

Schafe sind jetzt auch Stadtgärtner

Ein neues Projekt der Wiesenpflege lässt eine alte Tradition aufleben

Von Mischa Hauswirth

Allschwil/Basel. Die Idee brauchte ein paar Jahre, um auszureifen. Doch jetzt will es die Stadtgärtnerei wagen. Im Heumonats Juni sollen nicht mehr Mähmaschinen das Gras auf einer Wiese in Allschwil zurückschneiden, sondern Schafe. Und zwar nicht irgendwelche Schafe, sondern Skudde-Schafe. Diese gelten als robust, gutherzig, urtümlich und ein bisschen starrköpfig. Sie passen also bestens zur Region Basel. «Es sind sehr hübsche Tiere, die bei der Bevölkerung gut ankommen», sagt Michael Dieterle von «Naturpflege», welche die Schafe an die Stadtgärtnerei vermietet.

Während zwei Wochen werden 13 Skudde-Schafe, acht Muttertiere (sogenannte Auen) mit ihren fünf Lämmern, auf der 1410 Quadratmeter grossen Grünfläche am Herrenweg beim Allschwilerweiher ihre Mägen mit dem saftigen Grün vollschlagen und damit auf natürliche Weise dafür sorgen, dass Gräser und Blumen gekürzt werden. «Die Schafe sind bei ihrer Futterwahl nicht so heikel, weshalb sie ihre Aufgabe der Auslichtung der Vegetation unter den Bäumen gut erledigen werden», erklärt Dieterle.

Förderung der Wiesenökologie

Von der Beweidung verspricht sich die Stadtgärtnerei eine ökologische Aufwertung der Wiese. «Die Tiere fressen die Wiese unregelmässig ab. Dadurch bleiben einzelne Grasbüschel stehen, die für Insekten wertvolle Rückzugsorte bieten», sagt Heinz Schindler, Leiter Kreis West der Abteilung Grünflächenunterhalt bei der Stadtgärtnerei. Mit der Beweidungsmassnahme dürfte sich die Insektenvielfalt erhöhen, was sich wiederum positiv auf die Vögel und andere Insektenfresser auswirkt.

Auch die Pflanzenvielfalt wird von den Schafen profitieren, da die Beweidung mehr unterschiedlichen Gras- und Blumenarten die Möglichkeit gibt, eine Nische zu finden. Dieterle: «Ein maschinenähnlich radikaler Abfrass wird vermieden, dennoch ist der Zweck erfüllt. Es ist diese Strukturvielfalt, welche Artenvielfalt fördert. Auch Steine, Sträucher, Tritteinwirkungen und Kot tragen zum Weideökosystem bei.»



Fördern die Artenvielfalt. Auf der Grünfläche beim Allschwilerweiher sind 13 Skudde-Schafe im Einsatz. Foto Florian Bärtschiger

Ausserdem will die Stadtgärtnerei mit dem Schafprojekt testen, ob und wie weit mit der Beweidung geeigneter Flächen der Maschineneinsatz künftig reduziert werden kann. Und noch etwas will die Stadtgärtnerei herausfinden: Wie gut die Bevölkerung diese neue Grünflächenpflege aufnimmt und akzeptiert und ob es zu Konflikten mit Hundehaltern kommt. Denn die Schafe würden vor allem bei Hunden, die nicht an der Leine geführt werden, ängstlich reagieren, sagt Dieterle.

Auch wenn das Projekt möglicherweise ein wenig teurer sei als das herkömmliche Mähen, machen Schafe als Rasenmäher durchaus Sinn, erklärt Emanuel Trueb, Leiter der Stadtgärtnerei Basel. «Und die Kosten halten sich im Rahmen: Unterm Strich wird die Schafmiete, das Aufstellen mobiler Elektrozaune sowie die tägliche Aufsicht aber ungefähr gleich viel wie das mehrmalige Mähen einer Grünfläche durch Mit-

arbeitende der Stadtgärtnerei kommen», sagt Schindler.

Schon wird über weitere Einsatzmöglichkeiten von Schafen und Ziegen als Mähmaschinen nachgedacht. Auch wenn in Parks und auf anderen Rasenflächen, welche die Stadtgärtnerei unterhält, kaum je Schafe weiden werden, so gibt es durchaus weitere Flächen, wo ein Einsatz von Schafen oder Ziegen denkbar wäre. «Grundsätzlich könnte die Vegetation an den Rheinböschungen mit Ziegen niedrig gehalten werden», sagt Trueb. Denn Ziegen machen auch vor Brennnesseln, Brombeeren und Gehölzen nicht halt.

Im Geist von Urban Farming

Für das Schafprojekt arbeitet die Stadtgärtnerei mit der Bubendorfer Firma Naturpflege zusammen, die alte Schaf- und Ziegenrassen vermietet; diese Rassen werden von ProSpecie-Rara unterstützt. Darunter ist beispiels-

weise das Spiegelschaf, das Walliser Landschaftsziege. Die Stadtgärtnerei leiste damit bewusst einen Beitrag an die Erhaltung von vom Verschwinden bedrohten alten Landwirtschaftsrassen, hält sie fest. Die Skudde etwa ist eine über 1000 Jahre alte Schafrasse, die ursprünglich aus Ostpreussen und dem Baltikum stammt. In der Schweiz gibt es nur noch sehr kleine Bestände.

So exotisch es heute klingen mag, wenn Wiesen im urbanen Umfeld nicht mehr von dem Rasenmäher gemäht werden – Schafe gab es früher auch rund um die Städte. So sehen sich die Schafvermieter auch als traditionelle Schäfer in einem modernen, urbanen Umfeld. Gerade auch deswegen, weil im Gegensatz zur leistungsorientierten Schafhaltung nicht der Ertrag und der Futtergewinn im Vordergrund stehen, sondern das Erhalten der Tiere und der Kulturlandschaft.

Das Zentrum mit einem Radius von 39 Kilometern

Radius 39 bietet Spezialitäten aus der Region in einem Laden, der auch Musik macht und Kultur vermittelt

Von Jürg-Peter Lienhard

Basel. Was tun Musiker, die auch anderes können als Musik machen? Eben: Sie tun auch noch anderes. Und so wie sie «andere» Musik machen, so machen sie auch das andere: originell, aber ernsthaft, einfallreich und vielseitig. Die Rede ist von Benedikt und Lisa Vonder Mühl. Er Kontrabass, sie Cello, er Musiker für die Basel Sinfonietta und seit seiner Studienzeit mit Erfahrung im Gastgewerbe, sie Musiklehrerin und schon immer eine leidenschaftliche Köchin. Tönt ganz nach Beiz. Doch so vielseitig begabt wie die beiden sind, so vielseitig ist ihre Geschäftsidee, wie sie sich schon im Namen des Betriebes äussert: «radius 39».

Wie jeder Radius hat auch das «radius 39» ein Zentrum, und das ist in Basel am Wielandplatz im ehemaligen Café Edelmann. Hier haben die beiden nach diskretem, aber sehr geschmackvollem Umbau etwas eingerichtet, wofür es eigentlich gar keinen Begriff gibt: Es ist weder Laden noch Café noch ausschliesslich Geschäft, sondern eher Quartierzentrum, wo man sich verpflegen kann, wo man Zeitschriften lesen kann und Informationen zu kulturellen Veranstaltungen findet, wo man sogar auf antiken Spieltischen Schach spielen kann, aber wo das Witzigste in einem breiten Wandgestell und auf einem langen Markttisch davor feilliegt: Das sind ausgefallene oder besonders leckere Produkte aus der Region – eben aus einer Region im Radius von 39 Kilometern (Vonder Mühl: «radius 40 klänge eben nicht»). Zum Beispiel erlesene Dörrfrüchte aus Dietsberg, Confis aus Rünenberg, Bier-Senf, hergestellt mit



Vielseitiges Duo. Im Lokal von Benedikt und Lisa Vonder Mühl am Wielandplatz können Gäste essen, trinken, lesen, spielen und einkaufen. Foto Kostas Maros

Basler Ueli-Bier, Wachteleier-Kirsch aus Bubendorf, Edelbrände aus Metzleren, echte Basler Lägerli aus Frenkendorf, Zopfmehl von der Mahlstube Mairsprach, Fruchtgelee von Burg und als besondere Entdeckung: Bierbrand-Likör mit Kandis aus Nuglar. Alles selbstverständlich von den ausgesuchtesten Produzenten direkt bezogen und nichts aus dem Handel.

Wäre der Zoll nicht eine laut Benedikt Vonder Mühl «kafkaeske Tortur», hätte «radius 39» noch mehr Produkte von ennet der Landesgrenze anzubieten, aber immerhin gibts den Honig «Grenzacher Sommertraum», Bio-Orangensaft aus Auggen und Weissbur-

gunder von Ziereisen aus Efringen-Kirchen. Auch nicht zu verachten sind die Weine aus dem Fricktal oder der Fricktaler Kirschsensaft, der Solothurner Essig aus Balsthal (liegt tatsächlich innerhalb des 39-Kilometer-Radius) oder das Sonnenblumenöl aus Soya-Hières. Nebst Ueli-Bier und Schwarzbuben-Bier gibts – interessant für Nostalgiker, weil allein in Basel bei den Vonder Mühls erhältlich, das «original Vivikola» – dann aber auch die Schlingenger Weine, Käse, Butter, Milch, Rindstrockenfleisch und frischestes Gemüse von Kallen, Oberwil: Radiesli, Händöpfel, Lauch, Rüeblis usw. Das Brot, unter anderem Sauerteigbrot, kommt vom

Bio-Bruderholzhof, wo es im Holzbrotbackofen gebacken wurde. Schliesslich kann man sich mit Mettler-Seife aus Hornussen versorgen (und zu Hause waschen). Nebst Bio-Produkten führt das «radius 39» auch Veganes, zum Beispiel die süsse Spezialität «Ohni» genannt, weil ohne Ei und Butter und nur mit Dinkel-Vollkorn hergestellt.

Ja, und was macht sonst noch die einzigartige Stimmung in diesem «Weder-Beiz-noch-Café-weder-Laden-noch-Ausstellungs-Lokal»? Immerhin kann man wunderbaren Caffè aus einer exklusiven neapolitanischen Kolbenmaschine, Ueli-Bier ab Zapfhahn und hausgemachte Mahlzeiten zum Zmidaag oder Znacht aus der begabten Hand von Lisa geniessen (Öffnungszeiten Dienstag bis Freitag von 9 bis 20 Uhr, Samstag mit Brunch von 9 bis 17 Uhr). Doch was allenthalben auch ausserhalb von «radius 39» zum «Entschleunigen» dient, ist auch noch zu haben: wunderschöne künstlerische Geschenkkarten, das eigenwillige Spielzeug von Nicolas d'Aujourd'hui oder ein auserlesenes Angebot an klassischer und Jazz-Musik auf CD: «hornroh»-Alphorn-Quartett, Opern-Gala mit Edita Gruberova in Basel, und natürlich auch die einzigartige Aufnahme von der Basel Sinfonietta im Sommer 2011 in der Kaserne, wo dieser alternative Klangkörper zum Film «New Babylon» von 1929 die von Dimitri Schostakowitsch komponierte Musik live aufführte.

Damit schliesst sich zumindest in diesem Artikel der Kreis zum «radius 39» und seinen Musiker-Gastronomen-Kreativen-Leidenschaftlichen-Regionallisten...

Gebildet

Juristische Fakultät

Basel. An der Juristischen Fakultät der Universität Basel wurde folgenden Damen und Herren ein Diplom verliehen:

Bachelor of Law

Dominique Arnosti, Meltem Aslan, Liridona Asllani, Mehtap Avsar, Sascha Benzoni, Adrian Berger, Jannik Beugger, Marina Blecher, Miriam Borer, Marga Burri, Tobias Burri, Christian Da Silva Pina, Myriam Dannacher, Joëlle Dipner, Nina Dittli, Hiba Drihmi, Cécilia Dürdöth, Kaan Ertan, Dominik Feitzinger, Daphne Frei, Jacqueline Frey, Celine Gisin, Michelle Angela Grosjean, Lea Häfliger, Philippe Haller, Antonia Herger, Nicole Hilpert, Samira Hofmann, Patricia Iseli, Florian Jenal, Christina Kämpf, Angelika Karrer, Sherilyn Kirchofer, Jonas Jacob Krull, Sarah Leutenegger, Nadja Dominique Leuthardt, Yannick Levinson, Diego Lüscher, Valeria Maimone, Carla Mangold, Yvette Märki, Lucas Maurer, Valentina Mele, Shirley Mendelowitz, Thomas Emanuel Meyer, Cornelia Michel, Lea Millonig, Alicia Miyoshi, Olivier Müller, Joel Näf, Lisa Oberholzer, Jon Oetiker, Julian Powell, Gian Riz à Porta, Jenny Rohr, Cédric Saladin, Dominique Andrea Schafroth Herrera, Claudine Schär, Dominic Schär, Andrea Scheidegger, Sebastian Schenk, Julia Schneider, Melina Schnyder, Pablo Schumacher, Alexandra Siegenthaler, Mateja Smiljic, Adrienne Strahm, Evelyn Cornelia Svoboda-Siebenpfund, Miriam Tiefenbacher, Maria Pia del Valle Tribelhorn, Irina Trutmann, Ivana Vukadin, Monica Wapf, Ramona Weber, Iris Weidmann, Michael Willin, Timothy Woodtli, Sebastian Wyler, Larissa Wyss, Aljoscha Zalad.

Master of Law

Jonas Annasohn, Pablo Arnaiz, Nadine Blumer, Nadja Burkhardt, Marcel Lionel Czaja, Seraina Deplazes, Sebastian Döpel, Caroline Dreier, Cornelia Ernst, Julie Freyer, Anouk Fricker, Laura Fricker, Beatrice Anna Maria Galimberti, Katrin Gisler, Lilian Gröflin, Patrik Gubler, Christophe Gunzenhauser, Annermarie Haase, Jasmin Häcker, Reto Hänni, Lara Hess, Lisa Cécile Hug, Simon Hürbin, Aleksandar Ivanisevic, Sofia Jensen, Sebastian Kaufmann, Michael Klar, Basilius David Kupferschmied, Alexandre Leemann, Tatiana Mangold, Melanie Matzler, Lukas Meyer, Christian Martin Meyer, Alek Mor, Yannick Moser, Carole Muller, Nicholas Müller, Almira Muric-Elkasovic, Claudia Oberle, Thierry Ott, Thanusa Rajaratnam, Timon Alexander Reinau, Flurin Riederer, Nora Rosenthaler, Anne Roszkopf, Dominique Florian Schaub, Andrea Anna Schmid, Marianne Sophie Schmid-Alge, Cécile Schmidlin, Eva Schürmann, Kristina Siegler, Gabriel Stäubli, Thierry Steib, Lorena Steiner, Rafael Marc Studer, Daniela Sumi, Christian Suter, Lara Tang, Viktorija Tarasova, Flurina Viermann, Rebecca Vionnet, Efraim Waltuch, Lea Weber, Patricia Wernli, Fanni Widmer, Carola Winzeler, Patrick Wolf, Benedikt Zumsteg, Sascha Zumstein.

Promotion (Dr. iur.)

Nicola Inglese, Beat Jucker, Anina Kuoni, Fabian Leimgruber, Huini Li, Claude Schrank, Tony Schütz, Andreas Martin Steffen, Alexander Suter. ius.unibas.ch

Soziales und Kultur bedacht

Vergabungen der CMS

Basel. Die Christoph Merian Stiftung unterstützt Institutionen und Projekte in den Förderungsbereichen Soziales & Stadtentwicklung sowie Kultur mit insgesamt 284 000 Franken. Der grösste Betrag von 135 000 Franken geht an den von der CMS im Jahr 2004 mitinitiierten Familienpass in den Jahren 2016 bis 2018. Der Verein Regenbogen erhält 20 000 Franken, der Verein Café Secondas 15 000 Franken, das Projekt «Schnitzeljagd» 35 000 Franken, der Verein ZeitRäume Basel 40 000 Franken, der Verein Yolda-Unterwegs 15 000 Franken und die Offspace-Broschüre «A Roland for an Oliver» 10 000 Franken.