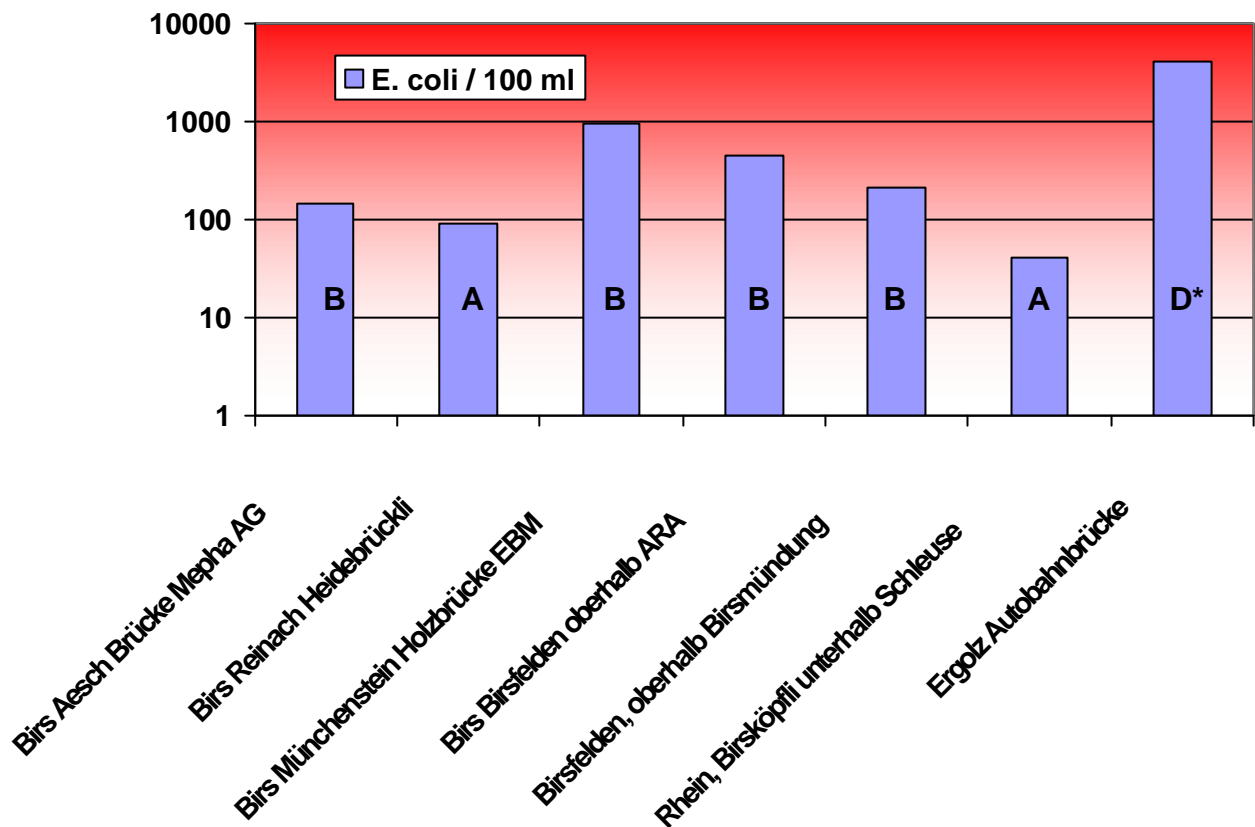


## Flusswasserkontrolle vom 2. Mai 2007

Bedingt durch den extrem warmen und sonnigen April tummelten sich bereits jetzt zahlreiche Sonnenhungrige und Wasserratten an den Gestaden der Baselbieter Flüsse. Aus diesem Grund wurde die erste Flusswasserkontrolle bereits in der ersten Maiwoche durchgeführt. Sie ergab mehrheitlich gute Resultate. Die Wasserqualität der Birs (von Aesch bis Rheinmündung) ist gut bis sehr gut, einzig die Stelle in Münchenstein weist eine erhöhte Anzahl Fäkalkeime auf. Es ist jedoch davon auszugehen, dass sich die Wasserqualität auch hier stark verbessern wird, denn das Abwasser des unteren Birstals fliesst ab Mai auf direktem Weg in die ARA Birs in Birsfelden. Die Wasserqualität des Rheins ist sehr gut. Unbefriedigend ist der bakteriologische Zustand nach wie vor in der Ergolz bei Pratteln (revitalisierte Teilstück). An dieser Stelle ist vom Baden abzuraten.



\* = Nachweis von Salmonellen

**Qualitätsklasse A/B:** Eine gesundheitliche Beeinträchtigung durch Badewasser ist nicht zu erwarten. Die Wasserqualität ist gut. Keine Empfehlungen.

**Qualitätsklasse C:** Eine gesundheitliche Beeinträchtigung durch Badewasser ist nicht auszuschliessen. Die Wasserqualität ist akzeptabel. Nicht Tauchen, nach dem Baden gründlich duschen.

**Qualitätsklasse D:** Eine gesundheitliche Beeinträchtigung durch Badewasser ist möglich. Die Wasserqualität ist schlecht. Baden ist mit gesundheitlichem Risiko verbunden, vom Baden wird abgeraten.

**Grundsätzlich gilt:**

- unterhalb von Kläranlage-Einleitungen sollte nicht gebadet werden, da dort die gereinigten Abwässer, welche mikrobiologisch stark belastet sind, eingeleitet werden.

Nach längeren oder intensiven Niederschlägen ist die Wasserqualität in der Regel schlechter. Neben den Kläranlagen tragen vor allem oberflächliche Abschwemmungen und Entlastungswasser aus den Kanalisationen zur Belastung bei. Die Wasserqualität bessert sich in der Regel erst nach zwei bis vier Tagen.

**Qualitätsklasse A:**

E.coli &lt; 100 / Salmonellen nicht nachweisbar

**Qualitätsklasse B:**

E.coli 100- 1000 / Salmonellen nicht nachweisbar

**Qualitätsklasse C:**

E.coli &gt; 1000 / Salmonellen nicht nachweisbar

E.coli bis 1000 / **Salmonellen nachweisbar****Qualitätsklasse D:**E.coli > 1000 / **Salmonellen nachweisbar**