



Essen & Trinken



Süsse Früchte aus der Nähe: Im sommerlichen Webergässchen werden Kirschen aus Riehen feilgeboten.

Wein, Kirschen und noch mehr

MICHÈLE FALLER

In Riehen produzieren wenige Landwirte auf viel Fläche unter anderem Nahrungsmittel. Ein Teil davon verlässt das Dorf. Hier bleiben die Lokalgrössen Wein und Obst – und etwas weniger prominent noch einiges mehr.

Es ist ein sonniger Julitag. Hinter der Fondation Beyeler bewegt sich das Getreide im Wind und auf der anderen Seite donnert ein mit Heuballen beladener Lastwagen vorbei. Auf dem Markt stehen die Leute Schlange an einem Stand mit der Aufschrift «Riechener Chirsi». Im Feinkostgeschäft um die Ecke wird ein breites Angebot an einheimischem Wein feilgeboten und in der Gelateria gegenüber Milch von hiesigen Kühen. Riehen, das Bauerndorf?

LANDWIRTSCHAFT ALS EXISTENZGRUNDLAGE

Natürlich war Riehen einmal ein Bauerndorf. Das lernen die Riehener Kinder in der Schule und die Einbürgerungswilligen bei seriöser Vorbereitung. Andere erkennen es am Lettackerweg, der auf einstiges Ackerland mit lehmigem Boden verweist, am Vierjuchartenweg oder am Flurnamen «Kuhstelli» zwischen Grendelgasse und Erlensträsschen. Bis ins 19. Jahrhundert lebten die meisten Riehenerinnen und Riehener von der Landwirtschaft. Kleinbauern, die mit ihrem Grundbesitz allein ihre Familien nicht ernähren konnten, arbeiteten zusätzlich als Tagelöhner auf grösseren Bauernhöfen oder in der Fabrik. Wichtig waren der Getreide-, Obst- und Weinanbau. Ende 19. Jahrhundert fand wie in der restlichen Schweiz eine Verschiebung zu vermehrter Vieh- und Milchwirtschaft statt.

«Hiermit erlaube ich mir höflichst die Anfrage, ob in Ihrer Gemeinde ein Landwirt die Möglichkeit bietet, einer Familie von 5 Personen Wohnraum zu beschaffen gegen Arbeitsleistung.» Das Schreiben aus Berlin an den «Herrn Bürgermeister der Gemeinde Riehen» vom März 1959 wurde abschlägig beantwortet: «Leider ist es [...] nicht möglich hier, die von Ihnen gewünschte Wohngelegenheit zu finden, ganz abgesehen davon, dass hier sozusagen überhaupt keine Landwirtschaft mehr betrieben wird.»¹

Das würden die lokalen Bauern so wahrscheinlich nicht unterschreiben, weder damals noch heute. Sieben von acht landwirtschaftlichen Betrieben des Kantons Basel-Stadt befinden sich in Riehen und Bettingen – auch letztere bewirtschaften Riehener Boden – und gemeinsam mit den beiden Winzern bearbeiten sie immerhin eine Nutzfläche von 389 Hektaren, davon 67 im benachbarten Deutschland. Die mittlere Nutzfläche der baselstädtischen Haupterwerbsbetriebe ist beeindruckende zweieinhalb Mal grösser als der Schweizer Durchschnitt im Talgebiet. Auch Bienen gibt es in Riehen überdurchschnittlich viele. Etwa dreissig Imkerinnen und Imker betreuen insgesamt zirka dreihundert Bienenvölker, die bei gutem Wetter und Tracht, also Nektar und Honigtau der Pflanzen, jährlich 20 bis 40 Kilo Honig pro Volk produzieren.

LANDSCHAFTSSCHUTZ UND NAHRUNGSMITTELPRODUKTION

Dennoch hat die Bedeutung der Landwirtschaft in Riehen wie überall seit der Industrialisierung abgenommen. Und während sich im Briefwechsel von 1959 Unsicherheit über die Weiterexistenz der Landwirtschaft ausdrückte, wird heute der verloren gegangene volkswirtschaftliche Stellenwert derselben mit anderem Sinn und Inhalt gefüllt: Weg von der rein quantitativen Nahrungsmittelproduktion und hin zu Landschaftsschutz und -pflege. Alle Landwirte in Riehen und Bettingen bearbeiten einen grossen Anteil an extensiven Wiesen, die nicht gedüngt und nur einmal pro Jahr gemäht werden. Das fördert die Biodiversität, dient aber auch dem Landschaftsbild und bringt Direktzahlungen von Bund und Kanton mit sich. Und doch hält das im Jahr 2000 erarbeitete Leitbild für die Landwirtschaft im Kanton Basel-Stadt fest: «Die Produktion von Nahrungsmitteln bleibt in Basel eine zentrale Position für die bäuerliche Identität.»² Zum Beispiel von Reben und Obst, insbesondere Kirschen, die schon seit geraumer Zeit als Vorzeigeprodukte gelten. Das hat in erster Linie nicht mit Marketing, sondern mit geologischen Prozessen zu tun, die während Millionen von Jahren das Tal der Wiese zwischen Tüllinger Hügel und Dinkelberg formten. Wegen der warmen Fallwinde am Westfuss des Dinkelbergs ist das Klima in Riehen besonders mild, was dem Obst- und Weinbau zugutekommt und die Früchte früher als in den umliegenden Gebieten reifen lässt.

RIEHENER SCHLIPFER IN ZÜRICH

Weinbau wurde in Riehen bereits im 8. Jahrhundert betrieben und um 1770 hatte das Dorf eine über das ganze Gemeindegebiet verteilte Rebfläche von etwa 70 Hektaren. Bevor der Einwohnerrat 1979 den gemeindeeigenen Rebberg im Schlipf anlegen liess, war es noch eine knappe halbe Hektare, heute sind es wieder fast fünf. Thomas Jost, Pächter des 3,2 Hektaren umfassenden gemeindeeigenen Rebbergs, erntet jährlich rund 20 Tonnen Trauben. Die Hälfte davon geht an die Coop-Kellerei, die andere Hälfte verarbeitet Jost zu etwa 10 000 Flaschen



Markus Graber vom Spittelmatthof vor dem kleinen Hofladen – nunmehr dem einzigen in Riehen.

Wein. Auch Urs Rinklin – der Enkel des Zwetschgenentdeckers Rudolf Rinklin, nach dem ein Typ der Sorte Hauszwetschge benannt ist – erntet auf 3,5 Hektaren seines Landes, das zu knapp zwei Dritteln in Deutschland liegt, jährlich gut 20 Tonnen Trauben, was zirka 20 000 Flaschen Wein ergibt. Seine Weine sind – zusammen mit Hefebrenn und Marc sowie Honig von Vaters Bienen – direkt ab Hof erhältlich, bei Henz Delikatessen in Riehen und im Fachgeschäft Paul Ullrich in Basel und Zürich. Dieselben Verkaufsorte beliefert Jost mit Weinen, die auch in der gehobenen Gastronomie zu finden sind.

«S Dorf isch igradmt mit blühende Chirsibäum. Uf de Matte gege d Wiese-n-abe, gege s' Maiebüehl und dr Chrischonawald, bis ans Rüteli ufe und ans Hörnli füre: überall isch's schneewiss und die saftige Matte bilde dr grünen Teppich.»³ So schwärmte 1945 die «Riehener Zeitung». Und schon in den 1660er-Jahren standen so viele Obstbäume auf den Riehener Äckern und Rebflächen, dass diese einem Chronisten «den Wälderen, mehr als Ackern und Reben»⁴ vergleichbar schienen. Doch bereits kurz nach der oben beschriebenen Blütenidylle veränderte sich der Obstbau in Riehen stark. Zwischen 1951 und 1989 schrumpfte der Bestand der Hochstamm-Obstbäume von rund 50 000 auf 1400. Der starke Rückgang ab den 1970er-Jahren hing mit neuen Obstkulturen zusammen, doch auch Krankheiten, von der eidgenössischen Alkoholverwaltung ausgerichtete Fällprämien und der Umstand, dass sie den landwirtschaftlichen Maschinen im Weg standen, bedeuteten das Ende vieler Obstbäume. Mittlerweile ist deren Wichtigkeit für Landschaftsqualität und Tierwelt unbestritten. Heute werden Jungbäume von der Gemeinde verbilligt abgegeben, Beratung ist kostenlos und Prämien erhält, wer Hochstammobstbäume auf seinem Land stehen hat und pflegt. 1998 wurde mit der Pflanzung des Obstschaugartens im Brühl die Bedeutung von selten gewordenen

Obstbäumen als lebende Zeugnisse der Kulturgeschichte weiter betont. Diese können übrigens auch einzeln gepachtet werden.

Die Riehener Kirschen aber, die im sommerlichen Webergässchen reissenden Absatz finden, stammen von kleinen Spindelbäumen, die auf einer Hektare Land auf dem Hof Fischer am Leimgrubenweg gedeihen. Die Anlage mit den 764 Bäumen, die 6 bis 10 Tonnen Früchte pro Jahr hergibt, existiert seit fünf Jahren. Damit führen die Fischers die Familientradition mit zeitgemässen Mitteln fort. Nicht nur, dass es neuere Sorten sind, die grössere Kirschen ergeben; die Ernte gestaltet sich ohne schwindelerregende Leitern und auf kleinem Raum viel effektiver. Hochstammbäume mit Zwetschgen und Äpfeln gibt es auch, aber für Eigengebrauch, Most- und Brennobst – wie bei allen Riehener und Bettinger Landwirten. Markus Fischer, der auch Kommunalarbeiten wie den Häckseldienst erledigt, stellt fest: «Man muss sich spezialisieren – und das so professionell wie möglich.»

DIE BAUERN ALS SPEZIALISTEN

Spezialisiert haben sich alle, nicht zuletzt, um sich nicht gegenseitig zu konkurrieren. Thomas Kyburz vom Bäumlihofgut mit seinem Blumenfeld, Marianne und Hanspeter Schmutz vom Maienbühlhof mit der Milchwirtschaft, die bis vor wenigen Jahrzehnten noch von allen Bauern der Basler Landgemeinden betrieben wurde, die Brüder Alfred und Markus Graber vom Spittelmatthof in den Langen Erlen mit Biolandbau, insbesondere Rindfleischproduktion. Ebenfalls biologisch werden die Schafe von Kari und Catherine Senn-Cron gehalten, deren Fleisch im Direktverkauf an Privatkunden aus der unmittelbaren Umgebung geht. Der Hof im Autäli ist der einzige Nicht-Haupterwerbsbetrieb und mit 5 Hektaren Nutzfläche deutlich kleiner als die sechs übrigen, die Flächen zwischen 45 und 81 Hektaren bewirtschaften. Die Bettinger Landwirte Marianne und Walter Landolt vom Hof St. Chrischona sind ebenfalls auf Mutterkuhhaltung zwecks Rindfleischproduktion spezialisiert; Familie Gerber von der Brohegasse in Bettingen auf die Direktvermarktung.

«Mit Kernobst kann man fast das ganze Jahr am Markt tätig sein; damit ist es prädestiniert für die Direktvermarktung», erklärt Patrick Gerber. Auf 2 Hektaren bauen Gerbers auf der Bischoffhöhe in Riehen Zwetschgen, Äpfel, Birnen und Aprikosen mit Spindelbäumen an, die sie auf dem Markt in Riehen und im Hofladen verkaufen. Dort gehen auch Brot aus eigenem Getreide mit Walnüssen von eigenen Bäumen über den Ladentisch, Naturabeef-Rindfleisch von den rund vierzig Mutterkühen, Eier sowie Sonnenblumen und Kürbisse vom Bäumlihofgut. Einen Mini-Hofladen gibt es auch in Riehen, und zwar auf dem Spittelmatthof. Bis vor Kurzem wurde dort noch Rindfleisch verkauft, das nun in den Grosshandel geht; heute besteht das kleine Sortiment aus Eiern, Kirsch und Honig.

KIRSCHEN UND WEIN BLEIBEN IM DORF

Das von allen Riehener und Bettinger Bauern in integrierter Produktion angebaute Getreide, das mengenmässig alle anderen Produkte hinter sich lässt, geht als Brotweizen und Futtergetreide an Grossabnehmer und wird in der Schweiz zu Brot oder Futtermittel verarbeitet und verkauft. Die Mastschweine vom Hof Fischer und vom Maienbühl, die Milch von ebendort, Landolts Naturabeef und das Bio-Rindfleisch der Brüder Graber gehen allesamt in den Grosshandel. Was in Riehen selber bleibt, macht abgesehen von Obst und Wein einen kleinen Teil der Gesamtproduktion aus: Schnäpse, Eier und in der Mosterei der Gemeinde Riehen hergestellter Most aus Äpfeln von Hochstammbäumen – die einzig rentablen, da man sie schütteln kann – gehen vor allem an Privatkunden, Kürbisse vom Bäumlihof und vom Hof St. Chrischona sowie Früchte vom Autäli gibt es an unbewachten Verkaufsständen. Brot und Milch vom Maienbühlhof findet man am Riehener Markt beziehungsweise in der «Gelateria Castellosso» – pur oder in der Glace. Die verschiedenen Imker verkaufen ihren Honig meist privat, viele Riehener Sorten sind aber auch in der Gelateria, bei Henz, auf dem Markt und sogar auf dem Sekretariat des Gymnasiums Bäumlihof erhältlich. Typisch städtische landwirtschaftliche Produkte sind die «Naturerlebnis Riehen» genannten Bauernhofbesichtigungen für Schulklassen sowie Caterings, wie sie Conny Rinklin und Janine Fischer anbieten.

Mit der Maienbühl-Milch im «Gelato», dem Riehener Honig auf dem Schnittchen und dem Schlipfer im Weinglas identifiziert sich die ansässige Bevölkerung, was die Wichtigkeit der Direktvermarktung erklärt. Im soeben erschienenen Schlussbericht zum «Entwicklungskonzept 2020 Landwirtschaft Basel»⁵ wird aber auch bestätigt, was viele Landwirtinnen und Bauern selber sagen: Nämlich wie schwierig sich die Direktvermarktung mit den grösser gewordenen Betrieben, personellen Engpässen und abgelegenen Höfen gestaltet. Deshalb muss man nach einigen Riehener Erzeugnissen ein bisschen suchen. Doch das lohnt sich: Denn man weiss, woher sie kommen und auch, wen man mit dem Kauf unterstützt. Und schmecken tun sie mit dem Hintergrundwissen, dass nie die ganze Riehener Bevölkerung davon satt werden könnte, immer noch gut – oder vielleicht sogar noch besser?

¹ Gemeindearchiv Riehen, Reg. Nr. 700.1.1, Dokumentationsstelle Riehen.

² Hansueli Dierauer: Konzept zur Entwicklung einer nachhaltigen Landwirtschaft im Kanton Basel-Stadt, Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL), Frick 2001, S. 43.

³ H. N.: Euser Dorf im Blüetezauber, in: Riehener Zeitung, 6.4.1945.

⁴ Zitiert nach Michael Raith: Gemeindekunde Riehen, Riehen 1988, S. 68.

⁵ Hansueli Dierauer: Entwicklungskonzept 2020 Landwirtschaft Basel, Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL), Frick 2014.