

CARTE BLANCHE

Glücklich-konservativ



Franz C. Widmer

Mit dem späten Frühling kommen die guten Nachrichten ins Dorf und aus dem Dorf. Das Buch «Riehen – ein Porträt» hat glänzende Rezensionen erhalten und wünscht sich viele Käufer (und gelesen zu werden). Die Bevölkerungsbefragung Riehen 2009 profitiert von einem weltweit wohl einmalig guten Rücklauf, wie die Statistiker sagen; mit rund 1000 Antworten wagen die Meinungsforscher üblicherweise ihre Prognosen für die ganze Schweiz.

Bei der vom Basler Statistischen Amt gemachten Arbeit sind Fehler also auszuschliessen, Zweifel an den Resultaten überflüssig wie ein Kropf: Wir leben gerne im grossen grünen Dorf! Sogar sehr gerne, (fast) rundum zufrieden.

Und das wird weiterhin so sein – dies die nächste gute Nachricht. Denn auch die Kinder sind glücklich, wie der Workshop fürs Unicef-Label «Kinderfreundliche Gemeinde» an der Primarschule Erlensträsschen gezeigt hat. Denn relativ bescheiden sind doch die Wünsche, die da von rund hundert Kindergärten und Primarschülern zusammengetragen worden sind. Ein paar Tierwesen mehr sollte es in Riehen geben wie jene im Autäli, wo Andreas Wenk sein Pferd, die Esel, Lamas, Alpakas und Ziegen weiden lässt. Vielleicht noch ein Trampolin, wo man aber wie auf der Post Nummerli ziehen muss, damit alles seine Ordnung hat. Und natürlich ein Schwimmbad wie in jedem anderen Dorf – aber diesen Wunsch können wir unsern Kindern mit einem Ja am 25. April leicht erfüllen.

Kurz: Die Riehener sind mit ihrem Riehen glücklich und zufrieden. Kein Wunder, würden da die Politologen diagnostizieren, haben bei den Wahlen die eher konservativen Kräfte gewonnen und wird es immer schwieriger, neue Projekte anzupacken. Jüngste Beispiele sind der Umbau des Gesundheitswesens, die Entwicklung des Dorfkerns oder die Planung fürs Stettenfeld. Weitere werden folgen. Denn wer glücklich ist und zufrieden mit dem, was er hat und wie es ist, der will gar keine Veränderungen.

Diese Erfahrungen machen wir auch in unserem Verein «Pro Riehen». Die Begeisterung über unsere verschiedenen Aktivitäten in Sachen Gemeindeförderung hält sich – zurückhaltend ausgedrückt – in engen Grenzen. Es sind immer die gleichen Organisationen und Leute, die mitmachen, sei dies an der Regio-Messe in Lörrach (die noch bis Sonntag dauert und auch für den Riehener Stand wieder ein schöner Erfolg ist) oder bei der Aktion mit der Pro-Riehen-Card.

Verdriessen lassen wir uns nicht. Wir brauchen in und für Riehen neue Ideen. Denn Stillstand – in Zufriedenheit und Selbstzufriedenheit – bringt immer Rückschritt. Den besten Beweis liefert auch hier die Bevölkerungsbefragung: Unzufrieden sind wir im grossen grünen Dorf eigentlich nur mit der Gastronomie. Aber da kann wohl auch «Pro Riehen» nicht helfen.

Franz C. Widmer, Jg. 1942, lebt in Riehen, ist Journalist und Präsident von Pro Riehen.

IMPRESSUM

Verlag:
Riehener Zeitung AG
Schöpligässchen 8, 4125 Riehen
Telefon 061 645 10 00
Fax 061 645 10 10
Internet www.riehener-zeitung.ch
E-Mail redaktion@riehener-zeitung.ch
inserate@riehener-zeitung.ch
Leitung Patrick Herr

Redaktion:
Patrick Herr (ph), Leitung
Rolf Spiesler-Brandner (rs)
Sandra Ziegler (sz)

Freie Mitarbeiter:
Nikolaus Cybinski, Philippe Jaquet (Fotos),
Lukas Müller (Im), Franz Osswald (of),
Daisy Beck, Paul Schorno (ps), Toprak Verguz (ty)

Inserate:
Martina Eckenstein, Leitung
Sabine Fehn, Noemi Diezig
Telefon 061 645 10 00, Fax 061 645 10 10

Abonnementspreise:
Fr. 78 – jährlich (Einzelverkaufspreis Fr. 2.–)
Abo-Bestellung über Telefon 061 645 10 00
Erscheint wöchentlich im Abonnement.
Redaktions- und Anzeigenschluss: Dienstag, 17 Uhr.
Wiedergabe von Artikeln und Bildern, auch aus-
zugsweise oder in Ausschnitten, nur mit ausdrück-
licher Genehmigung der Redaktion.

NATUR IN RIEHEN (Serie) Das Reservat Etmatten

Ein Waldstück im Wandel

Auf einem Spaziergang durch die ehemalige Auenlandschaft der Langen Erlen trifft man nördlich der Entenweiher der Ornithologischen Gesellschaft Basel am Erlensträsschen auf das Pro-Natura-Reservat Etmatten. Aufgrund seiner Lage in der Grundwasserschutzzone 1 ist es nicht öffentlich zugänglich, was es zu einem Zufluchtsort für die immer selteneren Feldhasen und sogar für Rehe macht. Es ist vom Erlensträsschen aus aber gut einsehbar: Der aufmerksame Beobachter wird zwischen vielen Eschen ein paar wenige Blautannen entdecken. Diese ursprünglich aus dem Südwesten der USA stammenden Bäume sind Reste einer Blautannenplantage aus den Fünfzigerjahren, die wegen Parasitenbefalls schon 1985 gerodet wurde. Es entstand eine mit 196 Pflanzenarten artenreiche Vegetation («Schlagflora»). Ein absolutes «Muss» für Pro Natura Basel hier ein Naturreservat einzurichten.

Durch die jahrzehntelange Pflege der Blautannenplantage (Mulchung des Unterwuchses) war der Boden aber sehr nährstoffreich, sodass die artenreiche Schlagflora schnell von Brombeeren, Brennnesseln und Eschen überwuchert wurde und der ökologische Wert verloren ging. Schutzziel und Pflege mussten angepasst werden: Mit Unterstützung des Amtes für Wald beider Basel, der Fachstelle für Umwelt der Gemeinde Riehen, der IWB und der Walder-Bachmann-Stiftung soll mit der Zeit ein lichter Mischbestand autochthoner Laubbaumarten mit einheimischen Strüchern entstehen. Schon heute wird durch entsprechende Pflege die



Die Früchte des Pfaffenhütchens dienen als Nahrungsgrundlage für über 20 Vogelarten.

Foto: Dr. Sylvia Kammermeier

dichte Eschenmonokultur schrittweise durch ökologisch wertvolle Eichen, Weiden und Ulmen sowie strauchbewachsene Lichtungen ergänzt und ersetzt. Am Ufer des neuen Teichs haben die IWB zudem viele einheimische Sträucher wie Hasel, Weissdorn und Pfaffenhütchen gepflanzt.

Im Frühling und Frühsommer ist vom Erlensträsschen aus vor allem morgens und früh abends das Konzert der Singdrossel zu hören. Im Spät-

sommer und Herbst entzücken den Betrachter die rosa-orangen Früchte des Pfaffenhütchens. Sie dienen neben dem Rotkehlchen über zwanzig weiteren Vogelarten als Nahrung, sind aber für Menschen giftig. Falls die Pflegearbeiten erfolgreich sind, wird im Etmatten vielleicht auch eines Tages wieder der Gesang der Nachtigallerklingen. Bis dahin mag es noch ein langer Weg sein, aber es lohnt sich ...
Dr. Sylvia Kammermeier

Pro Natura Basel und ihre Naturschutzgruppe Riehen stellen in diesem Jahr in der Riehener Zeitung monatlich eines ihrer Reservate oder sonstige wertvolle Lebensräume in Riehen und Bettingen vor. Sie können auf einer Familienveloutour im Sommer besichtigt werden. Das begleitende Sonderheft «Natur in Riehen – eine Erlebnisreise» ist erhältlich bei Pro Natura Basel, Postfach 419, 4020 Basel oder sektion-bs@pronatura.ch.



Die restlichen Blautannen werden Schritt für Schritt durch Eichen, Ulmen, Weiden und einheimische Sträucher ersetzt.

Foto: Dr. Sylvia Kammermeier



Im Frühling ertönt der Gesang der Singdrossel in und um das Gebiet Etmatten.

Foto: Benz Müller

RENDEZ VOUS MIT ...

... Sara Bisonni

Im Vor etwa achtzehn Monaten hat die in Riehen wohnhafte Sara Bisonni ihr Talent zum Backen entdeckt. Cupcakes nach US-Vorbild sind ihre Passion.

Sie ist durch und durch auf die Welt der Fünfzigerjahre eingestellt, die Riehenerin Sara Bisonni. «Mir gefällt einfach der Lifestyle dieser Zeit, die Kleider und das ganze Drumherum», erklärt sie gegenüber der Riehener Zeitung. «Ich sehe gerne alte Filme wie «Breakfast At Tiffany's» und kaufe gerne in Secondhandshops ein.»

Sara Bisonni hat einen spannenden und etwas verschlungenen Werdegang hinter sich. Vier Jahre lang besuchte die heute 20-Jährige das Gymnasium. Zuerst wollte sie Journalistin werden, oder Schriftstellerin. Später absolvierte sie ein Praktikum bei einer Modedesignerin und bewarb sich in der Folge für eine Lehrstelle als Schneiderin. Im August 2010 kann sie nun gemeinsam mit anderen Frauen an der Lehrwerkstatt der Berufsschule ihre dreijährige Ausbildung beginnen. «Man nennt diesen Beruf heute Bekleidungs-gestalterin Fachrichtung Damenbekleidung», schmunzelt sie. «Aber im Prinzip sind wir Schneiderinnen.»

In ihrer Freizeit hat die initiativ Fünftes-Liebhaberin schon immer gerne gebacken. Vor etwa achtzehn Mo-



Spezialistin für raffinierte Cupcake: Sara Bisonni.

Foto: Lukas Müller

naten entdeckte sie eine feine Süsseigkeit, die vor allem in den Vereinigten Staaten sehr populär ist und jetzt auch in Europa immer mehr in Mode kommt – die sogenannten Cupcakes. Ein Cupcake ist nichts anderes als ein kleiner, edler Kuchen, welcher in einer tassenähnlichen Backform ausgebacken wird und zum Abschluss mit einem Guss respektive mit einer

Cremerhaube versehen wird. Cupcakes ähneln den grösseren Muffins, sie schmecken jedoch aufgrund ihres weicheren Teigs und ihrer intensiveren Süsse ganz anders als ihre grossen «Verwandten».

Sara Bisonni hat sich in den vergangenen Wochen Fachliteratur in Englisch und Deutsch gekauft und sich ganz eingehend mit dem Wesen

und der Produktion von Cupcakes befasst. Sie stellt die köstlichen Leckerbissen mittlerweile in den verschiedensten Variationen her: Kaffee-Nuss, Vanille, Mokka, Schokoladen (weiss, hellbraun, dunkel) und Kokosnuss. Für Geburtstage zaubert sie auch gerne spezielle Buchstaben auf die kleinen Köstlichkeiten. «In den Sommerferien war ich mit meinem Freund in Hamburg. Im dortigen Schanzenviertel haben wir ein kleines Café namens «Liebes Bisschen» entdeckt, welches ich als Geheimtipp allen sehr empfehlen kann», lächelt sie. Was wäre denn der Traum der initiativen Schneiderin und Konditorin für die Zukunft? Die Antwort lässt nicht lange auf sich warten: «Ich träume davon, mich eines Tages selbstständig zu machen, und einen Laden mit selbst geschneiderten Sachen und Cupcakes zu eröffnen. Aber bis dahin ist es noch ein weiter Weg. Ich spiele vorsorglich Lotto. Kürzlich habe ich einen Dreier erzielt und damit 6 Franken verdient.» Das ist doch schon einmal ein guter Anfang, finden wir. Wichtig ist noch folgender Hinweis: Wir haben die Cupcakes probiert, sie sind exzellent. Wer für Geburtstagsgeste, Hochzeit, Party oder sonstige freudige Gelegenheiten eine Anzahl dieser Cupcakes frisch ab Produktion beziehen möchte, kann sich über die E-Mail Adresse sara.bisonni@bluewin.ch mit Sara Bisonni in Verbindung setzen.

