

Jahresbericht Verein plankton 2025



1 Reflexionen über das Gartenjahr

1.1 Rückblick auf die Gemüsesaison

Insgesamt haben wir 70'900 Setzlinge gepflanzt – deutlich mehr als im Vorjahr. Die Vielfalt blieb mit rund 70 Kulturen nicht nur erhalten, sondern wurde durch Experimente wie Yacon, Kiwano, Andenbeeren und Schwarzwurzeln nochmals erweitert. Diese grosse Diversität ist uns ein zentrales Anliegen: Jede Woche sollen 6 bis 8 frische Kulturen in den Kisten liegen – und dieses Ziel konnten wir auch 2025 wieder erreichen, selbst in Phasen, in denen wir wegen vielen Probe-Abos zeitweise deutlich über unserer geplanten Kapazitätsgrenze von 175 Ernteanteilen lagen.

Da wir unser kleines Folientunnel letztes Jahr an den Schnee verloren haben, waren für dieses Jahr kreative Lösungen gefordert. Wir beschlossen, die typischen Tunnelkulturen Auberginen, Peperoni und Gurken komplett im Freiland zu kultivieren. Der warme und trockene Sommer war unserer Experimentierfreude wohlgesinnt – alle Freiland-Sommerkulturen gediehen sehr gut. Insbesondere die Auberginen und Gurken haben Spass gemacht, denn wir haben sie wild als Strauch (Auberginen) beziehungsweise wild rankend am Boden (Gurken) wachsen lassen und nicht wie im Folientunnel üblich hochgebunden. Die Kulturen waren gesünder als im Tunnel und wir hatten weniger Arbeit damit.

Beim Kürbis hingegen mussten wir fast einen Totalausfall hinnehmen – fruchtfolgebedingt standen die Kürbisse dieses Jahr an einem ungünstigen Standort, auf unserem schwierigsten, schweren Tonboden, der entweder lange nass oder bei regenfreien Tagen sofort steinhart ist. Das hat den Kürbissen gar nicht gepasst. Ab dem nächsten Jahr wollen wir sie darum im engen Wechsel mit Zuckermais anbauen – in der Hoffnung auf bessere Nährstoffdynamik, gegenseitige Beschattung und stabilere Bodentemperaturen.

Nach dem extrem nassen Jahr 2024 jagte auch 2025 ein Wetterrekord den nächsten. Der nasse Spätsommer führte zu erheblichen Ausfällen im Lagerkohl – es war alles andere als ein «Kohljahr». Umso glücklicher waren wir, dass auf unserer Fläche am Erlensträsschen der späte Kohl (Palmkohl, Federkohl, Rosenkohl) dann trotzdem noch so schön gedieh. Und auch die langanhaltenden Minustemperaturen um den Jahreswechsel haben uns erneut vor Augen geführt, wie wichtig bei zunehmenden Extremwetterereignissen eine Anbaumethode ist, die Boden und Lebewesen ganzjährig schützt.



Trotz nicht immer einfachen Bedingungen konnten wir kontinuierlich volle Kisten liefern – ein klein wenig stolz auf unsere **solide Planung** und die **zunehmende Erfahrung** im regenerativen Anbau sind wir schon.

Besonders gefreut hat uns, dass auch in diesem Jahr wieder **einzigartige Kreationen der Einmachgruppe** in den Abos landeten – vom Federkohl-Pesto bis zur Tomatenkonfitüre. Ausserdem konnten wir die Gemüse-Abos immer wieder einmal mit Sammelbestellungen von befreundeten Höfen oder Projekten ergänzen. So konnten unsere Abonnent*innen einmal Most vom Biohof Tempikon und ganz spezielle Apfelsorten vom Fruchtwerk in Riehen dazu bestellen.

Neu war dieses Jahr auch, dass plankton bei **TEIKEI** mitwirkt und ein Depot für die Sammelbestellungen bereitstellt. Orangen, Zitronen, Avocados oder Granatäpfel werden zu fairen Bedingungen in Waldgärten in Griechenland produziert und dann direkt und ohne Zwischenlagerung an Verteilpunkte in Deutschland und der Schweiz geliefert. Unsere Abonnent*innen haben so die Möglichkeit, ihr Gemüse-Abo mit fair und regenerativ produziertem Obst zu ergänzen.

Was uns dieses Jahr auch besonders gefreut hat: Wir konnten «unseren» Bauer Thomas vom Bäumlhof für unseren Mulchanbau inspirieren. Er produziert nun **Siloballen direkt vom Bäumlhof** für uns. Nach einigen mehr oder weniger erfolgreichen Versuchen, haben wir nun wunderschönes Silo von guter Qualität und die Wiesen vom Bäumlhof landen nun als Dünger und Bodenbedeckung auf unseren Feldern. Gerade in einem Extremwetterjahr wie 2025 – der Juni 2025 war einer der wärmsten seit Messbeginn 1864 – profitieren unsere Kulturen sehr stark von den vielen Vorteilen von Mulchbeeten wie verbesserte Wasserspeicherung und Temperaturlausgleich. Wir konnten dieses Jahr **rund 1/3 unserer 216 Beete in Mulch bewirtschaften** (letztes Jahr war es noch ein 1/4). Und nach wie vor investieren wir viel **Zeit, Lernprozesse und Neugierde in den Umgang mit Gründüngungen und Untersaaten**.



1.2 Infrastruktur und Mechanisierung

Nach Jahren intensiver Handarbeit beschäftigen wir uns zunehmend mit mechanischen Lösungen, die zum regenerativen, kleinteiligen Anbau passen und unseren Anbau effizienter und noch bodenschonender gestalten können. Das Gartenteam ist in diesem Jahr verschiedenen Optionen nachgegangen, vom klassischen Traktor bis zum Zweiachs-Geräteträger. Dabei erwies sich der **Raptrac als Traumoption hinsichtlich Innovation und regenerativem Anbau**. Und hinsichtlich unserer Platzverhältnisse auf unseren Feldern ist der Raptrac zur Zeit eigentlich die einzige machbare Mechanisierung, denn alle anderen Geräte wären zu gross und wir müssten für ihren Einsatz zu viele Beete aufgeben, um damit überhaupt manövrieren zu können.

Der Raptrac ist ein vollelektrischer, hochpräziser und leichter Geräteträger für die kleinräumige, regenerative Landwirtschaft. Im Herbst konnten wir das Gerät während der Tage der Agrarökologie bei uns auf dem Feld testen. Der Raptrac hat sowohl unseren schweren Lehmboden problemlos mit der Kreiselegge bearbeitet als auch unsere hohe Gründüngung gemulcht – und hat uns überzeugt, dass er perfekt zu unserem Anbau passen würde. Wir fänden es toll, einer der **Pionierbetriebe zu werden, die das Gerät in der Praxis testen und im Austausch mit dem Entwicklerteam weiterentwickeln** dürfen. Nächstes Jahr werden wir uns darum an ein Fundraising machen, um diesen Traum zu verwirklichen.



1.3 Vernetzen und Lernen

Dieses Jahr stand ganz im Zeichen der Vernetzung. Im Jahr 2025 haben wir viele spannende Projekte und Höfe besucht, um uns über verschiedene Anbaumethoden und geeignete Maschinen für den kleinteiligen Anbau zu informieren. Auch war es uns ein Bedürfnis, uns stärker mit anderen Solawis auszutauschen und Wissen zu teilen. Wir waren zu Besuch bei:

- Radiesli (Bern)
- Hoflabor / Slowgrow (Zürich)
- Pura Verdura (Zürich)
- Wädichörbli (Zürich)
- Huebhof (Zürich)
- Biogarten Lieli (Aargau)
- Katzhof (Luzern)

Nach diesem Jahr auf «Wanderschaft» durch die Schweizer Solawi-Welt sind wir berührt davon, wie viel **gemeinsame Kraft und gegenseitige Unterstützung** vorhanden ist. Zukünftig streben wir darum auch eine Mitgliedschaft beim Solawi-RLV-Verband an und freuen uns darauf, uns noch mehr zu vernetzen und uns für die Anliegen von Solawis zu engagieren.



2 Landwirtschaft erleben

2025 war ein intensives und spannendes Jahr für unsere Sensibilisierungs- und Vermittlungsarbeit. Die Nachfrage nach unseren Angeboten ist deutlich gestiegen, und mit neuen Formaten konnten wir einen weiteren Schritt in Richtung Selbstorganisation, Mitverantwortung und nachhaltige Partizipation gehen. Unsere offenen Mitmachtage, Aktionstage, Kurse sowie die kulturellen und gemeinschaftlichen Anlässe fanden guten Anklang. Kooperationen mit Institutionen wie dem Literaturfestival BuchBasel, der Markthalle Basel oder dem schweizweiten Vernetzungsanlass «[Tage der Agrarökologie](#)» haben Spass gemacht und neue Beziehungen und Netzwerke geschaffen.

Als einziger Landwirtschaftsbetrieb mitten in Basel, der an rund der Hälfte aller Tage im Jahr für die Bevölkerung geöffnet ist, schlägt plankton eine Brücke zwischen Stadt, Landwirtschaft und Natur. Uns ist es ein grosses Anliegen mit unserer Arbeit Menschen zusammenzubringen, Wissen zu teilen und gesellschaftliche Verantwortung im direkten Erleben von Landwirtschaft und Natur zu ermöglichen.

2.1 Offene Mitmachtage

Die offenen Mitmachtage bilden das **zentrale Element unserer Vermittlungs- und Sensibilisierungsarbeit**. Sie bieten einen niederschweligen Zugang zur Landwirtschaft im Stadtraum und ermöglichen Menschen jeden Alters und mit unterschiedlichem Vorwissen, ganz praktisch mitzuwirken. Beim Säen, Pflanzen, Jäten, Ernten, bei der Bodenbearbeitung und der Kulturpflege erfahren die Teilnehmenden unmittelbar, wie die lokale Lebensmittelproduktion funktioniert.

Im Jahr 2025 haben wir die offenen Mitmachtage nochmals deutlich ausgebaut: Neu finden von März bis Oktober zusätzlich regelmässig Mitmachtage am Samstagvormittag statt. Insgesamt ermöglichen **275 halbtägige Einsätze, verteilt über rund 170 Tage im Jahr**, einen direkten und unkomplizierten Zugang zu nachhaltiger Landwirtschaft im Stadtraum.



2.2 Aktionstage und Kurse

Ergänzend zu den offenen Mitmachtagen führten wir auch in diesem Jahr wieder verschiedene Aktionstage und thematische Workshops durch, die vertiefte Einblicke in einzelne Aspekte einer nachhaltigen Landwirtschaft ermöglichten.

Ein Höhepunkt war der **Solardörrofen-Workshop** im September. Gemeinsam mit den Teilnehmenden haben wir einen grossen Solardörrofen gebaut, um Überschüsse vom Feld künftig ganz ohne Strom haltbar zu machen. Der Gestaltungspädagoge Roman Weber vermittelte Bau und Funktionsweise, während Food-Aktivistin Dubravka Vrdoljak Wissen zur traditionellen Technik des Dörrrens weitergab. Der gemeinsam gebaute Dörrer wird künftig zur Verarbeitung von Gemüse- und Früchte-Überschüssen eingesetzt.

Ebenfalls im September fand der **Gemüse-Sticken-Workshop** statt. In gemütlicher Atmosphäre auf dem Feld führte die Stickkünstlerin Barbara Muff in dieses meditative Handwerk ein. Die Teilnehmenden setzten sich dabei auf kreative Weise mit der Ernte und ihrer Wertschätzung auseinander.

Der Workshop **Einfach Einmachen**, von unserer Einmachgruppe organisiert, vermittelte Grundlagen des Haltbarmachens und fügte sich thematisch in unsere Bemühungen ein, Überschüsse sinnvoll zu nutzen und Wissen rund um Verarbeitung von Lebensmitteln und dem Verhindern von Foodwaste weiterzugeben.

Dieses Jahr haben wir uns mit mehreren Veranstaltungen am Vernetzungsanlass «**Tage der Agrarökologie**» beteiligt. Der Workshop **Lebendiger Boden** mit Bodenexperte Dani Knobel gab einen praxisnahen Einblick in die Prinzipien des regenerativen Gemüsebaus. Themen wie Mulch-Gemüsebau, Zwischenfrüchte, Untersaaten, schonende Bodenbearbeitung und neue Humustheorie wurden theoretisch vorgestellt und diskutiert und im Praxisteil direkt auf dem Feld erfahrbar gemacht.

Ebenfalls Teil der «Tage der Agrarökologie» war die **Präsentation des Raptrac**, eines vollelektrischen, leichten und multifunktionalen Geräteträgers, der eine Lücke schliesst – denn für die kleinteilige, regenerative Landwirtschaft gibt es oft noch keine passende Mechanisierung. Das Raptrac-Team hat den Geräteträger auf dem plankton-Feld live vorgestellt. Die Präsentation regte viele Gespräche über klimafreundliche Mechanisierung und die Zukunft der regenerativen Landwirtschaft an.





2.3 Community Events

Neben der praktischen Mitarbeit spielen gemeinschaftliche Anlässe eine wichtige Rolle für den Zusammenhalt und die Weiterentwicklung von plankton.

Im Frühling fand die **Saisoneroöffnung im Rahmen unserer jährlichen Vereinsversammlung** statt. An einem Samstagmorgen diskutierten wir gemeinsam mit unseren Abonent*innen zentrale Zukunftsfragen und stimmten über Vorschläge zur Weiterentwicklung des Projekts ab. Im Anschluss brutzelten wir frische Galettes auf dem Feld und danach wurde gemeinsam gejätet – begleitet von einem Handörgeli-Konzert von Landwirt und Musiker Silvan Studer.

Im September folgte das **Erntedankfest**. Wir haben gemeinsam Randen für die Winter-Abos geerntet und bei Musik, Spaghettiplausch und guten Gesprächen den Sommer verabschiedet. Der Tag endete stimmungsvoll mit einem Regenbogen über dem Feld.

2.4 Kultur auf dem Feld

Auch 2025 durften wir unser Feld und unsere landwirtschaftliche Arbeit immer wieder als Bühne und Grundlage für eine kulturelle Auseinandersetzung mit Landwirtschaft, Ernährung und Gesellschaft nutzen.

Im August veranstalteten wir ein **Openair-Kino mit dem Film Wir Erben**, begleitet von einer Bar mit Popcorn und speziellen Drinks mit Gurken vom eigenen Feld. Ein Input von Sophie Hodel von der Anlaufstelle für ausserfamiliäre Hofübergabe ordnete den Film in den Kontext des landwirtschaftlichen Strukturwandels ein und regte intensive Gespräche über Eigentum und Privilegien an. Es hat uns riesig gefreut, dass der Kino-Abend so gut besucht war.

Gemeinsam mit der Markthalle Basel zeigten wir im September den Dokumentarfilm **Farmfluencer (TIAN)**, der eine junge Generation von Landwirt*innen porträtiert und Teil der Veranstaltungsreihe «Total Lokal» war.

Im Oktober fand die **Lesung im Salat** statt: Die Autorinnen Lorena Simmel (Ferymont) und Nicole Egloff (Das Radiesli stimmt mich zuversichtlich) lasen unter freiem Himmel aus ihren Büchern und diskutierten mit Moderatorin Mariann Bühler über Herkunft unserer Lebensmittel, Arbeitsbedingungen in der Landwirtschaft und hoffnungsvolle Ansätze für eine gerechtere Ernährungskultur. Es war ein sorgfältiger, schöner Abend in besonderer Stimmung. Ebenfalls im Oktober zeigten wir den **Film The Pickers**, der die Lebens- und Arbeitsbedingungen von migrantischen Erntehelfer*innen in Europa thematisiert. Auch diese Filmvorführung fand in Kooperation mit der Markthalle Basel und den «Tagen der Agrarökologie» statt.

Im November war plankton Teil des **Literaturfestivals BuchBasel**: Unsere Gärtnerinnen vermittelten den Teilnehmenden in einem **praxisnahen Workshop** die einzelnen Schritte der Fermentation – vom Hobeln und Salzen über das Stampfen bis zur Würzung und dem Abfüllen in Gläser entstand Schritt für Schritt unser Sauerkraut.

Eingebettet war der Workshop in eine **Lesung der Autorin Clara Heinrich** aus ihrem Buch Pushtagold. In ihrem Text und im anschließenden Gespräch thematisierte sie Solidarität, Care-Arbeit, Landschaft und Poesie – Themen, die auch unsere Arbeit bei plankton prägen. Als Autorin und Gärtnerin verbindet Clara Heinrich literarische Perspektiven mit praktischer landwirtschaftlicher Erfahrung. Zum Abschluss konnten alle Teilnehmenden ein selbst hergestelltes Glas Sauerkraut mit nach Hause nehmen. Es war ein besonderes Erlebnis, inmitten des Literaturpublikums im Volkshaus Basel und begleitet von einer berührenden Lesung unseren Sauerkraut-Workshop durchzuführen.

«Es war für uns wirklich ein besonderer Moment, am Samstagmorgen das Festival-Zentrum so zu bespielen. Merci für die ganze Umsetzung und den sehr netten Kontakt. Das war ein richtiges Highlight.» Chris Möller, BuchBasel





2.5 Projektgruppen

Ein wichtiger Entwicklungsschritt im Jahr 2025 war die Weiterführung selbstorganisierter Projektgruppen. Sie ermöglichen engagierten Mitgliedern, Verantwortung zu übernehmen und Teilbereiche eigenständig zu gestalten.

Die **Biodiversitätsgruppe** kümmerte sich auch in diesem Jahr gewissenhaft um die Pflege und Weiterentwicklung unserer Biodiversitätsstrukturen wie Hecken, Beerensträucher, Kräuterspirale sowie Ast-, Stein-, Sand- und Totholzhaufen.

Die **Einmachgruppe** nahm im Laufe des Jahres zunehmend Fahrt auf. Sie besteht aus Abonnent*innen und anderen interessierten Menschen, die sich selbstorganisiert um die Aus- und Überschüsse vom plankton-Feld kümmert. Was sonst zurück aufs Feld geht (oder gar nicht erst geerntet werden würde), wird von der Gruppe zu hochwertigen eingemachten Produkten veredelt, die dann wieder in die plankton-Abos verteilt werden. So entstand in diesem Jahr zum Beispiel Federkohl-Pesto, eingelegte Radiesli, Rettich-Kimchi, Gurken-Pickles-Zwiebelconfit, Tomaten-Konfitüre, Sellerie-Aufstrich und Rüeblli-Chutney.

Insgesamt hat sich die Gruppe im 2025 achtmal getroffen. So wird Wertschöpfung gemeinschaftlich gestaltet und Lebensmittelverschwendung reduziert.

Ein Bericht der Gruppe selbst:

«Wer schon mal im Herbst auf unserem Feld war, kennt die Qual der Kategorisierung. Bei der Ernte von Lagergemüse muss immer auch dessen Zustand genau kontrolliert werden. So können zum Beispiel einwandfreie Rüeblli im Oktober aus dem Boden kommen und auch noch Ende März in einem Abokorb landen, ohne dass sich ihr Geschmack oder ihre Knackigkeit verringert hätte. Ist eine Knolle aber beschädigt, abgebrochen, eingerissen, dann muss sie viel schneller gegessen werden. In vielen Betrieben ist die einzige wirtschaftliche Option für dieses Gemüse der Kompost. Fällt uns was Besseres ein?

Eine andere Situation: In der Fülle der Natur am Höhepunkt der Erntesaison, bleiben 100 Kilo Tomaten übrig, auch nachdem alle Abos grosszügige Portionen erhalten haben. Was tun?

Einmachen, Haltbarmachen, ist eine Antwort auf diese Fragen, die die Menschheit seit über 10'000 Jahren begleiten.

Was im 2024 sporadisch begonnen hatte Form anzunehmen – manchmal auch leicht chaotisch – wuchs dieses Jahr her zu planktons aktiver Einmachgruppe. Unser Ziel ist es, die Ausschüsse unserer Ernte zu retten sowie die Überschüsse auf die ertragsärmeren Zeiten zu verteilen. Wir arbeiten ehrenamtlich oder im Rahmen von regulären plankton Arbeitseinsätzen, um unserer Gemeinschaft einen Mehrwert zu bringen – möglichst ohne zusätzliche Ausgaben oder Aufwand für das Gartenteam, schlicht weil es schön ist, wenn das beste Gemüse der Stadt auch gegessen wird. Im 2025 haben wir uns Strukturen aufgebaut zur Kommunikation über was ansteht und zur Koordination von Einmachaktionen. Wir haben Verfahren etabliert und Dokumentation erschaffen, um das Einsteigen zu erleichtern, einander von Erfolgen und Lerngelegenheiten berichtet, uns (oft zäh)

mit Logistik auseinandergesetzt und uns für etwas grössere Projekte gelegentlich Zugang zu einer Profiküche beschafft. Am Erntedankfest haben wir durch den Bau eines Solar-dörrofens auch unsere Infrastruktur diversifiziert und die Premiere des Notfalleinmachmobil mit einer Quitten-Konfiproduktion gefeiert.

Um einen gesunden Kreislauf von Gläsern und reibungslose Absprache zwischen Feld und Küche bemühen wir uns weiterhin, doch einen gewissen Bedarf an Übung bringt jede erstrebenswerte Errungenschaft mit sich mit. Bei kleineren Mengen von Ausschuss-Gemüse ist zur Zeit noch die Norm, dass ein oder zwei Menschen sich im privaten Rahmen darum kümmern. Unter anderem wurden dieses Jahr Ausschüsse von Radieschen, Rettich, Zwiebeln, Gurken, Sellerie und Randen so fermentiert, in Essig gelegt und zu Aufstrichen verfeinert. Da es hier um die Verwertung geht, gibt es jeweils einfach so viel wie es gibt – nicht immer reicht es für alle Abos, doch eine gemittelt gleichmässige Verteilung ist stets garantiert. In den etwas grösseren Projekten entstanden mit der Hilfe von vielen Händen Leckereien aus Portulak, Federkohl, Tomaten, Rübli, Quitten und Kabis.

Ein reiner Triumph sind die Aktivitäten der Einmachgruppe im ersten Jahr nicht. Obwohl wir 2025 viel erreicht haben, ist es uns zum Beispiel nicht gelungen, jede einzelne Kiste Ausschuss zu verarbeiten. Weiter gab es einzelne sehr aufwändige Aktionen, die einen überschaubaren Rahmen von Aufwand eindeutig sprengten.

Wir treten ins 2026 mit viel konkreterer Erfahrung zu der Skalierbarkeit von den Methoden aus unseren Alltagen. Wir möchten wachsen und wir müssen es auch, um unsere Ziele langfristig zu erreichen. Wir wollen sowohl Wissen wie auch Aufwand breiter teilen mit unserer Gemeinschaft. Du musst nicht unbedingt tagelang traurig sein, wenn immer Essen in einem Mülleimer landet. Und es ist auch keine Voraussetzung, dass dein innerer Friede stark gekoppelt ist an die Verfügbarkeit von Pickles in deinem Kühlschrank. Solange du Messer und Sparschäler einhändig führen kannst, neugierig bist, Freude am Kochen und Gesellschaft findest, dann wirst du gut aufgehoben sein in der Einmachgruppe. Melde dich bei solawi@planktonbasel.ch, um mitzumachen.»



2.6 Fotoprojekt von Raphaela Graf

Die Dokumentarfotografin Raphaela Graf begleitete plankton 2025 fotografisch. In ihrer Arbeit setzt sie sich mit Fragen von Gemeinschaft, Solidarität und alternativen Wirtschaftsformen auseinander. Durch Portraits von Mitwirkenden und die Begleitung von Veranstaltungen macht sie sichtbar, wer hinter plankton steht, wie gemeinsam gearbeitet wird und welche Herausforderungen der Klimawandel für den Gemüsebau mit sich bringt. Wir freuen uns sehr über diese schöne Zusammenarbeit und alles, was daraus noch entstehen wird.

Ein Bericht von Raphaela Graf zu ihrer Arbeit:

«Als Dokumentarfotografin nutze ich die Fotografie, um proaktiv die kollektive Wahrnehmung mitzugestalten. In einer Zeit der Krisen und Kriege entscheide ich mich, durch meine Arbeiten Menschen zu verbinden und den Fokus auf hoffnungsvolle Narrative und neue Perspektiven zu lenken.

Bei plankton bin ich auf eine Community gestossen, die sich sehr entschieden für die Verbindung einsetzt und gegen die Prinzipien der kapitalistischen Leistungsgesellschaft stellt. Im Zwischenmenschlichen, wie auch im Umgang mit unserer Umwelt. Diese Entscheidung bringt viele Herausforderungen mit sich, denn kein Mensch, der an der Gesellschaft teilhaben möchte, kann sich komplett von deren Prinzipien lösen.

Mit unterschiedlichen dokumentarischen Instrumenten gehe ich verschiedenen Fragen nach:

Was kann der Anspruch an eine Gemeinschaft sein, die sich solidarisch nennt? Ist es überhaupt möglich, in einer so schnelllebigen und unverbindlichen Kultur eine stabile Gemeinschaft aufzubauen? Wenn ja, was braucht es dafür? Was können wir als Gesellschaft aus dem Modell Solawi lernen? Was könnte das moderne kapitalistische Wirtschaftssystem von einer Wirtschaftsform lernen, in der die Verantwortung von Konsumentenden und Produzierenden gemeinsam getragen wird?

Gleichzeitig möchte ich mit meinen Fotografien Einblicke geben. Aufzeigen, wer die Menschen sind, die zusammen eine Vision verfolgen. Eindrücke von ihrer täglichen Arbeit vermitteln und aufzeigen, wie klimatische Veränderungen die schwere körperliche Arbeit beeinflussen, aber auch wie der Klimawandel den Anbau von Gemüse vor neue Herausforderungen stellt.»



2.7 Öffentlichkeitsarbeit

Unsere Öffentlichkeitsarbeit verfolgt das Ziel, ein breites Publikum zu erreichen, Transparenz zu schaffen und Menschen für eine zukunftsfähige Ernährung zu sensibilisieren. 2025 veröffentlichten wir rund 40 Beiträge auf unseren [eigenen Kanälen](#) und dokumentierten damit das Gemüsejahr, unsere Veranstaltungen und den Alltag auf dem Feld.

Zudem erschienen Beiträge über plankton unter anderem im [Akzent Magazin](#), [Greenpeace Magazin](#), bei Bajour und im [Basel Aktuell Magazin](#).

Am [Rhabarbermarkt auf dem Matthäusplatz](#) im Frühling konnten wir unser Projekt und unser Gemüse präsentieren, neue Menschen kennenlernen und unser Netzwerk stärken.

Auch durften wir wieder [verschiedene Gruppen und Schulklassen](#) bei uns auf dem Feld begrüßen. Darunter Klassen der [Montessori Schule in Basel](#), sowie eine [HGK-Klasse in ihrer CoCreate Projektwoche](#). Diese Auseinandersetzungen mit anderen Perspektiven und Zugängen zur Landwirtschaft sind auch für uns jeweils sehr inspirierend und schaffen Räume für spannenden Austausch.

2.8 Reflexionen zur Vermittlungs- und Sensibilisierungsarbeit

Es hat uns sehr gefreut, dass wir mit unseren Workshops und Kulturangeboten so ein tolles und vielseitiges Publikum bei uns auf und neben dem Feld begrüßen durften – von unseren Gemüse-Abonent*innen, über handwerkliche und kulturell interessierte Menschen, bis hin zu Solawi-Gärtner*innen aus der Region, und Bäuer*innen aus der ganzen Schweiz kamen ganz unterschiedliche Menschen und Hintergründe zusammen.

Die Kooperationen mit der Markthalle Basel, den «Tagen der Agrarökologie» und der BuchBasel haben wesentlich dazu beigetragen und [neue Beziehungen und Netzwerke](#) eröffnet. Sie haben gezeigt, wie fruchtbar Zusammenarbeit über Sektorengrenzen hinweg sein kann – und wie stark Landwirtschaft als gesellschaftlicher und kultureller Raum wirkt.

Ausserdem konnten wir mit Unterstützung eines Arbeitsabonnenten dieses Jahr eine [mobile Bühne und eine mobile Kinoleinwand](#) für unsere Openair-Kinos bauen. Damit sind wir etwas besser ausgerüstet für zukünftige Events.

Die Vielzahl an Veranstaltungen während des laufenden Betriebs war [bereichernd und inspirierend](#) – für das Team ebenso wie für das Projekt insgesamt und hoffentlich auch für unser Publikum. Zugleich bleibt es ein [grosser Spagat](#), diese zusätzliche Arbeit während der intensiven Gemüse-Saison zu leisten, zumal nach wie vor [viel ehrenamtliches Engagement von unseren Gärtner*innen und der Betriebsgruppe](#) darin steckt. Der Umgang mit dem Wunsch, möglichst viele Menschen an der Landwirtschaft teilhaben zu lassen, und den begrenzten Ressourcen wird uns auch in Zukunft beschäftigen.

3 Hinter den Kulissen

3.1 Organisationsstruktur

Im letzten Jahresbericht haben wir ausführlich über die strukturellen Anpassungen im Verein berichtet. Die umfassende Vorarbeit hat im 2025 Früchte getragen:

Gartenteam

Nach den Team-Turbulenzen im 2024 ist etwas Ruhe eingekehrt und die Auslastung im Team war viel weniger hoch als in den letzten Jahren – was nicht heisst, dass es ein gemütlicher Job ist, in der Landwirtschaft zu arbeiten. Es sind lange und harte Tage, gerade in der Hochsaison, darum sind wir umso dankbarer, dass mit der jetzigen Team-Konstellation **Stabilität und Vertrauen** Einzug gehalten hat. Aktuell besteht das Team aus Christa, Maïté, Mara und Livia, wobei sich Mara und Livia die Co-Leitung vom Gemüsebetrieb teilen. Die neue Co-Leitungs-Konstellation hat viel Entlastung geschaffen und wir wünschen uns langfristig, auf diesem Weg weiterzugehen und die Leitungsverantwortung noch mehr über alle Gärtner*innen verteilen zu können. **Wir sind auf einem guten Weg!**

Betriebsgruppe und Koordinationsstelle

2024 wurden die Verantwortungsbereiche für die Betriebsgruppe (BG) definiert und Menschen gesucht. Im 2025 konnte die neu gegründete BG dann gemeinsam richtig loslegen und die Betriebsführung vom Verein plankton übernehmen. Die Mitglieder der BG arbeiten alle ehrenamtlich.

Aktuell wirken in der BG:

Annina Birrer, welche für sämtliche Belange rund um die Personaladministration zeichnet, Mara Bonato, Vertreterin des Gärtnerinnen-Teams und zuständig für Events, Noam Büchl, kümmert sich um Depots und die Koordination der Velokurier*innen, Brigitte Hunziker, zuständig für die Finanzen, Livia Matthäus, Vertreterin des Gärtnerinnen-Teams und zuständig für Events, Personalbegleitung und Fundraising.

Die BG wird unterstützt von einer kleinen bezahlten Koordinationsstelle, die sich vor allem um die Koordination der Vermittlungsangebote und die Öffentlichkeitsarbeit kümmert und die BG bei der Abo-Koordination unterstützt (aktuell von Livia besetzt).

3.2 Weiterentwicklung Solawi

Über die notwendigen Schritte der Solawi-Entwicklung haben wir im Jahresbericht 2024 ausführlich berichtet. Im 2025 haben wir uns dann an die konkrete Umsetzung gemacht. An der GV im Mai haben wir ein **neues Abo-Modell für die Gemüse-Abos** vorgestellt, welches angenommen wurde. Es garantiert eine **solide Finanzierung, faire Arbeitsbedingungen und dennoch auch Platz für Menschen mit wenig Budget**. Die neuen Preise und Mitwirkungsbedingungen wurden im Herbst dann in Form eines Rundbriefs und eines Videos an die Community kommuniziert. Wir hoffen, dass die Änderungen mitgetragen werden.

Um die Solawi langfristig nachhaltig zu ermöglichen haben wir folgende Änderungen vorgenommen:

- Die Richtpreise der Abos werden leicht erhöht – um rund 100 Franken pro Kopf pro Jahr oder 2.50 pro Kopf pro Abo-Kiste
- Der Kostenwahre Preis bleibt gleich wie heute
- Der Solipreis für Geringverdienende bleibt weiterhin bestehen
- Die Mitmachtage richten sich neu nach den Abo-Grössen: Bei den Mini Abos bleibt es der eine Tag pro Jahr, bei den Kleinen und Grossen Abos wird die verpflichtende Mitwirkung auf 1.5, respektive 2 Tage pro Jahr erhöht
- Neu sind auch Abos ohne Mitarbeit möglich
- Die Anteilscheine bleiben gleich wie heute, 250 CHF pro Abo-Haushalt
- Und auch das Arbeitsabo bleibt Teil unseres Modells

Die Änderungen gelten für alle bisherigen Abonent*innen mit dem Start der neuen Saison ab Mai 2026.

Mit den Anpassungen setzen wir das **Solawi-Prinzip** konsequent um: Wir tragen gemeinsam die realen Kosten unserer Lebensmittelproduktion. Wenn sich unsere Betriebskosten in Zukunft verringern, wird sich das selbstverständlich auch wieder in den Abo-Modellen widerspiegeln.

Im kommenden Jahr (2026) werden wir ausserdem noch das **Abo-Jahr auf das Kalenderjahr umstellen**. Das wird nochmals eine etwas umständliche Übung, aber langfristig schont es unsere Nerven, da wir nicht immer zwei parallele Buchhaltungen und Planungen führen müssen.

3.3 Weiterentwicklung der Vermittlungsangebote

Für die Weiterführung unserer Vermittlungs- und Bildungsangebote – wenn sie für eine breite Öffentlichkeit zugänglich bleiben sollen – sind wir **weiterhin auf Drittmittel durch Stiftungen und öffentliche Hand angewiesen**, um die Koordination und Umsetzung zu gewährleisten. Die Finanzierung steht Jahr für Jahr auf wackligen Beinen, bietet wenig Planbarkeit und erfordert von uns stets ein sehr kurzfristiges und flexibles Handeln. Das zehrt durchaus auch mal an den Nerven.

Mit der Unterstützung von Grossrätin Tonja Zürcher haben wir Ende 2024 ein **Budgetpostulat zur Finanzierung der Vermittlungsangebote** für die beiden Jahre 2025 und 2026 eingereicht. Dieses wurde im April 2025 (für das Jahr 2025) und im Dezember 2025 (für das Jahr 2026) **vom Grossen Rat final abgesegnet**. Zusammen mit einem **Beitrag vom Swisslos-Fonds Basel-Stadt und anderen Stiftungen** konnten wir im 2025 unsere geplanten Vermittlungsangebote durchführen.

Im Herbst dieses Jahres haben wir einen **Antrag auf eine Leistungsvereinbarung beim Kanton** eingereicht, um die Finanzierung unserer Angebote jeweils für 4 Jahre zu sichern. Eine Antwort wird Anfang 2026 erwartet. Eine Leistungsvereinbarung würde uns eine etwas **längerfristige Planungssicherheit bieten und die Qualität unserer Vermittlungsangebote vertiefen**.

4 Jahresrechnung

4.1 Erfolgsrechnung 2025

Ertrag	Budget 2025	Abschluss 2025
Gemüse Abos	127'625	138'444
Mitgliederbeiträge Verein	5'000	5'850
Jahresbeiträge Gemüse Abos 2024/25	121'125	128'699
Nachzahlungen Gemüse Abos 2023/24	0	385
Einnahmen Probe Abos	1'500	3'350
Zahlungen für nicht-geleistete Arbeitseinsätze	0	160
Umweltbildung und Partizipation	0	3'689
Workshops, Führungen, Referate, Angebote für Schulklassen	0	2'659
Einnahmen aus Verkäufen an Märkten	0	1'030
Fördergelder und Spenden	88'000	89'650
Spenden von Privaten	0	1'650
Swisslos Fonds Basel Stadt	38'000	38'000
Roche Sponsoring	10'000	10'000
Stiftung zur Förderung der Lebensqualität	5'000	5'000
Beitrag Kanton Basel-Stadt	35'000	35'000
Total Ertrag	215'625	231'783

Aufwand	Budget 2025	Abschluss 2025
Personalaufwand	158'069	154'620
Bruttolöhne Koordination	21'200	21'200
Bruttolöhne Gärtner*innen Gemüseproduktion	73'274	77'420
Bruttolöhne Gärtner*innen Umweltbildung und Partizipation	33'000	38'710
Sozialversicherungen und PK	17'847	17'756
Übriger Personalaufwand und Reserve	12'748	1'574
Leistungen von Sozialversicherungen	0	-2'040
Material- und Dienstleistungsaufwand	38'500	42'748
Gemüseproduktion	28'000	29'604
Bodenproben	1'500	0
Saatgut und Setzlinge	15'000	16'516
Dünger, Kompost, Pflanzenschutz	2'000	2'631
Material für regenerative Massnahmen	3'000	2'546
Wasser, Strom, Gas	4'000	5'971
Zukauf Abo (Kartoffeln)	2'500	1'940

Logistik und Infrastruktur	5'500	7'597
Transportkosten	2'000	990
Kleinschmaschinen, Werkzeuge, Verbrauchs- und Baumaterial	3'000	6'173
Entsorgung	500	434
Umweltbildung und Partizipation	5'000	5'546
Niederschwellige und kulturelle Angebote	4'000	4'694
Angebote für Schulklassen	0	0
Projektgruppen	1'000	852
Betriebsaufwand	24'460	23'139
Pacht und Miete	13'560	13'140
Kooperation Bäumlihof inkl. Maschinenmiete	6'040	5'890
Pacht und Miete weitere Flächen und Räume	7'520	7'250
Unterhalt, Reparaturen, Ersatz	4'000	3'508
Auto und Fahrrad Service und Reparaturen	3'000	2'213
Kleinmaschinen und Installationen Service und Reparaturen	1'000	1'295
Versicherungen und Gebühren	2'400	2'247
Fahrzeuggebühren (Steuern, Versicherungen, Parkkarten)	1'200	974
Betriebsversicherung Verein	1'200	1'222
Gebühren und Bewilligungen	0	50
Verwaltungsaufwand	2'000	2'436
Büromaterial	500	315
EDV und Web Hosting	1'500	1'457
Mitgliederversammlung	0	664
Buchführungs- und Beratungsaufwand	1'000	1'389
Buchhaltung und Revision extern	0	700
Landwirtschaftliche Beratung	1'000	689
Marketingaufwand	1'500	420
Grafik und Fotografie Honorare	1'000	0
Inserate	0	0
Druckkosten Werbemittel	500	420
Steuern, Zinsen, Abschreibungen	6'373	5'736
Steuern	0	0
Spesen und Gebühren auf Finanzergebnis	0	346
Abschreibungen und Wertberichtigungen	6'373	4'747
Ausserordentlicher Erfolg	0	643
Total Aufwand	227'402	226'243
Rückstellung für Weiterentwicklung und Vermittlungsangebote	-11'777	5'539
Gewinn	0	0

4.2 Bilanz 2025

	2025	2024
Aktiven	165'091	176'659
Umlaufvermögen	143'622	150'444
Kasse	1'705	562
Bankkonto ABS	135'117	146'874
Debitoren	0	338
Sonstige kurzfristige Forderungen	0	345
Aktive Rechnungsabgrenzung	6'800	2'325
Anlagevermögen	21'469	26'215
Gartenwerkzeuge und -maschinen	8'434	11'238
Fahrzeuge	2'920	5'365
Installationen und Systeme	10'115	9'613
Passiven	165'091	176'659
Kurzfristiges Fremdkapital	9'287	30'645
Passive Rechnungsabgrenzung	9'287	30'645
Langfristiges Fremdkapital	125'303	119'764
Rückstellungen Weiterentwicklung und Vermittlungsangebote	125'303	119'764
Eigenkapital	30'500	26'250
Anteilscheine Vereinsmitglieder	30'500	26'250

4.3 Kommentar zur Jahresrechnung

Die im Berichtsjahr erzielten Einkünfte von Abonentinnen spiegeln nicht nur die **grössere Anzahl verkaufter Ernteanteile**, sondern auch den Anteil derjenigen Menschen, die den **kostenwahren Preis** bezahlen.

Die **Fördergelder** entwickelten sich gemäss unserer Planung; erfreulicherweise erreichten uns auch dieses Jahr wieder sehr willkommene Spenden von privater und institutioneller Seite.

Auf der Kostenseite zeigt sich der **grosse Einsatz unseres Gärtnerinnen-Teams**, das nebst der regulären Jahresarbeitszeit auch viele Überstunden leistete. Ein Teil unserer eingeplanten Reserven wurde durch die entsprechende Auszahlung bereits aufgezehrt.

Bei der **Gemüseproduktion** lagen wir - mit Ausnahme von Strom, Wasser und Gas - auf Vorjahresniveau und innerhalb des Budgetrahmens.

Auch der **übrige Betriebsaufwand** zeigt sich im erwarteten Rahmen. Insgesamt schliessen wir das Kalenderjahr gegenüber dem Budget **leicht positiv** ab.

Bilanzseitig zeigt sich ein **erfreulicher Barbestand**. Dieser spiegelt die für die gesamte Gemüse-Saison vorausbezahlten Abobeiträge wieder und wird benötigt, um die Löhne und weitere Betriebsausgaben bis zum Ende der Saison Ende April 2026 bezahlen zu können. Des Weiteren soll er unsere passiven Rechnungsabgrenzungen (noch nicht in Rechnung gestellte Energiekosten sowie geschuldete Sozialversicherungsbeiträge) und mögliche Rückzahlungen von Anteilsscheinen decken.

Die **Höhe des Anteilsscheinkapitales** entwickelte sich positiv: gegenüber dem Vorjahr sind netto 17 Anteilsscheine à CHF 250.- mehr gezeichnet worden.

Wir stecken **weiterhin viel Geld in Kleingeräte und Verbrauchsmaterialien**; diese werden erfolgswirksam verbucht und nicht aktiviert. Das **Anlagevermögen** haben wir im Berichtsjahr weiter abgeschrieben; der Bilanzwert soll einen potentiellen Wiederverkaufswert spiegeln. Weitere grössere Investitionen wurden im Jahr 2025 keine vorgenommen.

5 Dank

Unser grosser Dank gilt folgenden Personen und Institutionen:

- **Swisslos Fonds, Kantons- und Stadtentwicklung Basel-Stadt und Kanton Basel-Stadt** sowie **Roche Sponsoring** und **Stiftung zur Förderung der Lebensqualität** für die erneute sehr grosszügige Unterstützung unserer Umweltbildungsangebote
- **Tonja Zürcher** für ihre unermüdliche Hilfe beim Ein- und Durchbringen des Budgetpostulates
- der **Reformierten Kirchgemeinde Kaiseraugst**, insbesondere Pfarrer Andreas Fischer, für den grosszügigen Zustupf zuhanden unseres ökologischen Engagements
- allen **ehemaligen Abonent*innen**, die ihre Anteilsscheine dem Verein gespendet haben
- **Thomas Kyburz** für die schöne Kooperation auf dem Bäumlhof und die zahlreichen spontanen Einsätze, sei es um eine unserer Maschinen kurzfristig zu flicken oder um uns am Neujahrsmorgen beim Frostumbruch um 4 Uhr in der Früh zu unterstützen
- **Robin Fischer und Herr Fehlbaum** für das Vertrauen bezüglich des an uns verpachteten oder geliehenen Landes
- **Paradieshof, Hof Maienbühl sowie Stadtbuur** für die gute Zusammenarbeit für Silo-Mulch- oder Kartoffel-Lieferungen
- unseren **Praktikant*innen Lou, Lea, Leonie, Jazmin** für ihre Tatkraft bei den vielfältigen Einsätzen
- unseren **Velokurier*innen Nina, Adrian, David** für die schwerwiegenden Transporte und die wöchentlichen Einsätze bei jedem Wetter
- unseren **Arbeitsabonent*innen** für die **zahlreichen Einsätze** auf dem Feld, beim Abpacken und vielen weiteren Tätigkeiten, die unseren Betrieb am Laufen hält
- unserer **Community** für ihre finanziellen und nicht-materiellen Beiträge, ohne die unsere Vision überhaupt nicht durchführbar wäre
- der **Projektgruppe «Einmachen»** mit Rosa, Dubi, Thierry, Dani, Nicole, Gianni und allen anderen fleissigen Helfer*innen für die wunderbaren und viel gelobten Einmachkreationen
- der **Projektgruppe «Biodiversität»** für die Pflege unserer Wildrosenhecken, Steinhäufen oder Totholzbeigen – und insbesondere Vesna für die Koordination und den Wissenstransfer in der Biodiversitätgruppe
- dem **BuchBasel-Team** und **Clara Heinrich**, der **Markthalle**, dem **Team der Tage der Agrarökologie**, **Dani Knobel**, **Lorena Simmel**, **Nicole Egloff**, **Marianne Bühler**, **Roman Weber**, **Barbara Muff** und dem **Raptrac-Team** für die tollen gemeinsamen Projekte und Events
- **Doris Hunziker** für die TEIKEI-Koordination
- **Roman Weber** für den Bau unserer Veranstaltungsinfrastruktur
- **Slow Grow und Hoflabor**, **Radiesli**, **Pura Verdura**, **Wädichörbli**, **Huebhof**, **Biogarten Lieli**, **Katzhof** für die Gastfreundschaft und den wertvollen Austausch
- unserer Fotografin **Raphaela Graf** für die wunderbaren Bilder und Dokumentationen
- **Christoph Schön**, **Toni Kuchler** und **Vesna Jovanovic** vom Vorstand; ihr Wissen und Beistand sind von unschätzbarem Wert
- dem **Gartenteam Mara, Maité, Christa, Livia, Isabelle, Eliane, Hanna und Sara** für den Zusammenhalt und ihre unbändige Freude bei der Arbeit
- der **Betriebsgruppe Annina, Noam, Brigitte, Livia und Mara** für die unzähligen eingesetzten Stunden im Hintergrund