

NORDWEST- UND ZENTRALSCHWEIZ.



NACHRICHTEN

BASEL BS: Marktschwärmerei, neues Konzept der Direktvermarktung

Ein Konzept gegen Food Waste

In Basel arbeitet die erste Marktschwärmerei der Schweiz emsig an ihrer Etablierung. Sie bringt Konsumenten und Produzenten zusammen und macht aus Bauern und ihren Kunden eine eigentliche Community.

LUCAS HUBER

Der urbane Mensch setzt sich heute in bisweilen sakraler Intensität mit Herkunft und Qualität seiner Lebensmittel auseinander. Bewusste Ernährung liegt nicht nur im Trend, sie ist eine Bewegung. Und sie wächst. Das neueste Kapitel in dieser Geschichte wird gerade in Basel geschrieben. Marktschwärmer nennt sich das Konzept, das in Frankreich, selbsternanntes Mutterland des Genusses, als «la ruche qui dit oui» seinen Ursprung nahm.

Das Prinzip der Marktschwärmerei ist denkbar einfach: «Wir treffen uns, um unsere Lebensmittel frisch und direkt von den besten Produzenten aus der Region zu beziehen.» So steht es auf der Homepage der Marktschwärmer, die keine Rechtskörperschaft an sich sind, sondern ein Netzwerk, eine Plattform, auf der Konsument und Produzent unkompliziert zueinander finden.

Bereits 600 Mitglieder

Dass dahinter weitaus mehr steckt als das Prinzip des Wochenmarkts, erkennt, wer der Schwärmeri auf den Zahn fühlt. Am besten gelingt dies bei einem Blick auf die erste (und bisher einzige) Marktschwärmerei der Schweiz in Basel. Sie nahm im vergangenen Oktober den Betrieb auf und erfreut sich seither rasant wachsender Beliebtheit. Zählte die Community beim ersten Verkauf 170 Mitglieder, sind es heute knapp 600



Bei ihr laufen die Fäden zusammen: Projektleiterin Philippa Heidenreich. (Bild: Lucas Huber)

– rund 50 von ihnen bestellen regelmässig.

Bestellt wird online, zur Verfügung stehen dabei die Produkte eines ausgewählten Netzwerks an hiesigen Produzenten: Spargel aus Känerkinden, Kräutersirup aus Basel, Glacé aus Binningen, Landjäger aus Sissach, Buttergipfeli aus Muttenz, insgesamt über 200 Produkte von derzeit 20 Produzenten und Verarbeitern. Geschwärmt wird immer donnerstags zwischen 17 und 19 Uhr. Dann holen die Kunden ihre Bestellungen in der Markthalle ab, in diesem Kuppelbau, der einst den städtischen Markt beherbergte und heute Foodcourt, Konzertsaal, Ausstellungsraum und Wochenmarkt in einem ist.

Exakte Menge

Jede Marktschwärmerei hat einen Gastgeber, und jene in Basel ist die Markthalle in Person von Projektleiterin Philippa Heidenreich, ein Pony in der Stirn und ein Strahlen, das ansteckt. Wer je nach Leidenschaft suchte: Hier ist sie. Hei-

denreich koordiniert, organisiert, übergibt, kassiert. Hinter den Kulissen wirbelt sie noch mehr, schreibt mögliche Produzenten an, bewirtschaftet das Online-Warenhaus, beantwortet User-Fragen. Die Marktschwärmerei, sagt sie, sei ein Statement gegen Food Waste, denn die Bauern liefern exakt jene Mengen, die bestellt wurden. «Und sie ist ein zusätzlicher Kanal in der Direktvermarktung – mit direktem Zugang zur Stadtbevölkerung.»

Mit ihr ist auch stets eine Handvoll Produzenten am Abholstand. Schliesslich lebt die Marktschwärmerei den Gemeinschaftsgedanken. Darum beinhaltet sie nicht nur den Bezug von regionalen Lebensmitteln ohne Zwischenhandel; sie schafft ein Erlebnis, das das Gespräch mit dem Landwirt, der Bäckerin oder dem Winzer zum Teil des Einkaufs macht. «Die Marktschwärmerei bringt die Landwirtschaft in die Stadt», sagt Philippa Heidenreich, die drei weitere Vorteile benennt:

Es brauche nicht viele Teilnehmer, damit es funktioniere. Und es schaffe ein Gemeinschaftsgefühl, das nicht zuletzt zur sozialen Komponente werden könnte.

Rege Werbung

Das ist es, was auch Martina Montanes überzeugt. Die Baslerin bezieht Gemüse, Obst und bisweilen Fleisch über die Schwärmerei, in ihrem Freundeskreis macht sie rege Werbung für die Plattform. «Man ist es gewohnt, dass immer alles zur Verfügung steht. Die Marktschwärmerei schärft das Bewusstsein für saisonale und regionale Produkte. Trotzdem ist die Vielfalt riesig.» Es entstehe eine Beziehung zum Produzenten, dem sie durch die Umgehung des Zwischenhandels ausserdem einen fairen Preis zahlen könne.

Einer dieser Produzenten ist Christoph Fankhauser, Demeterbauer aus Buus. Er vermarktet Cidre, Mehl und die Eier sowie das Guggelfleisch von Zweinutzungsrassen über die

Schwärmerei. Führe er allerdings nicht ohnehin wöchentlich einmal nach Basel, um seine Kunden zu beliefern, lohnte sich der Weg nicht. «Noch nicht», korrigiert Fankhauser, «das Konzept überzeugt mich und birgt grosses Potenzial.»

Bessere Marge

Er hatte in den vergangenen Jahren selbst an einem Konzept gehirnt, doch als einzelner Landwirt wäre bereits bei der Programmierung der Software das Ende der Fahnenstange erreicht. «Darum kam die Marktschwärmerei für uns genau zum richtigen Zeitpunkt.» Kommt hinzu: «Den Produzierenden winkt eine bessere Marge, da sie die Preise selbst bestimmen», betont Philippa Heidenreich. So sind manche Produkte günstiger als im Einzelhandel, aktuell etwa der Spargel, andere wie Joghurt allerdings teurer. «Teurere Preise lassen sich aber simpel erklären: Wer regional, in Kleinmengen und zudem höchster Qualität produziert, muss höhere Preise verlangen», so Heidenreich.

So gesehen scheint das Zukunftspotenzial der Marktschwärmerei gross zu sein. Darum überrascht es nicht, dass derzeit auch in Genf, Lausanne oder Zürich Schwärmereien entstehen, auch eine Schwärmerei für die Gastronomie ist in Planung. Zum Vergleich: In Frankreich schwärmt es sich in über 850 Schwärmereien und auch in Spanien, Deutschland und Italien wächst die Bewegung. Auch, weil dahinter kein Konzern steckt. Denn es ist ein Open-Source-Projekt, was heissen will: für jeden offen. Cäcilia Schwegler, Netzwerkkoordinatorin für die Schweiz, erklärt: «Jedermann kann eine Schwärmerei eröffnen, auf diese Weise dem Food Waste entgegenwirken und ein Netzwerk aufbauen.»

Volkswirtschaft bleibt in Frauenhand

SOLOTHURN. Die erste grüne Solothurner Regierungsrätin Brigitt Wyss wird neue kantonale Volkswirtschaftsdirektorin und



damit auch oberste Chefin des Amts für Landwirtschaft. Darauf hat sich der Regierungsrat in einer ausserordentlichen, konstituierenden Sitzung einvernehmlich geeinigt, wie die Solothurner Staatskanzlei am Mittwoch mitteilte. Damit vertritt nach Esther Gassler, FDP, wieder eine Frau die Interessen der Bauern in der Solothurner Regierung. Wyss hatte im zweiten Wahlgang am 23. April den zweiten Regierungssitz der FDP erobert. Sie tritt das Amt am 1. August an. Mit der frühzeitigen Zuteilung der Departemente erhalten sie genügend Zeit, sich auf ihre Aufgaben vorzubereiten und mit ihren Vorgängern die Amtsübergabe detailliert zu planen, wie die Staatskanzlei schreibt. *ral*

Andreas Wyss wechselt Abteilung

SOLOTHURN. Andreas Wyss leitet seit 1. Mai die Abteilung Weiterbildung & Information. Er ist langjähriger Berater und Lehrer im Fachgebiet Futterbau & Grünlandsysteme am Bildungszentrum Wallierhof und kennt die Solothurner Landwirtschaft ausgezeichnet. Die neuen Leitungsaufgaben bringen eine Neuorganisation im Fachbereich Pflanzenbau mit sich. Die bisherige Abteilungsleiterin, Franziska Borer, hat den Wallierhof per 30. April verlassen und nimmt im Amt für Wald des Kantons Bern eine neue Herausforderung an. *ral*

Ausgebrachte Gülle verunreinigt Bach

SCHLIERBACH LU. Am Donnerstagmorgent düngte ein Landwirt in Schlierbach sein Land mit Gülle. Am Nachmittag setzten Regenfälle ein und schwemmten die ausgebrachte Gülle in den Weiherbach und in eine nahe gelegene Trinkwasserquelle. Die aufgebotene Feuerwehr pumpte Schächte aus, um eine Ausbreitung der Gülle in umliegende Gewässer zu stoppen. Es konnte verhindert werden, dass verunreinigtes Wasser ins Trinkwassernetz gelangte. Bis das Quellwasser wieder bedenkenlos genutzt werden könne, werde das Trinkwassernetz von Schlierbach mit Zisternenwagen aus einem anderen Wassereservoir versorgt, schreibt die Kantonspolizei Luzern. *jgr*

Busbetrieb startet im Naturpark Thal

BALSTHAL SO. Der Naturpark-Bus hat am 1. Mai erneut seinen Betrieb gestartet, als eines der ersten Sommerangebote von Bus alpin, heisst es in einer Medienmitteilung. Auf zwei Linien fährt der Bus jeweils an Sonntag und Feiertagen in die aussichtsreichen Jurahöhen im Naturpark Thal, viermal täglich von Balsthal auf den Brunnersberg und dreimal täglich von Welschenrohr zum Bergrestaurant Obere Tannmat in Herbetswil. Dazwischen durchquert der Naturpark-Bus das Dünnerental und hält in verschiedenen Dörfern an. *jgr*

SOLOTHURN / BASELSTADT: Die Frostschäden an Obst und Beeren sind verheerend

Heuer wird nichts mit Kirschen essen

Die Frostschäden sind auch in der Nordwestschweiz gravierend. Für viele Bauern ist der Schaden existenziell.

Das Landwirtschaftliche Zentrum Ebenrain (LZE) hat den Frostschaden gemeinsam mit dem Baslerbieter Obstverband, dem Weinproduzentenverband Basel/Solothurn und dem Bauernverband beider Basel analysiert und Massnahmen besprochen. «Es gibt keine marktfähigen Tafelkirschen dieses Jahr, bei den Industriekirschen stehen wir vor 95 Prozent Ausfall, und bei Äpfeln werden wir höchstens 25 Prozent einer Normalernte einfahren», stellt Ernst Lüthi, Präsident des Baslerbieter Obstverbands, fest.

Nahezu Totalausfall

Der gesamte Schaden ist erst in einigen Wochen, je nachdem erst bei der Ernte, quantifizierbar. Der Schaden an den Kulturen beläuft sich auf rund 19 Millionen Franken, was nahezu einem Totalausfall entspricht. Speziell betroffen ist auch das sonst klimatisch bevorzugte



Totalausfall bei Tafelkirschen der Sorte Vanda in Maisprach BL. (Bilder: LZ Ebenrain)

Schwarzbubenland. Hier seien vielerorts vor allem bei den Kirschen Totalschäden entstanden, schreibt Philippe Gut, Leiter Fachstelle Spezialkulturen, Bildungszentrum Wallierhof, in einem Bericht, der auf der Internetseite des Solothurner Bauernverbands nachzulesen ist. Die Vegetation sei hier weiter fortgeschritten, und die Schäden entstanden vor allem in der ersten Frost-Nacht. Am Donnerstag kam zur Kälte eine bissige, kalte Bise hinzu, die nicht

nur für zusätzliche Verdunstungskälte sorgte, sondern auch laufend kalte Luftmassen aus Nordosten nachlieferte. In der zweiten Nacht kam dann Strahlungsfrost hinzu, welcher die Temperaturen vor allem in den Talmulden stark absinken liess.

Noch Hoffnung

Spätschäden an den Früchten würden sicher auftreten, deshalb sei eine fundierte Aussage über das gesamte Ausmass der Schäden auf sehr wackligen



Erfrorene Triebe an Blauburgunderrebe.

Beinen. Vielleicht regenerieren sich ein paar versteckte Früchte und Nachzügler-Blüten. Erst in ein bis zwei Wochen kann der Schaden an den Früchten sicher beurteilt werden. Einige Anlagen auf der Jurasüdseite wurden mit Frostschutzbewässerung und andern Massnahmen mehr oder weniger erfolgreich geschützt. Im Kanton Solothurn befürchtet man folgende Ausfälle: Zwetschgen – Ausfall 80 bis 90 Prozent. Kirschen – Ausfall 70 bis 90 Prozent. Bir-

nen – Ausfall 70 bis 80 Prozent. Äpfel – Ausfall 50 bis 60 Prozent – und Erdbeeren – Ausfall 60 bis 80 Prozent.

Viele Betroffene

Nebst der Schweiz sind fast alle Obstregionen in Europa vom Frostereignis betroffen. Auch auf der Alpenseite haben das Südtirol und die Steiermark massive Schäden zu verzeichnen. Für viele Bauern ist dies existenziell. «Viel Herzblut, Arbeit und Kapital steckt in den Spezialkulturen. Die Not der Bauern trifft uns sehr», erklärt Ebenrainchef Lukas Kilcher. «Wir suchen daher nach Möglichkeiten, die Obst- und Weinbauern in dieser Katastrophe rasch und wirkungsvoll zu unterstützen.» Kommt dazu, dass Spezialkulturen am wenigsten der flächengebundenen Direktzahlungen erhalten, daher seien Produzenten solcher Kulturen besonders verletzlich. «Im Dialog mit dem Bundesrat sucht der Kanton nach Lösungen, um die direkt betroffenen Produzenten vor existenziellen Nöten zu bewahren», erklärt der Basellandschaftliche Volkswirtschaftsdirektor Thomas Weber. *ral*