

Wachsende Nachfrage, zunehmende Umweltprobleme und Klimawandel: Die Landwirtschaft ist mit einer Reihe von Problemen konfrontiert, die eine hinreichende Produktion von sicheren und gesunden Lebensmitteln bedroht. Ein möglicher Ansatz, diesen Schwierigkeiten zu begegnen, ist eine kleinräumig strukturierte, ökologische Landwirtschaft. Milch und Eier direkt vom Hof, das Gemüse aus dem eigenen Garten – auch in der Stadt.

Frisches Gemüse aus der Stadt

Von Christine Moos / Aurora

Nach der Vorlesung in den Garten

Es ist ein kalter, trüber Winterabend, an dem ich Salome Bay in einem Café in Basel treffe. Kein Tag für Gartenaktivitäten, könnte man denken. Doch wer sich selbst schon an eigener Gemüseproduktion versucht hat, der weiss, dass Gärtnern ein Ganzjahres- und nicht etwa nur ein Sommerjob ist. «Heute war ich den ganzen Tag damit beschäftigt, Saatgut zu bestellen», berichtet Salome. Die Studentin der Sozialen Arbeit und des Rechts und ehemalige Pfadileiterin ist Vorstandsmitglied des Vereins UniGärten Basel, welcher im Mai 2011 gegründet worden ist. Eine Gruppe von Studierenden initiierte das Projekt, welches die Bevölkerung für eine nachhaltige und ressourcenschonende Nahrungsmittelproduktion sensibilisieren soll. Zurzeit sind es drei Standorte, die von drei verschiedenen Untergruppen bewirtschaftet werden.



«Die Teams, welche aus zirka zehn Personen bestehen, planen ihren Garten selbst und tragen die Verantwortung dafür. Der Vorstand sorgt lediglich für das Saatgut und koordiniert die gegenseitige Hilfe», erzählt Salome, die selbst Hauptverantwortliche für einen der Gärten ist.

Den natürlichen Kreislauf erhalten

Wichtige Prinzipien, an denen sich die UniGärtner orientieren, sind der biologische Anbau und die Permakultur. Dabei handelt es sich um ein Konzept, das versucht, die Eigenschaften der Natur zu nutzen, ohne ihr zu schaden – ganz nach der Philosophie «mit und nicht gegen die Natur». Systeme sollen ganzheitlich betrachtet und natürliche Kreisläufe aufrecht erhalten werden. Konkret kann dies bedeuten, dass man in einem Garten nicht nur Pflanzen zieht, die später geerntet werden, sondern auch solche, die als Lebensraum für Insekten dienen oder die Bodeneigenschaften verbessern. Charakteristisch für die Permakultur sind eine kleinräumige Landnutzung sowie eine grosse ökologische und biologische Vielfalt. So stammen über 70 Prozent des Saatguts für die UniGärten von ProSpecieRara, der Schweizerischen Stiftung für die kulturhistorische und genetische Vielfalt von Pflanzen und Tieren.

Probieren geht über Studieren

Das Wissen über die Permakultur erarbeiten sich die Studenten selbst. «Natürlich sind wir noch keine Permakulturrexperten, aber dank Büchern, Workshops und eigenem Ausprobieren lernen wir stets Neues dazu», meint Salome Bay. Überhaupt sind das Expe-



rimentieren und der Austausch ein wichtiger Bestandteil des Projekts. So betont der Verein, dass die UniGärten nicht ern-
teorientiert bewirtschaftet werden. Vielmehr sollen das Be-
wusstsein für gesunde, umweltschonende Nahrungsmittel und
der soziale Kontakt unter den Studierenden gefördert werden.
Langfristig möchte das Projekt einen Beitrag zu einer nachhal-
tigen Universität leisten und die Versorgung der beteiligten
Studenten mit knackigem Grün ermöglichen. Auch existiert
die eine oder andere visionäre Idee, wie beispielsweise die
Belieferung der Universitätsmensa oder die Ausdehnung des
Projektes auf Grundschulen.

Fleissige Helfer



Finanzielle und materielle Unterstüt-
zung erhalten die UniGärten von der
Universität, der Stadtgärtnerei und von
Stiftungen. Neben Gönnern und mora-
lischen Helfern braucht es aber in er-
ster Linie motivierte Gärtner und Gärt-
nerinnen, die tatkräftig zupacken. Die
scheinen zurzeit nicht zu fehlen – rund
40 Mitglieder zählt der Verein, obwohl
bis anhin nur von Mund zu Mund Wer-
bung gemacht worden ist. «Momentan
trauen wir uns kaum, grössere Werbe-
aktionen zu starten, da wir bei einem

zu grossen Ansturm gar nicht alle Interessenten beschäftigen
könnten», verrät Salome.

Eine alternative Landwirtschaft

Nebst den UniGärten gibt es in Basel eine Reihe weiterer Initi-
ativen, die das Ziel verfolgen, Nahrung dort zu produzieren, wo
man lebt. Allesamt sind Unterprojekte des UrbanAgriculture-
Netztes Basel, das sich für die Umnutzung von städtischem
Boden für die Lebensmittelproduktion
einsetzt. Dazu gehören Aktionen wie
Gemüse- und Kräutergärten auf Flach-
dächern, eine Stadtimkerei oder die
Bepflanzung von ausgedienten Ein-
kaufswagen. Sie alle zeigen uns Alter-
nativen zur konventionellen Landwirtschaft und machen uns
bewusst, dass Städte nicht nur Lärm und Beton, sondern eine
Wiege hochwertiger Lebensmittel sein können. ◆



Webtipp:

<http://unigaerten.unibas.ch>, www.urbanagriculturebasel.ch



Editorial

Liebe Kompassleserin
Lieber Kompassleser

Wie schön und lustvoll ist es doch mit frischem Gemüse
zu kochen. Der Frühling steht für mich auch für eine neue
Frische in der Küche. Endlich schmecken die Tomaten
wieder nach was und die Gurken geben dem Salat einen
anderen Goût. Sowieso wird die Auswahl an frischem Ge-
müse mit jeder Woche grösser und vielfältiger. Doch nicht
nur das Kochen ist für mich ein Vergnügen. Auch das Ein-
kaufen geniesse ich sehr. Am Samstagmorgen gemütlich
über den Markt, der von lokalen Bauern organisiert wird,
zu spazieren und sich von den Düften und Farben leiten
lassen, hat mir für mich einen ganz speziellen Reiz.

Jupiter zeigt in seinem Artikel, welches Gemüse von Herr
und Frau Schweizer am meisten konsumiert wird. Ganz
egal, ob es im Grossverteiler oder auf dem Markt einge-
kauft wird. Zudem sagt er euch genau, welche Vitamine
und sonstigen Nährstoffe in diesen populären Gemüse
stecken und wie ihr die jeweiligen Gemüse lagern solltet.
Spielerischer zu und her geht es im Text zum Gemüseor-
chester von Barny. Wer hätte schon gedacht, dass mit Ge-
müse Musik gemacht werden kann? Ein österreichisches
Orchester beweist, dass auch solch aussergewöhnliche
Ideen zum Erfolg führen können. Mittlerweile füllen die
Musiker Konzertsäle und verkaufen Cds in ganz Europa.
Und abgesehen von der Musik hat diese verrückte Idee
noch etwas anderes Gutes: nach jedem Konzert werden
die Instrumente zu einer Suppe, die dann sowohl die Mu-
siker als auch die Konzertbesucher geniessen können,
verwertet.

Viel Spass beim Gemüseeinkaufen, Gemüsekochen und
Lesen wünscht

Norina Stricker / Achaiah