

Newsletter Oktober 21

Liebe Foody-Interessierte

Reihe an Reihe, Feld an Feld, bis zum Horizont- aus dem Zugfenster von Alicante nach Madrid sind die staubigen Monokulturen von Bäumen und Ackern ein ständiger Begleiter. Und dann kommen sie wieder, die Blickmomente unfassbarer Schönheit auf die weitläufigen Hügel und Bergkämme am Horizont- das Gefühl von Vollkommenheit und Fülle. Die Gewissheit, dass ich mit allen Foodys dranbleiben will, uns um die Transformation von Monokulturen in lebendige Ökosysteme zu kümmern. Um Strukturen zu schaffen, die verbinden und nähren – den Boden, die Pflanzen, die Tiere, uns Menschen.

Und dass nicht nur mit unserem Kaffee aus Mexiko, den Linsen aus Muttenz, dem Mehl aus dem Fricktal und den Baumüssen aus der erweiterten Region. Sondern auch mit unserer Organisation Foodyblutt. Wir sind bei weitem keine Monokultur, eher eine Ökobrache mit Pionierpflanzen in einer globalisierten Welt. Mit ganz viel Potential für eine Blütenpracht, doch der Regen ist noch etwas spärlich. Und für Ökoflächen und Blühstreifen erhalten wir auch keine Landwirtschaftssubventionen:)

Wieder ganz konkret: die oben erwähnten Produkte erreichen alle innerhalb der nächsten 2 Wochen ihr Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD). Zwar «oft länger gut»- aber verkaufen tun wir sie danach trotzdem nicht mehr. Und das ist ein kleines Problem.

Ja, ein grösserer und schnellerer Warenumsatz ist notwendig, um Foodyblutt als stabiles System zu etablieren.

1. Um mehr regenerative Landwirtschaft zu ermöglichen. Mehr Umsatz = Produktabnahme UND Perspektive für Produzierende.
2. Um Betriebsprozesse effizienter hinzubekommen. Mehr Umsatz = kürzere Lagerdauer = kleineres Schadenspotential (wie z.B. Produktabschreibung aufgrund abgelaufenem MHD). Mehr Umsatz = verhältnismässig geringer Arbeitsanteil für Putzen und Hygienemassnahmen (und bisher haben Migroop, Stadt und Co noch keine Ausgleichszahlungen für ihren verschuldeten Müll geleistet, der ihnen Arbeit erspart).
3. Um Beständigkeit und Erweiterung zu ermöglichen. Mehr Umsatz = mehr Geld = Ressourcen für das Auflösen weiterer Widersprüche; wie z.B. gewisse Anteile bezahlter Arbeit ermöglichen = bessere Arbeitsteilung, längere Öffnungszeiten und fairere Arbeitsbedingungen.
4. Um Kapazität für Weiterentwicklung zu erhalten. Viele Foodys = viele Ideen. Bunte Foodys = spannende Ideen. Lokal Foodyblutt = Schöner Ort. Mit viel Spielraum rundherum der Strassenmitten. Nicht gerade für einen Waldgarten, Gemüsebeet oder Abenteuerspielplatz, aber einige Bäume und Blumen statt Asphaltwüste wäre ein Vorschlag- und das Cargovelo fände auch noch seinen Platz.
5. Mehr Umsatz = mehr Freude, Sinnhaftigkeit und Motivation = unbezahlbar

So, das war ganz viel aus dem Foody-Unverpacktbetrieb. Wir freuen uns, falls dies deinem Verständnis und unseren Wünschen dient. Und Teilen multipliziert diese Freude;)

Damit zu den weiteren Guten Nachrichten von nah und fern:



- Granel's in Madrid: unverpackt-Orte entwickeln sich und wachsen- yehaaa.
- Unsere Kommunikationskanäle entwickeln sich ebenso: bei Telegram ("[Foodyblutt Basel](#)") gibt's nach Lust und Laune foodyblutte Infos.
- Und deine Garderobe? Kleidertausch vor dem Foodyblutt, diesen Donnerstag, 21.Oktober 16-20 Uhr. Nur bei trockenem Wetter. Kleider holen geht auch ohne bringen und umgekehrt! Wir sind froh, wenn du deine Kleider zum Schluss wieder holst, wenn nicht alle ein\*e neue\*n Träger\*in finden. Die Einnahmen vom Spendenkässeli gehen an die Unterhaltskosten vom Foodyblutt-Projekt.
- Damian entwickelt die Ideenvielfalt von ökologischen Wohnformen weiter, hoffentlich auch bald auf der Lysbüchel-Brache. Wir unterstützen sein [Crowdfunding- du auch?](#) Neben einem möglichen Nachtessen als Belohnung, gibts auf dem Areal weitere tolle Orte zu entdecken, wir empfehlen einen Spaziergang im warmen Sonnenschein oder gemütlichem Abendlicht.

Liebe Grüsse,  
euer Foodyblutt-Team

-----  
Team Foodyblutt  
Mittlere Strasse 82  
4056 Basel  
[www.foodyblutt.org](http://www.foodyblutt.org)  
kontakt@foodyblutt.org

Öffnungszeiten Foodyblutt Lokal:  
Mo: 11-15:00 Uhr  
Di: geschlossen  
Mi: 15-19:00 Uhr  
Do: 15-19:00 Uhr  
Fr: 11-15:00 Uhr  
Sa: 1./3. des Monats, 11-15.00 Uhr

---

Wenn du keine Lust auf foodyblutte News hast, schreib uns bitte kurz eine E-Mail ([kontakt@foodyblutt.org](mailto:kontakt@foodyblutt.org)). Danke

---