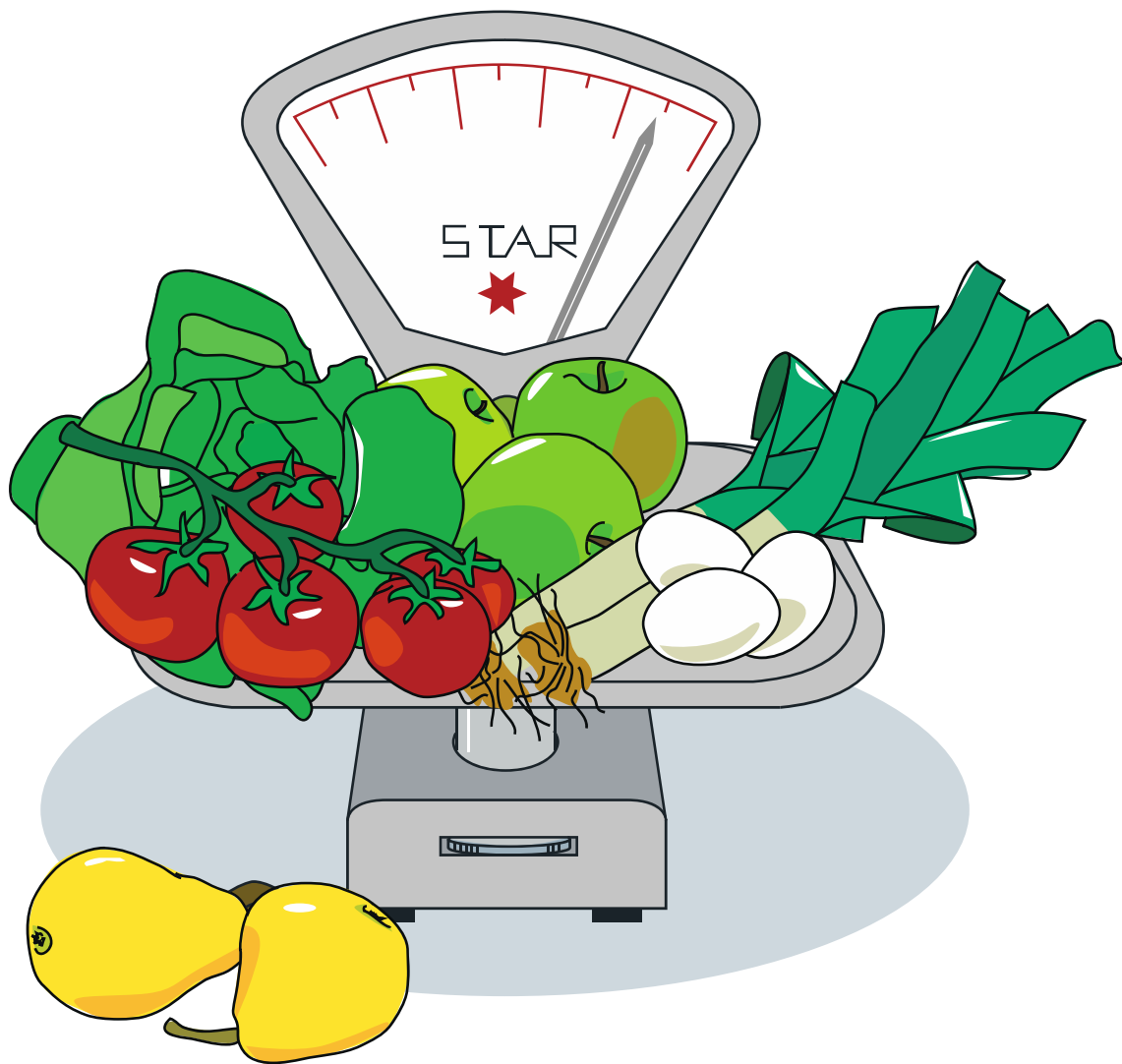


Verein Matthäusmarkt



Jahresbericht 2016

Postadresse

Verein Matthäusmarkt,
4000 Basel
samstag@matthaeusmarkt.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Bericht des Präsidiums	4
2	Rückblick Wochenmarkt	7
3	Rückblick Saisonmarkt: Viele helfende Hände	9
4	Zehn Jahre Matthäusmarkt	11
5	Vereinsausflug zum Hof Leuenberg	23
6	Rechnung 2016	25
7	Dank	30

1 Bericht des Präsidiums

Hannes Rau, Co-Präsident

10 Jahre Matthäusmarkt. Dieser Punkt stand schon seit längerer Zeit auf jeder Traktandenliste unserer Vorstandsitzungen: Es war klar, wir wollten das Jubiläum angemessen feiern!

Seit dem ersten Jahrestag stossen wir mit den Marktfahrenden und der anwesenden Kundschaft bei einem kleinen Apéro auf den Marktgeburtstag an. In diesem Rahmen fand am 13. August 2016 auch unser 10-jähriges Marktjubiläum statt.

Eine grosse Zahl Marktbesucher/innen, langjährige treue Kundschaft und auch ehemalige Marktfahrer waren da. Nach einer Begrüssung von Hannes Rau (siehe Seite 12) strich Thomas Kessler, Leiter Stadtentwicklung, von Anfang an ein Unterstützer und Ermöglicher des Markts, in seiner Gratulation die Vorreiterrolle des Matthäusmarkt und seine Bedeutung für die Entwicklung des öffentlichen Lebens im Quartier heraus.



Urs Müller, ehemaliger Grossrat, bot als Elsässer Gemüsebauerin mit dem Handkarren eine schauspielerische Einlage und erinnerte in dieser Figur an die Anfänge: Das altershalber begründete Fernbleiben 'unserer' Elsässerinnen von der Klybeckstrasse war die Motivation, einen Wochenmarkt im Quartier zu initiieren. Christian Vontobel vom Neutralen Quartierverein Unteres Kleinbasel (NQV) stellte in seiner kurzen Rede den geschichtlichen Zusammenhang mit den vielen anderen Aktivitäten auf dem Matthäusplatz und im Quartier her.



Anschliessend wurde endlich angestossen: Markgräfler Gutedel von Dirk Brenneisen und ein von den Marktfahrenden grosszügig spendiertes, grossartiges Buure-Buffer wartete auf die Geburtstagsgesellschaft! Doch vorher gab es am Vereinsstand auch noch für alle ein Geschenk. Wir wollten für das Jubiläum etwas Bleibendes kreieren. Und so entstand die Matthäusmarkttasche. Noch eine Tasche... Eigentlich nichts Besonderes und nicht besonders einfallsreich könnte man meinen. Weit gefehlt! Was die Matthäusmarkttasche so besonders macht, lesen Sie auf Seite 15. Die Tasche ist das Geschenk an alle Vereinsmitglieder für zehn Jahre Treue und Unterstützung! Andrea Bikle und Natalie Zeitz haben dieses tolle Produkt entwickelt und produzieren lassen – vielen Dank!



Der Jubiläumsanlass und nicht zuletzt die Jubiläumstasche haben uns einen grossen Zuwachs an Mitgliedern beschert, was uns sehr freut und uns unserem erklärten Ziel, dereinst 500 Vereinsmitglieder zu haben, näherbringt.

Weiter sind wir daran unsere Webseite einer sanften Verjüngungskur zu unterziehen und unsere Arbeitsinstrumente zur Organisation der Märkte zu optimieren. Dieses Vorhaben wurde ebenfalls im Jubiläumsjahr gestartet, braucht aber noch etwas Zeit, bis es reif ist. Die überarbeitete Webseite soll jünger und frischer daher kommen und laufend mit neuen, aktuellen Inhalten gefüllt werden. Für die Dokumentenverwaltung, Adressdatenbank und Mailversände sind neue, schlankere Lösungen gefunden worden und teilweise auch schon im Einsatz, die erst noch kostengünstiger sind. Wir erhoffen uns dadurch vor allem für die Saisonmarktgruppe eine Arbeitserleichterung. Thomas Brunner und David Herrmann sei herzlich gedankt für diesen zeitintensiven Einsatz.

Der Matthäusmarkt ist schon länger auf Facebook aktiv und wird dort von immer mehr Freunden verfolgt. Theres Wernli, die auch unermüdlich dafür sorgt, dass wir in den verschiedensten Medien Beachtung finden (Siehe auch der schöne Bericht, erschienen in der Landliebe, auf Seite 28), informiert die Follower jeweils freitags in einem Post über die anwesenden Stände.

Der Vereinsausflug führte uns dieses Jahr auf den Leuenberg zu Familie Berger. Wir wurden nach einer schönen Wanderung herzlich empfangen und bewirtet. Vielen Dank Barbara, Heinz und Sarina Berger. (Siehe Bericht auf Seite 23)

Wir freuen uns, konnten wir Bernard Spichtig für die Vorstandsarbeit gewinnen. Er hat bereits Aufgaben bei der Buchhaltung und den Finanzen übernommen und entlastet damit Andrea Bikle in diesem zeitaufwendigen Ressort. Ausserdem wird er von Natalie Zeitz in die Standplatzplanung an den Saisonmärkten eingearbeitet, so dass wir bei dieser wichtigen Aufgabe zukünftig doppelt aufgestellt sind.

Die Saisonmarktgruppe mit Christine Polheim, Rolf Hirs, Agnes Weidkuhn, Heike Oldörp sowie Natalie Zeitz und Kornel Vogt als Bindeglieder zum Vorstand hat auch 2016 zuverlässig tolle Arbeit geleistet und vier tolle Saisonmärkte auf die Beine gestellt.

Eine schöne Überraschung machte uns Peter Tscherter: Er bemerkte bei einem Helfereinsatz an einem Saisonmarkt das schlechte Licht in unserer Lagergarage. Als Elektriker hat er uns kurzer Hand zwei helle Röhrenleuchten montiert. Jetzt ist unser Lager perfekt ausgeleuchtet! Vielen Dank, Peter!

2 Rückblick Wochenmarkt

Hannes Rau, Co-Präsident



Die Besetzung des Wochenmarkts ist 2016 weitgehend stabil geblieben. Einige, vor allem kleinere Produzenten und Produzentinnen sind dazu gekommen:

Felix Schröder ist mit Olivenöl, das er mit der von ihm initiierten 'Lebensmittelkampagne' direkt von den griechischen Erzeugern zu den Verbrauchern, bringt sporadisch am Markt. (www.lebensmittelkampagne.de)

Andrea Mondini bietet Sirup, Marmeladen und ein spezielles Ingwerbier an. Er ist unter dem Namen MD Drinks vertreten. (www.mddrinks-basel.com)

Patrizia Krummacher kommt mit kunstvoller Floristik. Sie ist ausser in den Schulferien jeden Samstag da.

Sarah Bucher stellt eine spezielle Müslimischung (Granola), Backmischungen, Kuchen und Brownies her. Sie ist zwei Mal im Monat da.

Familie Berger vom Leuenberg ist ganz und gar nicht neu. Neu ist aber, dass sie nicht nur einmal im Monat sondern jeweils am 1. und 3. Samstag im Monat auf den Matthäusplatz kommen.



Das Herzgespann, Sinikka Kehrli und Rhea Straub, ist im Moment wegen Mutterschaften eher selten am Wochenmarkt.

Es gab auch dieses Jahr Anbietende, die sich mit ihren Produkten (frische Teigwaren, green smoothies) schlussendlich nicht etablieren konnten und folglich nicht weiter teilnahmen.

Madeleine Hunziker hat ihre Tätigkeit im **Marktdienst**-Team beendet und wurde für ihre langjährigen Dienste an der letzten Mitgliederversammlung bereits verdankt. Als Nachfolgerin ist Nicole Tschäppät dazugestossen.

3 Rückblick Saisonmarkt: Viele helfende Hände

Kornel Vogt, Co-Präsident

Die Saisonmarktgruppe kann bereits auf drei Jahre Erfahrung zurückblicken und organisiert die vier Saisonmärkte schon mit einer gewissen Routine. Die unzähligen Helferinnen und Helfer sowie der Vereinsvorstand tragen einen wesentlichen Teil zum Gelingen dieser vier Samstage bei. Auch die gute Zusammenarbeit mit der Verwaltung, dem Verein Matthäusplatz -Unser Platz und den verschiedenen Nutzern der Matthäuskirche erleichtert das Durchführen der Saisonmärkte stark.



Der **Bärlauchmarkt** fand 2016 an einem wunderschönen Frühlingstag statt und war ein voller Erfolg. Das vielfältige Angebot kulinarischer Köstlichkeiten und die gute Stimmung luden zum Verweilen ein. Viele Saisonmärktlerinnen

und Saisonmärktler stimmten Ihre Waren auf das Marktmotto ab. Bis letztes Jahr wurde das Ostereierfärben von Madeleine Hunziker durchgeführt und nun das erste Mal von Regula Riniker (Leiterin Tagesstruktur Stromboli) übernommen. Ich bedanke mich bei beiden für das grosse Engagement.

Wie immer am **Chirsimarkt** standen die Kirschensteinspuckmeisterschaften im Zentrum. Dank der Vorfreude über die bevorstehenden Sommerferien verfügten die Athletinnen und Athleten über eine besonders grosse Spuckmotivation. Ein jäher Wolkenbruch setzte den Wettkampf kurzzeitig unter Wasser. Trotzdem konnten die Siegerinnen und Sieger ihre Preise auf dem Podest entgegennehmen.

In allen Orangetönen erstrahlte der **Kürbismarkt** bei schönstem Frühherbstwetter. Das erste Mal an einem Saisonmarkt nahm Rafael Lutter mit seinem Drehmomentli teil, einem von ihm konstruierten Karussell für Kinder. Er transportiert es, in Einzelteilen, mit dem Veloanhänger und betreibt es nach dem Zusammenbau mit eigener Muskelkraft. Für einen bescheidenen Beitrag, mit dem man an der Herbstmesse höchstens ein halbes Stück Magenbrot erstehen kann, bekommen die Kinder eine Tageskarte zur unbeschränkten Nutzung dieses Fahrgeschäftes.

Unser Flaggschiff, der **Zimtmarkt**, war ausgebucht und es wurde Weihnächtliches aller Art feilgeboten. Die Marktstände für die Saisonmärktlerinnen und Saisonmärktler wurden wie immer von uns zur Verfügung gestellt. Wir mieten diese in Muttenz und bauen sie mit einem eingespielten, von Energie strotzenden Team aus Helferinnen und Helfern auf und ab. Da Thomas Borer, der bisher den Transport von Muttenz nach Basel zu freundschaftlichen Konditionen übernommen hatte, seinen grossen LKW verkauft hat, arbeiten wir neu mit einem andern lokalen Transportunternehmen zusammen. Dies zu marktüblichen Preisen was eine leichte Erhöhung der Standgebühr für die Saisonmarkttreibenden zur Folge hat. Auch für uns überraschend fand dieses Jahr kein Tannenbaumverkauf auf dem Matthäusplatz statt. Wir haben im Moment keine Informationen, ob das so bleiben wird. Für den Matthäusmarkt hat diese Situation zwei Seiten. Einerseits war dem Tannenbaumverkauf ein beträchtlicher Teil der Adventsstimmung während den Märkten auf dem Matthäusplatz zu verdanken, andererseits verfügt der Zimtmarkt ohne Baumverkauf über wesentlich mehr Planungsspielraum.

Im Namen der Saisonmarktgruppe bedanke ich mich ganz herzlich bei allen freiwilligen Helferinnen und Helfern, Vereins- und Vorstandsmitgliedern die Mobiliar schleppten, Verkehr regelten, Stromkabel verlegten und unterstützten. Ihr seid das Rückgrat der Saisonmärkte, ohne das diese nicht durchgeführt werden könnten.

4 Zehn Jahre Matthäusmarkt

Hannes Rau, David Herrmann



Zehn Jahre Matthäusmarkt sind zehn Jahre für lokale und saisonale Produkte, zehn Jahre für Marktfahrer aus der Region, zehn Jahre Treffpunkt für das Quartier. Zehn Jahre für gelebte Nachhaltigkeit. Auch Dank unseren Mitgliedern haben wir das geschafft.

Darauf sind wir stolz. Wir wollten das Jubiläumsjahr deshalb entsprechend festlich begehen. An unserem grossen Geburtstagsapéro bei allerschönstem Sommerwetter präsentierten wir unser Geschenk an die treuen Kunden. Eine Tasche aus Kleinbasel für Kleinbasel.

In der Festansprache blickten wir zurück auf die Geschichte, freuten uns über das Erreichte und dankten allen Beteiligten. Für alle nochmals zum Nachlesen hier das Manuskript.

Manuskript und Drehbuch für Geburtstagsapéro (1/3)

Liebe Geburtstags- und Jubiläumsgäste!

An einem 10. Geburtstag erzählt man seinen Kindern, wie das eigentlich war, als sie geboren wurden. Das will ich -in aller Kürze- auch tun, auch wenn wir schon oft erzählt haben, wie der Markt entstanden ist. Ich erzähls nochmal, weil ich glaube, dass der Zusammenhalt, der auf dem Matthäusmarkt spürbar ist, darin begründet liegt, wie er entstanden ist und wie viele Köpfe und Hände ihn mitgestalten und weiterentwickeln. Der Matthäusmarkt ist ein Open-Source-Projekt mit einem offenliegenden Quellcode: Der Idee, dass Gärtnerinnen und Bauern, Bäcker und Imkerinnen ihre Lebensmittel auf den Markt in die Stadt bringen und dort der Kontakt mit uns Konsumenten entsteht.

Als wir 2005 erste Ideen für einen Markt auf dem Matthäusplatz gesponnen haben, hatten wir keine Ahnung wie lange, und wie vielschichtig uns dieses Projekt -das schon lange kein Projekt mehr, sondern eine Tradition ist- beschäftigen wird.

Unser damaliger samstägliches Markt befand sich -wenn wir nicht nach Lörrach geradelt sind, in der Klybeckstrasse, unsere Elsässerinnen mit dem grossen Kürbis auf dem Küchenhocker, von dem sie mit dem Brotmesser krumme Schnitze absäbelten. Als diese altershalber aufhörten, war das für uns wirklich ein Verlust.

Als Initiativgruppe Wernli-Stöffler-Rau haben wir die Idee beim Wettbewerb Wahrnehmungsprozess Reiches Kleinbasel eingegeben und offenbar waren wir nicht die einzigen mit dem Wunsch nach einem tollen Markt. Die Idee eines Wochenmarkts, eines Produzentenmarkts mit saisonalen und regionalen Produkten im Quartier stiess offensichtlich auf ein vorhandenes Bedürfnis.

Aus der Initiativgruppe wurde ein Verein, wir machten uns auf die Suche nach Mitstreiterinnen, potentiellen Anbieterinnen, einer Startfinanzierung und gelangten mit unserem Anliegen ans Amt für Messen und Märkte, an die Allmendverwaltung, an die Stadtgärtnerei, das Erziehungsdepartement (für Parkplätze auf dem Bläsischulhof), die Zollverwaltung, und die Polizei. Am 12. August 2006 fand der erste Markt statt: mit 4 Ständen, darunter die der Familien Brenneisen und Hagin, die heute ebenfalls ihr 10 jähriges feiern. Ausserdem dabei: Familie Heiniger aus Brienz mit Alpkäse und Stephanie Nabholz mit Geissenfrischchäsli. Ihre Karriere als Marktfahrerin hat nur kurz gedauert, dafür präsidierte sie später unseren Vorstand, was uns sehr gut getan hat!

Wir waren sehr aufgeregt. ob mit 3 aufgehängten Plakaten und ein paar Emails genug Kundschaft da sein würde, damit Bauern die Woche drauf wieder kommen würden. Unsere Sorge war unbegründet: Um elf war der Markt ausverkauft und wir glücklich und stolz.



Material fassen und verarbeiten – alles in Kleinbasel.

Manuskript und Drehbuch für Geburtstagsapéro (2/3)

Seither weist der Matthäusmarkt ein langsames, aber stetes und gesundes Wachstum auf. Jahr für Jahr werden es ein paar Anbieter mehr. Das Kundenaufkommen können wir schwer zählen, aber inzwischen haben auch Märkte an Regentagen oder trist-kalte Januarmärkte mit dem kargen Wintergemüseangebot oder Märkte während der Schulferien ausreichend Kundschaft. Anfangs hatten wir gegenüber den Marktfahrenden fast das Gefühl, uns für einen lauen Umsatz persönlich entschuldigen zu müssen. Heute ist der Matthäusmarkt für unsere Marktfahrenden zu einer zuverlässigen Einnahmequelle geworden.

Gewachsen sind seither auch unsere Mitgliederzahlen – Es sind noch keine 500 – das ist die von unserem Aktuar Thomas Brunner bei seinem Antritt ausgerufenen Zielzahl. Aber wir haben die Hoffnung, diesem Ziel heute noch einen Schritt näher zu kommen!

Seit 2006 hatten und haben wir gesamthaft 15 Vorstandsmitglieder, die sehr viel Zeit und Engagement, vor allem aber Herzblut aufgewendet haben. Seit zwei Jahren gibt es neben dem Vorstand die Saisonmarktgruppe, die nur für die Organisation der 4 Saisonmärkte arbeitet, an denen zusätzlich für viele kleine Aufgaben jeweils viele Helfer parat stehen.

Die Aufgabe des Marktchefs / der Marktchefin am Samstag teilt sich ein 6 köpfiges Team, auch hier gabs in den letzten 10 Jahren etliche Wechsel. Und natürlich: Unsere Marktfahrenden: Wochenmärktler und Saisonmärktlerinnen, einmalig oder sporadisch kommende und die, die immer da sind, gesamthaft hab ich sie nicht gezählt, aber es sind viele in den letzten 10 Jahren.

Alle, die ich jetzt aufgezählt habe, haben ihren Teil in den letzten 10 Jahren des Matthäusmarkts dazu beigetragen. Und allen gebührt dafür Dank dafür, es sind zu viele um sie alle namentlich zu erwähnen.

Ich wünsche mir, dass es uns gelingt, den Markt auch weiterhin gemeinschaftlich zu tragen und zu gestalten. Denn nebst dem, dass uns das frische Gemüse, Obst und Brot wichtig ist, ist es das Integrative, das Verbindende, das Identität mit dem Quartier stiftende Element, was ihn ausmacht. Er ist so zuverlässig einfach da, ploppt auf und verschwindet wieder. Er hilft, dass wir uns hier zu Hause fühlen. Er macht uns unseren Teil der Stadt heimisch, macht uns die Stadt zum Dorf. Oder zu dem wie es in idealisierter Vorstellung auf dem Dorf ist. Man kennt sich und trifft sich und hilft sich.

Kein Geburtstag ohne Geschenke! Wir haben für unsere Vereinsmitglieder ein Jubiläumsgeschenk ausgedacht und keine Mühe gescheut.

Matthäusmarkt



Wochenmarkt mit Obst und Gemüse aus der Region
direkt vom Bauernhof



Juni 2016

Liebe Vereinsmitglieder

Diese lokal produzierte Tasche aus Recyclingmaterial ist unser Geschenk an Euch zum zehnjährigen Jubiläum des Vereins. Und sie ist auch Ausdruck eines Wunsches.

Unzählige Taschen in den vielfältigsten Formen und Materialien von verschiedenen Lieferanten haben wir geprüft und alle wieder verworfen. Wir wollten etwas anderes. Etwas Lokales, Nachhaltiges. Etwas, das Spass macht. Etwas, das zu unserem Markt passt.

Die Braubude Basel wusste nicht wohin mit den leeren Malzsäcken. Da haben wir das Material geprüft, Prototypen angefertigt, getestet und für gut befunden. Die Taschen wurden in der Schneiderei «hansruedi» genäht und anschliessend bei Arni Siebdruck in Basel bedruckt. Das Motiv stammt von Dieter Bopp, sein Entwurf hat sich beim Gestaltungswettbewerb durchgesetzt. Alles lokal.

Diese Tasche widersteht der Feuchtigkeit des Salats und erträgt den Dreck der Kartoffeln. So bleibt sie in Form, wirkt nie schmutzig und ist schlicht ein praktischer Begleiter bei den samstäglischen Einkäufen auf unserem Markt. Und ein erster Schritt für weniger Plastik im Alltag.

Das ist unser Geburtstagswunsch: Gemeinsam wollen wir wo möglich auf Plastik verzichten. Denn dieses praktische und flexible Material ist zwar kaum noch aus unserem Alltag wegzudenken, stellt uns aber auch vor gewaltige Herausforderungen. Jeder Europäer verbraucht pro Jahr durchschnittlich 500 Plastiktüten. Dazu gehören auch rund 300 der dünnen Säcklein für Obst und Gemüse. Nur gut 7 Prozent von allen Säcken werden recycelt. Plastikabfälle verschmutzen Landschaften und Ozeane. Fische und Vögel nehmen mit der Nahrung Kleinstteile auf, so gelangt Plastik in die Nahrungskette.

Höchste Zeit, dass wir unseren Beitrag leisten, dies zu ändern. Lasst Euch deshalb beim nächsten Einkauf auf dem Markt die Kartoffeln direkt in Eure neue Einkaufstasche legen und den Salat einfach obendrauf.

Zehn Jahre Matthäusmarkt sind zehn Jahre für lokale und saisonale Produkte, zehn Jahre für Marktfahrer aus der Region, zehn Jahre Treffpunkt für das Quartier. Zehn Jahre für gelebte Nachhaltigkeit. Auch Dank Euch haben wir das geschafft und mit eurer Unterstützung schaffen wir die nächsten zehn Jahre. Wir freuen uns darauf!

Verein Matthäusmarkt



Me het e Blaggeedde Böttön.



Ohne Blaggeedde Böttön kein Geschenk.

Manuskript und Drehbuch für Geburtstagsapéro (3/3)

Wer nicht Mitglied werden will oder eine verschenken will, kann sie für 10 Franken am Vereinsstand heute und auch nächsten Samstag noch kaufen. Ich habe vorher gesagt, dass die Idee hier auf fruchtbaren Boden gefallen ist. Trotzdem hats Menschen gebraucht, die dran geglaubt haben, dass das klappt. Einer davon war Thomas Kessler, damals Integrationsbeauftragter, heute Stadtentwickler im Präsidialdepartement. Er hat uns in der Verwaltung Türen geöffnet und uns auch ganz praktisch unterstützt. Dafür nochmals ganz herzlichen Dank, Thomas, und wir freuen uns, dass Du da bist und ich will Dir, bevor wir dann anstossen, als erster Gratulant gerne das Wort übergeben.

Ansprache Thomas Kessler, Stadtentwicklung

Urs war am 9. September 2006, dem 4. Markt, als Marktfahrer mit 1 Meter Standfläche dabei. Sein Produkt: Kampagnen-Bier. Für welche seiner vielen Kampagnen weiss ich nicht mehr, aber ich freue mich, dass wir heute ein mit der Braubude quasi eigenes Matthäusplatz- oder -markt-Bier haben. Bitte, lieber Urs.

*Ansprache Urs Müller, basta Matthäusplatz- unser Platz**Überleitung und Ansprache Christian Vontobel*

Vielen Dank Thomas, Urs und Christian für Eure Worte und Gratulationen - jetzt ists endlich Zeit anzustossen, die Gläser sind gefüllt und durchgereicht.

Am anderen Marktstand wartet ein von allen Marktfahrenden zusammengetragenes und spendiertes Buffet auf uns, für das wir uns mit einem Applaus herzlich bedanken.

Ausserdem noch ein Dank an Rafael Lutter, der mit seinem Drehmomentli heute noch was für die Kinder auf den Platz gebracht hat -wenn ihr Freude dran habt, schmeisst was in sein Kässeli!

Wir haben in der Einladung angekündigt, dass das Mikrofon für weitere Gratulationen, Ständchen, Wortbeiträge offen ist, wir freuen uns darauf!

So. Hoch die Gläser -auf die nächsten 10 Jahre!



Wir haben Freude an unserer schönen Tasche – ihr hoffentlich auch!



Schick – made in Kleinbasel.

18 BASEL-STADT

BASEL | BASELSTADT
MONTAG, 15. AUGUST 2016

Hier wird samstags die Stadt zum Dorf

Kleinbasel Seit zehn Jahren ist auf dem Matthäusmarkt der Austausch mindestens so wichtig wie das Verkaufen

VON SILVANA SCHREIER

Vor zehn Jahren, am 12. August 2006, fand der erste Matthäusmarkt im Kleinbasel statt. «Damals waren wir bereits um 11 Uhr komplett ausverkauft», erzählt Hannes Rau, Co-Präsident des Vereins Matthäusmarkt und Mitinitiator des Projekts. «Mittlerweile ist aus der Idee eine kleine Tradition geworden.» Mehr als 500 Wochenmärkte und 40 Saisonmärkte habe der Verein in den vergangenen zehn Jahren veranstaltet.

In seiner Rede zum zehnten Geburtstag des beliebten Matthäusmarkts schwärmt Rau: «Der Zusammenhalt ist spürbar. Jeden Samstag suchen die Produzenten aus der Region hier auf dem Matthäusplatz den Kontakt mit den Konsumenten.»

Ihn beeindruckt die Selbstverständlichkeit, wie aus dem leeren Platz jeden Samstag ein belebter Marktplatz werde. Bauern verkaufen ihr frisches Gemüse, Früchte und Blumen, geben den Kindern eine Tomate oder Karotte zum Knabbern. Auf den Ständchen werden Konfitüren aller Art sowie Brote und Weggli präsentiert. Daneben kann man verschiedene Fruchtojoghurts, Käse und Fleischprodukte kaufen.

Markt als Treffpunkt

Die Marktbesucher treffen sich am Samstagmorgen hier auf einen Schwatz mit anderen Kleinbaslern und den Marktfahrern. Und die Produzenten fachsimpeln über die Kunden und die Ständchen hinweg. Hannes Rau schätzt diese offene Stimmung: «Dieser Markt macht die Stadt zum Dorf.» Er verbinde die Einwohner des Quartiers und habe einen grossen Treffpunktcharakter.

Thomas Kessler, der Leiter der Basler Kantons- und Stadtentwicklung, unterstützte den Matthäusmarkt von Beginn weg: «Die Idee ist auch nach zehn Jahren noch immer topaktuell: Es geht um einen authentischen Markt, die Nähe zu den Produzenten und regionalen Produkten.» Er sei deshalb zuversichtlich, dass der Verein auch den 20. und 30. Geburtstag ihres Marktes werde feiern können.

Karusell für die Kinder

Für die Zukunft hat Co-Präsident Rau keine grossen Wünsche: «Unsere grösste Herausforderung besteht darin, uns selbst und unserer ursprünglichen Idee treu zu bleiben.» Wachstum sei zweitrangig. Wichtig sei, dass der Matthäusmarkt ein Quartiermarkt bleibe.

Während sich die Erwachsenen um den Wochenendaufbau am Gemüse- oder Brotstand kümmern, vergnügen sich die Kinder mit dem Karussell: Ein Kleinbasler habe heute Morgen spontan angeboten, das selbst konstruierte Karussell als Attraktion für die Kinder hinzustellen. So drehen die Kleinen nun unermüdlich Runde für Runde.



Die Co-Präsidenten des Vereins Matthäusmarkt, Hannes Rau (Mitbegründer, links) und Kornel Vogt.

Und die Eltern können sich ungestört dem Einkaufen widmen.

Vor dem Ape-Café-Mobil bildet sich schnell eine lange Schlange, die sich bis zur Mittagsstunde nicht auflöst: Kaffee, Cappuccino und frischgepresster Orangensaft sind gefragt, ebenso die frischen Weggli. Von den Tischen des Cafés beobachten die Eltern ihre herumrennenden Kinder, tauschen sich die Quartierbewohner mit ihren Nachbarn und Bekannten aus und treffen sich Junge zum morgendlichen Kaffee.

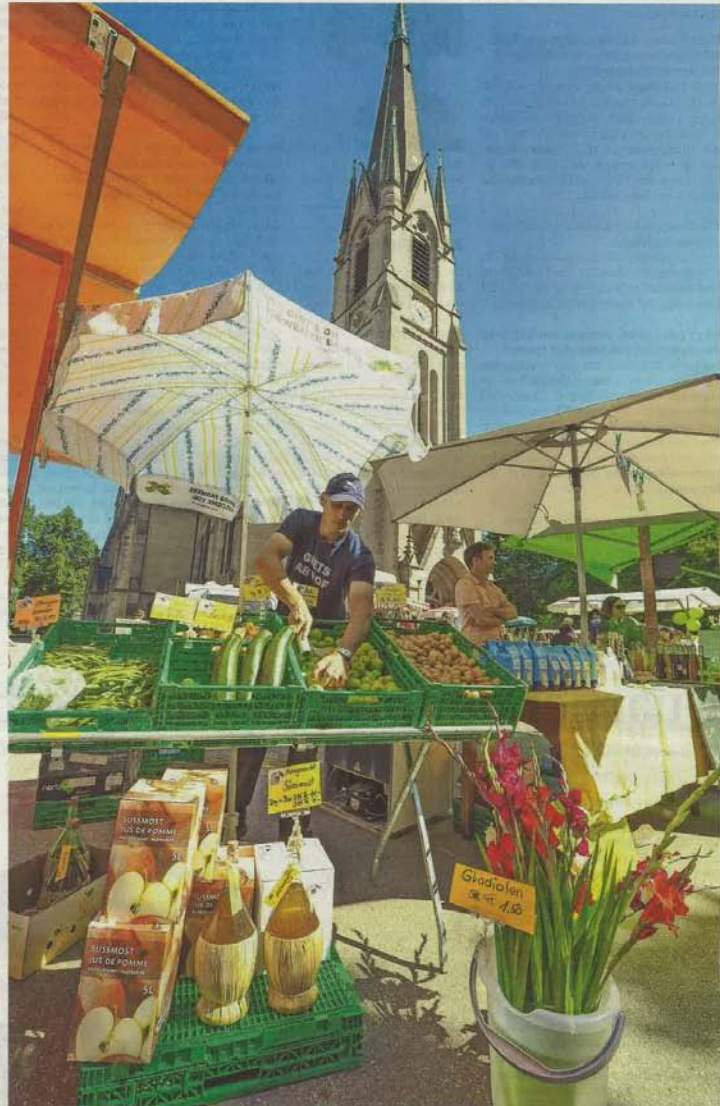
«Unsere grösste Herausforderung besteht darin, uns selbst und unserer ursprünglichen Idee treu zu bleiben.»

Hannes Rau
Co-Präsident des Vereins Matthäusmarkt

Gegenüber verteilt der Verein Matthäusmarkt das Geburtstagsgeschenk an alle Vereinsmitglieder: Eine Tasche aus Recyclingmaterial, hergestellt aus den alten Malsäcken der Bierbrauereien «Braubude Basel» und «Ueli Bier». Damit möchte der Verein etwas dazu beitragen, dass im Alltag weniger Plastik gebraucht wird.

Ware reicht nicht immer

Zur Mittagszeit wird auf dem Matthäusplatz noch immer rege eingekauft, geplaudert und Kaffee getrunken. Einigen Gemüseständen und Brotverkäufern geht jedoch langsam die Ware aus. Vom belebten Markt wird in zwei Stunden nichts mehr zu sehen sein - bis er am kommenden Samstag wieder aufgebaut wird.



Am Matthäusmarkt finden die Quartierbewohner fast nur regionale Produkte.

FOTOS: MARTIN TÖNGI

DONNERSTAG, 4. AUGUST 2016 / 20MINUTEN.CH

Matthäusmarkt wird 10 Jahre alt

BASEL Der Wochenmarkt im Matthäusquartier ist seit nun zehn Jahren ein fester Bestandteil im Quartierleben geworden. Viele Anwohner kommen jede Woche auf den Markt. Jeden Samstag verkaufen 14 Bauern und Produzenten rund um die Matthäuskirche regionale Produkte wie Obst und Gemüse, Milch- und Fleischprodukte sowie Backwaren. Dazu kommen übers Jahr 25 Marktfahrende, die sich sporadisch und kurzfristig anmelden. 20M



Fester Bestandteil: Der Wochenmarkt im Matthäusquartier.





Foto: Theres Wernli

Kerzenziehen am Stromboli-Stand

Zimtmarkt: 10. Dezember, 10-17 Uhr

Der Zimtmarkt im Matthäusquartier ist nun seit 10 Jahren ein fester Bestandteil des vorweihnächtlichen Basel. Er ist ein Stelldichein des kreativen Schaffens aus dem Kleinbasel.

Hanf-Dip, Oele, Sirup aus Stadtkräutern, Gesiebtdrucktes, Filzkiesel, Kartoffelwärmer, Lichterketten, Babysachen, Wolle oder Demeterprodukte aus dem Waldenburger Tal - schöne und sinnvolle Geschenke

heit sich aufzuwärmen und Pause vom Rummel draussen zu machen. Endlich Zeit sich Gedanken zu machen, welche Geschenke noch fehlen. Vielleicht doch was Gestricktes oder Bienenwachskerzen von uni-



5 Vereinsausflug zum Hof Leuenberg

Markus Pfändler, Vereinsmitglied

Vereinsausflug zur Familie Berger Handschin, Hof Leuenberg, Hölstein, am 11. September 2016

Ja, an jenem Sonntag war noch Sommer, als wir uns wie eine generationenübergreifende Schulklasse im reservierten Wagon verteilten. In Sissach entstiegen wir dem Zug wieder, um Land zu betreten, das Baselland. Nach der Durchquerung des Gartens der Landwirtschaftlichen Schule „Ebenrain“ und der Überquerung der rauschenden Autobahn, ging's in Serpentina hoch auf den Rücken des nächsten Juraausläufers. Manch ein Schweisstropfen fiel auf den trockenen Waldboden oder wurde von Funktionswäsche aufgesogen. Oben hatten wir einen ersten, tüchtigen Durst.



Neben lichtdurchflutetem Blattwerk gab's am Wegesrand auch einen schmelzenden Haufen aus Eiswürfeln und eine immer noch räuchernde Grillstelle zu sehen. Hier musste vergangene Nacht eine Party gefeiert worden sein. Im wilderen Wald standen Gewächse mit den schönen Namen „Elsbeere“ und „Seidelbast“. In Reih und Glied hingegen sind die abgeernteten Kirschanlagen und die bald erntereifen Maisfelder gesetzt worden. Ausflügler verbrachten auf einem idyllischen Grillplatz ihre Mittagszeit. War ihnen

bewusst, dass sich hier im Mittelalter eine Grabstätte befunden hatte, wie einer unscheinbaren Tafel zu entnehmen war? Unsere Wandergruppe hatte sich in die Länge gezogen und in kleinere Gruppen aufgeteilt. Am Ziel unseres Jubiläumsausflugs, dem Hof Leuenberg bei Barbara, Sarina und Heinz Berger Handschin, fanden alle wieder zusammen.



Mit Most, Kürbissuppe und Wienerli stillten wir unseren Hunger und Durst, bevor wir von Heinz und Barbara über ihren Hof geführt wurden. Die Kinder plantschten und badeten im Brunnentrog, und wir Grossen lernten, dass Futter nicht gleich Futter ist und dass die Essigfliege den Kirschbauern zu schaffen macht. Es bräuchte im kommenden Winter einen über 48 Stunden andauernden Frost, um ihre Population wesentlich einzudämmen (Anmerkung der Redaktion: Der Text entstand augenscheinlich vor der Kälterperiode vom Januar 2017. Ob diese den gewünschten Effekt hatte, ist noch nicht bekannt). Zum Kaffee gab's Barbaras köstliche Linzertorte. Nun wissen wir, wo sie zubereitet wird.

Vielen Dank den Bergers und den OrganisatorInnen aus dem Vorstand. Bis bald auf unserem Matthäusmarkt.

6 Rechnung 2016

Andrea Bikle, Finanzen

Erfolgsrechnung 1.1.2016-31.12.2016

	Budget 16	Rechnung 16	Budget 17
4000 Allmend	5'830.00	5'830.00	5'720.00
4010 Parkplatz Aufwand	1'808.00	1'658.55	1'808.00
4020 Kleinmaterial Markt	200.00	166.45	200.00
4030 Strom Aufwand	400.00	305.80	1'400.00
4040 Büromaterial. Porto	1'000.00	1'559.90	1'900.00
4050 Webseite und Datenverwaltung Werbung. Drucksachen.	1'218.00	1'232.90	1'218.00
4060 Inserate	3'500.00	2'263.90	5'900.00
4070 Grafikdienstleistung	2'000.00	1'682.10	2'500.00
4080 Vereinsaktivitäten	4'500.00	4'927.70	5'100.00
4090 URE Garage Mobiliar	600.00	707.15	600.00
5000 Honorare Marktdienst	4'900.00	4'900.00	4'800.00
Repräsentationsaufwand +			
5800 Öffentlichkeitsarbeit	2'500.00	2'266.80	2'300.00
Helfer Spesen, Trinkgelder,			
5900 Honorare	1'700.00	1'884.30	1'900.00
Miet- und Transportaufwand			
6101 Stände	2'360.00	2'884.95	2'950.00
6170 Miete Garage	4'800.00	4'800.00	4'800.00
6300 Beiträge an Organisationen	150.00	150.00	300.00
6400 Versicherungen	250.00	215.25	250.00
6750 Projekte	16'000.00	12'291.10	4'000.00
6800 Kontogebühren	50.00	61.50	60.00
Total Aufwand	53'766.00	49'788.35	47'706.00
3000 Laufmeter	22'500.00	23'884.00	23'000.00
3010 Parkplatz	3'000.00	2'492.00	2'300.00
3020 Standvermietung	2'160.00	2'175.00	2'520.00
3021 Garage Mobiliar Vermietung	0.00	900.00	1'080.00
3030 Strom Ertrag	1'300.00	1'920.00	1'700.00
3040 Vereinsbeiträge	5'600.00	7'500.00	7'600.00
3050 Spenden	1'500.00	2'280.00	1'500.00
3060 Fundraising	0.00	0.00	0.00
3070 Zinsertrag	10.00	0.00	0.00
3080 Vereinsaktivitäten Ertrag	4'500.00	6'989.85	5'100.00
3600 Sonstiger Ertrag	720.00	856.90	0.00
3900 Debi-Verluste Vereinsbeiträge	-560.00	-730.00	-760.00
3901 Debitorenverluste	0.00	0.00	0.00
Total Ertrag	40'730.00	48'267.75	44'040.00
Ergebnis	<u>-13'036.00</u>	<u>-1'520.60</u>	<u>-3'666.00</u>
Vereinsvermögen	<u>29'521.34</u>	<u>41'036.74</u>	<u>37'370.74</u>

Bilanz per 31.12.2016

		<u>Aktiven</u>	<u>Passiven</u>
1000	Kasse	2'717.10	
1010	Postcheck-Konto	38'957.64	
1100	Debitoren	0.00	
1200	Debitoren Vereinsbeiträge	520.00	
1300	Trans. Aktiven	440.00	
2000	Kreditoren		0.00
2200	Gutscheine		50.00
2300	Trans. Passiven		1'548.00
2800	Vereinsvermögen per 01.01.16		42'557.34
2991	Ergebnis 2016		-1'520.60
		<u>42'634.74</u>	<u>42'634.74</u>

Revisionsbericht

Katrin Grögel
Isteinerstr. 92
4058 Basel

an die Mitgliederversammlung des
Vereins Matthäusmarkt

Basel, 14. März 2017

Revisionsbericht

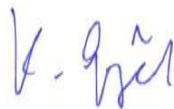
In Erledigung des mir übertragenen Mandats habe ich die Jahresrechnung des Vereins Matthäusmarkt, sowie die Bilanz des Geschäftsjahres 2016, abgeschlossen per 31. Dezember 2016 geprüft.

Für die Jahresrechnung ist der Vorstand verantwortlich, während meine Aufgabe darin besteht, diese zu prüfen und zu beurteilen. Ich bestätige, dass ich die Anforderungen hinsichtlich Unabhängigkeit erfülle.

Ich habe Posten und Angaben der Jahresrechnung analysiert und stichproben-artig geprüft. Es wurden keine Unstimmigkeiten festgestellt. Die Buchführung, die Schlussbilanz und die Erfolgsrechnung sind sehr übersichtlich und nach meinem Ermessen vorbildlich. Sie entsprechen dem Gesetz und den Statuten des Vereins.

Ich empfehle der Mitgliederversammlung, die vorliegende Jahresrechnung zu genehmigen.

Mit herzlichem Gruss





1. Die (feingemachten) Delikatessen von Domenica Boutilly sind Glück im Glas. Grosse Tasche nicht vergessen. Und den Mann, der sie heimträgt!
2. Vor der Kirche ist gut Bärlauch essen: der Matthäusmarktplatz in Basel.
3. Cheese! Hanspeter Grunder vom Hof Wil in Waldenburg BL produziert wunderbare Käse in Demeter-Qualität.
4. Bier ist Heimat. Die Braubude Basel ist in Kleinbasel daheim.
5. Der Agronom Christoph Gämperli hatte in den 1990er-Jahren die Idee, eine blaue Kartoffel aus alten Sorten zu züchten. Das Ergebnis, die Blaue St. Galler, ist immer blau. Vor und nach dem Kochen.
6. Ideen muss man haben: Franca Mader von Bönigusto in Basel hat mit dem frischen Bärlauch ein Salz gemacht.
7. Morgens um acht gab es noch reichlich Brot und Zopf. Eine Stunde später war alles weg. Die Gipfelstürmer, drei leidenschaftliche Hobbybäcker, kommen zum Glück jeden Samstag ins Matthy.



Marktbummel

Im Matthys tanzt wieder der Bär

Klein, aber fein: Der **Matthäusmarkt in «Glaibasel»** zählt zu den schönsten Quartiermärkten der Schweiz. Am 19. März wird hier dem Bärlauch gefrönt.

Es gibt nichts Gutes, ausser man tut es. Das Bonmot von Erich Kästner hat auch die Bewohner des Basler Matthäusquartiers zu guten Taten angespornt. 2006 gründeten sie den Verein Matthäusmarkt und initiierten einen der schönsten Quartiermärkte der Schweiz. Er sollte ein Treffpunkt sein, Alt und Jung, Klein- und Grossbasler, In- und Ausländer zusammenbringen. Und genau das haben die Initianten erreicht. Für ihr quartierbelebendes Engagement hat sie das Präsidialdepartement des Kantons Basel-Stadt mit dem Prix schappo geehrt.

BÄRLAUCH UND BIERESSIG

Jeden Samstag um acht, wenn die Anbieter ihre Stände eröffnen, ist Lachen und Leben auf dem kleinen Platz vor der Matthäuskirche. Der Wochenmarkt im Matthys ist zwar ein Winzling, verglichen mit den grossen in Bern, Solothurn und Zürich. Zehn Stände bilden den Stamm, vierzehn sind es im Jahresdurchschnitt. Doch wenn der Verein zu einem der vier Saisonmärkte lädt – Bärlauch-, Chirsi-, Kürbis- und Zimtmarkt –, sind bis neunzig Anbieter vor Ort, und das Kleinbasler Quartier wird zur Pilgerstätte für Schlemmer von nah und fern. Dennoch bleibt der Matthäusmarkt seiner Ursprungsidee treu: Er ist ein Quartier- und Produzentenmarkt. Achtzig Prozent der Waren sind aus eigenem Anbau und aus eigener Herstellung, das grosse Mehr kommt aus der Region. So auch der Bärlauch mit seinen spitzen grünen Blättern und dem unverwechselbaren Knoblauch-

odeur. Schon Kräuterpfarrr Künzle hat ihm eine heilende Wirkung nachgesagt, da er zur «Reinigung von Magen, Darm und Blut» beitrüge. Doch im Matthys dient der Bärlauch vor allem dem Genuss. Neben dem klassischen Pesto, der unbedingt in die Einkaufstasche und zu Hause unter die Teigwaren muss, haben wir ein wunderbar knuspriges Bärlauchbrot entdeckt – vom Hof Leuenberg im basel-landschaftlichen Hölstein. Selbst gemachtes Bärlauchsalz gabs bei Franca Mader sowie am Stand von Domenica Boutilly, von uns zur «Einmachkönigin von Basel» ernannt; «feingemachtes» steht auf den Etiketten ihrer Gläser, und dieses Versprechen löst sie mit dem Inhalt ein. Die kreativen Chutneys wie das mit Ananas und Koriander, aber auch die eingelegten marokka-

nischen Salzzitronen haben es uns angetan. Bei der Kleinstbrauerei BBB, der Braubudebasel, haben wir einen Bieressig für den Frühlingssalat mit frischem Bärlauch erstanden und am Stand von Irène Baumann aus der Juragemeinde Soyhières hausgemachte Bärlauchburger und luftige Bärlauchspätzli eingepackt. Mit vollem Korb und leerem Magen steuern wir endlich auf einen der Tische zu – genau dort, wo der Verein Matthäusmarkt Bratwurst aus Ormalingen grilliert. Nebenan gibt es Pizza aus dem Lehmofen, Börek nach türkischem und Samosas nach indischem Rezept. Und für alle, die unter der Wolkendecke etwas Warmes brauchen, eine zum Anlass passende Suppe. Mit Bärlauch. ✨

Text **Karin Oehmigen**

Fotos **Flurina Rothenberger**

QUARTIERTREFF FÜR GENIESSER

● **Trouvaille** Auf dem Bärlauchmarkt gibt es etliche Entdeckungen, doch die «Gipfelstürmer», drei Männer, die eine Freundschaft und die Freude am Backen verbindet, sind uns sofort aufgefallen (www.gipfel-stuermer.ch). Ihre selbst gebackenen



Brote und Zöpfe waren in Kürze ausverkauft. Süssschnäbel sollten ihre Basler Lækkerli versuchen.

● **Aufgefallen** Die gute Stimmung. Schon am Morgen trifft sich das Quartier zum Kaffee, nach dem Einkauf zur Bratwurst und zur Suppe mit und ohne Bärlauch. Auch Nichtbasler sind herzlich willkommen.

● **Entdeckung** Die Kleinstbrauerei BBB (Braubudebasel). Sie hat sechs verschiedene Biere und einen ausgezeichneten Bieressig im Angebot.

● **Nicht verpassen** Das Eierfärben für Gross und Klein. Unter fachkundiger Anleitung lernt man,

ein Ei in ein kleines Kunstwerk zu verwandeln. Ostern kommt bald.

Markt-Fakten

Der Matthäusmarkt in Basel findet jeden Samstag und viermal im Jahr als Saisonmarkt statt. Am 19. März (8–14 Uhr) heisst das Motto Bärlauch. www.matthaeusmarkt.ch

7 Dank

Folgende Personen und Institutionen haben 2016 ihren Teil zum Gelingen des Matthäusmarkts beigetragen. Unser Dank geht an:

...alle Helferinnen und Helfer an den Saisonmärkten

Agnes Weidkuhn, André Baur, Andrea Bikle, Angie Rufer, Antoinette Voellmy, Arun Signer, Beat Pargätzi, Beatrice Buess, Bernard Spichtig, Bernhard Schlumpf, Christian Vontobel, Christine Polheim, Christoph Mörikofer, Christof Flück, Claudia Oetterli, Daniela Wälti, David Herrmann, Dieter Bopp, Dominik Keller, Edith Wassmann, Elfie Walter, Emil Strasser, Eva Widmann, Felix Fluri, Franca Fosco, Gabriella Ries, Giljong Kim, Guy Mathis, Hannes Rau, Harald Friedl, Heike Oldörp, Judith Weiche, Katharina Schmidt, Katharina Sommer, Katrin Grögel, Kornel Vogt, Louis Kornel Davidsson, Madeleine Hunziker, Matthias Hafner, Marcel Obert, Michael Burkhardt, Michel Walker, Mina De Francesco, Mirjam Fruttiger, Moritz Gossenreiter, Natalie Zeitz, Peter Tschertter, Philipp Grünenfelder, Priska Plüss, Rolf Hirs, Ruth Oetterli, Sabine Schäfer, Sieglinde Judex, Steven Cann, Suzanne Batschelet, Theres Wernli, Thomas Brunner, Thomas Scheuber, Tim Bopp, Trudi Bikle, Ueli Ryser, Ulla Stöffler, Urban Spirig, Virginia Bodmer, Yuri Fasola, Yvonne Straub.

...alle, die ihre Vereinsbeiträge grosszügig aufgerundete oder gespendet haben

Alexander Strassenmeyer, Alexandra Frosio, Alexandra Hänggi, Angelika Barry, Anke + Joël Peguiron, Antonia Greter, Axel Schubert, Barbara Rosslow, Beat Jans, Beatrice Feurer, Beatrice Schaffner, Bernd Christmann, Brian Franklin, Cristina Stotz, Dominik Labhardt, Edith Wassmann, Elisabeth Wahl, Elsbeth Hösli, Eva Widmann, Fabia Zindel, Franziska Baetcke, Giljong Kim, Grazia Vogt, Hans-Ueli Gubser, Ines Lilian Siegfried, Ines Warnke + Robert Frenzel, Inga Niemeyer, Jacqueline Buser Eigenmann, Jacqueline Eckert, Jan Delpy, Joachim Batliner, Josette Pfefferli, Karin Persy Richards, Katharina Herzog, Katharine Forster, Katrin Grögel, Katrin Mürger, Klaus Hubmann, Lucie Zaugg, Margret Ribbert, Marianne Bugmann, Martin Josephy, Martin Kettner, Michel Walker, Milena Conzetti, Monika Barmettler, Moritz Gossenreiter, Natalie Nonaka, Nathalie Geiser, Nicole Husak, Olivia Lutz, Patrick Soland, Peter Kaderli, Regula Braun, Regula Riniker, Rosmarie Schuler, Ruth Oetterli, Sandra Arvanitis, Sandra Ciprian, Sandra Hirschi, Sibylle Meyrat, Sonja Ryf, Stefan Oehy, Susi Haber, Theres Burgdorfer, Urs P. Prétôt, Uwe Junker, Verena Grieder, Verena Waldmann-Hubschmid.

...alle, die Preise und Chirsi fürs Chirsisteinspucken gespendet haben

Andrea Hagin, Obst und Gemüse, Weil am Rhein, **apecafe**, Giljong Kim, Basel, **ArboVitis**, Hochstammobstbau, Frick, **Bettes**, Bette Gerber, Binningen, **Bergerie des étoiles**, Fam. Bebbler, Courgenay, **Beat Pargätzi**, Gebrauchskeramik, Basel, **Birsmattehof**, Agrico Genossenschaft, Therwil, **Bleu de Mogador**, Markus Schoop, Basel, **BrauBudeBasel**, **Eva's Kunschtecke**, Eva Teuscher, Basel, **feingemachtes Delikatessen**, Domenica Boutilly, Münchenstein, **Hannelore Leder**, Konfitüren, Riehen, **Haltbar**, Hansueli Lerch, Basel, **Haltdiewaffel**, Ezra Ettema, Basel, **Hof Leuenberg**, Fam. Berger,

Hölstein, **Interkulturelles Foyer beider Basel**, Lara Schwander, **Joggenhus**, Sandra und Wolfgang Pfaffinger, Beinwil SO, **Julian Buchwalder**, Basel, **Julia Kirchhofer**, Schmuck aus finnischem Papiergarn, Basel, **Lalina fina**, Katharina Bucher, Riehen, **Natur und Kultur Werkstatt**, Cordula Thiele, Biel-Benken, **Niccoli Alessandra**, Basel, **stadtgenuss**, Martina Büttler, Basel, **Sabina Stucky**, Basel, **Stravino**, Pierluigi Stramare, Basel, **TALAD NOI**, Raimondo & Kanyawee Cenci, Basel, **.TO KALO**, Sandra Arvanitis, Basel

und nicht zu vergessen

...unserer treuen Kundschaft für ihren samstäglichen Einkauf.

Kommt weiterhin zahlreich!

