

Nachrichten

Sex-Salons in Basel wird der Riegel geschoben

Basel. Das Basler Verwaltungsgericht hat den harten Kurs der Stadt gegen Prostitution in Wohnhäusern in einem Präzedenzfall bestätigt: Im Falle des Gebäudes an der Dornacherstrasse 133, wo auf allen Stockwerken Prostituierte ihre Dienste anbieten, wird nun ein Baugesuch für Sex-Salons vom Besitzer verlangt, berichtete die *Schweiz am Sonntag*. Dies entspricht der Änderung des Kurses des Baudepartements: Bisher benötigten Sex-Salons in Wohnquartieren keine Bewilligung.

Interpellation zur Kulturförderung

Basel. Die Kreativwirtschaft Basels wurde von 2011 bis 2013 auf Bewilligung des Regierungsrats mit fast einer Million Franken unterstützt. Grossrätin Mirjam Ballmer (GP) fragt nun in einer Interpellation, ob der Regierungsrat bereit sei, eine weitere Förderung für die kommenden Jahre zu diskutieren und welche Mittel infrage kämen. Es erscheine «bedauerlich», so Ballmer, dass der Kanton zurzeit nichts Entsprechendes plane. rak

Glückwunsch

Eiserne Hochzeit

Basel. Gestern durften unsere langjährigen Abonnenten **Carmen** und **Peter F. Kugler-Ott** ihren 65. Hochzeitstag feiern. Zu diesem Anlass gratulieren wir nachträglich herzlich und wünschen ihnen nur das Beste für die weitere gemeinsame Zukunft. gratulationen@baz.ch

Stadtgärtnern ist «in»

Das Projekt «Urban Agriculture Basel» setzt sich für eine nachhaltige Ernährung ein

Von *Stephanie C. Weiss*

Basel. Nicht nur der eine oder andere Betonturm wächst in Basel aus dem Boden, sondern auch allerlei Essbares. Das Kultivieren von Stadtgemüse ist «in», nicht nur, weil es ökologisch sinnvoll ist, sondern auch das Zusammenleben fördert. Denn Stadtgärten sind Begegnungs- und Erlebnisräume.

Das «Urban Gardening» ist eine Bewegung, die vor einigen Jahren in den USA entstanden ist und mittlerweile auch immer mehr Liebhaber in Mitteleuropa anzieht. Die Idee, Gemüse und Obst in städtischen Räumen anzubauen, ist nicht neu. Vielmehr erlebt das Konzept des Selbstversorgens eine Renaissance.

Diese Bewegung macht sich auch in Basel bemerkbar. Mittlerweile gibt es mehrere Projekte, eines davon ist das Netzwerk «Urban Agriculture Basel». Der 2010 gegründete gemeinnützige Verein setzt sich für lokale, soziale und nachhaltige Erzeugung von Nahrungsmitteln, Nutz- und Medizinalpflanzen ein und hat vor zwei Wochen das Werkbund-Label erhalten. In einem grossen Netz von Personen und Organisationen sind mittlerweile über 40 Projekte entstanden. So bietet etwa «4seasons» Workshops, Exkursionen und Kochkurse rund um das Thema bewusste und nachhaltige Ernährung an. Die Teilnehmer sollen geschult werden, wie sie mit ihrer Ernährung den ökologischen Fussabdruck verkleinern können.

Wissen ansäen

Ein grosses Anliegen sei es, die urbane Bevölkerung darauf zu sensibilisieren, wie, unter welchen Bedingungen und von wem die Nahrungsmittel



Essen selber anpflanzen. Isidor Wallimann (links) und Bastiaan Frich. Foto K. Maros

hergestellt werden, meint Bastiaan Frich, Vizepräsident von «Urban Agriculture Basel» und Biologie-Student. Bis zu 50 Prozent der produzierten Lebensmittel landen heute auf dem Müll. Deshalb wolle man im Erlebnisraum Möglichkeiten für die Herstellung von fair und ökologisch hergestellten Lebensmitteln aus der Region aufzeigen. Denn was man mit den Sinnen erfahre, begreife man auch besser.

Diese Idee wird unter anderem mit dem Projekt «Generationengarten» verfolgt. Im Alterszentrum Falkenstein und der Alterssiedlung Wettsteinpark legten die Projektmitglieder zwei Gemeinschaftsgärten mit Hochbeeten an, damit die Bewohner zusammen mit den Kindern aus der Nachbarschaft gemeinsam gärtnern können.

Die Stadtbegrünung folgt in der Schweiz ästhetischen Prämissen. Dies will nicht so richtig passen zur städtischen Landwirtschaft, in deren Gärten mitunter ein wildes Durcheinander und sogar «Unkräuter» im herkömmlichen Sinn anzutreffen sind.

Basel hat Nachholbedarf

Isidor Wallimann, Präsident von «Urban Agriculture Basel», betont, sein Projekt gehe weit über das reine Gärtnern hinaus. Nebst diesem Teilaspekt greife das Netzwerk ein umfassendes Themenspektrum rund um die Erzeugung von Lebensmitteln auf. «So wird etwa auch die Fleisch- und Eiweissproduktion mit in das Konzept einbezogen. Da es unrealistisch ist, die Bevölkerung aus der Stadt heraus zu ernähren, ist es

ein grosses Anliegen, die ländliche Landwirtschaft rund um Basel mit in den Diskurs einzubeziehen.»

Basel habe grossen Nachholbedarf im Organisieren von lokalem Essen für die Bevölkerung, meint Wallimann, emeritierter Professor für Soziologie, Ökonomie und Sozialpolitik. Insbesondere das institutionelle Ineinandergreifen, die «Community Supported Agriculture», wie er es nennt, müsse gefördert werden. In einigen Städten, etwa in Amerika, Schweden, England und Frankreich, werde dieser Gedanke schon konkret gelebt. «Der Diskurs rund um eine Ernährungspolitik ist aber im Raum Basel sehr rückständig, und das bei einer links-grünen Politik», ärgert sich Wallimann. Auch dass sich das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) als eine der führenden Forschungsinstitutionen auf diesem Gebiet gleich um die Ecke von Basel befindet, ändert nichts an dieser Tatsache.

Urban Agriculture Basel ist Teil eines grossen Netzes, das sich «Soziale Ökonomie» nennt. Dabei gehe es darum, die Wirtschaft in die Gesellschaft einzubetten und nicht umgekehrt, meint Wallimann, der Initiant der «Sozialen Ökonomie Basel».

Konkret bedeutet dies, Alternativen zu schaffen für lokales, soziales, ökologisches und nachhaltiges Wirtschaften. Da soziologisch gesehen Essen ein tiefer gemeinsamer Nenner sei, könne man mit «Urban Agriculture» eine breite Masse ansprechen und das Interesse auf ein grosses Themenspektrum lenken. Wallimann ist überzeugt, dass es gelingen könnte, über diesen Weg den nötigen Diskurs zur Ernährungspolitik anzuschleusen.

ANZEIGE

Süßes oder SAURES?

DIE HIEBER HIGHLIGHTS DER WOCHE FÜR SIE · GÜLTIG BIS ZUM 25. OKTOBER 2014

 <p>16.90 CHF 20.53</p> <p>Rumpsteak oder Rostbraten aus Südamerika, optimal gereift, 1 kg</p>	 <p>8.88 CHF 10.79</p> <p>Frische Schweinefilets ohne Kette, von Hand zugeschnitten, 1 kg</p>	 <p>1.11 CHF 1.35</p> <p>Original Schweizer Emmentaler Radware, Schweizer Hartkäse aus Kuh-Rohmilch, mind. 45% Fett i. Tr., nussig, mild, 100 g</p>	 <p>0.85 CHF 1.03</p> <p>Gut & Günstig Deutsche Markenbutter mildgesäuert, 250-g-Packung (100 g = € 0,34)</p>	 <p>0.99 CHF 1.20</p> <p>Sanella 500-g-Becher (1 kg = € 1,98)</p>	 <p>1.66 CHF 2.02</p> <p>Iglo Schlemmer-Filet verschiedene Sorten, z. B. Schlemmerfilet à la Bordelaise 380 g (1 kg = € 4,37), tiefgefroren, Packung</p>
 <p>0.55 CHF 0.67</p> <p>Direkt vom Erzeuger: Feldsalat aus Deutschland, Klasse I, 100 g</p>	 <p>2.19 CHF 2.66</p> <p>Schwarzes Heilbuttfilet ohne Haut, gefangen im Nordostatlantik, 100 g</p>	 <p>0.99 CHF 1.20</p> <p>Gagli Frischeier-Teigwaren verschiedene Ausformungen, 250-g-Packung (100 g = € 0,40)</p>	<p style="font-size: 1.5em; font-weight: bold;">Sind Sie an weiteren Angeboten interessiert?</p> <p>Dann melden Sie sich für unseren Newsletter unter www.hieber.de an. Super Wechselkurs: 1,2150 nur gültig bei Barzahlung.</p> <p style="background-color: black; color: white; padding: 2px; font-weight: bold;">HIEBER GIBT ES UNTER ANDEREM IN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lörrach • Weil am Rhein • Binzen • Nollingen • Grenzach • Rheinfeldern 		
 <p>2.22 CHF 2.70</p> <p>Mazola 100% reines Keimöl 750-ml-Flasche (1 L = € 2,96)</p>	 <p>2.49 CHF 3.03</p> <p>Zewa soft Toilettenpapier das Verwöhnsichere 4-lagig, 8 x 150-Blatt-Packung</p>	 <p>13.99 CHF 17.00</p> <p>Paulaner Weißbier verschiedene Sorten, Kiste mit 20 x 0,5-L-Flaschen zzgl. Pfand (1 L = € 1,40)</p>			

Herausgeber: Hieber's Frische Center KG, Kanderweg 21, 79589 Binzen. Alle Preise in €. Gültig für Woche 43 • Abgabe nur in haushaltsüblichen Mengen • Solange Vorrat reicht • Irrtum vorbehalten.

Mehr Infos unter www.hieber.de oder unserer Hotline 076 21 / 9 68 78 00