



Themenabend zu Gartengenuß in Prien

Beitrag

Gartenarbeit liegt im Trend und das Interesse an biologischer Vielfalt in den eigenen Gärten wächst, im wahrsten Sinne. Anlässlich des touristischen Jahresmottos „Prien am Chiemsee für alle Sinne“ erwartet ambitionierte und zukünftige Hobby-Gärtnerinnen und Gärtner Ende April 2024 ein Themenabend rund ums „Garteln“, der neben interessanten Vorträgen, clevere Garten-Hacks (Tipps) von den Profis bereithält und vor allem Appetit macht, sich lokal saisonal, gesund und vor allem lecker zu ernähren.

Im Jahr der „Sinne“ findet am Donnerstag, 25. April, von 18.30 bis 20 Uhr unter dem Titel „Lass Wachsen! Gärten, Garteln, Genießen in Prien“ ein Themenabend mit Vorträgen im Chiemsee Saal, Alte Rathausstraße 11, statt. In der Marktgemeinde ist hierzu so einiges geboten – anhand verschiedener Initiativen und Geschichten wird Interessierten eine beeindruckende Vielfalt aufgezeigt. So werden im „Priener Gemeinschaftsgarten“ seit 2020 mit wachsender Begeisterung und beachtlichen Erfolgen von Jung und Alt, Fortgeschrittenen und Neogärtnern gemeinsam rund 30 Parzellen beackert. Das preisgekrönte Projekt wurde von dem Gemeinderat Ulrich Steiner initiiert und wird so erfolgreich angenommen, dass eine Warteliste besteht und weitere Gärten angedacht sind.

Die „SoLaWi“ (Solidarische Landwirtschaft) in Jolling, bei Bad Endorf beliefert auch Prien am Chiemsee mit der Gemüsekiste und ergänzt so die Ernte aus dem eigenen Garten oder aus dem Geschäft mit lokalem und saisonalen Biogemüse. Darüber hinaus ist diese Form der Nahversorgung durch kooperative Genossenschaften auch ein Stück zukunftsweisende Landwirtschaft. Vorständin Mareike Malein wird an diesem Abend über die Thematik berichten und Fragen aus dem Publikum beantworten. Der Koch und Caterer Hans Blösel setzt die Idee „From Farm to Table“ erfolgreich in die Praxis um, in deren Genuss unter anderem eine Priener Schule kommt. Ausgehend von der Slow-Food-Bewegung in Italien – die sich zum Schutz von Mensch und Tier, Umwelt und Klima, für ein sozial und ökologisch verantwortungsvolles Lebensmittelsystem einsetzt – findet die Initiative inzwischen immer mehr Anhänger in Restaurants und in privaten Küchen.

Der Vorsitzende des Priener Obst- und Gemüsebau e.V. Christian Steinbichler könnte sicherlich so manches Gartenbuch ersetzen und hat den Zuhörenden im Chiemsee Saal viel Spannendes zu berichten. Schon seit 1908 ist der Verein aktiv und setzt sich für die Erhaltung der Gartenkultur und die

Pflege der einmaligen Kulturlandschaft am westlichen Chiemsee-Ufer ein. Bereits Generationen von Prienerinnen und Prienern wurden für das „Garteln“ und den Obstbau begeistert und mit Rat und Tat unterstützt – neuerdings sogar im Weingarten und bei „lokalem Obst in flüssiger Form“, einer Schnapsbrennerei.

„Die Impulsvorträge werden ergänzt durch Interviews mit den Anwesenden, einem Podium und vor allem Zeit für viele Fragen aus dem Publikum“, so die Initiatorin der abendlichen Veranstaltung Monica Lieschke, die es über einige Zwischenstationen von Wien ins schöne Prien führte. Beim „neu Verwurzeln“ war der Fachfrau für Umweltbildung und Kommunikation der Priener Gemeinschaftsgarten besonders hilfreich. „Neben einer kleinen Überraschung können sich Gartenfreunde auf Tipps von den Profis, die noch nicht jede/r kennt und die man heute wohl „Garten-Hacks“ nennen würde, freuen.

Foto SoLaWi Jolling e. G.

Text: Markt Prien



Kategorie

1. Natur & Umwelt

Schlagworte

1. Garteln
2. Garten
3. Prien am Chiemsee