



Volksstimme
4450 Sissach
061/ 976 10 30
www.volksstimme.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 7'500
Erscheinungsweise: 3x wöchentlich

Themen-Nr.: 283.004
Abo-Nr.: 283004
Seite: 5
Fläche: 43'062 mm²

Ein «gluschtiges» Bekenntnis zum Baselbiet Liestal/Baselbiet | Baselbieter Genusswoche steht vor der Tür

Liebe geht durch den Magen. Und Heimat ebenfalls. Davon, und wie vielfältig unsere heimische Produktpalette ist, kann sich jeder Gaumen an der bevorstehenden Baselbieter Genusswoche überzeugen.

Barbara Saladin

Die Baselbieter Kantonshauptstadt war schon seit jeher ein wichtiger Etappenort für Reisende. «Liestal hat schon immer mehr Leute gepflegt als die eigene Bevölkerung, und tut dies auch heute noch», sagte Liestals Stadtpräsident Lukas Ott am vergangenen Freitag vor den Medien. Diese waren vom OK der Genusswoche, der Stadt Liestal (Schweizer Genusshauptstadt 2016) und Baselland Tourismus zu einer Genuss-Medienreise eingeladen worden, als Vorgeschmack auf die Baselbieter Genusswoche, die heuer bereits zum vierten Mal vom 15. bis 25. September stattfindet. Ott unterstrich die Bedeutung der Verbindung zwischen dem Stedtli und den Orten der Produktion.

Ebenfalls wichtig ist die Sensibilisierung der Konsumenten, was den Zusammenhang zwischen einer intakten Landschaft und den Essgewohnheiten der Menschen angeht. Denn die Nahrung, für die man sich entscheidet, wurde immer irgendwo von

jemandem produziert und legte einen gewissen Weg bis in den eigenen Teller zurück.

Ein gutes Beispiel für das Zusammenspiel zwischen Landschaftsschutz und nachhaltiger Landwirtschaft ist Wildenstein, der erste Etappenort der kleinen Reise vor der Gastronomie im Stedtli. Dominik Sprunger bewirtschaftet das Hofgut Wildenstein als Pächter der vierten Generation mit Mutterkuhhaltung und produziert, neben Urdinkel und Futtergetreide, vor allem Fleisch. Ein Drittel davon vermarktet die Bauernfamilie direkt ab Hof.

Markus Plattner, Mitarbeiter der Abteilung Natur und Landschaft des Kantons, ging näher auf das Naturschutzgebiet beim Eichenwitwald von Wildenstein ein, das von einer nachhaltigen, vielseitigen Landwirtschaft abhängig ist. Das Schutzgebiet beherbergt über hundert uralte Eichen, von denen die älteste schon aus dem Boden keimte, als Kolumbus noch nicht wusste, dass es Amerika gibt.

Regional und saisonal

«Derzeit pflanzen wir viele neue Eichen, die wir aus den Eicheln der alten gezogen haben», sagte Plattner. Dies ist nicht nur ein Projekt für die kommenden Generationen, sondern auch für die 130 Falter-, 231 Käfer-

und 40 Vogelarten, die im Eichenhain leben. Genau dafür ist die Genusswoche da: um die Brücke zu schlagen zwischen regional, saisonal und Biodiversität. Sie soll zeigen, dass lokale Produkte ebenso viel Qualität haben und Freude bereiten können wie Exquisites aus der Ferne – für die heimischen Produzenten und für die Natur, und somit letztlich für die gesamte Gesellschaft, sogar mehr.

«Gutes Essen ist keine elitäre Angelegenheit», betonte Tobias Eggmann von Baselland Tourismus. An rund 40 Veranstaltungen während der Genusswoche findet sich für jeden was, und dem Genuss sind keine Grenzen gesetzt. Es gibt kulinarische Freuden von der Grill-Battle bis zum Vielgangmenü, es gibt einen grossen Genussmarkt und eine «Lange Tafel», Kochworkshops, Zwetschgenrösten, Themenwanderungen, Chästeilet und das neue Buch «Dinkelreis und Pfefferchirsi», das vertieft auf die kulinarische Vielfalt der Region eingeht. Offizieller Auftakt ist die Eröffnungsfeier in der Rathausstrasse in Liestal am Donnerstag, 15. September, von 12 bis 13.30 Uhr, wo es kostenlos regionale Produkte zu geniessen gibt.

Weitere Informationen und Veranstaltungen unter www.baselbieter-genusswoche.ch

Datum: 06.09.2016

Volksstimme



Volksstimme
4450 Sissach
061/ 976 10 30
www.volksstimme.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 7'500
Erscheinungsweise: 3x wöchentlich

Themen-Nr.: 283.004
Abo-Nr.: 283004
Seite: 5
Fläche: 43'062 mm²



**Kulinarischen
Genuss aus der
Region gibt es
während der
Genusswoche
gleich reihen-
weise.**

Bild Barbara Saladin