

Der Spittelmatthof im Landschaftspark Wiese

Der Spittelmatthof wird in der vierten Generation von den Pächtern Fredy und Markus Graber seit dreissig Jahren biologisch geführt. 1990 wurde auf Mutterkuhhaltung umgestellt und die Milchwirtschaft aufgegeben. Seitdem ist der Hof auf dem neuesten Stand, damit die strengen Gewässerschutzbestimmungen eingehalten werden können, denn der Hof und die Landwirtschaftsflächen liegen in der Grundwasserschutzzone.

Die Nähe zur Stadt macht den Bauernhof, der den IWB gehört, einzigartig. So muss sich der Spittelmatthof im Gegensatz zu traditionellen Landwirtschaftsbetrieben die landwirtschaftliche Fläche mit Erholungsuchenden und Pendlerinnen und Pendlern, die mit dem Fahrrad unterwegs sind, teilen. Das bedeutet zum Beispiel, dass zu Stosszeiten ein Arbeiten mit grossen Maschinen schwierig wird.

Vielen Generationen von Stadtkindern sind die schwarzen Rinder und der beeindruckende Stier wohlbekannt und der Hof ist ein naheliegendes beliebtes Ausflugsziel für Menschen aus der Stadt. Grabers kommen gern mit Besucherinnen und Besuchern ins Gespräch, wenn es die Zeit erlaubt.

Die Rinder werden mit dem Gras gefüttert, das hier wächst. Die Grünflächen werden in begrenzten Mengen mit der anfallenden Rindergülle gedüngt und zwei Mal im Jahr geschnitten. Das Fleisch der Rinder gibt es nicht mehr direkt ab Hof und wird an einen Grossverteiler verkauft.

Die Geschwister Graber sind mit dem Hof sehr verbunden und die Anforderungen des Gewässerschutzes gehören für sie zum Alltag. Zum Schutz des Trink- und Grundwassers wird kein Kunstdünger oder synthetische Pflanzenschutzmittel eingesetzt und das Ausbringen von Gülle ist nur beschränkt erlaubt. So muss der Zeitpunkt und die Menge der Gülle vorher den Behörden gemeldet werden.

In Hofnähe wird heute abwechslungsweise Weizen, Gerste, Eiweisserbsen, Roggen, Hafer angebaut. Die extensiv genutzten Wiesen gelten als ökologische Ausgleichsflächen.

Die überalterte Baumwiese wird stetig mit Jungpflanzen verjüngt, z.B. mit Zwetschgenbäumen. Die Obstbaumwiese gehört zum typischen Landschaftsbild des Landschaftsparks. Beiden Familien Graber sind sie wichtig, damit die Biodiversität erhalten bleibt – und weil sie einfach schön und wichtig sind für die Erholung. Bei vielen Projekten zum Schutz der Natur sind Grabers auch selber aktiv dabei.

Der Wandel des Klimas ist deutlich. Die zunehmende Trockenheit schlägt sich auf den Ertrag der Futterwiesen nieder, denn der Schotterboden der Wieseniederung hat natürlicherweise nur ein geringes Wasserspeichervermögen. Im Jahr 2018 hatte das Gras wegen der langanhaltenden Trockenheit beispielsweise nicht gereicht und zum ersten Mal musste Futter zugekauft werden.

Die Zunahme von Neophyten macht Grabers im wahrsten Sinne des Wortes zu schaffen. Das Berufskraut macht sich überall breit und muss mit Handarbeit zurückgedrängt werden; das Jakobskreuzkraut ist toxisch für Rinder. Um die invasiven Arten zurückzudrängen, werden heimische Nützlinge gefördert. Aktuell wird geprüft, den Schnitzeitpunkt der Ökowiesen vorzuverlegen und sie gestaffelt zu schneiden.

Gutes vom Land – natürlich ganz nah aus Basel-Stadt

Ausser dem Spittelmatthof gibt es im Kanton Basel-Stadt noch sieben weitere Bauernhöfe und auch zwei Weingüter. Die Fülle an regionalen Spezialitäten ist gross und sie ist überraschend vielfältig.

Einkaufen ab Hof

Zu den Angeboten der Bauernhöfe gehören nicht nur erntefrisches Obst und Gemüse, Fleischspezialitäten, Eier, Honig oder Süssmost. Auf jedem der acht Bauernhöfe gibt es neben bekannten Leckerbissen echte Geheimtipps, wie zum Beispiel Nussöl, feiner Kirsch von Hochstammbäumen oder Mostbröckli.

Und wer weiss schon, dass die beiden Weingüter aus Basel-Stadt nicht nur Weiss- und Rotwein mit Trauben aus der unmittelbaren Umgebung zum Kauf anbieten, sondern auch Degustationen und Führungen im nahen Rebberg zum Angebot gehören. Und näher als gedacht findet man hofeigene Spezialitäten wie Heu und Stroh zum Verkauf, Blumen zum Selberpflücken und die Einladung zur Stallvisite für Kinder und Erwachsene.