

Gemüse Beeren Früchte Kerne Sprossen Kräuter Blumen uvm.

Pflückerilla –
friedliches Guerillapflücken
gegen Food Waste!

Zusammen mit Menschen in schwierigen
Lebenssituationen pflücken und
sammeln wir in Baselstadt, Baselland
und Solothurn und in den grenznahen
Regionen Gemüse, Beeren, Früchte,
Kerne, Sprossen, Kräuter, Blumen
und alles, was sonst noch so wächst
und spriesst, aber nicht geerntet
werden kann. Sei es, dass die
Eigentümer*innen das nicht können
oder es die Kapazität übersteigt.

Wir konservieren, legen ein, fermen-
tieren, trocknen und verarbeiten die Ware
weiter zu Köstlichkeiten wie:
Konfitüren, Chutneys, Pickles, Gewürze,
Kräutersalz, Tees, Sirup, wohlriechende
Badesalze, Peelings und Duftsäckchen.

- Wir wollen verwerten, was übrig bleibt.
- Wir wollen nutzen, was sonst
weggeworfen wird.
- Wir wollen helfen, wo Hilfe gebraucht
wird.

«Pflückerilla» ist ein Projekt der Mobile Basel sowie der Café OST Bar.

Haben Sie Früchte, Gemüse oder andere
Pflanzen im Garten, die von uns gerettet
werden möchten?

Als kleines Dankeschön erhalten
Sie nach der Erntesaison Pflückerilla-
Köstlichkeiten nach Wahl.

Rufen Sie uns an
oder schreiben Sie eine Email:
[À la Carte \(Mobile Basel\)](#)
alacarte@mobilebasel.ch
+41 (0)77 507 15 35

Pflücktage: Mo–Mi

pflückerilla

Curken Apfel Paprika Quitten
Fenchel Dill Zuckerhut Randen
Bohnen Wirsing Heidelbeeren
Brennessel Trauben Zucchetti
Rettich Auberginen Schafgarbe
Reineclauden Kürbis Holunder
Aprikosen Thymian Brombeeren
Erbsen Karotten Ringelblumen
Birnen Schwarzwurzel Feigen
Sellerie Hagebutten Kohlrabis
Erdbeeren Radieslis Rosenkohl