kann ich in der Natur leben? Welche Materialien der Natur kann ich verwenden? Diese Fragen wurden gestellt und teilweise in die Praxis umgesetzt. Es wurden Kräuter und Früchte gesammelt und jene anschließend gemeinsam im Freien verkocht. Dies war das erste gemeinsame Kochen mit Kindern in der freien Natur, am Abend wurden beim Lagerfeuer Würstchen und Brotteig gegrillt.

Im ersten Jahr wurde ein quadratisches Kräuterbeet in Schachbrettform mit den Maßen 1,20m x 1,20m angelegt. Die Kinder gruben, pflanzten und gossen die Pflanzen ein. Kleine Tontöpfe wurden bemalt und mit den Kräuternamen versehen. Dies war das erste partizipative Gartenprojekt in der Nähe des heutigen Gemeinschaftsgartens Süd. Im darauffolgenden Jahr wurde ein Baumhaus zum Klettern und Spielen gebaut.

Aufgrund der hohen Verantwortung (Wassernähe) und der rechtlichen Unsicherheiten fand dieses Camp nur zwei Mal statt. Eine gut organisierte Wiederaufnahme - denn viele Eltern wollen ihre Kinder in den Sommerferien gut untergebracht wissen - wäre zu überdenken.

### 5.3.4 Kochworkshops

Kochworkshops sind eine gute Möglichkeit mit Nahrungsmitteln, eigenen Fähigkeiten und Charakterzügen in Kontakt zu kommen. Der Koch\*die Köchin sieht sich als Erzeuger\*in eines Produkts, als kreativ Gestaltende\*r seiner\*ihrer eigenen Speisen mit Produkten, die im Idealfall selber gezogen, geerntet oder auch nur beim Kauf bewusst ausgewählt wurden. Die österreichische Autorin Christine NÖSTLINGER<sup>224</sup> ist *"der parmesanharten Überzeugung, dass jeder Mensch gleich welchen Geschlechtes, kochen kann, wenn er nur fähig ist, Wohlgeschmack von Gaumengraus eindeutig auseinanderhalten zu*

---

<sup>224</sup> Christine NÖSTLINGER (1936-2018) war eine österreichische Schriftstellerin aus Wien Ottakring, die als eine der wichtigsten deutschsprachigen Kinder- und Jugendbuchautorinnen gilt. Ihre wichtigsten Preise waren der Hans Christian Andersen Preis und der Astrid Lindgren Gedächtnis Preis. In diesem Fall handelt es sich um ein humoristisches Kochbuch der Autorin. vgl. [https://de.wikipedia.org/wiki/Christine\\_N%C3%B6stlinger](https://de.wikipedia.org/wiki/Christine_N%C3%B6stlinger), [7.8.2119]

*können.*"<sup>225</sup> Sie meint desweiteren, dass Kochen ein *"großer Spaß mit kleiner Mühe ist"*<sup>226</sup>, wenn man nicht zwei Mal täglich dazu verpflichtet ist, es für eine Schar lustloser Esser zu tun.

Aus unzähligen Workshops aus dem Schulbereich, weiß ich um die große Zufriedenheit und die kleinen Glücksmomente beim Zubereiten und beim Verzehren und Genießen eines Mahls. Dies macht sich auch die Kochtherapie zunutze, die die Klient\*innen durch den Akt des Kochens mit dem Selbst, der Seele, der eigenen Persönlichkeit verbindet. Somit kommt es zu einem inneren Kontakt, einer inneren Begegnung, der der Heilung zuträglich ist. Stephanie FROMME meint, dass Lebensmittel und Mahlzeiten ein "wunderbares Feld [bieten], glücksfördernde Fähigkeiten zu trainieren."<sup>227</sup> Sie filtert fünf Punkte heraus, wie diese Glücksmomente zum Tragen kommen können.

#### Achtsamkeit: ohne Ablenkung genießen

Das Hier und Jetzt bewusst mit allen Sinnen wahrnehmen und den Moment achtsam genießen mildert den Stress und lässt uns zur Ruhe kommen. Mit Händen, Lippen und Zunge fühlen, Riechen und Schmecken, bewusstes Betrachten und Hören führt uns in die Gegenwart und verbindet uns mit unserem Körper und unserer Wahrnehmung von den Dingen der Welt.

#### Kochen erfordert Gegenwarts Klarheit

FROMME meint, dass der Akt des Kochens eine gewisse Konzentration verlangt, die zum Genuss oder einem sinnreichen Moment führen kann, wie z.B. die Zeremonie, einen Tee frisch zuzubereiten. Bei Unachtsamkeit oder keiner gelebten Gegenwarts Klarheit, (Unkonzentration, Nicht-bei-der-Sache-sein), kann es auch zu unangenehmen Folgen kommen, man verbrennt sich, schneidet sich, verwechselt Salz und Zucker o.ä. Sich selbst und seinen Sinnen vertrauen heißt im Kochalltag, *"sich getrost von Rezepten zu lösen, sie als Idee, als Orientierung zu nutzen, aber nicht als Korsett und fest*

---

<sup>225</sup> NÖSTLINGER, Christine, Mit zwei linken Kochlöffeln. Kleine Animation für Küchenmuffel, 2003, S. 5

<sup>226</sup> s. ebd., S. 5

<sup>227</sup> FROMME, Stephanie, Essen und Trinken: Glücksmomente nicht verpassen in: <https://www.ugb.de/gesundheitsfoerderung/gl%C3%BCcksmomente-essen/>, [7.8.2019]



*vorgegebenes Ziel, das ich erreichen muss. Hier kann man auch üben, das zu nehmen, was noch da ist, flexibler zu reagieren und gelassener mit Gegebenem umzugehen.*<sup>228</sup>

### Sinnliches führt uns nach innen

Bewusstes Wahrnehmen fördert intensive Augenblicke, die *"das Herz und eine ungeahnte Tür zu eigenen Bedürfnissen öffnen."*<sup>229</sup> Da Gerüche stark mit Emotionen in Verbindung stehen (limbisches System), hat somit das Essen auch *"das Potential eines niedrighschwelligen Zugangs zu Stimmungen, Gefühlen und zugrunde liegenden Bedürfnissen"*<sup>230</sup>, die - wenn man ihnen nachgeht - zu mehr Zufriedenheit führen.

### Selbstwirksamkeit wird durch Kochen erlebbar

Wie bereits erwähnt ist beim Kochen der Akt des Kochens an sich und letztlich das Ergebnis sofort sichtbar. Die Wirksamkeit im eigenen Tun ist transparent, von der Auswahl und Zubereitung bis hin zum Verzehr. Durch das Selbertun entsteht eine besondere, wertvolle Beziehung zum Ergebnis, z.B. selbstgemachtes Brot, selbstgezogenes Gemüse, selbst zubereitetes Pesto oder Kräutersalz usw.

### Essen in Gemeinschaft schafft Glücksmomente

*"Gemeinsam zu essen ist eine der ursprünglichsten Wege, mit anderen eine Verbindung einzugehen."*<sup>231</sup> Essen und Trinken stillt nicht nur das Grundbedürfnis Hunger und Durst, sondern bringt Menschen zusammen an einen Tisch, um eine Feuerstelle, um ein Buffet etc. Gemeinsames Essen fördert die Kommunikation und stiftet Gemeinschaft. Als Koch\*Köchin jemand anderen mit Essen glücklich zu machen, wirkt wiederum positiv zurück und macht zufrieden und glücklich.<sup>232</sup>

---

<sup>228</sup> FROMME, Stephanie, Essen und Trinken: Glücksmomente nicht verpassen in: <https://www.ugb.de/gesundheitsfoerderung/gl%C3%BCcksmomente-essen/>, [7.8.2019]

<sup>229</sup> s. ebd.

<sup>230</sup> s. ebd.

<sup>231</sup> Zitat Edward Espe Brown in: s. ebd.

<sup>232</sup> vgl. s. ebd.



#### 5.3.4.1 Themenkochworkshops

Seit 2010 stand im Jahresprogramm von Lames die Initiative Gemeinschaftsküche. Unter damals einfachen Küchenverhältnissen wurden ab 2013 verschiedene Themenkochworkshops realisiert, z.B. polnische Küche, türkische Küche, deutsche Küche und israelische Küche. Diese Workshops waren stark personengebunden. Fremde Nationalitäten gaben das Wissen ihrer nationalen Speisen weiter und luden dazu Freund\*innen und Mitglieder ein.

Die Workshops hatten WG-Charakter und liefen intern ohne Angebot an die Öffentlichkeit. Diese Workshops fanden noch unter einfachsten Verhältnissen statt und wurden nicht dokumentiert.

Ab 2015 setzte auch das Queer-Café (intersexueller Treffpunkt) Akzente. Das Hauptaugenmerk lag allerdings mehr am Gedankenaustausch und Kennenlernen als am Kochen. Kaffee und Kuchen waren eher Begleiterscheinungen als die Thematik an sich.



Abbildung 158 Initiatoren des Café Queer im Sonnenpark

Seit der Renovierung der Küche unter hygienischen Gesichtspunkten, wie Verfliesung der Küche, Anschaffung bzw. Spende einer Edelstahlküche und Erweiterung des Küchenequipments fanden vermehrt Kochworkshops und kochbegleitende Veranstaltungen statt. Ein kontinuierliches Angebot wird unter Visionen ausgeführt.

Auch im Jahresprogramm von Lames werden mögliche gastronomische Konzepte diskutiert.

#### 5.3.4.2 Kräuterwanderung mit Kochworkshop

Die alljährlich stattfindende Kräuterwanderung im Sonnenpark gehört zu den Fixpunkten im Jahreskreis. Sie findet meist Ende April statt und wird von einer Kräuterpädagogin geführt. Die einstündige Wanderung am - vom Winterschlaf erwachenden - Gelände lädt die Bürger\*innen ein zur Partizipation. Neben den



Abbildung 159 Kräuterwanderung

inhaltlichen Aspekten wie Erkennen und Benennen der Frühlingskräuter, Wirkung und Sammeltechnik werden jene anschließend in unterschiedlichen Speisen verarbeitet und genüsslich verzehrt. Auch die kosmetische Bedeutung der Kräuter in Form von Tinkturen und Cremen bleibt nicht unerwähnt.

#### Exkurs: Die fünf häufigsten Wildkräuter im Sonnenpark und deren Wirkung

**Löwenzahn (*Taraxacum dens leonis*):** Die Wurzeln werden gegen Fieber verwendet. Er hat harntreibende Wirkung und heißt auf Französisch "Pissenlit" ("Mach ins Bett") und wirkt entgiftend. Die jungen Blätter werden für Salat verwendet.<sup>233</sup>

**Schafgarbe (*Achillea millefolium*):** "Garwe" althochdeutsch bedeutet so viel wie Gesundmacher. Bei Magenverstimmungen, wirkt appetitanregend, krampflösend, schweißtreibend, fiebersenkend, blutdrucksenkend.<sup>234</sup>

**Storchenschnabel (*Geranium robertianum*):** Er wird seit dem Mittelalter verwendet zur Erhöhung der Fruchtbarkeit, er hat blutstillende, zusammenziehende und antidiabetische Wirkung. Die Blätter werden für Suppen, Aufstriche und Smoothies verwendet, die Blüten als essbare Dekoration.<sup>235</sup>

**Vogelmiere (*Stellaria media*):** Sie regt den Stoffwechsel und die Verdauung an, hilft auch gegen Ekzeme und Schuppenflechte, kulinarisch wird sie für Suppen, Salate und Aufstriche verwendet.<sup>236</sup>

**Giersch (*Aegopodium podagraria*):** Der Giersch hat antibakterielle, entsäuernde, entzündungshemmende und harntreibende Wirkung und hilft gegen Rheuma, Gicht, Blasenentzündungen u.v.m. In der Küche wird er für Salate, Suppen, Pesto und als Tee verwendet.<sup>237</sup>

---

<sup>233</sup> vgl. OLESKO, Barbara, Die Kraft der Pflanzen. Geschichte und Verwendung pflanzlicher Heilmittel in der Traditionellen Europäischen Medizin, 2004, S. 59

<sup>234</sup> vgl. s. ebd., S. 65

<sup>235</sup> vgl. s. ebd., S. 67

<sup>236</sup> vgl. <https://heilkraeuter.de/lexikon/vogelmiere.htm>, [17.8.2019]

### 5.3.5 Bücherzelle und Wintergarten

Diese zwei Fixpunkte sind die Open Air Bibliotheken im Sonnenpark. Die Funktionsweise beider Initiativen beruht stark auf Partizipation der St. Pöltner Bevölkerung. Im Sinne der Nachhaltigkeit, gelesene Bücher nicht einfach wegzuerwerfen, haben die Menschen die Möglichkeit, ihre Bücher zu spenden.

Neben vielen anderen Initiativen wie Carla (Caritasladen), organisierte Flohmärkte von wohltätigen Organisationen (Tierheim, Lions Club, Rotary Club, Pfarren...) können die Bücher hier im Sonnenpark in einer wetterfesten Truhe in einem Karton abgelegt werden. Sie werden von kompetenten Personen nach folgenden Kriterien sortiert:

- Sachbücher zu hauptsächlich naturnahen Themen: Diese kommen in den Wintergarten, z.B. Kochbücher, Kräuterbücher, biologische Bücher über Fauna und Flora.
- Unterhaltungsliteratur: wie Romane, Krimis, Kinderbücher. Diese sind in der gestalteten Telefonzelle in der Nähe des Fliedertunnels zu finden.
- Alte Bücher, Raritäten: Diese werden im Inneren der Häuser im sogenannten Antiquariat archiviert.
- "Müll": Bücher, die keinen offensichtlichen Wert für den Sonnenpark darstellen oder ethisch nicht vertretbar sind, wie z. Bsp. Nationalsozialistisches oder Pornographisches, werden im Papiermüll entsorgt.



Abbildung 160 Bücher-Abgabestelle

---

<sup>237</sup> vgl. <https://www.kostbarenatur.net/anwendung-und-inhaltsstoffe/giersch/>, [17.8.2019]

Nachhaltiges Lesevergnügen, das gerne in Anspruch genommen wird:



Abbildung 161 Bücher-Telefonzelle



Abbildung 162 Bücher-Wintergarten

- Die Bücher aus der beleuchteten Telefonzelle können jederzeit für eine Lesestunde im Park entliehen werden oder auch kostenlos mitgenommen werden.
- Die Bücher aus dem blauen Wintergarten sind Fixbestand und können nur zu Öffnungszeiten - bei Schönwetter im Frühling, Sommer und Herbst - ausgeliehen werden.

Zeitweilige Bücherflohmärkte bei eigenen Veranstaltungen verringern den großen Bücherbestand und bessern das Vereinsbudget auf. Dadurch kann wieder in neue Projekte investiert wird.



Abbildung 163 Bücher-Flohmarkt

Diese Aktionen im Bücherbereich sind ein exemplarisches Beispiel für gelebte Gemeinwohlökonomie im gesellschaftlichen Bereich: *"Sie versteht sich als ergebnisoffener, partizipativer, lokal wachsender Prozess mit globaler Ausstrahlung."*<sup>238</sup>

<sup>238</sup> <https://www.ecogood.org/de/idee-vision/>, [7.9.2019]



### 5.3.6 Selbsthilfe- Radwerkstatt

Die Radwerkstatt ist eine Initiative zur Selbsthilfe. Jeder kann hier lernen, sein eigenes Fahrrad zu reparieren. Werkzeuge, Ersatzteile und Tipps von Fachleuten stehen zur Verfügung. Im Sinne der Nachhaltigkeit und als Protest gegen die Wegwerfkultur - allein der Name ist ein Widerspruch in sich - wird dieses Angebot immer wieder auch in Form von Workshops ein Mal pro Monat angenommen.

Außerdem können Personen nach Absprache mit der verantwortlichen Person alte Fahrräder abgeben anstatt sie am Schrottplatz zu entsorgen. Neben alltäglichen Reparaturen werden auch viele künstlerische Fahrradprojekte umgesetzt. Die Klimawende im Kleinen wird bereits gelebt, wie die Radparade vom 24. Mai 2019 zeigt.

Das gemeinsame abschließende Picknick ist wiederum gelebte kulinarische Solidarität.



Abbildung 164 Flyer Radparade-KulturMachtKlima



Abbildung 165  
Radspenden



Abbildung 166 "RadSelbsthilfewerkstatt"



Abbildung 167  
Upcycling-Versperr-  
mechanismus am WC



### 5.3.7 Lesung - Die beste aller Welten: Gärten

Mit den Lesungen am 1. Juni 2019 und 5. Oktober 2019 rückte Bettina Kerl, Ensemblemitglied des Landestheaters Niederösterreich, die Natur in den Fokus der Aufmerksamkeit. *"Die Natur ist in der Literatur oft viel mehr als Schauplatz – sie schafft Atmosphären, öffnet Assoziationsräume oder spiegelt das Seelenleben der Protagonisten."*<sup>239</sup> Sie liest Texte von Wolfgang von Goethe, Peter Altenberg, Robert Musil und dem amerikanischen Philosophen Henry David Thoreau<sup>240</sup>.

*"Ich zog in den Wald, weil ich den Wunsch hatte, mit Überlegung zu leben, dem eigentlichen, wirklichen Leben näher zu treten, zu sehen, ob ich nicht lernen konnte, was es zu lehren hätte, damit ich nicht, wenn es zum Sterben ginge, einsehen müsste, dass ich nicht gelebt hatte. Ich wollte nicht das leben, was nicht Leben war; das Leben ist so kostbar. Auch wollte ich keine Entsagung üben, außer es wurde unumgänglich notwendig. Ich wollte tief leben, alles Mark des Lebens aussaugen, so hart und spartanisch leben, dass alles, was nicht Leben war, in die Flucht geschlagen wurde."*<sup>241</sup>



Abbildung 168 Lesestart im Freien



Abbildung 169 Lesefinale im Weißen Raum

Diese literarischen Leckerbissen fügten sich nahtlos in die Natur ein. Ein kleiner Regenschauer zwischendurch zeigte die Unberechenbarkeit der Natur und die notwendige Flexibilität der Besucher\*innen des Sonnenparks. Zwischen den einzelnen Texten sowie am Anschluss an die Lesung fand ein moderiertes Expertinnengespräch mit der Buchautorin und Agrarwissenschaftlerin Andrea HEISTINGER<sup>242</sup> statt. Das vom Verein Sonnenpark gestaltete Buffet rundete die Veranstaltung ab - ein perfektes

<sup>239</sup> [http://www.sonnenpark-stp.at/?tribe\\_events=lesereihe-mit-bettina-kerl-die-beste-aller-welten-gaerten](http://www.sonnenpark-stp.at/?tribe_events=lesereihe-mit-bettina-kerl-die-beste-aller-welten-gaerten), [12.6.2019]

<sup>240</sup> "Walden" oder "Life in the Woods" ist ein Buch des amerikanischen Schriftstellers Henry David Thoreau aus dem Jahr 1854. Er beschreibt sein Leben als temporärer Aussteiger und wurde zum Idol der Alternativen.

<sup>241</sup> <https://de.wikipedia.org/wiki/Walden>, [7.9.2019]

<sup>242</sup> Bei dieser Veranstaltung konnten wir Andrea HEISTINGER als Tafelgast für unsere visionären Tafelrunden beim Viertelfest gewinnen, s. Kapitel Visionen.

Zusammenspiel von Natur, Kultur und Kulinarik, ein literarischer Genuss im natürlichen Ambiente des Sonnenparks.

Bei der Lesung von Bettina KERL im Oktober 2019 mit dem Titel "Was da kreucht und fleucht" gab es anschließend Gespräche und Diskussionen. Als Experte war der Imker Stefan BRAITO eingeladen, der über das Leben und die Arbeitsweise der Bienen berichtete.



Abbildung 170 Erdapfelverkostung

Kulinarisch stand der Erdapfel gepaart mit dem Sturm<sup>243</sup> im Mittelpunkt. Fünf verschiedene Kartoffelsorten - Rote Emma, Blauer St. Galler, Dita, Marabel und Erika - standen zur Auswahl und wurden zur Verkostung mit Butter und Salz gereicht.

Mehlspeisen aus Erdäpfel rundeten das Kartoffelthema ab. Dazu gab es drei verschiedene Sturmsorten, nämlich Schilcher-, Uhudler- und Dirndlsturm.

### 5.3.8 Bienenvölker

Ab Frühsommer 2019 wird die Imkerei "Philapis" den Sonnenpark im Park Süd mit einigen Bienenvölkern bereichern. Der Standort Sonnenpark wurde von der Imkerin Christina Aschauer deshalb gewählt, um eine Beziehung zwischen dem Lebensraum Mensch und Biene zu schaffen und diesen auch transparent zu machen durch Praxis und Theorie. Der Wert der Bienen für die Bestäubung und als Produzent von Honig soll auch pädagogisch aufbereitet werden, im *Weißten Saal* für Schulklassen zugänglich sein und als "Schule am Bauernhof" erlebt werden können. Auch bei diesem Projekt wird die Bevölkerung eingeladen zu partizipieren, eigene Ideen einzubringen und Synergien zu schaffen und zu nutzen.<sup>244</sup>

<sup>243</sup> Als Sturm bezeichnet man ein aus Trauben gewonnenes alkoholisches Getränk, das weder Traubensaft noch Wein ist. Es ist ein in Gärung befindlicher noch nicht fertiger Wein.

<sup>244</sup> vgl. [http://www.sonnenpark-stp.at/?page\\_id=3182](http://www.sonnenpark-stp.at/?page_id=3182), [12.6.2019]



### 5.3.9 Speisepilzkeller



Abbildung 171 Brücke als Speisepilzkeller

Durch den Sonnenpark floss ursprünglich ein kleiner Bach, über den eine Betonbrücke führte. Zunächst kaum sichtbare Fundamente wurden freigelegt und der Tunnel - das sogenannte "Verlies" - wurde vom Müll aus den 60-er Jahren freigelegt.

Student\*innen der BOKU befestigten den Zugang und der Tunnel wurde auf der Rückseite zugemauert. In diesem "Naturkeller" sollen Pilze gezüchtet werden, einerseits als Forschungsprojekt andererseits zum persönlichen Verzehr. Zwei Student\*innen sollen dieses Projekt in Zukunft betreuen und auch für den Schulbetrieb zugänglich machen.



Abbildung 172 Bau des



Abbildung 173 Speise-



Abbildung 174 pilz-



Abbildung 175 kellers

Dieses Projekt wird im Rahmen des Programms "Smart Cities Demo" durchgeführt und aus Mitteln des Klima- und Energiefonds gefördert.

### 5.3.10 Realraum-Symposium 14. und 15. Juni 2019

Das zweitägige "REALRAUM-Symposium"<sup>245</sup> zu Wissenstransfer und Vernetzung für Kulturschaffende" - organisiert von Lames und Sonnenpark - eröffnet neue Räume des Wissensaustauschs zwischen freien Kulturschaffenden und macht bestehende Räume durch das Kennenlernen von lokalen und internationalen Best-Practice-Beispielen sichtbar.



Abbildung 176 Flyer REALRAUM-Symposium

Workshops, Vorträge und Diskussionen dienten dazu, gemeinsame Lösungswege für zukünftige Herausforderungen zu erarbeiten. Es geht darum, die *Freie Szene* zu stärken für z.B. die Bewerbung St. Pölzens als Kulturhauptstadt Europas 2024.<sup>246</sup>

Als Gastreferent für die Sonnenparkseite fungierte der Berliner Severin HALDER vom Allmende Kontor, Gemeinschaftsgarten Tempelhofer Feld in Berlin. Seine aktionistische Vorgangsweise zum Thema urbanes Gärtnern war für den Sonnenpark von großem Interesse. Weitere Themen waren Mitgliederbeteiligung und Partizipation, ehrenamtliche vs. bezahlte Arbeit, Strukturprozesse und Entwicklungen von Organisationsformen sowie alternative Kooperations- und Finanzierungsmodelle. Das Symposium endete nach einer Kulturwanderung mit einem Abschlussfest im Sonnenpark.

### 5.3.11 Kulturen-Picknick 2019

Beim Kulturen-Picknick verkochten die interkulturellen Gärtner\*innen ihre Produkte und aßen gemeinsam im Sonnenpark. Die friedvolle und ausgelassene Stimmung ließ viele ihr Heimweh vergessen.



Abbildung 177 Kulturen-Picknick beim Gemeinschaftsgarten Nord

<sup>245</sup> Leider konnte die Autorin bei diesem Symposium aus Studiumsgründen in Salzburg nicht dabei sein.

<sup>246</sup> vgl. <https://www.lames.at/events/>, [19.9.2019]

## 6 Gastrosophische Visionen

Die Auflistung der - auch im weiteren Sinne - gastrosophischen Projekte hat gezeigt, dass beide Vereine in den letzten 10-15 Jahren viel Energie und Wissen investiert haben. Diese durchgeführten Aktivitäten, Projekte und Workshops haben allmählich einen Nährboden für positive Veränderung geschaffen.

Es lief nach dem Prinzip: Ursprüngliche Visionen nehmen allmählich Gestalt an und werden in die Tat umgesetzt, in die Realität transformiert, realisiert. Dadurch verlieren sie durch Integration ins allgemeine Gedankengut ihren visionären Anspruch. Dieser ständige Prozess des Umsetzens und Neuen-Visionen-findens hält einerseits lebendig - working in progress - andererseits erfordert er auch viel Energie und Kreativität.

*"Alle Dinge beginnen mit einer Vision. Sie haben ihren Ursprung in einer Vision, müssen dann auch noch ins Werk umgesetzt werden. (indianische Weisheit)"<sup>247</sup>*

Die Fragen, die die Vereine betreffen, sind: Wie geht es weiter? Wofür wollen wir in Zukunft stehen? Wo geht die Reise hin?

### Definition Vision und Problemfelder

Aus dem Lateinischen: visio, visionis: Sehen, Anblick, Vorstellung, Idee.<sup>248</sup>



Abbildung 178 Wo geht die Reise hin?

Nach der Definition des Dudens kann eine Vision drei Bedeutungen haben:

- "a) übernatürliche Erscheinung als religiöse Erfahrung*
- b) optische Halluzination*
- c) in jemandes Vorstellung besonders in Bezug auf Zukünftiges entworfenes Bild"<sup>249</sup>*

In dieser Arbeit ist Punkt c) relevant, der sich auch durch folgende Synonyme ausdrücken lässt: *"Gedankenreise, Utopie, Vorstellung, Zukunftsbild, Zukunftstraum, Zukunftsvision."*<sup>250</sup>

---

<sup>247</sup> [https://www.aphorismen.de/suche?f\\_thema=Vision&seite=2](https://www.aphorismen.de/suche?f_thema=Vision&seite=2), [19.8.2019]

<sup>248</sup> vgl. KLUGE, Friedrich, Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache, 24. Aufl., 2002, S. 961

<sup>249</sup> <https://www.duden.de/node/198400/revision/198436>, [19.8.2019]

<sup>250</sup> s. ebd.



Dass Visionen eine zutiefst menschliche Eigenschaft sind und zum realen Leben gehören, formuliert der deutsch-russische Denker, Künstler und Literat TSVASMAN folgendermaßen:  
*"Wer keine Vision hat, hat keine Wirklichkeit."*<sup>251</sup>

Der Vorteil von Visionen ist das Ansteuern eines Ziels, das zukünftige Wegbeschreiten-Wollen einer Idee, der Wille zum aktiven Gestalten der Zukunft. Es ist das Pendant zu Mitläufertum oder anpassendem Verhalten. Der Nachteil von Visionen ist der möglicherweise ermüdende, langandauernde Prozess der Umsetzung bzw. das Eingeständnis der Aufgabe oder des Loslassens von Visionen. Manchmal bleiben Träume auch nur Visionen, aber ohne sie wären die Menschen evolutionstechnisch nicht vorangekommen.

Seit der Entstehung bzw. Gestaltung dieses Ortes Sonnenpark wird das Wort "Vision" großgeschrieben und es wurde stets in die Zukunft geblickt, um das große Ziel, die Sicherung des Geländes, zu erreichen. Dies ist tatsächlich eingetreten. Nun gilt es neue Visionen zu entwickeln, die dem Ort Sonnenpark, der Stadt, den Menschen und der Gesellschaft helfen, all die angestrebten Ideen zu verwirklichen. So gut und wertvoll Visionen sind, so hemmend können sie andererseits in der Realisierung sein. Die Schwierigkeit der Synchronität, der Gleichzeitigkeit des konkreten, aktiven Handelns/Handelsollens und der Entwicklung und Verbalisierung zukünftiger Visionen, birgt ein gewisses Risiko und Erschöpfungspotential:

- das Risiko, die umfangreiche konzeptionelle Arbeit freudvoll zu bewältigen und nachträglich auch noch nachhaltig dokumentieren zu wollen
- das Risiko, konkrete Ziele aus dem Blick zu verlieren und begonnene Projekte nicht oder zu langsam zu beenden
- das Risiko, sich aufgrund der weitgestreckten Betätigungsfelder zu verlieren und die Bodenhaftung zu verlieren
- das Risiko, ehrenamtliche Mitglieder und Vorstandsmitglieder aufgrund der Komplexität des "Sonnenpark-Apparates" zu überfordern
- das Risiko, durch Überforderung den Spaß an der eigentlichen bodenständigen Sache zu verlieren
- das Risiko, durch Überforderung eine als Voraussetzung anzusehende gute Kommunikationsbasis zu verlieren

---

<sup>251</sup> [https://www.aporismen.de/suche?f\\_thema=Vision&seite=2](https://www.aporismen.de/suche?f_thema=Vision&seite=2), [19.8.2019]

- das Risiko, die Balance zwischen Beruf, Privatleben und ehrenamtlichem Engagement zu gefährden

Nach dieser kritischen Betrachtung, die die derzeitige Vereinslage etwas widerspiegelt - es wird Neuwahlen im Oktober 2019 geben - werden in diesem Kapitel fünf Visionen vorgestellt und je nach Entwicklungsstand mehr oder weniger konkretisiert.

Es geht um die Erweiterung und Etablierung zum Thema Partizipation in Form von Kochworkshops, Vorträgen und Exkursionsangeboten, um die Teilnahme am repräsentativen Viertelfest 2020, um die Etablierung eines Food-Coops am Gelände, die Schaffung einer Bildungsinstanz namens "Green University" und um die Gründung eines gastrosophischen Lokals mit dem Namen STP Water Lounge.<sup>252</sup>

Die grundsätzlichen Bemühungen wie Umwidmung des Geländes in Grünland, sowie eine Verlängerung des Pachtvertrages auf 100 Jahre, Fördergelder für die Bewerbung St. Pölten zur Kulturhauptstadt 2024 und darüber hinaus würden den Rahmen der Arbeit sprengen und werden hier nur erwähnt und nicht behandelt, sind aber ständig präsente Themen vor einem intensiven Arbeitshintergrund.

Laut Obmann des Vereins Sonnenpark, Markus WEIDMANN, sind zudem auch noch folgende Punkte visionär:

Erstens eine Aussichtsplattform zentral im Park, die Herausgabe eines Buches zum zehnjährigen Vereinsjubiläum, die Sichtbarmachung von Leistungen mittels der SROI-Analyse (Social Return on Investment), Ehrenamtsmanagement und schließlich der Ausbau des Leuchtturmprojektes Sonnenpark für St. Pölten. Das Ziel sind fünf weitere innovative Standorte im urbanen Raum St. Pölten mit andersgearteten Projektumsetzungen. Der Sonnenpark soll jenen als Vorbild dienen.<sup>253</sup>

*"Die größte Vision ist, den Ort auf 100 Jahre zu sichern und als 'best practise' - Vorzeigeprojekt für andere Städte zu etablieren",* meint analog der Lames Obmann Andreas FRÄNZL, sowie *"das Uns, Wir St. Pölten, stärken durch positive Motivation statt Verbote".*<sup>254</sup> Die Partizipation sollte starke Einbindung und Raum geben, für Schaffende und ehrenamtliche Mitarbeiter\*innen.

---

<sup>252</sup> Anm.: An dieser Stelle möchte ich festhalten, dass diese Visionen in den Gedanken der Verfasserin gereift sind und nicht ein gemeinschaftliches Gedankenergebnis der Vorstandsmitglieder oder Vereinsmitglieder ist.

<sup>253</sup> vgl. Interview Markus WEIDMANN

<sup>254</sup> vgl. Interview Andreas FRÄNZL

## 6.1 Zukünftige gastrosophische Partizipationsmöglichkeiten

Die gastrosophischen Partizipationsmöglichkeiten sollen ausgebaut werden, in Form von Kochworkshops, Verkostungen, Vorträgen und Exkursionen, mit dem Ziel, ein größeres Bewusstsein für Nahrungsmittel, Essenszusammenhänge und soziale Prozesse zu erlangen.

### 6.1.1 Kochworkshops

Die Ausweitung der Kochworkshops in der Gemeinschaftsküche im Haus 81 mit dem Slow Food Gedanken regional, saisonal, biologisch ist ein stetes Anliegen. Diese Workshops sollten zur monatlichen Selbstverständlichkeit werden und sowohl Spitzenköch\*innen als "normalsterblichen" Kochinteressenten die Möglichkeit bieten, ihr derzeitiges Wissen zu erweitern, gewisse handwerkliche Fähigkeiten zu erwerben bzw. zu experimentieren. Auch der Freiraum in der Küche soll hier gelebt werden können.

Mögliche Themen könnten sein:

- Cucina Povera
- Resteküche
- Themenworkshops zu saisonal reifen Obst- und Gemüsesorten (Holunder, Kürbis, Apfel,...) Diese Idee wurde von der Autorin bereits im Schulbetrieb integriert.<sup>255</sup>
- Gewürzkunde
- Vegan kochen
- Weltküchen
- Kochspiele, wo Kreativität und Erfindungsgabe gefragt ist, z.B. aus fünf gezogenen Nahrungsmittelgruppen ein schmackhaftes Essen zubereiten.<sup>256</sup>

### 6.1.2 Verkostungen

Degustationsrunden könnten in regelmäßigen Abständen stattfinden, im Besonderen von Produkten aus der näheren Umgebung. Denkbare Themen wären:

---

<sup>255</sup> vgl. ZAHORIK, Waltraud, Life Skills, Förderung der Lebenskompetenzen in der Neigungsgruppe *Gesunde Schule*, 2017, S. 26-39

<sup>256</sup> vgl. dazu auch OLIVER, Jamie, 5 Ingredients - Quick & Easy Food, dt. Ausgabe: Jamies 5 ZutatenKüche. Quick & Easy, 2017

- Weinverkostungen mit Winzer\*innen aus dem Traisental
- Sensorikschulungen durch ausgebildete Sommeliere
- Vorstellen verschiedener niederösterreichischer Genussregionen, z.B. das Dirndltal mit Schnäpsen, Marmeladen und weiteren Produkten mit der Dirndl<sup>257</sup> oder analog dazu die Genussregion Elsbeere
- Produktpräsentationen von innovativen Start-Ups
- Produktverkostungen von Ab-Hof-Bauernhöfen
- Food-Art Installationen mit anschließendem Aufessen der Kunstwerke

### 6.1.3 Vorträge

Diese Vorträge könnten einerseits gekoppelt sein mit praxisbezogenen Inhalten bei den Workshops oder andererseits integriert sein in die Green University-Vorlesungen, die im nächsten Kapitel beschrieben werden.

Mögliche Themen wären:

- Food Design<sup>258</sup>
- Food Sharing
- Food Trends
- Flexitarisch-vegetarisch-vegan
- Geschlechtsspezifische Ernährung
- Ernährung und Sport
- Genuss und Sexualität

Als Sinnbild für diese möglichen Vorträge ist rechterhand die "Kanzel" bei der Philosoph\*innenwiese<sup>259</sup> abgebildet, wobei auf moralisierende und von oben kommende Ratschläge verzichtet werden soll. Aktuell wird die Philosoph\*innenwiese für Dichterlesungen im Rahmen des Sonnenparkfestes und beim Parque del Sol genützt.



Abbildung 179 Philosoph\*innenwiese mit Kanzel

<sup>257</sup> Dirndl bezeichnet die Kornellkirsche.

<sup>258</sup> Anm.: Ein Lames Mitglied unterrichtet dieses Fach auf der New Design University in St. Pölten.

<sup>259</sup> Anm.: Dies ist ein Bereich im Park, der vornehmlich für Lesungen verwendet wird.

#### 6.1.4 Exkursionen

Als Ausgangspunkt für Exkursionen ist der Sonnenpark ideal gelegen. Er verfügt über einen Parkplatz für die Teilnehmer\*innen und der Spratzerner Kirchenweg ist wegen der guten Anbindung ein strategisch günstiger Ausgangsort.

In regelmäßigen Abständen, z.B. quartalsweise, könnten Exkursionen organisiert werden, bei denen entsprechende Betriebe in der Region besichtigt werden.

Mögliche Ziele könnten sein:

- Firma Sonnentor im Waldviertel
- Mohndorf Armschlag im Waldviertel
- Whiskeyerlebniswelt Roggenreith
- Wilhelmsburger Hoflieferanten in Wilhelmsburg
- Dirndlbrennerei Fuxsteiner im Pielachatal
- Bierbrauereien, Winzereien der Region Traisental, Kremstal, Kamptal, Wachau
- Kaffeerösterei Felix Teiretzbacher in St. Pölten
- Brauerei "Hopfenspinnerei" Schloss Walpersdorf
- Brauerei und Fischerei Sigl in St. Veit
- Imkerei Frasl in Dorfstetten Waldviertel
- Kittenberger Erlebnispark in Schiltern
- Arche Noah in Schiltern
- Tomatenkönig Stekovits im Burgenland

Bei diesen kulinarischen Tagesreisen könnten ähnlich wie bei der universitären Exkursion gastrosophische Gedanken reifen.

Alle Anmeldungen für Kochworkshops, Vorträge, Degustationen und Exkursionen müssten zentral entgegengenommen werden. Marketing, Anmeldung, Durchführung und Dokumentation erfordern sicher ein Anstellungsverhältnis.



Abbildung 180 "Centrale" zwischen SKW 81 und 83



## 6.2 Teilnahme am Viertelfest 2020

Angelehnt an die Gastrosophie-Definition von Baron Eugen von VAERST *"die Lehre von den Freuden der Tafel"*<sup>260</sup> von 1851 entstand von unserem ehemaligen Bucharchivar die Idee, das vier Monate dauernde Viertelfest mit Tafelrunden im Grünen zu beleben. Im Sinne von Kant, dem frommen sehr disziplinierten Kosmopoliten aus Königsberg, sollen Tafelrunden oder Mahlgemeinschaften gebildet werden, bei denen tiefsinnige Gespräche beim Essen gepflegt werden, ähnlich der heutigen "social cooking clubs". In diesen Tafelrunden kann durch Kommunikation das eigene Essverhalten reflektiert werden und Genuss mit Bedacht und Achtsamkeit und letztlich wahre Humanität gelebt werden.

*"Die Jugend verschling nur, dann sauset sie fort;*

*ich liebe zu tafeln am lustigen Ort,*

*ich kost' und ich schmecke beim Essen.*

**Johann Wolfgang von Goethe 1749-1832**<sup>261</sup>

Die Autorin hat dazu vier gastrosophische Szenarien ausgearbeitet, wie diese Tafelrunden aussehen könnten.<sup>262</sup> Ein weiteres Synonym für diese Tafelrunden ist der Begriff "Gast im Garten". Folgende Ideen zur Tafelrunde Viertelfest 2020 unter dem vorgegebenen Motto Bodenhaftung, wurden entwickelt:

Bei jeder der vier Tafelrunden gibt es ein definiertes Essthema und eine\*n spezielle\*n Referent\*in oder geladenen Gast, der das Thema direkt oder in indirektem, übertragenen Sinne gestaltet. Die Tafel wird mit weiteren zehn angemeldeten Gästen bestückt, der Tisch ist rund. Alle können sich untereinander sehen und alle sind in der Kommunikation gleichberechtigt. Die Tafelrunden finden jeweils am ersten Sonntag des Monats Mai, Juni, Juli und August statt, wenn möglich im Freien, bei Schlechtwetter im *Weißten Saal*.

### 6.2.1 Tafelrunde 1 - Thema: Wir sind verwurzelt!

Direkte Assoziation zu Bodenhaftung. Es werden Speisen gekocht mit Wurzelgemüse:

---

<sup>260</sup> KOLMER, Lothar, Wissens-Bissen, Gastrosophisches von A-Z, 2011, S. 118

<sup>261</sup> [https://www.aphorismen.de/suche?f\\_thema=Essen%2C+Nahrung](https://www.aphorismen.de/suche?f_thema=Essen%2C+Nahrung), [12.6. 2019]

<sup>262</sup> Von der Autorin ausgearbeitet am 21.5.2019, der tatsächlich beim Viertelfest eingereichte Text beider Vereine ist im Anhang zu finden.

- Suppen: Pastinakencremesuppe, Karottensuppe, Selleriecremesuppe
- Salate: Radieschensalat, Schwarzwurzelsalat, roter Rübensalat
- Hauptspeisen: gegrillter Sellerie
- Nachspeisen: Karottenkuchen
- Sitzplätze: Wurzelstöcke, Korb mit Wurzelgemüse als Dekoration

Referent\*in, geladener Gast: ein\*e Zeitzeug\*in aus der Flüchtlingszeit, der\*die im Haus 81 einquartiert war und dann in St. Pölten Wurzeln schlug.

Tischgespräche über Wurzeln, verwurzeln, Heimat finden, Back to the Roots, Abstammung und Integration in der neuen Heimat, Zahnwurzel, Wurzelbehandlung, Einpflanzen,...

*"Geselliges Vergnügen, munt'res Gespräch muss einem Festmahl die Würze geben. (William Shakespeare 1564-1616)"<sup>263</sup>*

## 6.2.2 Tafelrunde 2 - Thema: Farbe des natürlichen Bodens

Grüntöne (Wiese), Brauntöne (Holz), Sandtöne (Sand), Grautöne (Schotter, Steine, Felsen), Weiß (Schnee), Schwarz (Erde)

Es wird ein Farbbuffet gestaltet, das Speisen in diesen Farben enthält. Sie werden von weiß, sandfarben, hellgrün, dunkelgrün, hellbraun, dunkelbraun, schwarz im Farbverlauf dunkler werdend aufgelegt. Die Speisen werden auf einem riesigen runden Tablett kunstvoll aufgelegt in Form eines Farbkreises.

Mögliche Speisen am Buffet:

- Weiß: Spargel, Topfen, Ziegenkäse, Reis
- Sandtöne: Hummus, Senf
- Hellgrün: Salat, grüner Spargel, Birnen, Granny Smith Apfel, Kraut
- Dunkelgrün: Ruccola, Brokkoli, Gurke, Zucchini, Kohl
- Braun: Brot, Gebäck, gebratenes Fleisch
- Grau: Mohntorte
- Schwarz: Kaviar, dunkel getoastetes Brot

---

<sup>263</sup> [https://www.apophismen.de/suche?f\\_thema=Essen%2C+Nahrung](https://www.apophismen.de/suche?f_thema=Essen%2C+Nahrung), [21.5.2019]

Um einen Kontrast zu bilden zum erdigen Buffet, werden blaue Borretschblüten als Dekoration verwendet, die das Gegenteil, den Himmel, symbolisieren sollen.

Referent\*in, geladener Gast: Farbberater\*in oder Farbpsycholog\*in oder Werbemensch

Tischgespräch über Farben, Farbpsychologie: Welche Wirkung haben Farben auf die Psyche? Was drücken Farben aus? Liebe, Trauer, Hochzeit, Farbsymbolik bei uns und in anderen Ländern. Welche Speisefarben finden wir angenehm, welche Farben sind ungewöhnlich und warum? Warum kommt die Farbe Blau so gut wie nie beim Essen vor? Tarnen in der Natur, Naturmaterialien im Haus, Farben von Berufskleidung u.v.m.

### **6.2.3      Tafelrunde 3 - Thema: Bleib sitzen, ich gebe dir das Essen!**

Tischrunde mit fremden Menschen, wo sich keiner kennt, jung und alt gemischt, verschiedene Sprachen, verschiedene Geschlechter. Keiner darf sich selber nehmen, sondern man darf nur den anderen geben oder andere bitten, einem etwas zu reichen. Dadurch entsteht Kommunikation und Aufmerksamkeit. Als Speisen gibt es verschiedene kleine Häppchen, Fingerfood, sauer/süß, bekannt/unbekannt, heimisch/exotisch, die mit Händen gereicht werden können.

Referent\*in, geladener Gast: Psychotherapeut\*in, Psycholog\*in

Tischgespräche: Durch die soziale Komponente des Gebens und Annehmens ergibt sich eine rege höfliche Kommunikation, Reflexion des Gebens, Schenkens, Anbietens und des Annehmens, Abwehrens, Dankens, Bittens und gemeinsamen Genießens.

### **6.2.4      Tafelrunde 4 - Thema: Sensibilisierung der Sinne**

Blindverkostungen, Geruchsrätsel, Hören, wovon man abbeißt, Obst- und Gemüsesorten blind erfühlen und erraten. Blindes Essen zu verschiedenen Musikrichtungen: z.B. Kleine Nachtmusik von Mozart, Hip-Hop Klängen, Metalmusik, chinesischer Musik, Schlager. Was bewirkt die Musik? Was würden wir gern zu welcher Musik essen?

Referent\*in, geladener Gast: Sensoriker\*in, Sommelier

Tischgespräche: Unsere Sinne, bewusstes Sehen, Zuhören, Schmecken, Riechen Fühlen, Achtsamkeit, Einschränkungen und Belästigungen, bewusstes Genießen, Sensibilisierung und Konsum.

## 6.3 Greißlerei 2.0      Filiale Sonnenpark

In den letzten Jahren gab es bereits Anfragen, wie die Aufstellung von Milch- oder Kartoffelautomaten. Auf Rücksichtnahme der Anrainer\*innen und auf die damals ungewisse Sonnenparksituation im Allgemeinen wurden diesbezügliche kommerzielle Projekte vorerst auf Eis gelegt. Eine gedankliche Wiederaufnahme wäre zum jetzigen Zeitpunkt also gut möglich.

Die eingangs beschriebene Food-Coop Organisation Greißlerei 2.0 im Norden St. Pöltns hat sich etabliert und wird von der St. Pöltner Bevölkerung gut angenommen. Um Anfahrtswege zu verkürzen und auch die im Süden wohnenden St. Pöltner\*innen alternativ zu versorgen, könnte eine Expansion eventuell in Form eines begrünten Containers im Sonnenpark stattfinden.

Der Container könnte bei der Einfahrt Spratzerner Kirchenweg stehen. Das heißt die Erreichbarkeit ist gut und auch die Möglichkeit zu parken ist vorhanden. Leute, die zu Fuß oder mit dem Rad einkaufen kommen, werden mit einem Bonus belohnt, z.B. in Form eines Fußgänger\*innen- oder Fahrradpasses, der abgestempelt wird. Bei zehnmalem Einkauf erhält der Kunde\*die Kundin einen Klima-Einkaufsgutschein oder Goodies aus dem Sonnenpark (z.B. ein Gläschen Griechermarmelade, Teebeutel).

Die Gesamtorganisation müsste von der Greißlerei 2.0 im Norden ausgehen, sowie die Bezahlung für die Containermiete. Der Verein Sonnenpark und der Verein Lames könnten auch einen Großteil des Einkaufs für diverse kleinere und größere Veranstaltungen hier tätigen. Der Platz würde auch nach außen hin Stellung zu ökologischen Themen nehmen.

Im Angebot der Greißlerei 2.0 sind saisonale Produkte von Biobauernhöfen aus der Umgebung. Die Kund\*innen bestellen online bis spätestens Mittwoch und holen am Freitag vormittags ihre Ware ab. Wem das Auswählen zu mühsam ist, der kann mit einem Klick ein fertig zusammengestelltes, saisonales Gemüsekorb bestellen. Wenn der Kunde\*die Kundin kommt, stehen die Waren bereits fertig vorgepackt im Container und es kann auch ein Verkaufs- und Beratungsgespräch stattfinden. Dadurch, dass bei den Biobauernhöfen nur das genommen wird, was auch tatsächlich bestellt wurde, gibt es keine Überschüsse und die Lebensmittel werden nicht verschwendet.<sup>264</sup>

---

<sup>264</sup> vgl. [https://www.netzwerk.at/greisslerei\\_2\\_0/](https://www.netzwerk.at/greisslerei_2_0/), [27.8.2019]

## 6.4 Green University

Dieses Zukunftsprojekt trägt den Namen "Green University", weil es ein Bildungsprojekt im Freien, im Grünen des Sonnenparks sein soll und sich größtenteils auch thematisch mit "grünen" und verwandten Themen wie der Gastrosophie befassen wird. Der voraussichtliche Termin ist jeden ersten Dienstag jeden Monats von 18:00 - 20:00 Uhr. Die Referatsthemen resultieren aus den vier Ästen des Sonnenparks, zusätzlich wird ein weiterer Ast zum Thema Ernährung/Gastrosophie installiert. In den Schlechtwettermonaten oder bei Regen und Kälte findet die Veranstaltung in den beheizbaren Containern des Klimaforschungslabors statt. Die erste Runde soll im Mai 2020 stattfinden und von der Autorin eingeleitet werden. Ein ähnliches Free University Modell praktiziert Lames seit einigen Jahren.

Der Ablauf soll sich folgendermaßen gestalten:

Es treffen sich vier Expert\*innen, die jeweils 15-20 Minuten zu einem relevanten Thema referieren. Es handelt sich hierbei um Expert\*innen, die untereinander lehren und sich gegenseitig zuhören. Die Themen der Vorträge werden auf die Vereins-Homepage gestellt und interessierte Menschen aus der Umgebung können sich eingeladen fühlen und ihren Wissenshorizont durch diese Vorträge erweitern. D.h. monatlich werden jeweils vier Themen vorgestellt, das sind 48 Vorträge pro Jahr. Die Referent\*innen sollen aus allen Altersschichten sowie von beiden Geschlechtern sein. Es ist dies auch eine Plattform für junge Menschen, die im Rahmen ihrer mündlichen Reifeprüfung ihre Vorwissenschaftliche Arbeit (VWA) nochmals ausführlicher präsentieren können, sowie eine Möglichkeit für ältere Menschen, die etwas zu sagen haben, ihr Wissen mit der jungen Generation zu teilen.

Die Referent\*innen der ersten Runde stehen schon zu folgenden Themen fest:

- Jana Gruber                      Ex-Maturantin<sup>265</sup>, Die Slow Food Bewegung
- Isolde Pfeffel                      NADA Beauftragte, Spitzensport und Dopingproblematik
- Waltraud Zahorik                      GBA BRG/BORG STP, Gastrosophische Projekte in der Schule
- Luzia Bock                      Kunsterzieherin BRG/BORG St. Pölten, Graffiti

---

<sup>265</sup> Jana GRUBER wurde von der Autorin bei der Vorwissenschaftlichen Arbeit (VWA) betreut.



Nach den vier Vorträgen, die insgesamt ca. eine Stunde dauern, folgt der Diskussionsteil, der allen Anwesenden die Möglichkeit gibt, Verständnis- und Sachfragen zu stellen. Eine Vertiefung in Form einer angeregten Diskussion sowie eigene Reflexionen sind gewünscht und sollen zu einer Festigung der Inhalte und zu einem regen Gedankenaustausch führen. Als kulinarische Begleitung gibt es Tee, Wein und biologische Snacks auf Spendenbasis. Auch die vorliegende Arbeit soll in Form einer Präsentation Gehör finden.

Es soll dies eine Möglichkeit sein, in Zeiten von Google und Bücherschwemme, Wissen durch persönliche Erfahrung und Betroffenheit mündlich weitergeben zu können. Power Point Präsentationen werden nicht forciert, die Bilder sollen im Kopf der Zuhörer\*innen entstehen, ein Flipchart steht zur Verfügung. Ein kurzes Handout soll die Inhalte nachhaltig sichern, Links und Quellen sind zum Selbststudium vermerkt.

Ziel wäre es, einen lebendigen, intellektuellen Zirkel zu bilden, der das Luxusgut Wissen in sich trägt und pflegt. Es soll die Möglichkeit geboten werden, interessierten Menschen aus der Umgebung geistige Inputs zu liefern und ihren Horizont zu erweitern bzw. sie selbst zum Referieren zu animieren. Es gibt so viel zu sagen und zu viel Wissen bleibt in diversen Schubladen der Büros, Schulen und Universitäten stecken. "Lasst es uns in die weite Welt hinausragen!"

Als Sinnbild für diese Idee analog dazu das Logo des Botanischen Gartens der Universität Graz. Über ein eigenes Logo muss nachgedacht werden.



Abbildung 181 Logo mit Bildungsauftrag

## 6.5 Gastrosophisches Lokalkonzept - die STP Water Lounge<sup>266</sup>

Diese Vision wird in diesem Kapitel am ausführlichsten behandelt, da es als Marketing-Konzept von der Verfasserin bereits im Vorfeld erarbeitet wurde. Da diese Arbeit als Referenzarbeit verschickt wurde, habe ich es als sinnvoll erachtet, sie hier in der Masterarbeit aufzunehmen.

Dieses Lokalkonzept wurde nach Marketingrichtlinien erstellt. Zuerst wird der Leistungskern beschrieben, d.h.: Was vermag dieses visionäre Lokal zu leisten? Was ist der charakteristische Kern? Im Anschluss werden die Wertefelder genauer durchleuchtet und strategische Umsetzungen beschrieben. Der vorläufige fiktive Lokalname lautet STP Water Lounge<sup>267</sup>.

### 6.5.1 Leistungskern STP Water Lounge

Die STP Water Lounge, ein idyllisches Lokal im Freien, fasziniert die Besucher\*innen durch die einzigartige romantische Lage am Wasser eines Mühlbaches. Die Besucher\*innen relaxen auf einer gläsernen Terrasse über dem dahingleitenden Mühlbach. Es werden Getränke und vegetarische Speisen angeboten, die unter anderem aus den eigenen Gärten des Sonnenparks stammen bzw. den hohen Anspruch haben biologisch, saisonal und regional zu sein, Nahrungsmittel, die ein Minimum an Reisekilometern zurückgelegt haben. Die heimischen Köstlichkeiten werden zu einem fairen Preis serviert und können auch als Picknick in den Park oder nach Hause mitgenommen werden.

Die Divise ist: "Keep it simple!", Reduktion auf das Wesentliche und ursprünglicher Genuss in einem unvergleichlichen natürlichen Ambiente, das alle Sinne beflügelt.

### 6.5.2 Wertefelder STP Water Lounge

- Romantisches einzigartiges Ambiente - Lage des Lokals
- Alle Sinne werden angesprochen
- Reduktion auf das Wesentliche, Einfache und Ursprüngliche
- Lounge Charakter, Entspannung in der Natur
- Regionale, vegetarische Produkte mit wenigen Reisekilometern
- Low Profit, faire Preise

---

<sup>266</sup> vgl. ZAHORIK, Waltraud, Die STP Water Lounge, Marketingarbeit bei Dr. Günther BOTSCHEN, Gastrosophische Wissenschaften, 2019

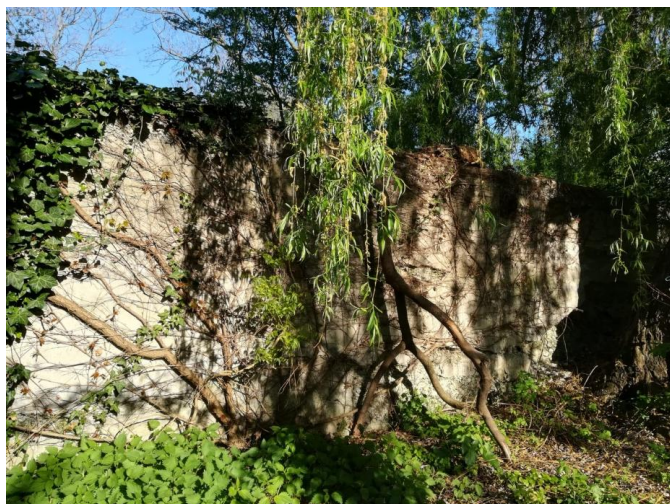
<sup>267</sup> STP sind die Initialien von St. Pölten.

Die **STP WATER LOUNGE** befindet sich (in meinen Gedanken) inmitten des Sonnenparks, eines 5 ha großen naturnahen Parks - eine Grünoase mitten im südlichen Herzen von St. Pölten, der vom Mühlbach in zwei unterschiedlich große Teile geteilt wird. Die **STP WATER LOUNGE** soll im Mühlbachbereich zwischen den zwei Vereinshäusern entstehen, laut Plan im Bereich der Hofbühne.

Das Lokal könnte sich auf dieser Mühlbachmauer mit transparentem Boden (Panzerglas) befinden. Das heißt unter den Gästen fließt der Mühlbach durch - sichtbar unter der Glasplatte.



**Abbildung 182 Autorin zeigt den möglichen Platz des Lokals**



**Abbildung 183 Mühlbachmauer**

Die Menschen, die sich hier niederlassen, sollen sich erholen und gleichzeitig in einen "Flow" kommen - unterstützt durch die Fließbewegung des Wassers - und die heimischen Köstlichkeiten in vollen Zügen genießen.

Dieser ca. 75-100m<sup>2</sup> große Glasboden ist die Lokalfäche, die den Besucher\*innen als Sitzgelegenheit zur Verfügung steht. Eine alte große Trauerweide gleich neben der Mauer bietet die romantische räumliche Atmosphäre. Die daneben und darunterliegende natürliche "Hofbühne", ein Schotterplateau ist als eine mögliche terrassierte Erweiterung des Lokals zu betrachten.

Die Sensorik in allen Bereichen und die Achtsamkeiten machen einen wesentlichen Teil der Genussfähigkeit aus.

**Sehen:** Die Besucher\*innen sitzen gemütlich auf einem Paletten-Möbelstück mit Sitzauflage, unter ihnen fließt beschaulich langsam der Mühlbach, und die Besucher\*innen werden sofort "nichtmedikamentös sediert". Das Lokal ist umrahmt von einer alten Weide und anderen hohen Bäumen. Der Blick fällt auf die Graffiti der Häuser und den umliegenden Parkwald. Für "Grün" ist gesorgt, was farbpsychologisch für Entspannung sorgt.

**Hören:** Auch das Ohr kommt auf seinen "Chill-Faktor". Vogelgezwitscher rundherum und das leichte Rauschen des Wassers von einer Wehr (privates Kraftwerk) ist zu vernehmen.

**Riechen:** Gerüche von frischem Wasser und blühenden Bäumen sind wahrzunehmen, die Speisen aus dem Lokal verströmen ebenfalls ihren Duft.

**Schmecken:** Die angebotenen Speisen und Getränke schmecken ursprünglich und ehrlich ohne viel "Tam-Tam". Die Nahrungsmittel sind gehaltvoll, schmackhaft und reif.



**Abbildung 184 Kraftwerk mit Geräuschkulisse**

**Fühlen:** Die Sitzmöbel sind bequem, eine frische Brise zieht durch das Lokal und kitzelt auf der Haut. Weiche kuschelige Decken mit STP Water Lounge-Logo stehen zum Wärmen zur Verfügung.



### *Wertefeld III      Reduktion auf das Wesentliche, Einfache und Ursprüngliche*

Was sind die wesentlichen Grundbedürfnisse des Menschen: Essen und Trinken, Schlaf und Erholung, Sexualität,...

Erde, Wasser, Feuer, Luft - den vier Elementen ist man hier ganz nah.

Jeder Mensch hat das Recht auf Wasser - das gibt es in der Lounge immer gratis dazu - einfach, aber gut, ein Durstlöscher ohne Kalorien.

Das Speiseangebot ist sehr reduziert, man hat die Wahl, aber man kann sich leicht entscheiden, weil es kein Überangebot gibt, nämlich nur 2-3 Hauptspeisen und Nachspeisen und das in bester Qualität. Das Angebot in der Speisekarte ist der Saison angepasst und dadurch eingeschränkt. Wir wollen uns nicht im Angebot überschlagen, sondern mit Einfachem und Frischem überraschen und überzeugen. Es gibt das, was gerade reif und am Höhepunkt des Geschmacks ist, also z.B. Erdbeerroulade im Juni, Zwetschkenfleck/Apfelstrudel im August/September, analog das Gemüse bei den Hauptspeisen. Ist die Saison noch jung, wie z.B. im April/Mai kann auch auf die Vorratskammer (Eingelegtes) oder auf den Tiefkühlschrank zurückgegriffen werden.

Was ich weiterhin als wesentlich betrachte, ist die Kommunikation mit dem Kellner\*der Kellnerin, wobei mir diese Bezeichnung in diesem Rahmen etwas eigenartig vorkommt. Diese Person ist eher Berater\*in oder besser gesagt Botschafter\*in dieser Genussidee und versucht im Gast durch Kommunikation und Service, den Wohlfühlfaktor im natürlichen Ambiente zu fördern.

Als ursprüngliches menschliches Prinzip betrachte ich auch die gemeinsame Kommunikation und Interaktion, ob schweigend oder sprechend. Daher sind die Möbel so angeordnet, dass sie beide Grundbedürfnisse erfüllen können.

### *Wertefeld IV      Lounge Charakter, Entspannung in der Natur*

Schon alleine beim Aussprechen des Wortes Lounge, setzt "ohrale" Entspannung ein. Dieses französische langgedehnte Wort ist weich gesprochen und enthält keine harten Konsonanten. Wenn der Leser\*die Leserin versucht sich beim Sprechen des Wortes Lounge zu strecken und zu räkeln, dann weiß man, was damit gemeint ist.



"Lounges sind meist großzügig und modern gestaltet. Eine entspannte – insbesondere ruhige – Atmosphäre wird üblicherweise mit niedrigen und weichen Sitzmöbeln, Teppichen, leichter Lounge-Musik, sowie gedämpftem Licht erreicht."<sup>268</sup>

Bezugnehmend auf diese Definition ist die STP WATER LOUNGE großzügig und modern über dem Wasser gestaltet. Die ruhige Atmosphäre wird durch die ruhige Lage im Park gewährleistet. Die Sitzmöbel sind niedrig und weich, auf Teppiche wird verzichtet, denn sonst könnte man das durchfließende Wasser nicht sehen. Über die Lounge-Musik lässt sich diskutieren, ich würde jedoch lieber mit der Musik der Natur vorlieb



nehmen: Vogelgezwitscher, Rauschen des Mühlbaches

**Abbildung 185 Möglicher Platz der STP Water Lounge**

und der Blätter. Das gedämpfte Licht wird durch den eingerahmten schattigen Platz gegeben. Eine pralle Sonneneinstrahlung gibt es an diesem Platz nicht, da die große Weide und der rundherum angrenzende Wald die Sonnenstrahlen nur rudimentär durchlassen, was auch tagsüber einen erholsamen Effekt auslösen kann.

#### **Wertefeld V Regionale, vegetarische Produkte mit wenigen Reisekilometern**

Das Wesentliche an der **STP WATER LOUNGE** ist die Regionalität der Produkte und das soll auch in der Speisekarte transparent gemacht werden. Bei jedem Produkt erfährt der Gast in der Speisekarte oder auf Nachfrage Wissenswertes über die Produzent\*innen, desweiteren ist jeweils die Anzahl der Reisekilometer angegeben. Zahlen neben Speisen

<sup>268</sup> <https://de.wikipedia.org/wiki/Lounge>, [15.4.2019]

sind sonst hauptsächlich mit dem Preis assoziiert. Dieser wird zwar auch genannt, aber der erste Blick soll auf die minimalen Reisekilometer fallen.

0 km bedeutet, dass die Lebensmittel aus dem Sonnenpark direkt stammen, unser Limit der zu beziehenden Lebensmittel und Produkte ist bis 30 Kilometer Entfernung vom Verkaufsort.

Die Speisen und Getränke, die hier erhältlich sind, sind vegetarisch, wobei die Betonung nicht darauf liegt, sondern dies bereits ein lang eingespieltes Konzept bei allen Veranstaltungen im Sonnenpark ist. Die Leute, die hierher kommen, wissen, dass wir keine Hühner und Würstel verkaufen. Es geht nicht um den Verzicht von Fleisch im Allgemeinen, es soll niemand zum Vegetarier oder sogar Veganer bekehrt werden.

Analog dazu haben wir keine Aversion gegen Vorarlberger Bergkäse oder französische Pastete sowie russischen Wodka. Unser Ansinnen ist es, hier in diesem Ambiente zu zeigen, was regionale Versorgung leisten kann und wie unsere nähere Heimat schmecken kann.

## *Wertefeld VI      Low Profit, faire Preise*

Jedes kulinarische Angebot ist auf **Low Profit** ausgerichtet. Es geht hierbei nicht um eine wirtschaftliche Denkweise im herkömmlichen gastronomischen Sinn, sondern um eine pädagogische, ökonomische und nachhaltige Denk- und Konsumweise. Ich verstehe dieses Konzept als **Bürger\*innenservice für Nachhaltigkeit und für kritisches ökologisches Bewusstsein** und könnte mir auch vorstellen, über kulturelle oder ökologische Förderprogramme (z.B. Tut gut! in NÖ) Finanzierungsmittel für eine Anstellung zu bekommen. Ansonsten arbeitet die Bedienung ehrenamtlich und rekrutiert sich aus Mitgliedern des Vereins Sonnenpark und des Vereins Lames. (ähnlich wie bei Naturfreunden).

Für Spenden sowohl in monetärer als auch in Sachspendenform sind wir jederzeit offen.

### Zusammenfassung

Da der Erhalt des Sonnenparks<sup>269</sup> aus einer Bürger\*inneninitiative entstanden ist, in dem der gastrosophische Gedanke schon lange unbewusst gelebt wird, soll auch das zukünftige Lokal die **STP WATER LOUNGE** diese Idee dementsprechend weitertragen.

---

<sup>269</sup> Es muss vorausgeschickt werden, dass der Erhalt des Sonnenparks lange Zeit ungewiss war und schließlich durch eine Bürger\*inneninitiative der Bebauung von Wohnungen verhindert werden konnte.

Die zu implementierende Idee heißt: **THINK GLOBALLY, EAT LOCALLY, ENJOY HUMANITY!**<sup>270</sup>

- Angebot mit minimalen Reisekilometern der Bio-Produkte
- Reduktion auf Einfachheit, Saisonalität, Regionalität
- Nachhaltigkeitskonzepte
- Vermeidung von Müll, Verwendung von ökologischen Mitteln
- Low Profit Gedanke mit Spendenmöglichkeit
- Ehrenamtliche Tätigkeiten durch die Vereinsmitglieder (ähnlich Naturfreunde)
- Sanfter Tourismus/sanfte Gastronomie
- Schaffung von Bewusstsein über den Wert von Lebensmitteln
- Integration der Alltagshandlung Essen und Trinken in den natürlichen Raum



Abbildung 186 Botschaft zur Sauberkeit

### 6.5.3 Strategische Handlungsfelder STP Water Lounge

Bei den strategischen Handlungsfeldern geht es um die konkreten Umsetzungspläne, die strategischen Aktionsgebiete, in denen Überlegungen stattgefunden haben, um diese Vision zu realisieren. Es geht hierbei um Einrichtung, Sortiment, Team, Kalkulation, Logo, Kommunikation, Infrastruktur, Kontaktpunkte nach außen u.v.m.

#### Einrichtung und Atmosphäre

Da das Lokal nur einen Outdoor-Bereich, die Hofbühne und den Platz über dem Mühlbach anbietet, ist es bei Schlechtwetter und in den kalten Monaten von November bis März geschlossen. Über eine Indoor-Erweiterung ist erst nach erfolgter Renovierung der Gebäude nachzudenken.

Die Outdoor-Einrichtung ist gemütlich und naturnah: Palettenmöbel mit weichen Sitzpolstern.

---

<sup>270</sup> Slogan: Vorschlag des Betreuers Dr. Harald LEMKE.



Es gibt einerseits tiefgelegte Sitzmöbel zum Chillen, wo Getränke und Snacks eingenommen werden können andererseits Hochtische mit Hockern, die zum Essen besser geeignet sind und außerdem einen weiten Blick auf die schöne Natur ermöglicht. Die Polstermöbel sind aus ökologischen Stoffen in verschiedenen naturnahen Farben wie Grün- und Blautönen, sowie Gelb, worin sich die Farben des später beschriebenen Logos widerspiegeln. Die Servietten sind aus Stoff und gut waschbar, das Geschirr ist aus Ton, welches in Workshops produziert wurde, die Gläser werden aus Secondhand Shops zugekauft und mit einem Logo versehen. Die Strohhalme sind aus Glas und wiederverwendbar.

Von der Atmosphäre her, sollen die Besucher\*innen die Möglichkeit haben zu entspannen. Sie sollen ins Gespräch mit anderen kommen und auch den Klängen der Natur lauschen können: Vogelgesang, das Rauschen der Blätter im Wind, das Rauschen des Wassers von der nahegelegenen Wehr ist Naturmusik. Musik im herkömmlichen Sinne ist im Normalbetrieb nicht vorgesehen, aber zu besonderen Events, wie bei Geburtstagsfesten und Anlassfeiern möglich. Die Infrastruktur ist dafür gegeben.

Wie die folgenden Bilder zeigen, ist die **STP WATER LOUNGE** über dem Mühlbach ausweitbar auf weitere zwei Bereiche neben und unter dem Mühlbach.



Abbildung 187 Hofbühne



Abbildung 188 Erweiterte Lokalzone am Mühlbachrand

### Sortiment: Getränke und Speisen

Unser Anspruch an die Getränke und Speisen ist: Wir wollen auf Lebensmittel verzichten, die sich unserer Kenntnis entziehen, woher sie stammen und sind bestrebt, jene Anbieter\*innen zu wählen, die von Qualität und Regionalität am besten zu uns passen. Desweiteren wollen wir im Gelände auf Fleischwaren verzichten, heimischem Fisch hingegen sind wir nicht abgeneigt. Die angebotenen Speisen und Getränke sollen folgende Kriterien erfüllen:

- biologisch, muss nicht unbedingt zertifiziert sein, auf Vertrauensbasis
- saisonal, dadurch ergibt sich ein variables, aber auch eingeschränktes Angebot
- regional: Ein Minimum an Reisekilometern der Lebensmittel ist erwünscht. In unserem Fall sind selbstproduzierte Produkte aus dem Sonnenpark mit Null Kilometern verzeichnet. Wir bevorzugen die ganz nahe gelegenen Bauernhöfe. Die selbstaufgelegte 30 km-Grenze soll aber nicht überschritten werden.
- Das gastrosophische Motto ist: **"Think globally, eat locally, enjoy humanity!"**  
Mit dieser Haltung möchten wir nicht nur die Region stärken, sondern auch zur Ernährungssouveränität ermutigen.

Bsp. Sonntagsbrunch in der **STP WATER LOUNGE** 9:00 - 15:00 Uhr

<b>Speisen - Sonntagsbrunch</b>	<b>Anbieter*in</b>	<b>Reisekilometer</b>
Kuchen der Saison: Marillenleck, Nusskuchen, Griacherleck Apfelstrudel, Erdbeerroulade	Obst bio vom Park, weitere Biozutaten von der Greißlerei 2.0	0 km 2 km
Brot: schwarz und weiß	Bauer Schlaffer	1,5 km
Löwenzahnhonig	selbstgemacht	0 km
Griacherlarmelade Dirndlarmelade Zwetschenarmelade	selbstgemacht	0 km
Butter, Käse, diverse Joghurts	Wochenmarkt STP Direktvermarkter*innen	2 km
Essbare Blüten als Deko	vom Sonnenpark	0 km
Verlorene Ritter Weiches Ei Eierspeise (2-3 Eier)	Bauer Schlaffer	1,5 km

Eine analoge Speiskarte gibt es für den Mittwoch/Wochenteiler mit je 2 Hauptspeisen/Tag.



## Getränkeangebot

Wasser als Grundgetränk gibt es immer dazu. Außerdem stehen im Sonnenpark vier Trinkwasserstellen zur Verfügung, wo alle Besucher\*innen davon Gebrauch machen können.

<b>Getränke</b>	<b>Anbieter*in</b>	<b>Reisekilometer</b>
Wasser aus der Leitung	Sonnenpark	0 km
Dicksäfte mit Leitungswasser Lavendelsaft, Zitronenmelissen- saft, Pfefferminzsaft	selbstproduziert	1 km
Sodawasser	vom Sodastream	0 km
diverse Obstsäfte: Apfel, Birne, Marille, Pfirsich	Traisentaler Obstbauernhöfe	15 km
Bier	regionale Anbieter*innen, z.B. Sigl	5-25 km
Wein rot und weiß, Frizzante	regionale Anbieter*innen, Traisental	10-30 km
Schnäpse	Traisen- und Pielachtal	10-30 km
Kaffee*	???	???
Milch mit Honig	Bauer Sagl	1,5 km
diverse Kräutertees	Selbsternte Sonnenpark	0 km

\*Die große Frage ist der Kaffee!??!

- Dafür spricht: Viele trinken gern Kaffee zum Kuchen und zum Brunch.
- Dagegen sprechen die Reisekilometer - ein Dilemma - auch wenn er fair gehandelt wird. Als regionalen Anbieter gäbe es einen St. Pöltner Kaffeeröster und Importeur, der die Gäste mit einem mobilen LKW bei Veranstaltungen schon des Öfteren mit Kaffee versorgt hat.

## Teamzusammensetzung: Rekrutierung, Training

Das Team rekrutiert sich aus Mitgliedern des Vereins Sonnenpark und des Vereins Lames, wobei jeweils zwei Personen pro Tag zum Einsatz kommen, nämlich eine Küchenkraft und eine Servicekraft, d.h. pro Woche sind 4 Personen zu jeweils 7 Stunden im aktiven Arbeitseinsatz: 6 Stunden Öffnungszeit plus eine halbe Stunde vorher und nachher.

Der Plan ist, alle Freiwilligen monatsweise einzuteilen, ähnlich einem Hüttendienst bei den Naturfreunden. Ein gemeinsames Coaching zu Beginn der Saison soll gewährleisten,

dass die Qualität kontinuierlich gut ist. Alle Mitarbeiter\*innen müssen gebrieft sein, den ideellen Anspruch auch leben und hinauszutragen. Ich sehe das Personal als wichtige Kontaktperson nach außen. Ein\*e Geschäftsführer\*in im Hintergrund regelt Einkäufe, Abläufe, Dienstenteilungen und ist jeweilige Kontakt- und Ansprechperson, das könnte in diesem Fall meine Person sein.

Desweiteren muss es ein Team geben, das die Produktion für diverse selbstgemachte Produkte aus dem Sonnenpark übernimmt, wie Kuchen, Tee, Marmelade, Bärlauchpesto, Obstverarbeitung etc.

Ein fixes Team von 12 Leuten wäre die erste Vorstellung, sollte sich das Lokal zeitlich erweitern, wird eine fixe Anstellung in Küche und Service notwendig werden.

### Pricing und Kalkulation

Die Preisvorstellungen sind so gehalten, dass die Gewinnorientierung im Hintergrund steht. Material, Arbeitszeit - größtenteils ehrenamtlich - und Einkaufskilometer werden ausbezahlt, der minimale Gewinn in die Pflanzung von Obstbäumen, Nutzpflanzen, Samen, Werkzeug und weitere infrastrukturelle Maßnahmen investiert. Eine vage Vorstellung ist beim Punkt Sortiment angeführt. Dieser Punkt bedarf sicher noch einer genaueren Betrachtung.

Die Finanzierung des Lokals soll über Förderungen der Stadt St. Pölten und Sponsoren und Fördermitglieder gegeben sein. St. Pölten hat sich für die Kulturhauptstadt 2024<sup>271</sup> beworben und möchte in dieses Areal in die Renovierung der Gebäude investieren, ein Teil dafür könnte in das Open Air Lokal über dem Mühlbach verwendet werden.

Bei der Kalkulation spielen die Öffnungszeiten natürlich eine wichtige Rolle: Die **STP WATER LOUNGE** soll anfangs probeweise nur an 2 Tagen geöffnet sein:

Jeden Sonntag von 9 bis 15 Uhr zum Brunch.

Jeden Mittwoch von 14 bis 20 Uhr zum Krafftanken in der Wochenmitte.

Ein fließender Übergang in einen Nachmittagskaffee am Sonntag sowie eine Erweiterung in den Tagen dazwischen (Donnerstag, Freitag, Samstag) ist bei entsprechenden personellen Ressourcen möglich, Montag und Dienstag sollen generell gastronomiefrei bleiben.

In den kalten Wintermonaten (November bis März) ist der Betrieb eingestellt.

---

<sup>271</sup> Anm.: Am 12.11. 2019 fiel die Entscheidung für St. Pölten als Europäische Kulturhauptstadt negativ aus. Bad Ischl wurde mit einer Stimme mehr der Vorzug gegeben. Die Renovierung der Gebäude SKW 81 und 83 ist zwar zugesichert, über die finanziellen Mittel wird soeben diskutiert und verhandelt.

### Präsentation, Logo

- Wie präsentiert sich das Lokal nach außen, woran ist es erkennbar?
- Welches Alleinstellungsmerkmal hat es?
- Wie grenzt es sich von anderen gastronomischen Betrieben ab?

Der Markenname, also der Name des Lokals, ist **STP WATER LOUNGE**.

Der Name setzt sich aus folgenden Begriffen zusammen:

- **STP** - dies sind die Anfangsbuchstaben der Stadt St. Pölten.<sup>272</sup>
- **Water** - bezeichnet die Nähe des Lokals zum Wasser.
- **Lounge** - unterstreicht die gemütliche Atmosphäre beim Besuch des Lokals.

Der englische Name mit französischem Lehnwort und heimischem Anfangskürzel (STP) soll modern, frisch und urban wirken, außerdem national und international griffig sein. Im Sprachgebrauch erprobte Wendungen sollen die Wirkungsweise und Tauglichkeit des Namens überprüfen. Wie klingt er im sprachlichen Kontext? Was sind Stolpersteine? Wie klingen eventuelle Sprachverkürzungen? Dazu ein paar Beispiele:

"Gemma ins **STP**?"

"Warst schon in der **WATER LOUNGE**?"

"Was gibt's heut' in der **Lounge** zum Essen?"

"Kennst' die Mühlbach**lounge** im Sonnenpark?"

"Gehen wir morgen zum Brunch in die **STP WATER LOUNGE**?"



Abbildung 189 Selbstentwickeltes Logo

Das Logo der **STP WATER LOUNGE** ist rund und folgt dem Gesetz der Geschlossenheit, was als ganzheitlich, vollständig, komplett wahrgenommen wird. Die durchgehende Welle, die die Assoziation zum Wasser herstellen soll, teilt den Kreis in zwei Elemente - in Yin und Yang, was der Betrachter\*die Betrachterin wiederum mit Balance und Entspannung assoziiert. Die Welle setzt sich auch bei STP in kleinerer Form fort. Die Farben sind in Gelb und Grün gewählt. Hier ein erster noch laienhafter Entwurf des Logos. Das Logo zieht sich auf T-Shirts der Servicekräfte, auf Speisekarten, Flyer, Webseite, etc. durch. Die jeweilige Hintergrundfarbe (T-Shirts) ist Dunkelblau, um den Wasseraspekt darzustellen.

<sup>272</sup> **ST. PÖLTEN**, ebenso ein Marken- und Handelsname für ein Mineralölunternehmen.

Alle drei Logos auf einen Blick:



Abbildung 190 Logo  
Sonnenpark



Abbildung 191 Logo STP  
Water Lounge

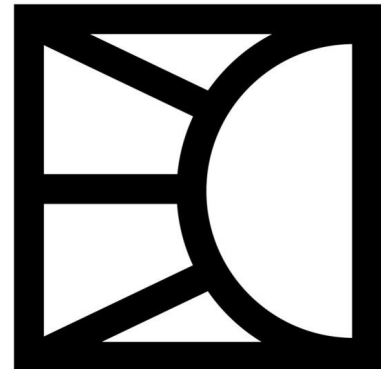


Abbildung 192 Logo  
Lames

Das Logo des Vereins Sonnenpark findet sich in der grünen Farbe wieder, sowie der Wortteil "Sonne" als gezeichnetes O mit Strahlen = Sonne. Das Logo des Vereins LAMES spiegelt sich ebenfalls in der gezeichneten Sonne und dem damit assoziiertem Gelb.

Das **STP WATER LOUNGE** Logo befindet sich auch in Form einer runden Tafel beim Lokal, auf den Speisekarten, Servietten und eventuell auch auf den Trinkgläsern und am Geschirr. Das Lokal soll beschildert sein, eine aktuelle Speisekarte bzw. ein handschriftlich geschriebener Ständer soll Appetit auf mehr machen. Eine Aushängetafel beim Haupteingang des Parks soll auf das Lokal und dessen Angebot hinweisen.

### In Store Kommunikation

Was kann ich dem Gast vermitteln, wie kann ich mit ihm kommunizieren, wie kann ich ihn für das Lokal gewinnen, wie kann ich ihn emotional binden, wie kann ich ihn zum\*zur "Wiederholungstäter\*in" machen? Das sind die Fragen und die Lösung derer sind notwendig, um das Lokal erfolgreich zu starten.

Was möchte ich meinen Kund\*innen wie sagen und warum? Kann ich meinem Gast zuhören und weitere Anregungen und Wünsche mit einbauen/mit ins Programm aufnehmen/Ideen integrieren? Welche emotionale Übereinkunft wird getroffen? Wie kommt es zu einer Harmonie/Sympathie/einem Agreement zwischen Gast und Lokalbetreiber\*in? Was biete ich und was bekommt er\*sie?

Ich erzähle den Kund\*innen durch die Präsentation und Information in Form von Beratung und Flyer, dass er ein nachhaltiger Gast ist, in der Hoffnung, dass er sich danach besser fühlt, dass er möglicherweise auch privat umdenkt und durch regionale Ernährung einen

globalen Gewinn sieht. Ein ruhigeres Gewissen, ein ethisch besseres Konsumieren, ein Vernetzen und Integriertsein in die Natur wird ihm geboten, quasi "mit verkauft".

Diese "Story" kann dem Gast online über die Webseite erzählt werden, mittels sprachlicher Kommunikation durch die Servicekraft oder auch durch Informationen auf der Speisekarte und dem Flyer der Regionalversorger. Ein Ständer mit aufgelegten Flyern zum Durchlesen oder Mitnehmen sichert auch die Weiterführung des Konzepts im heimischen Bereich. Die **STP WATER LOUNGE** möchte informieren und reformieren, unterhalten, verkaufen und den Alltag entschleunigen.

### Take Away, To Go

Wer diesen idyllischen Platz - aus welchen Gründen auch immer - nicht nutzen möchte, hat die Möglichkeit, die Getränke und Speisen in den 5 ha großen Park in Form eines Picknicks in eigens angefertigten Picknicktaschen mitzunehmen. Die mit Logo versehenen Kuscheldecken können so auch als Picknickdecken verwendet werden. Es gibt im Park viele Stellen, wo man sich in einer Nische niederlassen kann, entweder auf der Wiese mit Decke oder auf anderen Sitzmöbeln, die im Park zahlreich vorhanden sind.



Abbildung 193 Ausgabestelle von außen



Abbildung 194 Ausgabestelle von innen

Sollte jemand die Getränke und Speisen mit nach Hause nehmen wollen, dann gibt es auch die Möglichkeit "To Go", mit einem Einsatz auf Becher und Geschirr, um den Müll maximal zu reduzieren und ein Bewusstsein zu schaffen für die Wiederverwertbarkeit der "Hard Ware". Dies ist automatisch ein Kontaktpunkt mit den Besucher\*innen, wenn sie ihr Geschirr wieder zur **STP WATER LOUNGE** zurückbringen.



### Infrastruktur

Die infrastrukturellen Maßnahmen wie Nirostaküche, Lagerräume mit Kühlschränken, WC, Aufenthaltsräume bestehen bereits in Form der beschriebenen Gemeinschaftsküche und



Abbildung 195 Küchenschild

könnten vom Verein Lames noch optimiert werden.

Der Abstand zwischen Küche und **STP WATER LOUNGE** beträgt 20m und ist für die Servierkräfte gut erreichbar.

Bis dato gibt es keine regelmäßige Gastronomie, obwohl für Küche und deren hygienische Vorschriftsmaßnahmen vorgesorgt ist. Die Küche verfügt über Nirosta-Arbeitsflächen und -Abwasch, Geschirrspüler, Gläserspüler, Herd, Mikrowelle, Arbeitstische, Küchenutensilien und Geschirr. Sie ist am Boden und bis auf zwei Meter Höhe verfliest und hat ein Fenster mit Ausgabemöglichkeit Richtung zu entstehendem Lokal. Desweiteren befindet sich dahinter ein großer Lagerraum mit Regalen und Kühlschränken. Sie ist mit einem Vorhängeschloss versperrbar.

Für die reibungslose Zusammenarbeit sind Abmachungen und Nutzungsvereinbarungen mit den Vereinen zu treffen und diese auch einzuhalten. Der Zugriff auf Lebensmittel ist dann nicht mehr für die Allgemeinheit, sondern muss klar geregelt sein.

### Rechtliche und bauliche Überlegungen

Da der Mühlbach hochwasserunabhängig ist, durch Wassermengenregulierung im Einflussbereich 3km davor, kann der Sitzplatz über dem Wasser bei Schönwetter in den warmen Monaten jederzeit genutzt werden. Entsprechende Verhandlungen mit der Behörde des Wasserrechts, mit dem Magistrat St. Pölten und der Bezirkshauptmannschaft sind zu führen. Ebenso statische Aspekte und Sicherheitskriterien, wie Geländer, Ufersicherung, etc. im Wasserbereich werden zu bedenken sein.



Abbildung 196 Mühlbach

Der Mühlbach hat eine Breite von ca. 4m und liegt in diesem Bereich auf ca. 2m Höhe, gestützt durch ein Betonbett. Bauliche Maßnahmen, Eisentraversen bedeckt mit Panzerglas und eine Umzäunung aus Glas und naturnahen Materialien, sowie ein einseitiger Aufgang müssen bautechnisch gesetzesgerecht umgesetzt werden. Die Fläche über dem Mühlbach ist vergleichbar mit einem Tanzboden von ca. 5x20m, was einer Gesamtfläche von 100m<sup>2</sup> Lokalgröße entspricht, eine kleinere/kürzere Variante wäre auch möglich.

### Zielgruppe, Events

Die Zielgruppe sind naturaffine Menschen, die ihre Freizeit gerne genussvoll im Freien verbringen, die Erholung und Entspannung suchen oder Gleichgesinnte bei gutem Essen und Trinken kennenlernen möchten. Vom Alter her sind wir allen Altersgruppen aufgeschlossen. Der Besuch des Parks während der schönen Jahreszeit zeigt, dass sich im jenem viele Menschen unterschiedlichen Alters, unterschiedlichen Geschlechts und unterschiedlicher Nationalität aufhalten - was aber nicht automatisch heißt, dass sie im Lokal auch etwas konsumieren werden. Mögliche Besucher\*innen der **STP WATER LOUNGE** sind:

- Menschen, die den Park als Spaziergänger\*in besuchen und anschließend noch genießend verweilen wollen
- Menschen, die im Park in ihren Gemeinschaftsgärten oder in der Selbsthilfe-Radwerkstatt arbeiten und durstig und hungrig sind
- Menschen, die im Park Sport betreiben (Chi Gong, Yoga, Joggen, Akrobatik,...) und noch etwas konsumieren möchten
- Menschen, die ohne die genannten Intentionen mit dem Rad oder dem Auto kommen, St. Pöltner\*innen und Menschen aus der Umgebung zum "vorsätzlichen" Genießen und Konsumieren
- Kunstschaffende und deren Familien und Freund\*innen des Kunst-und Kulturvereins Lames, die oft auf dem Gelände ihre kreativen Pläne schmieden
- Touristen, die nach einer Besichtigungstour der St. Pöltner Innenstadt natürliche Erholungsräume suchen
- Eventbesucher\*innen, die gastronomisch genussvoll versorgt werden wollen: z.B. bei Dichterlesungen, Vernissagen, Workshops zu diversen Themen, Geburtstagsfeiern, Hochzeiten, Sonnenparkfest, Parque del Sol-Symposium,...

Da es im Park schon sehr viele unterschiedliche Aktivitäten gibt, ist das Vakuum für eine funktionierende Gastronomie bereits groß.

### Externe Kommunikation

Wie kann ich das Unternehmen, die **STP WATER LOUNGE**, überzeugend in der Öffentlichkeit darstellen? Wer sind meine Kontaktpunkte und wo kann mit Werbung angesetzt werden?

- durch gute Beschilderung am Parkeingang, auch an den Nebeneingängen
- durch Flyer
- durch eine offizielle Eröffnung (Politik, Wirtschaft, Kulturszene, Förderer, Gesellschaft, Nachbarschaft)
- durch eine inoffizielle Eröffnung (Freund\*innen, Helfer\*innen,...)
- durch Mundpropaganda, wenn es wert ist, darüber gesprochen zu werden
- durch die Lieferant\*innen, die durch ihre Regionalität selbst zur Zielgruppe werden
- durch die fixen Kooperationspartner\*innen beider Vereine und deren Mitglieder
- durch Printmedien: einerseits durch Werbeeinschaltung in den regionalen Wochenzeitungen NÖN, Bezirksblätter und diversen anderen regionalen Magazinen und andererseits durch positive Presseberichte in denselbigen
- durch Artikel in Food Zeitungen (Genuss, Servus,...)
- durch audiovisuelle Medien, regionaler Fernsehsender P3 Kabelfernsehen
- durch eine gute Webseite, Social Media, Instagram, Facebook,...
- durch ein Gutscheineft, das der Besucher\*die Besucherin weiter verschenken kann

In diesem Bereich wurden bereits ein paar Ideen ausgearbeitet:

**Geschenkgutscheine** sind Möglichkeiten, Freude zu teilen, sinnvolle Geschenke zu machen und neue Menschen, also zukünftige Kund\*innen, an diesen Ort zu bringen. Bei jeder Konsumation gibt es ein kleines künstlerisch gestaltetes Gutscheineftchen mit perforierten Seiten. Auf jeder Seite steht ein Spruch, bei dem man eventuell den Namen des zu Beschenkenden einsetzen kann. *"Hast du einen lieben Menschen, den du gerne einladen möchtest? Wenn ja, dann reiß' dir den passenden Spruch aus dem Heftchen und verschenke ihn!"*

**Beispiel für Geschenksprüche:** An solchen - und auch an anderen - Tagen würde ich dich gern in den Sonnenpark zum Genießen in die Lounge einladen.

### Webseite

Auf der eigenen Webseite wird das Konzept und alles Wissenswerte über die **STP WATER LOUNGE** angegeben. Sie ist verlinkt mit den Webseiten beider ansässiger Vereine: Sonnenpark und Lames. Folgende Punkte sind für die Webseite wichtige Kriterien:

- die Werte und die Ideale des gastrosophischen Lokals nach dem Motto "Think global, eat local!" werden vorgestellt.
- das Logo der **STP WATER LOUNGE**
- die Öffnungszeiten: Krafttanken am Mi 14-20 Uhr, Brunchen am So 9-15 Uhr (April-Oktober)
- die aktuell saisonalen Speisen
- die aktuellen Veranstaltungen
- die Termine für Workshops, Backgroundarbeiten
- Dienstpläne: Wann hat wer Dienst?
- Links zu regionalen Anbieter\*innen, Märkten, Biogeschäften, Food Coops
- Links zu Förder\*innen
- Presseartikel, Kurzfilme über Aktivitäten, Youtube
- Kontakt, Fotos

### Zusammenfassung

Wer sind meine Kontaktpunkte? Sonnenparkbesucher\*innen, Vereinsmitglieder und deren Familien und Freund\*innen, Nachbar\*innen und Anrainer\*innen des Sonnenparks, St. Pöltners Bevölkerung im Allgemeinen, Alternative Menschen, Visionär\*innen, Trendsetter\*innen, Tourist\*innen, Künstler\*innen, regionale Lieferant\*innen, andere alternative Food-Konzepte und deren Vertreter\*innen, Behörden, Presse, digitale Medien.

Mit diesen Kontaktpunkten in einem ehrlichen Diskurs zu bleiben, wird die Hauptaufgabe zum Gelingen des Konzeptes sein. Die eigene Idee, ein Lokal über dem Wasser, mit dem gastrosophischen Konzept der minimalen Reisekilometer, ist die Basis und diese zu positionieren setzt Information und positive emotionale Kundenbindung voraus, um als nachhaltiger gastronomischer Betrieb akzeptiert zu werden und zu funktionieren. Flexibilität, Offenheit und Weiterentwicklung wird dann auch in Zukunft gefragt sein: neue Lieferant\*innen, Ideen, Rezepte, Veranstaltungen, Workshops,...




Die größten Hürden werden behördliche Genehmigungen und Finanzierung, bauliche Umsetzungen, Konsens und Vereinbarungen mit beiden ansässigen Vereinen und letztlich die zeitlichen Ressourcen der Menschen sein.

Nichtsdestotrotz die Vision lebt. Die **STP WATER LOUNGE** könnte für St. Pölten ein gastrosophisches Vorzeigemodell werden und für die regelmäßigen Besucher\*innen und Bildungseinrichtungen der Umgebung eine Bereicherung sein. Durch die Gründung des Lokals soll eine sanfte interaktive Gastronomie geschaffen werden, der es gelingt, die Menschen mit Herz, Hirn und Händen an diesen schönen Ort zu binden.



Abbildung 197 Selbstentwickeltes Logo STP WATER LOUNGE

Die **STP WATER LOUNGE** möchte, dass die Besucher\*innen

-  ihr Herz öffnen,  
dass sie die Liebe des Ortes spüren und die Liebe zum Genuss entdecken!
-  ihr Gehirn anregen,  
dass sie zu mündigen Konsument\*innen und Genießer\*innen werden!
-  ihre Hände aktivieren,  
dass sie mitgestalten, mitmachen und im Tun und auch im aktiven Ruhen sich selbst entdecken!



## 7 Fazit

Im Sonnenpark - Park der Vielfalt besteht aufgrund der vorhandenen räumlichen und infrastrukturellen Bedingungen ein großes Potential, gastrosophische Projekte in die Tat umzusetzen, sei es nun im urban gardening, pädagogischen, sozialen, kulturellen oder im gastronomischen Bereich. Die zahlreich angeführten Beispiele zeugen davon, dass die Bestrebungen der letzten Jahre im wahrsten Sinn des Wortes fruchtbringend waren. Aufgrund des guten Spirits und der angenehmen Menschen, die sich dort begegnen können, ist der Sonnenpark - Park der Vielfalt ein Platz, der urbanen Freiraum bietet, ein Ort, an dem gastrosophische Aktivitäten, Projekte und Visionen besonders gut gedeihen können.

Beim Schreiben dieser Arbeit war ich selbst überrascht, wie viele positive Aktionen hier auf diesem Gelände bereits durchgeführt wurden und an wie vielen Projekten und Festen, die immer mit großem Arbeitseinsatz verbunden waren, auch ich beteiligt war. Dass sich für mich vor zwei Jahren eine neue Perspektive aufgetan hat, den Essensaspekt rückblickend zu reflektieren und den gastrosophischen Gedanken vorausblickend hier noch stärker und bewusst zu implementieren, ist wirklich die perfekte Ergänzung für diesen Plot.<sup>273</sup>

Anhand der aufgezeigten Visionen ist zu sehen, dass auch in Zukunft ein breites Betätigungsfeld mit vielfältigen Aufgaben vorzufinden ist, das sicher nicht alleine sondern nur in Kooperation mit beiden Vereinen, der Stadt St. Pölten, dem Land Niederösterreich und deren Fördertöpfen realisierbar sein wird.

An diesem besonderen Ort, dem Sonnenpark St. Pölten, ist jede Aktion, jede Aktivität, jede Initiative, jedes Projekt, jedes Fest, so klein es auch sein mag, mit dem unentbehrlichen Grundbedürfnis des Essens und Trinkens verbunden. Diese ökologischen und ethischen, künstlerischen und ästhetischen, fairen, sozialen und humanen Ansprüche im Konsum - vielmehr im Genussbereich - zu etablieren und zu verankern, wird die kontinuierliche Aufgabe der nächsten Jahre sein.

Denn zur Ernährungswende wollen auch wir vom Sonnenpark einen kleinen wertvollen Beitrag leisten!

---

<sup>273</sup> Da ich seit 18. September 2019 nun wieder im Vorstand als Parkentwicklerin tätig bin, habe ich dadurch auch einen größeren Aktionsradius bei der Umsetzung.

**Ich hoffe,**

der Köchin ist es gelungen durch sorgfältiges *mise en place*, durch das behutsame Rühren der beiden Zutaten GASTROSOPHIE und SONNENPARK, ein schmackhaftes Mahl zuzubereiten - auch wenn nicht alle vorhandenen Zutaten aus Platzgründen in der Küche verwendet werden konnten.

**Ich hoffe,**

dass durch intuitives Würzen - eine Prise von diesem und eine Prise von jenem - ein einzigartiges, neues Menü entstanden ist, zu dem ich gerne einladen möchte.

**Ich hoffe,**

dass das Mahl zum Genuss verleitet und dass es lange satt halten möge, obwohl jeder weiß, der nächste Hunger kommt bestimmt...



**Abbildung 198 Prost, auf das Durchhaltevermögen!**

## 8 Literaturverzeichnis<sup>274</sup>

### Bücher

- ANGER, Judith, Leb wohl, Supermarkt. Unabhängig und nachhaltig leben, 2015
- BLOMLEY, Nicholas, Activism and the Academy, in: BAUDER, Harald, Engel-Di Mauro Salvatore (Hg.), 2008, S. 28
- BREDACK, Jan, Vegan für Alle. Warum wir richtig leben sollten, 2014
- Bundesministerium für Unterricht (Hg.), Philosophie zum Lesen, 1992
- HALDER, Severin, Gemeinsam die Hände dreckig machen, 2018
- Heimatsforschung Hofstetten-Grünau (Hg.), Pielachtaler Mundart, Mundartausrücke aus dem mittleren und oberen Pielachtal, 2015
- HELLER, Eva, Wie Farben wirken. Farbpsychologie-Farbsymbolik-Kreative Farbgestaltung, 1999
- HÖLLRIGL, Ute Karin, TraumGarten. Tiefenpsychologische Betrachtungen zu Garten, Sinn und dem Unbewussten, 2019
- KLUGE, Friedrich, Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache, 24. Auflage, 2002
- KOLMER, Lothar, Wissens-Bissen. Gastrosophisches von A-Z, 2011
- Kuratorium Kulinarisches Erbe Österreich (Hg.), Ein Jahrhundert kulinarische Geschichten, Von Gerichten, Menschen und Produkten, die die Region prägten, 2019 (Anmerkung: Der Verlag, in dem dieses Buch erschienen ist gehört der Mitstudentin Angelika HERBURGER.)
- KURODA, Tatsuo (Hg. mit Mitarbeitern des EM-Labors sowie des Nature Farming Development Center), EM im Garten. Üppige Fruchtbarkeit mit Effektiven Mikroorganismen, 1. dt. Auflage, 2007
- LEMKE, Harald, Die Kunst des Essens. Eine Ästhetik des kulinarischen Geschmacks, 2007
- LEMKE, Harald, Über Das Essen. Philosophische Erkundungen, 2014
- LEMKE, Harald, Ethik des Essens. Einführung in die Gastrosophie, Neuauflage, 2016
- LEMKE, Harald, Die Kunst des Essens. Eine Ästhetik des kulinarischen Geschmacks, 2005
- LEMKE, Harald, Politik des Essens. Wovon die Welt von morgen lebt, 2012
- LOHNINGER, Alfred, Einfach gesund. Anleitung zur artgerechten Haltung von Menschen, 2016
- NÖSTLINGER, Christine, Mit zwei linken Kochlöffeln. Kleine Animation für Küchenmuffel, 2003
- OLESKO, Barbara, Die Kraft der Pflanzen. Geschichte und Verwendung pflanzlicher Heilmittel in der Traditionellen Europäischen Medizin, 2004
- OLIVER, Jamie, 5 Ingredients - Quick & Easy Food, dt. Ausgabe: Jamies 5 Zutaten-Küche. Quick & Easy, 2017
- REITZ, Michael, Philomenü. Ein gastrosophisches Essay in drei bis fünf Gängen, 2017
- REUTTERER, Alois, Erkennen und Handeln, 1992

---

<sup>274</sup> Unter gastronomischen Gesichtspunkten wären das Literatur- und Abbildungsverzeichnis als der "lästige Abwasch" zu bezeichnen.

REYNOLDS, Richard, Guerilla Gardening. Ein botanisches Manifest, 2009

ROTTENBACHER, Christine, Spannungsfeld Gemeinschaftsgarten. Stolpersteine und Bewährtes, 2017

SCHICKLING, Katharina, Besser einkaufen. Der Lebensmittel-Ratgeber für kritische Verbraucher, 2018

SÜKAR, Harald, Die Fast Food Falle. Wie McDonald's und Co. auf Kosten unserer Gesellschaft Milliarden verdienen, 2018

WIESHAMMER, Rainer Maria, Bayrischer Kohlrabiapostel. Ein köstlicher Leseschmaus für anständige Esser, 2014

ZEHETGRUBER, Maria, Praxishandbuch Natürlich konservieren. Vorrat aus Gemüse, Obst und Kräutern das ganze Jahr genießen, 4. Auflage, 2019

### **Zeitschriften und studentische Arbeiten**

DZANIC, Jasmina, Kind des Krieges - Spratzerner Kirchenweg 83, Diplomarbeit FH St. Pölten, 2019

HERBURGER Angelika, DECLEVA Sabine, Chinesisches Frühstück. Essen ist des Volkes Himmelreich, private Kopiervorlagen für Sonnenparkvorlesung, 2019

NEUNER, Angelika, Interkulturelle Gemeinschaftsgärten, in: Sustainable Austria Nr. 46, März 2009

ZAHORIK, Waltraud, Life Skills. Förderung der Lebenskompetenzen im Rahmen der Neigungsgruppe "Gesunde Schule" im BRG/BORG St. Pölten, 2017

ZAHORIK, Waltraud, Die STP Water Lounge. Marketinghausarbeit bei Günther BOTSCHEN, Gastrosophische Wissenschaften, St. Pölten, 2019

### **Internetquellen mit Autor\*in**

FROMME, Stephanie, Essen und Trinken: Glücksmomente nicht verpassen in: <https://www.ugb.de/gesundheitsfoerderung/gl%C3%BCcksmomente-essen/>, [7.8.2019]

LEMKE, Harald in: <https://www.epikur-journal.at/de/ausgabe/>, [25.8.2019]

LEREGGER, Florian, Gemeinschaftsgärten als nachhaltige Entwicklung urbaner Räume in: <http://n21.press/gemeinschaftsgaerten-urbane-entwicklung/>, [27.9.2019]

STEINER, Beate, erstellt am 27. März 2019 in: <https://www.noen.at/st-poelten/st-poelten-domplatzmarkt-ist-der-beliebteste-markt-in-oesterreich-st-poelten-st-poeltner-wochenmarkt-domplatz-st-poelten-falstaff-141322530>, [3.09.2019]

WAHNBAECK, Carolin, Was wenn wir alle Vegetarier wären? in: GEO 4/2016, <https://www.geo.de/natur/nachhaltigkeit/124-rtkl-vegetarische-ernaehrung>, [10.6. 2019]

### **Internetquellen ohne Autor\*in**

<https://www.isi.fraunhofer.de/content/dam/isi/dokumente/ccv/2017/FutureFoodCommons-Alternative-Netzwerke-zur-Nahrungsmittelversorgung.pdf>, [18.6.2019]

<http://andre heller.com/de/portfolio/anima-garden-marrakech/>, [18.6.2019]

[https://www.aporismen.de/suche?f\\_thema=Vision&seite=2](https://www.aporismen.de/suche?f_thema=Vision&seite=2), [19.8.2019]

[https://www.aphorismen.de/suche?f\\_thema=Essen%2C+Nahrung](https://www.aphorismen.de/suche?f_thema=Essen%2C+Nahrung), [12.6. 2019]

[https://www.aphorismen.de/suche?f\\_thema=Essen%2C+Nahrung](https://www.aphorismen.de/suche?f_thema=Essen%2C+Nahrung), [21.5.2019]

<https://www.aphorismen.de/zitat/191953>, [5.10.2019]

<https://www.aphorismen.de/zitat/134439>, [5.10.2019]

[http://blog.lames.at/site/assets/files/1037/lames\\_leitbildfolder.pdf](http://blog.lames.at/site/assets/files/1037/lames_leitbildfolder.pdf), [7.9.2019]

<http://cinema-paradiso.at/filmdb/cinema-paradiso-im-sonnenpark/>, [10.6.2019]

<http://cinema-paradiso.at/st-poelten/gallery/2015/>, [10.6.2019]

<https://www.duden.de/node/198400/revision/198436>, [19.8.2019]

<https://www.derbrutkasten.com/crowdfunding-projekt-macondo-blueht-auf-knuepft-integration-an-urban-gardening/>, [18.6.2019]

<https://www.ecogood.org/de/idee-vision/>, [7.9.2019]

<https://www.einaudi.it/catalogo-libri/scienze/scienze-della-terra/buono-pulito-e-giusto-carlo-petrini-9788806178284/>, [25.8.2019]

<http://www.einfachbewusst.de/2013/03/100-beruehmte-vegetarier/>, [21.8.2019]

<https://foodcoops.at/was-ist-eine-foodcoop/>, [19.8.2019]

<https://foodcoops.at/wp-content/uploads/2017/10/zieleundaufgaben.pdf>, [19.8.2019]

<http://gartenprojekt.at/>, [6.9.2019]

<http://www.gastrosophie.at>, [15.6.2019]

<http://www.gastrosophie.net/gastrosophicum/>, [15.6.2019]

<http://www.genuss-region.at/initiative/ziele.html>, [13.5.2019]

<https://www.greenskills.at/profiles/andreas-voglgruber/>, [17.8.2019]

<https://heilkraeuter.de/lexikon/vogelmiere.htm>, [17.8.2019]

<https://www.igkultur.at/mitglieder/sonnenpark-st-poelten>, [20.6.2029]

<https://www.kostbarenatur.net/anwendung-und-inhaltsstoffe/giersch/>, [17.8.2019]

<https://www.lames.at/>, [13.5.2019]

<https://www.lames.at/events/>, [19.9.2019]

<https://www.lenaweiderbauer.com/kopie-von-workshops>, [20.6.2019]

<https://marijevogelzang.nl/about-us/>, [17.8.2019]

<http://www.marktmeinungsmensch.at/studien/entwicklung-von-vegetarischer-veganer-und-flexitar/>, [21.8.2019]

<https://www.naturimgarten.at/>, [25.8.2019]

<https://www.naturimgarten.at/unser-angebot/natur-im-garten-g%C3%BCtesiegel.html>, [17.8.2019]



<https://www.ndu.ac.at/en/news-article/review-summer-school-2018/>, [19.9.2019]

<https://www.netdoktor.at/gesundheit/gesunde-ernaehrung/vegetarier-auf-dem-vormarsch-308677>, [10.6. 2019]

[https://www.network.at/greisslerei\\_2\\_0/](https://www.network.at/greisslerei_2_0/), [27.8.2019]

<https://noe.orf.at/radio/stories/2781325/>, [12.8.2019]

<https://www.nzz.ch/schweiz/wir-muessen-wieder-zur-mutter-erde-zurueckkehren-ld.1405865>, Interview Michael Schönenberger mit Harald Lemke vom 24.7.2018, [21.8.2019]

<https://orf.at/stories/3115229/> vom 15. März 2019, 13.09 Uhr, [21.8.2019]

<https://prinzessinnengarten.net/>, [6.9.2019]

[https://www.redensarten-index.de/suche.php?suchbegriff=was+der+Bauer+nicht+kennt%2C+frisst+er+nicht&bool=relevanz&suchspalte%5B%5D=rart\\_ou](https://www.redensarten-index.de/suche.php?suchbegriff=was+der+Bauer+nicht+kennt%2C+frisst+er+nicht&bool=relevanz&suchspalte%5B%5D=rart_ou), [5.10.2019]

<https://www.solidarische-landwirtschaft.org/startseite/>, [19.8.2019]

[http://www.sonnenpark-stp.at/?page\\_id=210](http://www.sonnenpark-stp.at/?page_id=210), [13.6.2019]

[http://www.sonnenpark-stp.at/?page\\_id=409](http://www.sonnenpark-stp.at/?page_id=409), [13.6.2019]

[http://www.sonnenpark-stp.at/?page\\_id=2697](http://www.sonnenpark-stp.at/?page_id=2697), [13.5.2017]

<http://www.sonnenpark-stp.at>, [13.5.2019]

[http://www.sonnenpark-stp.at/?page\\_id=2764](http://www.sonnenpark-stp.at/?page_id=2764), [23.6.2019]

[http://www.sonnenpark-stp.at/wp-content/uploads/downloads/2012/09/Sonnenpark\\_Mappe\\_2012\\_v1.pdf](http://www.sonnenpark-stp.at/wp-content/uploads/downloads/2012/09/Sonnenpark_Mappe_2012_v1.pdf), [17.8.2019]

[http://www.sonnenpark-stp.at/?page\\_id=43](http://www.sonnenpark-stp.at/?page_id=43), [12.6.2019]

[http://www.sonnenpark-stp.at/?tribe\\_events=kompostworkshop](http://www.sonnenpark-stp.at/?tribe_events=kompostworkshop), [17.8.2019]

[http://www.sonnenpark-stp.at/?tribe\\_events=praxisworkshop-kernobst-sommerschnitt](http://www.sonnenpark-stp.at/?tribe_events=praxisworkshop-kernobst-sommerschnitt), [19.8.2019]

[http://www.sonnenpark-stp.at/?tribe\\_events=lesereihe-mit-bettina-kerl-die-beste-aller-welten-gaerten](http://www.sonnenpark-stp.at/?tribe_events=lesereihe-mit-bettina-kerl-die-beste-aller-welten-gaerten), [12.6.2019]

[http://www.sonnenpark-stp.at/?page\\_id=3182](http://www.sonnenpark-stp.at/?page_id=3182), [12.6.2019]

<https://de.statista.com/themen/3804/vegetarismus-und-veganismus-in-oesterreich>, [10.6.2019]

<https://www.stadtmarketing.eu/konsumfreie-zonen/>, [28.8.2019]

<https://www.stadt-oase.at/so/app/oase>, [7.9.2019]

[www.stp-konkret.at/lebensqualitaet/3470/sonnenpark-pachtvertraege-unterzeichnet.htm#sthash.IxSzAi9r.wfTgywdP.dpbs](http://www.stp-konkret.at/lebensqualitaet/3470/sonnenpark-pachtvertraege-unterzeichnet.htm#sthash.IxSzAi9r.wfTgywdP.dpbs), [25.8.2019]

<http://www.st-poelten.gv.at/Content.Node/freizeit-kultur/freizeit/Schrebergaerten.at.php>, [18.6.2019]

[http://www.st-poelten.gv.at/Content.Node/freizeit-kultur/freizeit/parkanlagen\\_start.php](http://www.st-poelten.gv.at/Content.Node/freizeit-kultur/freizeit/parkanlagen_start.php), [16.6.2019]

<http://www.philosophie-der-stoa.de/garten-epikur.php>, [18.6.2019]

[http://www.st-poelten.gv.at/Content.Node/buergerservice/politik/Gemeinderat\\_2017-12.at.php](http://www.st-poelten.gv.at/Content.Node/buergerservice/politik/Gemeinderat_2017-12.at.php), [25.8.2017]

<https://studienzentrum.at/gastrosophie/>, [15.6.2019]

<http://vegetarisch-leben.de/vegetarismus-zitate.html>, [27.8.2019]

<https://www.wien.gv.at/umweltschutz/abfall/lebensmittel/fakten.html>, [3.9.2019]

<https://www.wu.ac.at/collaborative-consumption/kooperation>, [19.9.2019]

[https://de.wikipedia.org/wiki/Christine\\_N%C3%B6stlinger](https://de.wikipedia.org/wiki/Christine_N%C3%B6stlinger), [7.8.2119]

[https://de.wikipedia.org/wiki/Gastrosophie#cite\\_ref-2](https://de.wikipedia.org/wiki/Gastrosophie#cite_ref-2), [18.6.2019]

[https://de.wikipedia.org/wiki/Carlo\\_Petrini](https://de.wikipedia.org/wiki/Carlo_Petrini), [23.6.2019]

[https://de.wikipedia.org/wiki/Urbaner\\_Gartenbau](https://de.wikipedia.org/wiki/Urbaner_Gartenbau), [18.6.2019]

<https://de.wikipedia.org/wiki/Walden>, [7.9.2019]

[https://de.wikipedia.org/wiki/Piet\\_Mondrian](https://de.wikipedia.org/wiki/Piet_Mondrian), [27.8.2019]

<https://de.wikipedia.org/wiki/Lounge>, [15.4.2019]

<https://de.wikipedia.org/wiki/STP>, [15.4.2019]

<http://www.wissenschaft.de/zeitpunkte/epikur-gruendet.die-schule-des-gartens>, [18.6.2019]

<https://www.yoga-vidya.de/vegetarisch-leben/vegetarismus/beruehmte-vegetarier/>, [27.8.2019]

<http://www.youtube.com/watch?v=68ugkg9RePc>, [12.7.2019]

## 9 Abbildungsverzeichnis

- Abb. 1, Baumbar im Sonnenpark, Quelle: Waltraud Zahorik (Abstract)
- Abb. 2, Sonnenblume und Amaranth, Quelle: Waltraud Zahorik (Danksagung)
- Abb. 3, Leitspruch von Carlo PETRINI (englisch) in der Università delle scienze gastronomiche in Pollenzo, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 4, Dr. Lothar KOLMER, Gründungsmitglied des gastrosophischen Universitätslehrganges, Quelle: [https://www.unisalzburg.at/typo3temp/pics/Lothar\\_Kolmer\\_9ed5c652e7.jpg](https://www.unisalzburg.at/typo3temp/pics/Lothar_Kolmer_9ed5c652e7.jpg), [17.11.2019]
- Abb. 5, Dr. Wolfgang SCHÄFFNER und Dr. Gerhard AMMERER beim Alumnitreffen 2019, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 6, Dr. Harald LEMKE bei seiner Vorlesung im Sonnenpark, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 7, Carlo PETRINI, Gründer der Slow Food Bewegung mit Schnecke als Slow Food Logo, Quelle: <https://www.discover-sedgefield-south-africa.com/images/CarloPetrini.jpg>, [27.6.2019]
- Abb. 8, Logo der Genussregion, Quelle: <https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/c/c3/Logo-genussregion.png>, [23.6.2019]
- Abb. 9, Übersicht Genussregionen in Niederösterreich, Quelle: [http://medien.dirndlwiki.at/images/thumb/6/69/Genusskarte\\_2008\\_Niederoesterreich.jpg/380px-Genusskarte\\_2008\\_Niederoesterreich.jpg](http://medien.dirndlwiki.at/images/thumb/6/69/Genusskarte_2008_Niederoesterreich.jpg/380px-Genusskarte_2008_Niederoesterreich.jpg), [23.6.2019]
- Abb. 10, Alternativer Einkaufswagen im Sonnenpark Haus 81, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 11, Kartoffelautomat in Völtendorf, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 12, Ei-Entnahmestelle, Bauernhof Schläffer in Spratzern, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 13, Milchautomat, Bauernhof Sagl in Spratzern, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 14, Kürbis zur Selbstentnahme in Völtendorf, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 15, Marktstandlerin mit ORF Niederösterreich, Quelle: <https://images04.noen.at/>, [3.9.2019]
- Abb. 16, Food Sharing im Sonnenpark, Quelle: <https://lames.at/galleries/>, [3.9.2019]
- Abb. 17, Essen zu verschenken, Quelle: <http://ais.fudder.de/piece/07/09/2e/e7/118042343-w-960.jpg>, [3.9.2019]
- Abb. 18, Statistik Vegetarismus, Quelle: <https://de.statista.com/graphic/1/261627/anteil-von-vegetariern-und-veganern-an-der-bevoelkerung-ausgewaehlter-laender-weltweit.jpg>, [3.9.2019]
- Abb. 19, Vegetarismus Österreich 2015-2017, Quelle: [http://www.marktmeinungsmensch.at/media/studies/teaser/Entwicklung\\_Ernaehrungsformen\\_vegan\\_vegetarisch\\_flexitarisch\\_in\\_oesterreich\\_2018.png](http://www.marktmeinungsmensch.at/media/studies/teaser/Entwicklung_Ernaehrungsformen_vegan_vegetarisch_flexitarisch_in_oesterreich_2018.png), [3.9.2019]
- Abb. 20, Fridays for Future in Salzburg vom 20. September 2019, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 21, GHANDI, Quelle: <https://www.yoga-vidya.de/fileadmin/yv/yoga/Mahatma-Gandhi.jpg>, [27.8.2019]
- Abb. 22, Sonnenpark-Banner, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 23, Luftaufnahme des Sonnenparks, Quelle: unbekannt
- Abb. 24, Kampagne *Sonnenpark bleibt!*, Quelle: Christa Seitz
- Abb. 25, Unterschriftenstand am Riemerplatz St. Pölten, Quelle: Christa Seitz

- Abb. 26, Pachtvertragsunterzeichnung: v.l.n.r. Obmann Andreas FRÄNZL (Verein Lames), Obmann Markus WEIDMANN (Verein Sonnenpark), Matthias STADLER (Bürgermeister der Stadt St. Pölten), Quelle: Josef Vorlauffer in: [www.stp-konkret/lebensqualität/3470](http://www.stp-konkret/lebensqualität/3470), [25.8.2019]
- Abb. 27, Persönliche Interpretation: Sinnbild für liebevolle Zusammenarbeit, Kunstinstallation auf der Nordseite SKW 81, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 28, Sonnenparkplan entwickelt und realisiert von Markus WEIDMANN und Vera SVOBODA, Quelle: [http://www.sonnenpark-stp.at/wp-content/uploads/2018/05/sonnenpark\\_map\\_2018\\_1605-1-688x1024.jpg](http://www.sonnenpark-stp.at/wp-content/uploads/2018/05/sonnenpark_map_2018_1605-1-688x1024.jpg), [23.6.2019]
- Abb. 29, Upcycling Kinosessel, symbolhaftes Bild für Respekt und gegenseitiges Zuhören, Quelle: [www.naturimgarten.at/files/content/](http://www.naturimgarten.at/files/content/), [25.8.2019]
- Abb. 30, Logo Lames, Quelle: <http://www.sonnenpark-stp.at>, [13.5.2019]
- Abb. 31, Plakat Land Art Workshop, Quelle: <https://www.stp-konkret.at/events/17245/2018-10-28/lames-land-art-workshop-wochenende.htm>, [13.5.2019]
- Abb. 32, Logo Verein Sonnenpark, Quelle: <http://www.sonnenpark-stp.at/>, [13.5.2019]
- Abb. 33, Logo Verein Grund, Quelle: [http://gartenprojekt.at/wp-content/uploads/2013/12/250x152\\_Logo-Grund.png](http://gartenprojekt.at/wp-content/uploads/2013/12/250x152_Logo-Grund.png), [6.9.2019]
- Abb. 34, Wordle-Text, Quelle: <http://gartenprojekt.at/wp-content/uploads/2014/09/Wordle-Text-Johanna.png>, [6.8.2019]
- Abb. 35, Knochenarbeit im Sonnenpark, Quelle: [http://www.sonnenpark-stp.at/wp-content/Cimy\\_Header/Images/0/P1030145.jpg](http://www.sonnenpark-stp.at/wp-content/Cimy_Header/Images/0/P1030145.jpg), [3.9.2019]
- Abb. 36, T-Shirt Gärtnerin Nena, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 37, Logo Natur im Garten, Quelle: <http://www.datzberger.net/bilder/garten/naturimg.jpg>, [25.8.2019]
- Abb. 38, Kartoffelpyramide mit Fahrrad, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 39, Gemeinschaftsgarten Süd, Quelle: Markus Weidmann
- Abb. 40, Gemeinschaftsgarten Süd, Quelle: Manfred Bycek. Er und seine Freundin Ilona legten die Inseln im Gemeinschaftsgarten Süd an.
- Abb. 41, Beet Waltraud, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 42, Rastplatz beim Gemeinschaftsgarten Süd, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 43, Basis Süd, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 44, Gemeinschaftsgarten einst, Quelle: <http://gartenprojekt.at/wp-content/uploads/2013/12/Foto-2.jpg>, [25.8.2019]
- Abb. 45, Gemeinschaftsgarten im Frühjahr 2019, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 46, Ehrenamtliche Arbeitsstunden, Quelle: <http://www.sonnenpark-stp.at/wp-content/uploads/2019/01/7140-Arbeitsstunden.jpg>, [20.6.2019]
- Abb. 47, Weingarten, Quelle: Markus Weidmann
- Abb. 48, Waldgarten, Quelle: Christa Seitz
- Abb. 49, Duftgarten, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 50, Wo der Pfeffer wächst..., Quelle: Markus Weidmann
- Abb. 51, Pflanzenpatenschaften, Quelle: [http://www.sonnenpark-stp.at/?page\\_id=857](http://www.sonnenpark-stp.at/?page_id=857), [20.6.2019]

- Abb. 52, Gastrosophie-Stein mit Schnecken beim roten Holunder, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 53, Pflück mich-Schild, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 54, Plakette Gemeinschaftsgarten Sonnenpark, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 55, Podiumsdiskussion im Cinema Paradiso 2015, Quelle:, <http://cinema-paradiso.at/st-poelten/gallery/2015/>, [10.6.2019]
- Abb. 56, Urkunde des (ehemaligen) Landeshauptmannes Erwin Pröll, Quelle: [http://www.sonnenpark-stp.at/wp-content/gallery/auszeichnungen/kulturpreis\\_2008\\_noe.jpg](http://www.sonnenpark-stp.at/wp-content/gallery/auszeichnungen/kulturpreis_2008_noe.jpg), [17.8.2019]
- Abb. 57, Best private plots, Quelle: [http://www.sonnenpark-stp.at/wp-content/uploads/downloads/2012/09/Sonnenpark\\_Mappe\\_2012\\_v1.pdf](http://www.sonnenpark-stp.at/wp-content/uploads/downloads/2012/09/Sonnenpark_Mappe_2012_v1.pdf), [17.8.2019]
- Abb. 58, Obmann Markus WEIDMANN bei einer seiner zahlreichen Führungen, Quelle: Christa Seitz
- Abb. 59, Klimaforschungslabor, Skizze von Markus WEIDMANN, Quelle: [http://www.sonnenpark-stp.at/?page\\_id=2764](http://www.sonnenpark-stp.at/?page_id=2764), [17.08.2019]
- Abb. 60, Temperaturmessungen im Sonnenpark, Quelle: [http://www.sonnenpark-stp.at/?page\\_id=2764](http://www.sonnenpark-stp.at/?page_id=2764), [17.8.2019]
- Abb. 61, Parkbank am Mühlbach, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 62, Die Schlafende mit Tischtennistisch, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 63, Ehemalige Gartendusche, heutiger Sitzplatz beim Höhenrausch, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 64, Chillen unter dem Zwetschkenbaum mit Liegestühlen des Salzburger Malers Michael FERNER, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 65, Haus 83, Quelle: <http://www.cityflyer.at/wp-content/uploads/2017/04/skw83.jpeg>, [17.8.2019]
- Abb. 66, Blick aus dem Klofenster, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 67, *Schwarzer Raum*, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 68, Gangmalerei von Janina KEPZINSKI, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 69, Nordseite Haus SKW 81, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 70, Südseite Haus SKW 81, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 71, Frauenzimmer (Schlafraum von Harald LEMKE bei der zweitägigen Vorlesung im Sonnenpark, 17. und 18. Mai 2019), Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 72, Upcycling-Tür zum Techniklager, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 73, Erkerraum mit Antiquariat, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 74, Vogel-Graffito, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 75, Wal-Graffito, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 76, Graffiti am Kraftwerk, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 77, Werkzeugspinds mit Elfenmalerei-Schülerprojekt, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 78, Verrostetes Fahrrad mit Kartoffelpyramide, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 79, Skulptur beim Gemeinschaftsgarten Süd, Quelle: Waltraud Zahorik



- Abb. 80, Baum-Stehtisch. Hier feierten wir den Abschluss der zweitägigen Gastrosophie-Vorlesung, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 81, Trennsystem, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 82, Kompost unter dem Küchenfenster, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 83, Mülltrennstelle bei der Einfahrt, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 84, Küchenzeile mit Abwasch, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 85, Küchenzeile mit Durchreiche, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 86, Küchenzeile mit Herd, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 87, An der Hofbar, Quelle: Christa Seitz
- Abb. 88, Hofbar, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 89, Lager, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 90, Waschstraße, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 91, Küche, Quelle: Christa Seitz
- Abb. 92, Gemeinschaftsküche, Quelle: Christa Seitz
- Abb. 93, Soupermobile by Andreas STRAUSS, Quelle:  
[https://payload.cargocollective.com/1/21/676348/11201259/andreas-strauss-soupermobile-1\\_1600\\_c.jpg](https://payload.cargocollective.com/1/21/676348/11201259/andreas-strauss-soupermobile-1_1600_c.jpg), [19.11.2019]
- Abb. 94, Küchenmesser, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 95, Plakat Sonnenparkfest, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 96, Wir feiern den Pachtvertrag, Quelle: Mario Kern (NÖN)  
[https://images02.noen.at/\\_MG\\_6606.JPG/1920x1080/97.797.995](https://images02.noen.at/_MG_6606.JPG/1920x1080/97.797.995), [18.6.2019]
- Abb. 97, Kuchenstation, Quelle: Christa Seitz
- Abb. 98, Interkulturelle Feuerfleckenstation, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 99, Beim Kneten des Teiges, Quelle: Markus Weidmann
- Abb. 100, Damit es keine Verwechslung gibt, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 101, Weltladen-Modeschau beim Sonnenparkfest, Quelle: Markus Weidmann
- Abb. 102, Sonnenpark, Quelle: Thomas Schnabel
- Abb. 103, Chi Gong beim Sonnenparkfest, Quelle: Markus Weidmann
- Abb. 104, Gemütliches Beisammensein, Quelle: Markus Weidmann
- Abb. 105, Moderator Alois HUBER und Markus WEIDMANN bei der Begrüßung der Gäste, Quelle: Sonnenparkbericht
- Abb. 106, Flyer Parque del Sol, Quelle: [https://www.cityflyer.at/wp-content/uploads/2019/07/19\\_07\\_21\\_pds.png](https://www.cityflyer.at/wp-content/uploads/2019/07/19_07_21_pds.png), [19.11.2019]
- Abb. 107, Eierspeisbrote, Quelle: Christa Seitz
- Abb. 108, Frühstücksscrew Christa, Waltraud, Ali, Quelle: Christa Seitz
- Abb. 109, Vorbereitung beim PDS-Frühstück, Quelle: Christa Seitz
- Abb. 110, Kartoffelschälender Philosoph, Quelle: HAAKE, Martin in: Psychologie Heute, Lebenskunst 4/2017, S. 21

- Abb. 111, Logo in Lebkuchenform, Quelle: Markus Weidmann
- Abb. 112, Bratäpfel in Vorbereitung, Quelle: Christa Seitz
- Abb. 113, Selbstgemachte Weihnachtsbäckerei, Quelle: Christa Seitz
- Abb. 114, Suppe, Punsch und Glühwein, Quelle: Christa Seitz
- Abb. 115, Picknick im Grünen des Vereins Grund, Quelle: [http://gartenprojekt.at/wp-content/uploads/2015/06/2015-06-03\\_Picknick-4.jpg](http://gartenprojekt.at/wp-content/uploads/2015/06/2015-06-03_Picknick-4.jpg), [19.11.2019]
- Abb. 116, Wohlfühlpfad, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 117, Genussmassage, Quelle: Markus Weidmann
- Abb. 118, Duftgarten zu Beginn, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 119, Duftgarten 2019, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 120, Naturbandolino, Quelle: Markus Weidmann
- Abb. 121, Naturbandolino, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 122, Schulprojekt Herbarium, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 123, Picknick nach dem Workshop, Quelle: Judith Neumar
- Abb. 124, Sinnessensibilisierung, Quelle: Judith Neumar
- Abb. 125, Vernissage "Haltestelle", Quelle: Jasmina Dzanic
- Abb. 126, Komposition in Rot, Blau und Gelb, Quelle: Luzia Bock
- Abb. 127, Mondrian Poster, Quelle: Luzia Bock
- Abb. 128, Komposition in Rot, Gelb, Blau und Schwarz, Quelle: Luzia Bock
- Abb. 129, Presseartikel Sonnenpark als Uni-Saal, Quelle: NÖN, Woche 48/2014
- Abb. 130, Open Air Vorlesung, 17. Mai 2019, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 131, Diskussionsrunde: Harald LEMKE mit Student\*innen, 18. Mai, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 132, Vegetarische Sonnentarte, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 133, Torte von Marije VOGELZANG, Quelle: <https://wewastetime.files.wordpress.com/2010/12/t3.jpg>, [17.8.2019]
- Abb. 134, S-M-L-Installation, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 135, Farbstiftkasten mit buntem Obst, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 136, VOGELZANG-Colour Food, Quelle: [https://marijevogelzang.nl/portfolio\\_page/colour-food/](https://marijevogelzang.nl/portfolio_page/colour-food/), [17.8.2019]
- Abb. 137, Mondrian Kuchen, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 138, Piet MONDRIAN, Komposition in Rot Gelb und Blau, Quelle: [https://shop.zeit.de/media/image/e1/09/42/30619\\_gem-lde\\_piet\\_mondrian.jpg](https://shop.zeit.de/media/image/e1/09/42/30619_gem-lde_piet_mondrian.jpg), [19.11.2019]
- Abb. 139, Wäscheständer mit Tramezzini, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 140, Blauer Spargel, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 141, Blaues Dinner vom Ensemble Blau, Quelle: Markus Weidmann
- Abb. 142, Tanzchoreographie zu "Da Ba Dee", Quelle: Markus Weidmann

Abb. 143, Blauer Bewohner des blauen Planeten Erde, Quelle: Markus Weidmann

Abb. 144, Referentin zum Thema Blau, Quelle: Markus Weidmann

Abb. 145, Beim symbolischen Zerstören der Erdkugel, Quelle: Waltraud Zahorik

Abb. 146, Totes Tier mit Gemüse, Quelle: Waltraud Zahorik

Abb. 147, Harald LEMKE mit seinen gut gelaunten Student\*innen beim Pflanzen eines Maibeerstrauches, Quelle: Waltraud Zahorik

Abb. 148, Harald LEMKE beim Spatenstich, Quelle: Waltraud Zahorik

Abb. 149, "Eingepflanzt!", Quelle: Waltraud Zahorik

Abb. 150, Hand anlegen, Quelle: Markus Weidmann

Abb. 151, Brennholz selfmade, Quelle: <https://www.imgrumtag.com/>, [17.8.2019]

Abb. 152, Strauchschnitt, Quelle: Christa Seitz

Abb. 153, Logo Ökoagentur, Quelle: [http://www.grünerd.at/wp-content/uploads/2014/01/Logo\\_fertig\\_gro%C3%9F1-e1389820103997.jpg](http://www.grünerd.at/wp-content/uploads/2014/01/Logo_fertig_gro%C3%9F1-e1389820103997.jpg), [19.11.2019]

Abb. 154, Andreas VOGLGRUBER beim Untersuchen der Komposterde, Quelle: Markus Weidmann

Abb. 155, Bau eines dreiseitigen Kompostbehälters, Quelle: Christa Seitz

Abb. 156, Kompostmiete mit Tafel, Quelle: Christa Seitz

Abb. 157, Workshop Sommerschnitt, Quelle: Markus Weidmann

Abb. 158, Initiatoren des Café Queer im Sonnenpark, Quelle: [http://www.rainbow.at/partner/termine/img.dat/00016596\\_01.jpg](http://www.rainbow.at/partner/termine/img.dat/00016596_01.jpg), [19.11.2019]

Abb. 159, Kräuterwanderung, Quelle: Christa Seitz

Abb. 160, Bücher-Abgabestelle, Quelle: Waltraud Zahorik

Abb. 161, Bücher-Telefonzelle, Quelle: Waltraud Zahorik

Abb. 162, Bücher-Wintergarten, Quelle: Waltraud Zahorik

Abb. 163, Bücher-Flohmarkt, Quelle: Christa Seitz

Abb. 164, Flyer Radparade-KulturMachtKlima, Quelle: [http://www.sonnenpark-stp.at/wp-content/uploads/2019/05/flyer\\_seite12.jpg](http://www.sonnenpark-stp.at/wp-content/uploads/2019/05/flyer_seite12.jpg), [17.8.2019]

Abb. 165, Radspenden, Quelle: Waltraud Zahorik

Abb. 166, Radselbsthilfewerkstatt, Quelle: Waltraud Zahorik

Abb. 167, Upcycling-Versperrmechanismus am WC, Quelle: Waltraud Zahorik

Abb. 168, Lesestart im Freien, Quelle: Waltraud Zahorik

Abb. 169, Lesefinale im *Weißten Saal*, Quelle: Waltraud Zahorik

Abb. 170, Erdapfelverkostung bei der Dichterlesung Bettina KERL, Quelle: Waltraud Zahorik

Abb. 171, Brücke als Speisepilzkeller, Quelle: [http://www.sonnenpark-stp.at/wp-content/uploads/2019/05/IMG\\_20190422\\_114225.jpg](http://www.sonnenpark-stp.at/wp-content/uploads/2019/05/IMG_20190422_114225.jpg), [19.11.2019]

Abb. 172, 173, 174, 175, Bau des Speisepilzkellers, Quelle: Markus Weidmann

- Abb. 176, Flyer Realraum Symposium, Quelle: [http://www.sonnenpark-stp.at/wp-content/uploads/2019/06/60865930\\_2326692654040306\\_2238041869500022784\\_o.jpg](http://www.sonnenpark-stp.at/wp-content/uploads/2019/06/60865930_2326692654040306_2238041869500022784_o.jpg), [17.8.2019]
- Abb. 177, Kulturenpicknick, Quelle: Manizeh, Gemeinschaftsgärtnerin Nord und Dolmetscherin
- Abb. 178, Wie geht's weiter?, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 179, Philosoph\*innenwiese mit Kanzel, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 180, "Centrale" zwischen SKW 81 und 83, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 181, Logo mit Bildungsauftrag, Quelle: <https://garten.uni-graz.at/de/neuigkeiten/detail/article/lass-wissen-wachsen-1/>, [27.8.2019]
- Abb. 182, Autorin zeigt den möglichen Platz des Lokals, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 183, Mühlbachmauer, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 184, Kraftwerk mit Geräuschkulisse, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 185, Möglicher Platz der STP Water Lounge, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 186, Botschaft zur Sauberkeit, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 187, Hofbühne, Hauptbühne beim Sonnenparkfest und Parque del Sol, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 188, Erweiterte Lokalzone am Mühlbachrand, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 189, Selbstentwickeltes Logo STP Water Lounge, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 190, Logo Sonnenpark, s. Abb. 32
- Abb. 191, Logo STP Water Lounge, s. Abb. 189
- Abb. 192, Logo Lames, s. Abb. 30
- Abb. 193, Ausgabestelle von außen, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 194, Ausgabestelle von innen, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 195, Küchenschild, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 196, Mühlbach, Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 197, Selbstentwickeltes Loge der [STP WATER LOUNGE](#), Quelle: Waltraud Zahorik
- Abb. 198, Prost auf das Durchhaltevermögen!, Quelle: [https://static6.businessinsider.de/image/5718ed2255f7722d008b4d2b-889-667/shutterstock\\_339721367.jpg](https://static6.businessinsider.de/image/5718ed2255f7722d008b4d2b-889-667/shutterstock_339721367.jpg), [19.11.2019]
- Abb. 199, Autorin beim Weihnachts-Backworkshop, Quelle: Christa Seitz
- Abb. 200, Ape - die "Biene" (aus dem Italienischen), Quelle: [http://www.piaggiocommercialvehicles.com/mediaObject/commercial-vehicles/master/models/Ape/Piaggio\\_Ape\\_Classic\\_3-4antDX\\_Blu\\_bianco/original/Piaggio\\_Ape\\_Classic\\_3-4antDX\\_Blu\\_bianco.jpg](http://www.piaggiocommercialvehicles.com/mediaObject/commercial-vehicles/master/models/Ape/Piaggio_Ape_Classic_3-4antDX_Blu_bianco/original/Piaggio_Ape_Classic_3-4antDX_Blu_bianco.jpg), [19.11.2019]
- Abb. 201, YES - Selbstgestaltete Komposition mit Küchenutensilien, Quelle: Waltraud Zahorik

## 10 Anhang<sup>275</sup>

### 10.1 Fragebogen Gemeinschaftsgarten

#### 1. Demographische Eckdaten

Name/Pseudonym.....

Alter.....

Geschlecht.....Familienstand.....Anzahl der Kinder (mit Alter).....

Nationalität.....ev. Dauer des Aufenthaltes.....Bildungsgrad.....

Beruf.....geistige Arbeit (in%).....körperliche Arbeit (in %).....

Ich wohne in o Haus o Wohnung o mit o ohne Terrasse, m<sup>2</sup>-Angabe.....

#### 2. Fragen zum Gemeinschaftsgarten

a) Ich habe einen Garten im Gemeinschaftsgarten o Süd o Nord

b) Ich arbeite in der Woche o 0-1 o 1-2 o 2-3 o 3-4 o 4-5 o mehr Stunden

c) Meine Motivation im Gemeinschaftsgarten (0 = trifft gar nicht zu, 5 = trifft vollständig zu)

	0	1	2	3	4	5
Sinnvolle Freizeitbeschäftigung, Hobby						
Bewegung in der Natur, körperliche Kräftigung						
Freunde und Gemeinschaft, Plaudern und Gemeinsamkeit						
Erholung, Entspannung, Entschleunigung						
Ernten, Verarbeiten und Kochen						
Finanzielle Ersparnis, weniger Einkauf im Supermarkt						
Experimentieren, Dazulernen, Weiterbilden						

Sonstiges:

.....

<sup>275</sup> Ein Schnapserl - österreichischer Ausdruck für kleine Spirituose - zum Schluss!



### 3. Fragen zum Konsum

Hat sich durch Anbau und Ernte im Gemeinschaftsgarten etwas bezüglich Essen verändert?

Essverhalten                      o nein                      o wenn ja, wie.....

Genuss                              o nein                      o wenn ja, wie.....

Sonstiges.....

### 4. Fragen zum Sonnenpark

a) Reihe die "Äste" des Sonnenparks nach persönlicher Wichtigkeit von a, b, c, d, e !

(a = am wichtigsten, e = am unwichtigsten)

	Erholung, Bewegung und Sport
	Urbane Landwirtschaft
	Kunst und Kultur
	Forschung und Bildung
	Feste und Feiern, Essen und Trinken

b) Was ist dir am Sonnenpark sonst noch wichtig? (auch mehrere Antworten möglich)

.....

c) Welche Projekte/Workshops könnten noch durchgeführt werden?

.....

d) Nenne 3 Visionen für diesen Ort?

Vision 1.....

Vision 2.....

Vision 3.....

## 10.2 Interviews mit Zeitzeug\*innen

Die folgenden Interviews haben in Einzelgesprächen stattgefunden, im Sonnenpark im sogenannten "grünen Salon", den man sich als Grünstreife mit Strauchüberdachung und gemütlichen Sitzmöbeln vorstellen darf oder im privaten Rahmen. Jasmina DZANIC, ehemaliges Flüchtlingskind am damaligen Gelände Spratzerner Kirchenweg 81-83 (heute Sonnenpark), Markus WEIDMANN, Obmann des Vereins Sonnenpark und Andreas FRÄNZL, Obmann des Vereins Lames standen für die Interviews im Juni und Juli 2019 zur Verfügung.

### 10.2.1 Interview 1 mit Jasmina DZANIC - Bewohnerin zur Flüchtlingszeit

#### 1. Hallo Jasmina! Wann und wie bist du nach Österreich gekommen?

Wir - meine Eltern und ich - sind im Sommer 1992 von Bosnien (Bijeljina) geflüchtet, die Hintergründe waren der Krieg zwischen Serben, Kroaten und Bosniern, viele Religionen, wir sind Moslems. Zuerst kamen wir nach Wr. Neustadt in eine Turnhalle, später dann nach St. Pölten in das linke Haus am Spratzerner Kirchenweg 81. Es waren noch Verwandte und befreundete Familien dabei. Alle Kinder von der 1. Volksschule bis zur 4. Hauptschule kamen in eine Flüchtlingsklasse in der Franz Jonas Volksschule, wir waren so ca. 20 Kinder. Nach den Weihnachtsferien kam ich dann gleich in die 2. Klasse, wo mich meine damalige Lehrerin in die letzte Reihe setzte und nicht besonders beachtete und integrierte. In der 3. und 4. Klasse bekam ich dann eine neue Lehrerin, Susanne Steinbrecher, die sich sehr um mich kümmerte und keine Unterschiede machte zwischen mir und den anderen Kindern, sie behandelte uns alle gleich. Dann kam ich ins Gymnasium, wechselte dann später wegen meines Mathematiklehrers und rassistischen Äußerungen in die HBLA, wo ich mit gutem Erfolg maturierte. Aus finanziellen Gründen ging ich dann arbeiten und hatte verschiedene Bürojobs. Nach 10 Jahren begann ich dann mein Studium an der FH in St. Pölten, wo ich Angewandte Fotografie vier Semester lang berufsbegleitend, geblockt studierte. Ich bin jetzt selbständige Berufsfotografin mit dem Spezialgebiet Menschen. Neben Auftragsarbeiten habe ich eher künstlerische Ambitionen. Meine Abschlussarbeit handelte vom Sonnenpark als Heimatort, die ich vor ca. eineinhalb Jahren fertig stellte. Derzeit arbeite ich an einem Extraprojekt in Zusammenarbeit mit dem Migrationszentrum der Kulturhauptstadt mit Niklas PERZI und habe meine Arbeit vor 2 Wochen abgegeben. Es geht um die Aufarbeitung der Flüchtlingsgeschichten aus der besagten Zeit, dabei habe ich viele Interviews geführt.

## **2. Wo waren deine ersten Kontakte?**

Meine ersten Kontakte am Gelände des Spratzerner Kirchenwegs (heute mit dem Namen Sonnenpark) waren durch Dr. Rossum und die Familie Koch, die im anderen Haus (heute Vereinshaus Lames) wohnten und auf eine neue Wohnung warteten. Sie waren sehr nett und wir haben uns mit den Kindern angefreundet und im Hof im Pool gebadet. Weitere Kontakte waren in der Schule, wo ich eine Freundin gefunden habe. Ich war zu Geburtstags- und Faschingspartys eingeladen und auch - für mich ganz neu - zum Weihnachtskeksebacken. Außerdem bin ich in die Ballettschule Fichtenbaum gegangen, die damals in dem Gebäude, wo wir jetzt das Interview machen<sup>276</sup>, ihren Tanzsaal hatte.

## **3. Welchen Eindruck hattest du vom Flüchtlingslager, SKW 81 - 83 (Sonnenpark)?**

Chaotisch, ungepflegt, zugewachsen, befremdlich, Skepsis und Schock zugleich. Als Ablenkung haben wir im Garten gestaltet und Verschönerungen vorgenommen, irgendwie die Zeit totschlagen eben. Zuerst waren wir nur hier, dann machten wir auch Wege weg vom Gelände, zu Fuß an die Traisen, zur Schule, in die Stadt hinein. Schön langsam lernten wir die nähere Umgebung kennen.

## **4. Wie viele Personen haben hier gelebt?**

Ca. 150, es war ein ständiger Wechsel, so genau kann man das nicht sagen. Auch bei meinen Recherchen stieß ich auf keine genauen Zahlen, obwohl wir alle einen Meldezettel hatten.

## **5. Wie habt ihr euch versorgt?**

Wir wurden zu Beginn von der Küche des Krankenhauses versorgt. Mitarbeiter\*innen kamen drei Mal täglich mit Kleinbussen und brachten uns Frühstück: Semmeln, Brot, Butter und Marmelade. Das Mittagessen und Abendessen war ungewohnt. Ich war heikel, aber nicht lange. Ich hasste anfangs Kaiserschmarren und weiche Sachen. Schweinefleisch war kein Thema, wir haben alles gegessen. Ca. nach einem Jahr bekamen wir Taschengeld und wurden nicht mehr vom Krankenhaus beliefert. Wir waren dann Selbstversorger und kauften fast alles beim Hofer ein, der war billiger als der Merkur, damals KGM. Rund 14 Personen bildeten eine Kochfamilie und wir kochten einfache Eintöpfe mit Kartoffeln und

---

<sup>276</sup> Fitnessstudio Pueblo, ehemals City Treff

andere Schöpfgerichte. Wir hatten zwei Herdplatten. Obst und Gemüse bekamen wir in Form von Spenden, die uns ein Mann vom Sparlager vorbeibrachte.

**6. Habt ihr im Garten Gemüse angebaut?**

Ja, wir bekamen Samen gespendet oder Pflanzen wie Tomaten, Paprika und Petersilie. Wir haben das Gemüse geerntet, das war zusätzlich zu den Einkäufen und Spenden. Es war eine tägliche Beschäftigung wie eine Ergotherapie.

**7. Wie hat der Garten bei der Ankunft ausgesehen? s. Punkt 3**

**8. Was habt ihr gegessen? s. Punkt 5**

**9. Welche Verbindung hast du bis heute mit dem Sonnenpark?**

Er ist ein Teil meines Lebens. Es war schwer, dramatisch, aber es ist eine schöne Erinnerung. Es war und ist für mich ein Ort der Dankbarkeit. Es war alles fremd, aber es gab keine Bomben. Er ist bis heute ein Ankerpunkt, ein Stück Heimat, das ich nicht missen möchte. Ich habe für den Erhalt gekämpft und gehofft, das wäre wie zwei Mal die Heimat zu verlieren gewesen. Fototechnisch habe ich alles seit einem Jahr mit verfolgt, ich war aber nie aktives Mitglied in einem der Vereine.

**10. Wie wichtig sind deiner Meinung nach Essen, Gärten, Parks bei der Integration?**

Er ist ein Punkt für Integration, für den Austausch zwischen Kulturen und den Einheimischen, man lernte spielerisch, Abbau von sprachlichen Barrieren. Sie sind eine sinnvolle Freizeitbeschäftigung, man fühlt sich als Produzent einer Sache und es kommt zum Austausch. Meine Eltern haben jetzt endlich einen Schrebergarten, es kommt zum Austausch, man gibt sich Tipps, verbringt Zeit miteinander und es entsteht eine Gemeinschaft.

**11. Was könntest du heutigen Migranten raten?**

Leute kommen nicht nur durchs Reden zusammen sondern durchs Essen. Man sollte Vereine und Gemeinschaften aufsuchen, wo nicht nur eigene Landsleute, sondern wo auch Österreicher sind, aktiv das Außen suchen auch wenn Vorurteile kommen, wie z.B. alleine schon durch den Namen ("ah, sie sprechen eh deutsch").

Zuerst braucht man die ganze Energie für die Anpassung und Unterordnung, später dann Reflexion und Wiederfindung der Identität. Bis heute bin ich nicht in meinen Heimatort zurückgekehrt, ich habe mich dagegen entschieden, die Leute sind heute anders dort. Meine Heimat ist St. Pölten, meine Wurzeln sind bosnisch. Ich habe einen multikulturellen Freundeskreis und fühle mich nicht fremd. Ausländergeschichten sollen aufhören, daher habe ich kurz einen anderen Namen überlegt.

## 10.2.2 Interview 2 mit Markus WEIDMANN - Obmann Verein Sonnenpark

### 1. Wie lange bist du schon am Gelände des Sonnenparks tätig? Welche Funktion hast du hier?

Als Obmann oder stellvertretender Obmann vom Verein Lames bin ich seit Anfang an, seit dem wir vom Frostl den Spratzerner Kirchenweg als Alternativgelände bekommen haben, hier tätig. Dann war ich bei der Gründung des Vereins Sonnenpark dabei und bin seit 2015 Obmann. Beim Verein Sonnenpark bin ich Vernetzer, Naturagent, Visionär und Parkgestalter. Meine künstlerische Vorgeschichte ist die, dass ich mich intensiv mit Fotografie und Videos beschäftigt habe und diesen künstlerischen Ansatz auch in der Parkgestaltung fortgeführt habe. Außerdem bin ich für Kommunikationsprozesse, Public Relation und USP (unique selling proposal) zuständig, das heißt ich arbeite seit Anfang an am Alleinstellungsmerkmal des Parks. Als weitere Aufgaben sehe ich die Planentwicklung und Aktualisierung des Regelwerks in prozesshafter Form.

### 2. Wie waren die (gärtnerischen) Anfänge?

1999 habe ich mit dem mittlerweile verstorbenen Armin Lesiak ein Hügelbeet angelegt mit einer giraffenartiger Holzskulptur, das war in dem Gebiet, wo heute der Gemeinschaftsgarten Süd ist. Es war eine kaum sichtbare Infrastruktur, ein paar vermorschte Holzbretter, Bleche und Eisenständer, die Beete erahnen ließen. Es gab so etwas wie eine Wasserstelle, zwei alte Badewannen und einen 1000 Liter Kunststoffbehälter, Kleintierbehausungen für vermutlich Hasen oder Hühner aus der Zeit der Flüchtlinge. Ein Foto mit den Tulpenbeeten, welches im *Orangen Raum* hängt, stammt noch aus der Salzerzeit. Ab 2005 wurde die Fläche des ersten Gemüsebeetes definiert, Bäume wurden ausgerissen, dann verwilderte wieder alles. Durch den Brand im Haus lag das Augenmerk nicht mehr am Garten, später dann wurde das erste Mal gefräst. Bauchklang ging auf Tournee und kümmerte sich um musikalische Bereiche, der Gartenbereich blieb eher bei mir, 2008 war die erste Baumpatenschaft, 2009 fand die erste Parkgestaltung statt, 2010 folgte das erste Nachbarschaftsfest, 2011 wurde der Verein Sonnenpark gegründet.

### 3. Wie hat sich der Park entwickelt?

Eigentlich von den Häusern ausgehend, zuerst rundherum, dann vom Süden in den Norden, dann später der Park Ost über dem Mühlbach und der Park Süd. 2006 habe ich



erstmal dem Bürgermeister berichtet über die Pläne und Visionen des Geländes. In der Zeit habe ich auch das PDS-Symposium entwickelt, das Lames seit dieser Zeit jährlich macht. Ab 2006 wurde der Park bespielt als Schutz für den Park, 13 Eingänge wurden zwischen 2006 und 2015 kontinuierlich geschaffen, 2008 eine Brücke über den Mühlbach gebaut und später aus Bauauffälligkeitsgründen wieder abgerissen. Die letzten Steps im Park waren klimaresistente Baumartenpflanzung, das Klimaforschungslabor, Tunnelfreilegung für Speisepilzkeller, permanente Verhandlungen mit der Stadt. Ab 2006 haben wir Mitstreiter gefunden, die zur Öffnung in der Nachbarschaft führten. Weg vom Besetzungsstatus ("Piraten"), hin zum öffentlichen Erholungsraum. Lames hat künstlerisch gearbeitet und hatte viele Anhänger im Ausland, der Verein Sonnenpark hat versucht, die Nachbarschaft, die St. Pöltner ins Boot zu holen, war bemüht um die Integration der St. Pöltner Bevölkerung.

#### **4. Welche ernährungsspezifischen Projekte gab es bereits?**

Das erste war das Sunkids-Camp. Da haben wir im Freien gekocht und Berührungspunkte zur Natur hergestellt. Wie kann man z.B. von der Natur leben, wir haben Materialien begriffen. Zwei Mal gab es dieses Camp, beim ersten Mal haben wir das Kräutermosaik gemacht und beim zweiten Mal ein Baumhaus für Kinder.

Um die monotone Aulandschaft hin zu einem essbaren Park zu gestalten, haben wir mit den Patenschaften begonnen. Die ersten Naschzonen rund ums Haus wurden angelegt, alte Obstbäume wurden erhalten. 2008 wurden rund 150 alte Obstbäume von der Stadtgemeinde gerodet, um den Trend zu stoppen und um das Gelände zu entwerten. Diese Rodungen führten zu Notfalltreffen, die Medien wurden eingeschaltet und berichteten über die Rodungen. Dieser Punkt war der Wendepunkt, das Gelände samt seinen Aktivisten hatte sich Verstärkung geholt und sich Respekt verschafft.

Seit 2010 stand im Jahresprogramm von Lames die Idee Gemeinschaftsküche, 2011 war nichts, seit 2013 waren verschiedene Workshops, wie z.B. polnische Küche u. ä.

Ab 2015 gab es das Queer-Café (intersexueller Treffpunkt), dann folgte die Aktion Stattgarten mit den "Pflück mich!"-Tafeln, dann gab es noch vom Verein Grund ein Mal jährlich ein Picknick mit Sachen aus dem Park und außerdem die Dankesfeste für die beteiligten Mitarbeiter des Sonnenparkfestes.

## **5. Was sind deine größten Errungenschaften? Was sind die Meilensteine von Sonnenpark/Lames?**

Der erste Meilenstein war das erste Sonnenparkfest 2011 mit weit über tausend Leuten, ein gigantischer Meilenstein. Ein weiterer Erfolg war, als der essbare Park seine ersten sichtbaren Früchte trug, als aus den einstmals kleinen Bäumen große Bäume wurden, die Früchte trugen.

Die weiteren Meilensteine waren die Schaffung der Themengärten und das Klima- und Energiefondprojekt, sowie seit drei Jahren die Stadtoase, die ein wichtiges Netzwerk darstellt.

## **6. In welchem Verhältnis treffen sich hier Natur und Kultur?**

Es sind ja hier zwei Vereine mit unterschiedlichen Wirkungsfeldern. Wo was hinkommt bestimmt der Verein Sonnenpark. Projekt Kunst im öffentlichen Raum soll als folgendes Modell erarbeitet werden: Skulpturen, Kunstwerke sind temporär, jährlich saisonal, vier Orte werden ausgewählt, drei davon bespielt "Kunst im öffentlichen Raum", die bezahlt sind, und eines von uns in Kooperation von Lames, das wäre die Idee.

## **7. Welche Hürden stellen sich in den Weg?**

Der Wandel hin zur Kulturhauptstadt bringt Veränderungen, die Kommunikation zu Lames muss verbessert werden durch Entwicklung von Kommunikationsstrategien. Wir brauchen Fördermittel mit Anstellungsverhältnissen, weg von der totalen Ehrenamtlichkeit. Partizipation ist gewünscht, aber die Steuerung muss gefördert werden. Die Neuaufstellung des Vorstandes durch persönliche private Veränderungen ist ebenfalls ein großer Punkt.

## **8. Welche Visionen hast du für den Sonnenpark?**

Erstens eine Aussichtsplattform zentral im Park, die Herausgabe eines Buches zum 10-jährigen Vereinsjubiläum, die Sichtbarmachung von Leistungen mittels der SROI-Analyse (Social Return on Investment), Ehrenamtsmanagement und schließlich den Ausbau des Leuchtturmprojektes Sonnenpark für St. Pölten. Das Ziel sollen fünf weitere Leuchttürme in der Urbanität sein, quasi der Sonnenpark als Vorbildwirkung für andere Projekte, eben mit anderen Gewichtungen.

### 10.2.3 Interview 3 mit Andreas FRÄNZL - Obmann Verein Lames

#### **1. Wie lange bist du schon im Gelände des Sonnenparks tätig? Welche Funktion hast du hier?**

Seit 1999 seit der Vertreibung vom Frostl-Gelände (ehemaliger Malereibetrieb). Meine Funktion hier ist die langjährige Vorstandstätigkeit als Obmann oder in anderer Funktion, auch Markus, Jakob, Agnes und Merle waren Obmänner/Obfrauen. Mein Hauptthema hier ist die Kuratierung, Musik und Kunst, Street Art, Kommunikation und PR. Ich mache auch die Graphik für den Verein und betreue die Facebookseiten.

#### **2. Wie waren die (gärtnerischen) Anfänge?**

Zum Gärtnern hatte ich eher weniger Bezugspunkte, war nie aktiv, eher nur gestreift, da waren sicher Markus (Weidmann) und auch David (Seitz) und Daniel (Nachnahme unbekannt) tätig.

#### **3. Wie hat sich der Park entwickelt?**

In den ersten drei bis vier Jahren standen die Häuser im Fokus, der Brand warf uns zurück. Der Wirkungsraum war eher die Inszenierung des Hofes, wo früher ja ein Schwimmbad war. Ab 2006 durch das Parque del Sol kam es zur künstlerischen Eroberung des Parks mit Gartensafari und Kunstaktionen. Er war auch Spielstätte und auch eine Theatergruppe machte hier eine Inszenierung. Ab dem zweiten PDS entstanden Künstlerräume, es gab eine Keramikgruppe, Landart mit Metall, Drechsler. Die Leute nutzten die Freiräume im Park als Outdoor-Atelier. Bauwerke entstanden, wie z.B. die Drehhäuser, die Baumplattform und auch die Waldarena wurde temporär für Performancegeschichten überdacht. Mehr ist in der Lames Retrospektive zu finden. Ein wichtiger Punkt ist auch die Raumeinnahme durch Outdoor-Performances, Workshops und Camping während des PDS. Heute gibt es weniger Freiheit durch die Öffnung und den Tagesbetrieb, dies führte zu mehr Bestimmungsnotwendigkeiten und gesetzlichen Auflagen. Später kam dann der Pachtvertrag. Derzeitiger Stand ist die Vision 2024. Die Häuser und den Sonnenpark als Gesamtprojekt zu entwickeln, ist als längerfristiges Modell zu sehen.

#### **4. Welche ernährungsspezifischen Projekte gab es bereits?**

Es gab eine Kulturen-Küchenreihe, wie jüdische, polnische (Sabina) und deutsche (Franziska) Küche, auch Soul Food von Andrea. Die Gemeinschaftsküche fand fast immer in Kombination mit Kunst statt, wie Lesungen, Musik oder Film. Der Anspruch war Essen und Kultur zu verbinden. Am PDS führte Martin Schlatzer, der Veganer ist, die vegetarisch-vegane Küche ein, aus ethischen Aspekten (Tierwohl). Wir haben uns der Minderheit untergeordnet, das ist bis heute so. Die interne Küche, meist junge Köche mit nachhaltigem Anspruch - Regionalität und Bioqualität - versorgten am PDS Members und Artists, die externe Küche war für Besucher, sehr oft in Form von "Food-Trucks", z. B. zu Beginn Gernot Kulhanek mit seinem Wohnwagen. Auch gab es Kooperationen mit der Greißlerei 2.0. mit Maria Teichmann und Lena Weiderbauer. Es gab auch Kooperationen mit dem SOMA-Markt<sup>277</sup>, der zu uns übriggebliebene Nahrungsmittel brachten und erst vor drei Wochen gab es ein Food Sharing-Projekt von jungen Frauen der FH St. Pölten, wo Essen verschenkt und gleichzeitig informiert wurde über das Projekt "offener Kühlschrank". Ort der Begegnung, übergreifend über Generationen und Kulturen und Religionen.

#### **5. Was sind deine größten Errungenschaften? Was sind die Meilensteine von Lames?**

Grundsätzlich die Grundhaltung, ein Selbstbewusstsein, Relevantes für die Gesellschaft zu tun - unabhängig vom Standort - und das selbstermächtigte Handeln im Interesse der Gesellschaft. Ein weiterer Meilenstein war das PDS, die Konstanz und die kontinuierliche Arbeit (13 Mal). Wir sind weit über die Grenzen St. Pöltens hinaus bekannt, österreichweiter Bekanntheitsgrad auch über die Grenzen hinaus. Ähnliche Projekte waren der "Pudelclub" in Hamburg und das "Rostfest" in Eisenerz, die ein leer stehendes Dorf bespielten. Auch der Pachtvertrag und die Manifestation der Vereinsgeschichte durch unsere Publikation waren ein Meilenstein, sowie die Anstellungsstruktur.

#### **6. In welchem Verhältnis treffen sich hier Natur und Kultur?**

Beides sind Freiräume ohne Konsumzwang. Dieser Freiraum ist prozesshaft, nicht überreguliert, weiterhin selbstermächtigt gestalterisch. Diese Kombination von Natur und

---

<sup>277</sup> SOMA ist die Abkürzung von Sozialmarkt und bezeichnet einen Discounter mit eingeschränktem Angebot für Menschen mit geringem Einkommen. Die Produkte sind knapp vor oder nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum. Der neue Name der SOMA-Märkte ist "soogut"-Märkte".

Kultur ist sehr selten und daher etwas Besonderes, das schützens- und schätzenswert ist. Die Größe des Geländes hat eine große Dimension, sich verlaufen und verstecken können.

### **7. Welche Hürden stellen sich in den Weg?**

Die Ehrenamtlichkeit für die Größe ist schwierig! Wie behält man Freiraum ohne Überregulierung? Wie kommuniziert man miteinander im Freiraum? Wie transportiert man Regeln? Ich bin für mehr Mut, Sachen auszuprobieren.

### **8. Welche Visionen hast du für den Sonnenpark?**

Das "Uns - Wir St. Pölten" - stärken durch positive Motivation statt Verbote. Partizipation und starke Einbindung und Raum geben, als Schaffende und ehrenamtliche Mitarbeiter. Die größte Vision ist, den Ort auf 100 Jahre zu sichern und als "best practise" - Vorzeigeprojekt für andere Städte zu etablieren, auch weltweit ("hubs", Knoten- und Treffpunkt).

### **9. Welche Projekte hat es hier mit universitären Einrichtungen gegeben?**

Projekt mit der BOKU, aber da weiß Markus mehr Bescheid, dann mit der Universität für Angewandte Kunst "Circuit Bending", nämlich Experimentieren mit elektronischen Geräten. Das war eine Projektreihe drei bis vier Mal zum Thema Sound. Die NDU New Design University macht gerade fiktive Pläne für die Raumgestaltung des *Schwarzen Raums*, die haben auch Präsentationsart gemacht zum Thema Feuerschalen. Weiters gab es Fotoausstellungen von Hanna Partaj und Vernissagen von Linda Partaj.

Die Diplomarbeit von Peter Fabritz ist hier auch noch zu nennen. Auch die FH für Mediendesign verwendete den Sonnenpark als Kulisse für Filmdrehs, auch Campus Radio war mit Studenten tätig. Auch das Antirassismusprojekt "Zara" fand im Sonnenpark statt.



## 10.3 Ausgearbeiteter Einreichungstext "Gast im Garten"

### **Gast im Garten**<sup>278</sup>

#### ***Die Vereine Sonnenpark – Park der Vielfalt und LAMES laden zu Tafelgesprächen im Gartensalon***

Die Vereine Sonnenpark – Park der Vielfalt und LAMES wollen gemeinsam die vielfältigen Bedeutungen der Verbindung zum Untergrund untersuchen. Den Rahmen für die Bedeutungsanalysen des Mottos „Bodenkontakt“ bildet dabei eine Salonumgebung für Besucher\*innen mit Expert\*innen- und Künstler\*innengesprächen bei guter Küche unter dem Blätterdach des Sonnenparks. Traditionellerweise führt die Atmosphäre bei einem gemeinsamen Abendessen zu intensiven Gesprächen oder hitzigen Debatten über Themen, die interessieren. Im vorgestellten Projekt sollen Expert\*innen im niederschweligen Umfeld mit einem diversen Publikum zu einer Auseinandersetzung mit Fragen über das Ankommen, das Herkommen, das Bleiben oder Weggehen von Bekanntem - oder dem Boden unter den Füßen - führen. Zusätzlich werden thematisch passende Formen des künstlerischen Ausdrucks kuratiert, um den Bedeutungshorizont in den Diskussionen zu erweitern.

Sowohl die vorzugsweise vegetarische/vegane Verköstigung als auch der künstlerische Input bilden eine Verbindung zu den an den einzelnen Abenden diskutierten Themen. Beide Vereine legen großen Wert auf Geschlechterparität bei der Auswahl der eingeladenen Expert\*innen. Um ein intensives Erlebnis an den vier jeweiligen Abenden gewährleisten zu können, ist eine maximale Teilnehmer\*innenzahl von 25 Personen mit Anmeldung und Unkostenbeitrag geplant, wobei die Expert\*innen ebenso wie Menschen, die monetär schlechter gestellt sind, kostenfrei partizipieren können. So sollen Barrieren für Personen verringert werden, die sonst eventuell nicht teilnehmen würden.

#### ***1. Abend: „Bodenkontakt“ im Sinne von „Ankommen“***

*Grundthema: Das Aufbauen einer Existenz vor dem Hintergrund von Migrations- und Fluchterfahrung*

Der Abend soll idealerweise von Menschen mit Flucht- und Migrationserfahrung mitgestaltet werden, angedacht ist dabei eine Kooperation mit dem Projekt Grund (<https://gartenprojekt.at/>), welches erfolgreich Inklusion durch Gärtnern auf dem Gelände des Sonnenparks schafft. Zusätzliche Anfragen würden an das Zentrum für Migrationsforschung bzw. verschiedene NGOs, welche in diesem Bereich tätig sind, gehen.

---

<sup>278</sup> Einreichungstext erarbeitet von den Vereinen Sonnenpark und Lames (unkorrigiertes Original)

*Essenskonzept:* die diversen Küchen der Herkunftsländer sollen sich in den zubereiteten Speisen wiederfinden und buffetartig angerichtet sein. Kleine Tische mit Sitzverteilung durch Lose und Teambuilding- Formate sollen über Sprachbarrieren hinweg helfen.<sup>279</sup>

*Künstlerisches Konzept:* Musiker\*innen

## **2. Abend: „Bodenkontakt“ im Sinne von „Geschichte des Sonnenparks als Basis für die Arbeit der Vereine“**

*Grundthema:* die Entwicklung des Areals im Süden der Stadt, welches zum „Sonnenpark“ wurde, vor dem Hintergrund seiner Geschichte als Industriestandort und temporärer Flüchtlingsunterkunft

Ehemalige Anwohner\*innen und Arbeiter\*innen können sich an diesem Abend über Erfahrungen und Entwicklungen austauschen und gemeinsam auf Spurensuche ihrer Reminiszenzen an diesem Ort, wie Blumenrabatten oder bauliche Veränderungen des Hauses, gehen.

*Essenskonzept:* kantinenartig zubereitete Speisen sollen das Thema widerspiegeln

*Künstlerisches Konzept:* Fotoausstellung mit Zeitdokumenten

## **3. Abend: „Bodenkontakt“ im Sinne von „Bodenkunde“**

*Grundthema:* Untersuchung des Bodens mit Mitteln der Naturwissenschaften

Mithilfe von Biolog\*innen, Geolog\*innen und anderen interdisziplinär vernetzten

Wissenschaftler\*innen soll der Mehrwert des urban commons „Sonnenpark“ untersucht und beleuchtet werden. Durch aktuelle politische Initiativen wie die „Fridays for Future“ Bewegung wird die Wichtigkeit der ehrenamtlichen Arbeit für die besondere Biosphäre im Sonnenpark verdeutlicht.

*Essenskonzept:* Gartenküche mit Speisen aus Zutaten des Sonnenparks

*Künstlerisches Konzept:* Lesung

## **4. Abend: „Bodenkontakt“ im Sinne von „psychosozialer Erdung“**

*Grundthema:* Selbsterfahrung und Gruppendynamik als Fundament in der Gesellschaft

Zunehmend führen der digitale Lebenswandel und die damit verbundene Empfindung einer rasanten Schnelligkeit des Lebens zu Diskussionen über die Anwendungen von alternativtherapeutischen Ansätzen und gruppenorientierten Coaching-Prozessen. Eine Wissenschaftler\*in aus dem Bereich der psychologischen Stressforschung stellt sich dabei ebenso der Diskussion wie eine sogenannte Humanenergetiker\*in.

*Essenskonzept:* Klassische Dinner-Situation

*Künstlerisches Konzept:* Performance

---

<sup>279</sup> Die braunen Textstellen beziehen sich auf den Essensaspekt.

## 11 Zur Autorin

### Kulinarischer Lebenslauf oder der Versuch einer gastrosophischen Selbstreflexion



Abbildung 199 Autorin  
beim Weihnachts-  
Backworkshop

#### Geburt

Ich wurde als erstes von vier Kindern 1964 geboren, in einer Zeit des aufstrebenden Konsums, der ersten Supermärkte und Convenience Produkte. Meine Mutter stillte mich nur kurz und ich gehörte zur Milupa/Milumil-Generation, dem Baby-Wundermittel der 1970-er Jahre.

#### Kindheit

Ich wuchs behütet mit regelmäßigen Mahlzeiten auf: Frühstück (brotdominiert) - Mittagessen (einfache Hausmannskost) und Abendessen/Jause (brotdominiert). Es gab alles reichlich, doch nie im Überfluss. Ich hatte nie das Gefühl, zu viel gegessen zu haben. Weggeworfen wurde nichts, alles wurde wieder verwertet oder meine Mutter oder Großmutter aßen die Reste auf. Meine erste kulinarische Erinnerung ist mit meiner Urgroßtante verbunden, die wie meine Großeltern bei uns im Haus wohnte. Eingebrockeltes Weißbrot in lauwarmer Milch mit dem Löffel gegessen war unsere gemeinsame kulinarische Delikatesse. Beide hatten wir unsere "dentalen" Gründe, warum wir dieses schlatzig-süß-warme Essen zu uns nahmen. Die eine hatte keine Zähne mehr und ich nur wenige. Das kleine Blechhäferl, aus dem wir aßen, habe ich bis heute aufgehoben.

Das Mittagessen wurde immer gesegnet, wir beteten und bekamen dadurch einen respektvollen Essensumgang ganz automatisch mit. Meine Großmütter haben die Kriegszeit erlebt, meine Eltern waren Kinder der Nachkriegszeit und Essen wurde nie verschwendet. Es wurde billig eingekauft und gehortet. Aufessen war Pflicht, bei Missfallen einer Speise gab es keine Alternativen.

#### Großeltern

Meine Großmutter mütterlicherseits betrieb eine kleine Landwirtschaft und ich bekam, wenn wir bei ihr auf Besuch waren, bis zu meinem sechsten Lebensjahr ein Ziegenmilchflascherl mit Kakao, wofür sich meine Mutter schämte und die Vorhänge zuzog, dass niemand es

sehen konnte. Meine "Omi"<sup>280</sup> hatte einen Gemüsegarten hinter dem Haus, von dem sie sich selber versorgte und sehr bescheiden lebte. Wenn sie einen neuen Brotlaib mit dem Messer anschnitt, machte sie ein Kreuz auf die Rückseite.

Meine Großeltern väterlicherseits waren gutsituierte Bürger, mein Großvater (Josef Weidmann) war Jäger und Wissenschaftler und schrieb 23 wissenschaftliche Bücher, unter anderem auch Schulbücher über Botanik, Zoologie, Mineralogie und Lebenskunde. Wir wohnten mit ihnen gemeinsam in einem großen Haus in St. Pölten. Ein großes Gemüsebeet und viele Nutzbäume waren im Garten gepflanzt. Sinnlos erscheinende Pflanzen wie Thujen und Ziersträucher waren ihnen ein Gräuel. Jegliches Obst und Gemüse wurde verarbeitet (einlegen, entsaften, einfrieren) und wir hatten reichlich und Verschiedenes aus dem Garten. Eingemachte Kompottgläser von meiner Großmutter überdauerten ihren Tod zwei Jahrzehnte im Keller. Himbeeren durften wir nie selber pflücken, das war Aufgabe meiner Großmutter, die sie uns dann stolz überreichte.

Auf Obstbäume durfte nur mit Erlaubnis geklettert werden. Ich erinnere mich an einen Zwetschkenbaum, auf dem ich immer die Zwetschken direkt vom Baum aß. Ansonsten denke ich oft daran, dass ich meiner Oma die Äpfel aus dem Kompottwasser herausfischte und sie ewig schälen und schneiden musste, bis sie genug beisammen hatte. Zu jedem Geburtstag bekamen wir eine Nusstorte mit Schlagobers, die Nüsse wurden selbstverständlich händisch geknackt und ausgelöst.

### **Alltagsleben in der Kindheit**

Da meine Eltern beide im Lehrberuf tätig waren, hatten wir eine Nachbarsfrau, eine "gute Seele", die über 25 Jahre zu uns kam und den Haushalt führte und kochte. Jeden zweiten Tag gab es Gemüsekost oder eine Süßspeise. Fleisch gab es aus religiösen Gründen freitags nie, sondern nur am Sonntag oder zu gewissen Anlässen, wie Geburtstag, Namenstag oder Feiertag. Mein Geburtstagswunsch essenstechnisch waren Rindsrouladen, mein Namenstagswunsch Fleischknödel mit Sauerkraut. Die restlichen Tage gab es einfache Speisen mit geringem Fleischanteil, wie z.B. Erbsen mit Kabernossi und Erdäpfel oder Hörnchen mit Dürre und Ei. Ich war mit dem Essen zufrieden und lernte erst spät auswärts andere Dinge kennen. So aß ich meinen ersten Schinken-Käse-Toast mit 14 Jahren (!!) bei einer Geburtstagsparty. Und auch Ketchup war mir bis dato ein Fremdwort.

Im Nachhinein betrachtet ernährten wir uns vielseitig aber einfach. Oft musste ich mein Essen meinen Brüdern gegenüber verteidigen. Die angerichtete Speise wurde essenstechnisch am Teller eingekreist, das Beste wurde zum Schluss gegessen und das musste geschützt werden.

---

<sup>280</sup> Meine "Omi" war die dünne Oma, weil "I" ein schmaler Buchstabe ist, meine "Oma" war die dicke Oma, weil der Buchstabe "A" breit ist.

Eingekauft wurde im Supermarkt (Hofer), wo meine Mutter ein Mal wöchentlich sehr günstig im großen Stil einkaufte. Ich hasste es, die riesigen Mengen ins Haus in den ersten Stock schleppen zu müssen. Die Esskultur meines Vaters bestand darin, dass es viel und gut sein musste - Schnitzel über den Tellerrand - und er meine Mutter immer damit aufzog, dass sie "wie ein Hendl" (so wenig) esse. Dementsprechend waren auch die Gewichtsunterschiede. Über biologisches Gemüse oder Fleisch hat sich kein Mensch Gedanken gemacht: hauptsächlich gut, viel und billig zum heutigen Pendant: good, fair und clean.

## Reisen

Durch unsere ausgedehnten Campingurlaube nach Skandinavien kamen wir früh mit "Dosenfutter" und Haltbarmilch in Kontakt. Dosen in allen Varianten und Fertiggerichte sind mir bis heute ein Gräuel. Haltbarmilch rieche ich gegen den Wind. Bei unseren viermaligen Reisen aufs Nordkap gab es am nördlichsten Punkt immer gefüllte Paprika von Inzersdorfer. Bis heute gehört dieses Gericht, wenn auch frisch gekocht, nicht zu meinen Lieblingsspeisen.

Durch das viele Jausnen beim Campen war ich sehr geschickt im Umgang mit Messern, ich konnte sehr gut schneiden, schälen und streichen, wenngleich nicht im feinen Restaurantstil.

Obwohl wir so viel reisten, kamen wir nie in Kontakt mit fremdländischen Speisen, weil wir alles von zu Hause (vom Hofer) mitnahmen. Das hatte einerseits finanzielle Gründe (sechsköpfige Familie) aber auch noch folgenden Grund: *"Was der Bauer nicht kennt, frisst er nicht!"*<sup>281</sup> Die kulinarische Weltoffenheit war in meiner Kindheit kaum spürbar.

## Jugendzeit

Nach den alljährlichen Tätigkeiten als Kellnerin bei unseren Feuerwehrfesten zog es mich bald in die damals "weite Welt". Meine erste Ferienpraxis absolvierte ich als Speisenträgerin in Steindorf am Attersee bei der Familie Föttinger. Hier lernte ich erstmals das harte Leben im gastronomischen Service kennen - in einer Zeit als die Arbeitszeiten noch nicht so genau geregelt waren. Bis heute stehe ich mit dieser Familie, die ihren Betrieb in der Zwischenzeit als 4\*\*\*\*Hotel ausgebaut hat, in Kontakt. Zwei Jahre später - schon während des Studiums - zog es mich nach Kärnten an den Ossiachersee nach Bodensdorf zur Familie Toff. Auch hier war ich im Service tätig, war bereits erfahrener und wusste, "wie der Hase läuft". Der Juniorchef war sehr zufrieden mit mir und wollte mich vom Fleck weg fix

---

<sup>281</sup> [https://www.redensarten-index.de/suche.php?suchbegriff=was+der+Bauer+nicht+kennt%2C+frisst+er+nicht&bool=relevanz&suchspalte%5B%5D=rart\\_ou](https://www.redensarten-index.de/suche.php?suchbegriff=was+der+Bauer+nicht+kennt%2C+frisst+er+nicht&bool=relevanz&suchspalte%5B%5D=rart_ou), [5.10.2019]



einstellen und noch mehr. Doch ich hatte andere Pläne, nämlich mein Studium abzuschließen.

### **Studienzeit**

Als älteste und noch dazu als ein Mädchen weigerte ich mich von Anfang an - wahrscheinlich aus Selbstschutz - daheim im Elternhaus hausfrauliche Tätigkeiten zu übernehmen, da ich sonst - mit drei Brüdern im Gepäck - bald alleine mit meiner Mutter in der Küche gestanden wäre. Erst beim Studium in Wien - meine Mutter machte sich ernsthafte Sorgen um meinen Fortbestand, denn ich konnte nichts kochen - lernte ich durch Versuch und Irrtum mit verschiedenen Nahrungsmitteln zu experimentieren. Es gefiel mir gut und ich legte ein eigenes Kochbuch mit erfundenen Rezepten an, das ich bis heute besitze. Ich kochte sehr einfach und billig, aber kreativ und würzte gerne. Ich lebte in einer kleinen Studentenwohnung allein oder temporär zu zweit.

Durch meine neue Einkaufssouveränität probierte ich alles aus, was es im benachbarten Supermarkt gab und ich noch nie gesehen und gekostet hatte und lernte die Verführungen der Global Player kennen, sodass ich trotz des Sportstudiums - mit viel körperlicher Betätigung - im ersten Jahr zehn Kilogramm zunahm. Eine Erfahrung, die mir missfiel und der ich entgegensteuern musste! Ich beschäftigte mich - mir vorher völlig fremd - mit Kalorientabellen und Nährwerten von Lebensmitteln und kam erstmals bewusst mit gesunden Lebensmitteln in Kontakt. Ich pflegte mit mir allein täglich eine dreimalige Essensgemeinschaft, zwang mich zum Zeitnehmen und segnete mein Essen. Ich kaute ausführlich und genussvoll und versuchte dadurch eine schnellere Sättigung zu erreichen. Mein Ausgangsgewicht war bald wieder hergestellt.

Nebenbei arbeitete ich in einem Fitnessstudio, das ich bald mit gesunden Kuchen versorgte und auch deren Eiweißpräparate einbackte. Es war eine gute Einnahmequelle und alle waren glücklich, ich finanziell und das Fitnessstudio kulinarisch.

Nachdem ich das Russischstudium aufgab, studierte ich ein Semester Ernährungswissenschaften, das ich aber aufgrund der zeitlichen Unvereinbarkeit mit dem Sportstudium ebenfalls wieder verwarf, schließlich wurde es PPP (Psychologie, Philosophie, Pädagogik). Ich begann noch als Studentin meine Lehrtätigkeit am (damals nur) BORG St. Pölten. Meinen Einstand feierte ich mit einer kräftigen Pfirsichbowle, von der ich viel zu wenig machte. Ich konnte nicht ahnen, dass ich so trinkfreudige Kolleg\*innen bekommen würde.

## **Hochzeit**

Bald darauf lernte ich meinen Mann in St. Pölten kennen, den ich 1986 heiratete und wir unternahmen gastronomische Streifzüge durch diverse exotische Lokale. Er verdiente bereits und eröffnete mir die gastronomische Welt. Wir tranken viel Alkohol. Ich entdeckte nebenbei die Lust für Cocktails, mixte sie bei jeder Gelegenheit und machte selber Cocktailbüchlein mit Photographien zum Verschenken. Der damalige Wunsch, eine Cocktailbar zu eröffnen, mündete im Betreiben einer Cocktailbar beim Sonnenparkfest 2018.

## **Kinder**

Die alkoholische Zeit war vorbei, als ich schwanger wurde. Ich aß gerne und viel und wurde jedes Mal kugelrund. Meine beiden ersten Kinder kamen knapp hintereinander zur Welt und ich war mir erstmals der hausfraulichen Arbeiten und der großen Verantwortung bewusst, Gutes für meine Nachkommenschaft zu kochen. Nach einer langen Stillzeit - im Gegensatz zu meiner Mutter - gab es eine kurze "Gläschenzeit"<sup>282</sup>, der eine Zeit folgte, wo ich viel Gemüse und Obst in allen Varianten für meine beiden Kinder zubereitete. Ich lernte den Erdapfel als geniales Grundnahrungsmittel kennen. Das ist bis heute so geblieben. Ebenso entwickelte sich die Lust und Kreativität am Kochen, nämlich aus allem etwas Schmackhaftes zu kombinieren. Bis heute kann ich mich schwer an Rezepte halten.

## **Wieder im Beruf**

Mit dem Einstieg zurück ins Schulleben tappte ich - wie viele Frauen - in die Convenience-Falle und die Lieblingsgerichte meiner Kinder wurden Fischstäbchen und Germknödel aus dem Kühlregal. Als "richtiges" Kochen mit Erlebnischarakter möchte ich das Palatschinkenschupfen erwähnen. Der Umgang mit Mc Donalds war gemäßigt, allerdings liebten es meine Kinder, bei Mc Donalds Geburtstagspartys eingeladen zu sein. Ich selber verweigerte ihnen zu ihren Geburtstagen diese zweistündige "Fastfood-Beglückung" und wir machten immer tolle, lange Partys daheim oder bei mir in der Schule im Turnsaal. Die Zeit war stressig und ich hatte das Gefühl, weder im Berufsleben noch daheim meine volle Leistung bringen zu können. Da blieb auch das Essen manchmal auf der Strecke. (Nicolina, meine älteste Tochter, sagte: "Mama so schlimm war das gar nicht, wie du sagst.") Zum 10-jährigen Hochzeitstag veranstalteten wir ein Fest mit dem Highlight eines erotischen Buffets, das den Besucher\*innen noch lange in Erinnerung bleiben sollte. Der Leser\*die Leserin möge seine\*ihre Phantasie walten lassen...

---

<sup>282</sup> Gekaufte fertige Breie für verschiedene Altersstufen von den Firmen Hipp und Alete.

### **Drittes Kind**

Erst mit meinem dritten Kind, 10 Jahre später, kam ich ins - heute würde ich sagen - gastrosophische Lot. Ich blieb zweieinhalb Jahre daheim und stillte eineinhalb Jahre. Ich kochte viel und bewusst und das ist bis heute so geblieben. Ich gebe meiner jetzt 17-jährigen Tochter MARA jeden Tag eine Jause mit hohem Obst- und Gemüseanteil in die Schule mit. Sie schätzt diesen Komfort sehr und wird nicht als arme oder verhätschelte Schülerin angesehen, die sich nichts kaufen darf, sondern sie wird beneidet wegen ihrer köstlichen Happen, welche sie auch gerne teilt. Sie ist jenes der drei Kinder, die den Ökogedanken am meisten lebt, das mag vielleicht auch eine Zeitgeistgeschichte sein (Stichwort: Greta Thunberg). Sie hat im September 2019 ein Praktikum in St. Martin im Mühlkreis bei einem Demeter Bauernhof absolviert, wo sie psychisch kranke Menschen in der Küche und im Gemüsegarten betreut und mit ihnen gearbeitet hat.

### **Mein Mann**

Er kocht gerne, ganz im repräsentativen männlichen Stil, sehr gerne regionalen Fisch oder Fleisch und eher zu viel als zu wenig. Zu seinen Hobbys gehört es, am Wochenmarkt am Samstag groß einzukaufen und die regionalen Bäuer\*innen mit seinem Einkauf zu "beglücken". Dieses Einkaufsritual ist meist mit einem geselligen Ausklang verbunden, bei dem es auch passieren kann, dass die Einkäufe sehr spät oder gar nicht zu Hause landen. Ich bin bei diesen Einkäufen nur sporadisch dabei, weil es mir alkoholisch zu anstrengend ist.

Meine Einkaufslust ist seit der Lokalschließung einer befreundeten Greißlerin, bei der ich 20 Jahre regelmäßig einkaufte, empfindlich gestört. Supermärkte - je größer desto "alpträumiger" - meide ich tunlichst und versuche, mich teils alternativ teils konventionell durchs Leben zu schlagen. Mit der Nachbarschaft haben wir eine Whatsapp-Gruppe, wo verschiedene Leute posten, wenn sie Bezugsquellen zu Schafkäse, frischem Fisch, Kürbiskernöl, Äpfel oder dgl. haben. Ich liebe übersichtliche Kühlschränke und habe lieber weniger als zu viel - das ist oft ein familiärer Streitpunkt. Auch dieser Aspekt schlägt sich gewichtsmäßig unterschiedlich nieder. Meinen Ernährungsstil würde ich aus heutiger Wissenssicht flexitarisch bezeichnen.

### **Sonnenpark**

Meine gastrosophischen Bemühungen der letzten acht bis zehn Jahre liegen in unterschiedlichsten Aktivitäten, die ich durch größere zeitliche Ressourcen - meine drei Kinder sind jetzt groß - ausleben kann. Das zeitaufwändigste Projekt ist sicher der Sonnenpark, der mich in den letzten zehn Jahren gedanklich und auch arbeitstechnisch

sowohl physisch als auch psychisch (s. auch Masterarbeit, Verstandstätigkeit) sehr beanspruchte und der mich aufblühen lässt und zu einer Teilzeit-Bäuerin gemacht hat. Außerdem habe ich eine Symbiose gefunden, Beruf und Hobby zu verbinden und zudem sinnstiftende Dinge einzuleiten und auch einfach zu tun nach dem aristotelischen Motto: *"Was man lernen muss, um es zu tun, das lernt man, indem man es tut."*<sup>283</sup> Heute würde der Begriff "Learning bei doing" diesen Umstand bezeichnen. Seit 18. September 2019 bin ich nach einjähriger Pause wieder im Vorstand mit der Funktion als "Parkentwicklerin" und seit Ende November kooptierte Schriftführerin/Stellvertreterin - da gibt's einiges zu tun...

### **Gesunde Schule**

Seit drei Jahren bin ich gemeinsam mit meiner Kollegin Judith NEUMAR im BRG/BORG St. Pölten Gesunde Schule Beauftragte (GBA). Eine einjährige Ausbildung mit Abschlussarbeit war Voraussetzung dafür. Ich leite eine Neigungsgruppe "Gesunde Schule", die sich mit gesunder Ernährung und Lebensweise beschäftigt. Viele Inputs aus dem Gastrosophie-Studium konnte ich bereits umsetzen. Gegen anfängliche Widerstände habe ich eine alte geerbte Küche aufgestellt, die als Basis für alle essensrelevanten Veranstaltungen im Schulbereich dient. Viele Kochworkshops mit den Schüler\*innen finden bei mir zu Hause im privaten Ambiente statt, weil es gemütlicher ist und den offiziellen Leistungscharakter verliert. Ein Ortswechsel erhöht oft die Motivation. Zu den heurigen Workshops (September bis Dezember 2019) zählen: Orientalisch Kochen, Konservieren, Bunte Aufstriche, 3-Generationenkochen, Herbstmenü, Weihnachtsmenü, sowie Catering für Informations- und Elternsprechtage.

### **Studium Gastrosophie**

2017 kam ich durch Recherchearbeiten für die Abschlussarbeit für meine GBA-Ausbildung zufällig zum Gastrosophie-Studium, das ich im Frühjahr 2020 abschließen werde - ein Studium, das mir sehr entgegenkommt, meinen Lebensstil und meine Geisteshaltung ergänzt und mich mit gleichgesinnten Menschen in Kontakt bringt und verbindet. Es hilft mir, diverse Prozesse besser zu verstehen, kritisch hinter die polierten Fassaden zu schauen und mich als verantwortungsvolle Bürgerin wahrzunehmen, die es sehr wohl in der Hand hat, etwas zu verändern, ganz im Sinne: Jede Mahlzeit ist ein politischer Akt und hinterlässt einen ökologischen Fußabdruck.

Neben der Masterarbeit schreibe ich gerade an einem Artikel für das neu erscheinende gastrosophische Magazin JANUS, das Teil der Masterarbeit meiner Studienkollegin und

---

<sup>283</sup> <https://www.aporismen.de/zitat/191953>, [5.10.2019]

Freundin Angelika HERBURGER sein wird. In dieser Zeitschrift stelle ich die heimische Wildobstsorte Dirndl/Kornelkirsche vor und beleuchte sie in all ihren Facetten.

### **Gemüsegarten**

Bei meiner ältesten Tochter NICOLINA habe ich 2018 einen großen Gemüsegarten angelegt und ihr die Lust am Gärtnern und eigenen Produzieren (hoffentlich)<sup>284</sup> vermittelt. Sie ist ebenfalls auf einem guten Weg, die eigenen Gartenressourcen zu schätzen und zu nutzen - und gerade schwanger. Der voraussichtliche Geburtstermin ist die Zeit meiner Masterarbeit-Präsentation. Mein Sohn VALERIAN fällt in die Kategorie Lieferservice.at, hat aber die Lust am Grillen entdeckt. Er hat mit seiner Lebenspartnerin KATRIN - die wie Nicolina eine kreative Bäckerin ist - sein "gastrosophisches Leistungspotential" noch nicht ganz ausgeschöpft, ist aber immer hungrig.

### **Hobbys**

Seit Frühjahr 2019 bin ich Bestandteil der Musik-Band TRIO BACANA, und mit meiner langjährigen Freundin ISOLDE - in Vertretung auch mit meiner Gastrosophie-Studienkollegin und Musicaldarstellerin Magdalena HARTL - im tänzerischen Bereich tätig. Wir nennen uns genauer gesagt DUO ALTRASOL (eine Kombination aus Waltraud und Isolde). Ich habe unter anderem zum Ragtime-Song "Sweet Georgia Brown" eine Comedy Choreographie mit Sesseln entwickelt zum Thema hausfrauliche Tätigkeiten, wo auch der Koch- und Essensaspekt tänzerisch auf humoristische Weise ausgedrückt wird. Möglicherweise wird es bei der Defensio eine kleine Kostprobe geben.

Nebenbei schreibe ich gerne Gedichte und humoristische Kurzgeschichten, von denen sich die "Gastrosophische Community" bereits überzeugen konnte. "Carlo und Fräulein Rosmarie" entstand während der universitären Piemont-Exkursion im Mai 2019 und ist eine Hommage an Carlo PETRINI im spezifischen Willy ASTOR Wortspiele-Stil.

### **Tischgemeinschaften**

Die letzte Essensaktion war im August 2019, nämlich "Griechisches Essen mit Freunden". Zwei altbekannte Großfamilien mit Kindern und Schwiegerkindern, insgesamt 14 Personen (wir und eine andere Familie), kamen zusammen, um eine temporäre griechische Tischgemeinschaft zu bilden. Ich kochte mit dem Hausherrn RUDI ein üppiges griechisches Menü, das ihre Vorfreude auf ihren Griechenlandurlaub steigern sollte. Die Idee ist,

---

<sup>284</sup> Anm.: "Mama, wieso 'hoffentlich', das kannst weglassen ;-)", sagte meine Tochter beim Korrekturlesen.



zukünftige thematische gastrosophische Quartalstreffen zu organisieren ähnlich der visionären Tafelrunden, aber im privaten Bereich.

Meine Zukunftsvision sehe ich in der Anschaffung und der Umgestaltung einer Ape zu einem Mini-Food-Truck. Auf der Ladefläche sehe ich einen Kühlschrank, einen Herd, einen Griller und einen Kasten mit Gewürzen und Food Basics. Damit werde ich dann kulinarisch bei meinen Freund\*innen aufkreuzen, kochen, essen und das Leben genießen...



Abbildung 200 Ape - die "Biene"

Abschließend möchte ich mich wieder reduzieren und erden.

Es muss ja nicht immer etwas Besonderes sein, es kann ja auch einmal ganz simpel ein Butterbrot mit Schnittlauch und einem Glas Leitungswasser auf der Terrasse sein...

***"Wem es gelänge, die Menschen zur Einfachheit,  
Natürlichkeit und vernünftigen Lebensweise zurückzuführen,  
der hätte das Höchste geleistet  
– nämlich die soziale Frage gelöst."<sup>285</sup>***

---

<sup>285</sup> Zitat von Sebastian KNEIPP, in: <https://www.aporismen.de/zitat/134439>, [5.10.2019]

## 12 Eidesstattliche Erklärung



Abbildung 201 YES - Selbstgestaltete Komposition mit Küchenutensilien

Ich - Magistra **Waltraud Zahorik** - bestätige hiermit an Eides statt,  
dass ich die vorliegende Masterarbeit  
für die Erreichung des Titels "Master in Gastrosophy"  
eigenständig angefertigt habe und nur die im Literaturverzeichnis angeführten  
Quellen und Hilfsmittel, Informationen aus den Interviews sowie  
meine eigenen Erfahrungen und Beobachtungen benutzt habe.

St. Pölten, im November 2019

Mag.<sup>a</sup> Waltraud Zahorik

w.zahorik@kstp.at