

Einkaufen ohne Umwege

Ohne Umwege kann man in Riehen und Bettingen einkaufen. Gemeint ist damit, dass regionale Produkte in unmittelbarer Nähe entstehen und bezogen werden können. Kurze Wege sind umweltschonend und sowohl für Kunden als auch für Produzenten attraktiv. Wer die Stofftasche dabei hat, kann plastik- und verpackungsfrei einkaufen.

Milchautomat

Baselstrasse 67, 4125 Riehen

Frische Milch vom Maienbühlhof kann rund um die Uhr bezogen werden. Die Milch stammt von rund 30 Kühen, welche auf Flächen um Riehen weiden.



Foto: Michèle Fallier

Kirschen und Schnäpse

Leimgrubenweg 97, 4125 Riehen

Familie Fischer verkauft während der Saison täglich im Zentrum von Riehen die Königin der Früchte – nämlich «Riehemer Chirsi». Direkt ab Hof gibt es zudem verschiedenste Schnäpse. Diese eignen sich auch als Weihnachtsgeschenk.



Foto: AUE Kanton Basel-Stadt

Eierabo

Maienbühlsträsschen 31, 4125 Riehen

Eier sind vom Maienbühlhof im Abo erhältlich. Bei Interesse an einem Abo melden Sie sich bei Ivon Karle und Hermann Arni via mail@maienbuehl.ch



Foto: pixabay.com

Freitagsmarkt

Schmiedgasse, 4125 Riehen

In der Region Gewachsenes und Produziertes kann am Freitag am Wochenmarkt in der Schmiedgasse erworben werden.



Foto: Kulturbüro Riehen

Hofladen Bettingen

Brohegasse 9, 4126 Bettingen

Äpfel, Süssmost, Birnen, Kürbis, Freilandei, Kartoffeln, Nüsse, Zwiebeln täglich von 7 bis 19 Uhr. Am Samstagverkauf gibt es Brot, Zopf, Rohmilch, Konfitüren, Mehl, Natura-Beef und Rauchwürste. Aktuelle Informationen: www.frischvomhof.ch



Foto: Regula Fischer Wiemken

Kürbis vom Hof St. Chrischona

St. Chrischona, 4126 Bettingen, und beim Bahnübergang Schmiedgasse, 4125 Riehen

Eine bunte Vielfalt an Speise- und Zierkürbissen (das Foto zeigt den Kürbisstand an der Schmiedgasse beim Bahnübergang).



Foto: Regula Fischer Wiemken

Weitere Informationen zum Thema «Direkt vom Hof» hat das Amt für Umwelt und Energie auf einer Webseite zusammengefasst. Unter <https://www.aue.bs.ch/landwirtschaft/direktvomhof.html> sind Informationen zu den Angeboten der einzelnen Landwirtschaftsbetriebe zu finden.

Dominik Schärer,
Gemeinde Riehen
Regula Fischer Wiemken,
Gemeinde Bettingen

Vom sinnvollen Umgang mit Restlebensmitteln

Patrick Huber: Philippe Hofstetter, Sie sind Präsident des Vereins Gassenküche Basel, die gerade im Bereich «Foodwaste» eine immer grössere Rolle einnimmt. Da die Produktion von Lebensmitteln viele Ressourcen benötigt, ist es nicht nur aus ethischer Sicht, sondern auch aus der Perspektive der Nachhaltigkeit sinnvoll, so wenig Lebensmittel wie möglich zu verschwenden. Inwiefern engagiert sich die Gassenküche beim Thema «Foodwaste»?

Philippe Hofstetter: Die Gassenküche setzt sich seit Jahren gegen Foodwaste ein und arbeitet mit Institutionen zusammen, die sich gegen Ressourcenverschwendung einsetzen. Ausserdem beziehen wir Tagesreste, grössere und variable Mengen an Brot, namentlich von der Bäckerei Kult, der Minerva Schule, der Bäckerei Rebon, vom Hof Kleiber in Biel-Benken, der Schmätzi Bioholzofenbackstube und von Foodsharing Basel. Bei grösseren Mengen (zirka 500 Kilogramm pro Monat) Brot, Obst, Gemüse, Früchten und Schokolade beliefert uns vor allem die Schweizer Tafel.

Die Gassenküche rät, Lebensmittel nach Aussehen, Geruch, Konsistenz, Geschmack und gesundem Menschenverstand zu beurteilen und begrüst Vorstösse, welche die Ausgestaltung der Labels «zu verbrauchen bis» und «mindestens haltbar bis» hinterfragen. Leider fallen diverse Lebensmittel darunter, die noch geniessbar wären, aber nicht mehr abgegeben werden dürfen. Produkte mit «Mindestens haltbar bis» dürfen, gemäss Richtlinie der Schweizer Tafel in Absprache mit dem Lebensmittelinspektorat bis sechs Tage nach, solche mit «zu verbrauchen bis» nur bis zum offiziellen Datum abgegeben werden.

Oftmals ist im Voraus nicht bekannt, ob und wie viele Lebensmittel am Ende der Woche oder des Anlasses übrig bleiben. Kann man sich als Privatperson, Verein oder kleines Unternehmen an Sie wenden? Auch spontan?

Die Schweizer Tafel oder Foodsharing Basel sind die besseren «Spontan-Abnehmer», sowohl für kleine als auch für grössere Mengen. Vielleicht ken-



Ein komplettes Menu, serviert in der Gassenküche.

Fotos: zVg

nen Sie die diversen Abgabeböden/Kühlschränke (Fair-Teiler) für Lebensmittel in ganz Basel bereits?

Natürlich freuen sich unsere Gäste immer wieder über mit uns abgesprochene Natural-Spenden, zum Beispiel in Form von einer Packung «Schoggistängeli». In jedem Fall helfen Sie uns mit einer Geldspende, denn namentlich Fleisch und leicht verderbliche Lebensmittel müssen wir selber einkaufen.

Sind Sie als Verein überhaupt auf Spenden angewiesen?

Die Gassenküche finanziert sich zu einem Grossteil, das heisst zu rund zwei Dritteln, über Spendengelder und stellt mit Sorge fest, dass die Spenden kontinuierlich abnehmen, wohingegen die Gästezahlen und die abgegebenen Mahlzeiten steigen. Die Gassenküche wird durch etwa 50 freiwillige Helferinnen und Helfer unterstützt, deren unentgeltlich geleistete Arbeit rund 4500 Arbeitsstunden ausmachen (weitere Informationen: <https://gassenkueche-basel.ch/>).

Die Lokale Agenda 21 Riehen zieht folgende Schlüsse: Neben den Erfahrungen aus der Gassenküche

sind die Hinweise zum Umgang mit Foodwaste sehr interessant. Philippe Hofstetter zeigt auf, wie jede und jeder etwas tun kann im Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung. Entgegen einer viel verbreiteten Meinung ist die Gassenküche jedoch nicht der ideale Abnehmer für spontan übrig gebliebene Lebensmittel – dafür gibt es geeignetere Partner.

Patrick Huber,
Lokale Agenda 21 Riehen



Philippe Hofstetter, Präsident Verein Gassenküche.

Nahrungsmittel und ihre Treibhausgasemissionen

Bei Treibhausgasen denken viele an Flugreisen, Ölheizungen oder die Grossindustrie. Mobilität und Heizen sind selbstverständlich mitverantwortlich für den Ausstoss von klimawirksamen Gasen. Aber auch

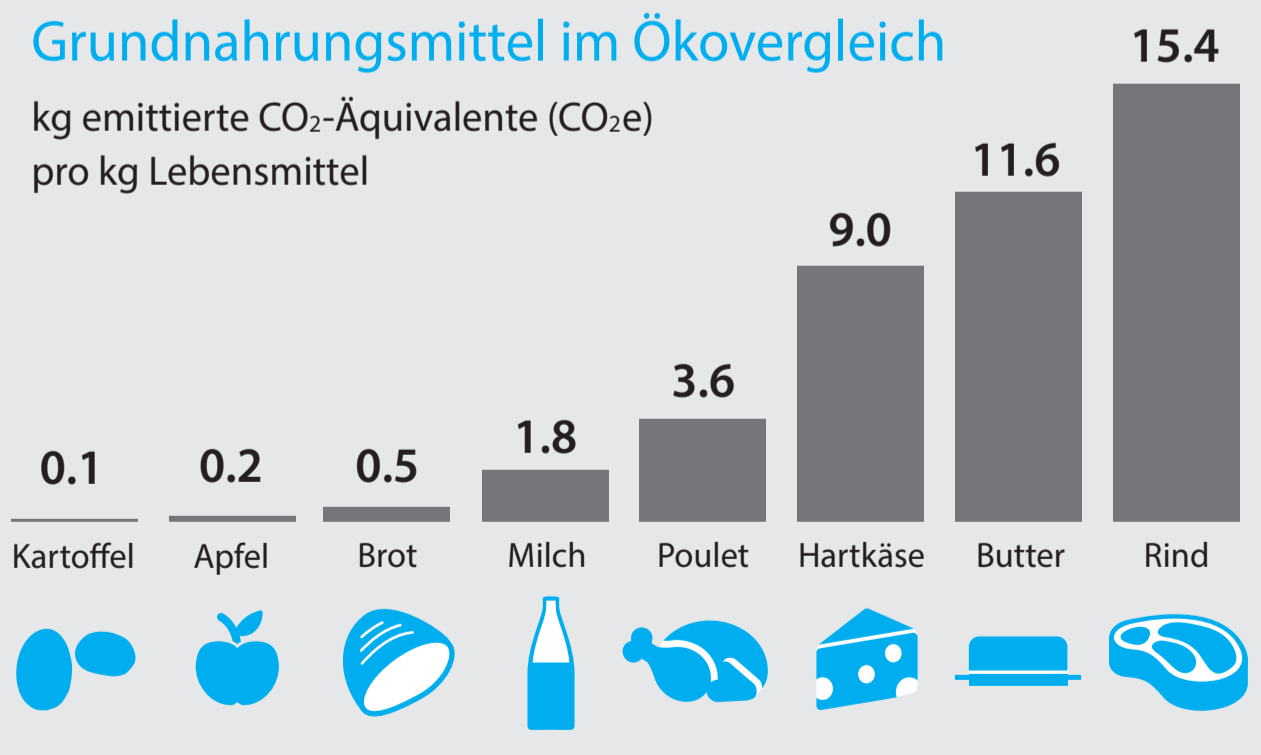
unser Essverhalten hat einen Einfluss auf das Klima. Herstellung, Transport und Entsorgung von in der Schweiz konsumierten Nahrungsmitteln produzieren 31 Prozent der gesamten ausgestossenen

Treibhausgase. Fleisch und weitere tierische Produkte tragen von allen Lebensmitteln am meisten dazu bei. Hier einige Beispiele in Form einer Grafik.

Jasmin Gianferrari, IWB

Grundnahrungsmittel im Ökovergleich

kg emittierte CO₂-Äquivalente (CO₂e) pro kg Lebensmittel



E-Mail-Briefkasten

Haben Sie Fragen oder Anregungen zum Thema «Energie in Riehen»?

Nutzen Sie den E-Mail-Briefkasten energie@riehen.ch, oder die Internetseite www.energiestadt-riehen.ch.

Die RZ-Serie «Energie Riehen» wird unterstützt von:



GEMEINDE
BETTINGEN

