

# Exkursionsbericht

## Dufte erste Alumni Geo Exkursion

Eine kleine Gruppe von mehrheitlich weiblichen Geo Alumni traf sich bei schönstem Wetter am Samstag den 17. Mai 2014 in Basel zur ersten Exkursion von Alumni Geo. Tilla Künzli von „URBAN AGRICULTURE BASEL“ ermöglichte einen Einblick in ausgewählte Projekte in Basel. Das Tagesprogramm liess viel Platz für Diskussionen und Gespräche, das anregende Thema sorgte für viel Gesprächsstoff.

Ein schöner Ort gleich zu Beginn: Der Verein „UNIGÄRTEN Basel“ betreibt im Garten der Mission 21 einen von seinen vier Vereins-Gärten, die nach dem Prinzip der Permakultur aufgebaut sind. Viele Teilnehmer fühlten sich im blühenden Garten sichtlich wohl und bedauerten, dass dieses Angebot erst nach der eigenen Studienzzeit ins Leben gerufen wurde. Der Verein und die Gärten stehen für Alumni offen. Wer also in einem Pro Specie Rara zertifizierten Garten seine Gärtnerkenntnisse anwenden und erweitern will, ist hier willkommen.



Abb. 1: Mitten in der Stadt und doch im Grünen. Ein Garten von „Unigärten“ bei der Mission 21.

Aufschlussreich für die eigene Garten- oder Balkongestaltung war auch der zweite Garten, der Landhof bei der Messe. Beeindruckend ist vor allem die Entstehung dieser grünen Oase mitten im Stadtgewimmel: An der Stelle, wo früher die Tickets für das Spiel gekauft wurden, wurde aus einem asphaltierten Hinterhof mit Hilfe der Stadt und vielen ehrenamtlichen Einsatzstunden ein Garten mit Erholungs- und

Versorgungsfunktion. Heute können die Anwohner hier Gemüse, Früchte und Kräuter ernten. Der Garten ist öffentlich und bietet einen Ruhepol im hektischen Stadtquartier rund um die Messe. Ein Rahmenprogramm bietet Feste und Kurse an, z.B. das Sommerfest am 12. Juli.



Abb. 2: Landhof: kreatives und produktives Stadtgrün

Bei der „Lebensmittel Gemeinschaft Basel“ steht das Bedürfnis nach regionalen, saisonalen Produkten aus der Region im Vordergrund. Jedes Produkt, welches den 150 Mitgliedern im Angebot aufgenommen wird, wurde vorgängig sorgfältig ausgewählt. Regelmässig werden Hofbesuche gemacht, um die Produktion kennen zu lernen. Neben regelmässigen Sitzungen treffen sich die Mitglieder wöchentlich zu „Machungen“. In Gruppen wird eingemacht oder die Produkte anderweitig weiterverarbeitet und für Interessierte zur Verfügung gestellt. Das Angebot der Lebensmittelgemeinschaft wird stetig ausgebaut, aufgrund der Nachfrage unter den motivierten Mitgliedern.



Abb. 3: Reichhaltig war der Apéro und die Diskussion bei der Lebensmittel Gemeinschaft Basel.

Zum Schluss drei Tipps und drei Links:

Unkraut gibt's nicht. Man versuche ein Wegerich-Pesto: Wegerich (jede Art geeignet) mit Brennesseln, Nüssen nach Wahl oder Vorrat, Olivenöl und etwas Salz. Alles mixen und geniessen.

Saftiger Brotaufstrich: Apfel mit Fenchel pürieren, Salz und Pfeffer, etwas Wasser hinzugeben, bis streichbare Konsistenz erreicht ist. Frisch geniessen.

Kleine Tontöpfe gefüllt mit Stroh bieten dem Garten-Nützling „Ohrengrübler“ (*Forficula auricularia*) eine willkommene Behausung.

Links zu:

Unigärten Basel

(<http://unigaerten.unibas.ch/>)

Lebensmittel Gemeinschaft Basel

([www.lebensmittelgemeinschaft.ch](http://www.lebensmittelgemeinschaft.ch))

Urban Agriculture Basel

(<http://urbanagriculturebasel.ch>)

**Zum Vormerken:** Der nächste Alumni Geo Anlass findet am 7. November 2014 in Basel statt.