

Datum: 07.09.2016

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886



Hotellerie Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 25'314
Erscheinungsweise: 36x jährlich

Themen-Nr.: 283.004
Abo-Nr.: 283004
Seite: 8
Fläche: 193'613 mm²



Der Kanton Basel-Landschaft ist geprägt von der sanft hügeligen Juralandschaft und den weitläufigen Obstkulturen.

LIESTAL IST «GENUSSSTADT 2016»

Vom 15. bis 25. September findet die 16. Schweizer Genusswoche statt. Seit zwei Jahren bereitet sich der Baselbieter Kantonshauptort darauf vor. So sieht das gastronomische Feuerwerk aus.

Mit der Region Basel ist es so eine Sache. Wer in diesem Landesteil daheim ist, kennt den Unterschied zwischen Stadt und Land. Die

Hülftenschanze, Kriegsschauplatz der nachfolgenden Kantonstrennung der beiden Basel, bildet auch bald 200 Jahre später einen unüberwindbaren, symbolischen Graben. Die politische

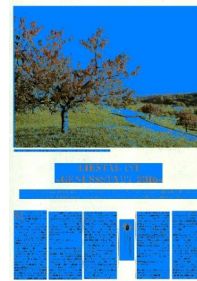
Entzweiung spaltet zwar seit damals die Bevölkerung von hüben und drüben, nicht aber das kulinarische Erbe. Gibt man beispielsweise auf der Homepage

ARGUS
MEDIENBEOBACHTUNG

Medienbeobachtung
Medienanalyse
Informationsmanagement
Sprachdienstleistungen

ARGUS der Presse AG
Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich
Tel. 044 388 82 00, Fax 044 388 82 01
www.argus.ch

Argus Ref.: 62662888
Ausschnitt Seite: 1/4



Hotellerie Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 25'314
Erscheinungsweise: 36x jährlich

Themen-Nr.: 283.004
Abo-Nr.: 283004
Seite: 8
Fläche: 193'613 mm²

patrimoineculinaire.ch, wo das kulinarische Erbe der Schweiz aufgelistet ist, den Kanton Basel-Stadt ein, erscheinen bekannte Spezialitäten, die in beiden Halbkantonen beheimatet und oftmals schweizweit bekannt sind: Basler Brot, Basler Lächerli, Hefegugelhopf, Rahmtäfelchen oder Buttenmoscht. Es gibt aber auch typische Spezialitäten, die ausschliesslich dem Baselbiet zugeordnet werden können: Burgermeischerli, ein doppelt gebrannter Kräuterschnaps mit Anisgeschmack, oder Cola-Fröschi, 1938 im Baselbiet erfunden und seither schweizweit vertrieben.

Erfolgreiche Lancierung der Genusswoche

Trotz dieser auf den ersten Blick mangelnden typischen Baselbieter Spezialitäten weiss die Region durchaus ihre Genüsse hochzuhalten. Das zeigt die Baselbieter Genusswoche, die 2013 im Rahmen der sich schweizweit ausbreitenden Bewegung «Die Genusswoche» erstmals lanciert wurde. Der Anlass hatte dank eigenem Marktauftritt und einem starken Organisationskomitee von Beginn weg viel Schwung und etablierte sich rasch. Mit der Ernennung zur «Genussstadt 2016» ist nun ein Höhepunkt erreicht worden. Tobias Eggmann, Geschäftsführer von Baselland Tourismus, sagt dazu: «Gemeinhin ist Liestal zwar nicht unbedingt als Genusshochburg bekannt. Trotzdem lässt sich der Titel gut erklären.» Zum einen habe Liestal historisch betrachtet als früherer Alpen-Transit-Ort eine grosse gastronomische Vergangenheit. Zum anderen gäbe es auch heute im Ort noch einige wirklich gute Restaurants. Zudem hätten in letzter Zeit mo-

derne Cafés mit eigenständigen Konzepten Einzug im «Stedtli» gehalten, wie beispielsweise das vegetarisch-vegane Café Natürlich oder das «Mooi» des Kulturhotels Guggenheim.

Vom Siegeszug der Baselbieter Genusswoche zeigte sich auch

Josef Zysiadis, Direktor der landesweiten Genusswoche, beeindruckt und fragte Ende 2014 Liestal an, ob es nicht 2016 als Hauptstadt auftreten wolle. Am Donnerstag, 15. September, wird die «Baselbieter Genusswoche» in der Liestaler Altstadt mit einer grossen Degustation eröffnet, zu der die ganze Bevölkerung eingeladen ist. Während der darauffolgenden elf Tage warten Bauern, Winzer, Bäcker, Metzger, Gastronomen und alle, denen das kulinarische Schaffen im Baselbiet am Herzen liegt, in der ganzen Region mit über 100 Veranstaltungen auf.

Fulminanter Schlussanlass in der Pipeline

Der krönende Abschluss findet mit der «Langen Tafel» in Liestal statt. Dabei werden Stühle und Bänke der ganzen Rathausstrasse

entlang, vom Regierungsgebäude bis zum oberen Stadttor, aufgestellt. Am Anlass selber werden gegen 700 Teilnehmende erwartet, die an der über 200 Meter langen Tafel mitten in der Altstadt Platz finden.

Um die Genusswoche das ganze Jahr über zum Thema zu machen, präsentierte das Organisationskomitee im Jahresverlauf monatlich kulinarische Veranstaltungen. Hervorzuheben ist beispielsweise der «Genuss am Chienbäse». Der «Chienbäse» ist ein spezieller Liestaler Faschnachtsbrauch, der alljährlich von weit

her rund 50 000 Besucher anlockt. Immer am Vorabend des Basler Morgenstreichs werden brennende Besen aus Föhrenscheiten (Kiefernholz) die Liestaler Altstadt heruntergetragen, ihnen folgen eiserne Feuerwagen, die mit jeweils mehreren Ster brennen-

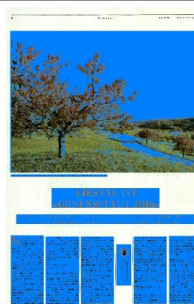


Mehr Informationen unter:
www.gout.ch
www.baselbieter-genusswoche.ch

den Holzes beladen sind. «Bei diesem Anlass präsentierte gut ein Dutzend lokaler Produzenten ihre Produkte», so Eggmann. Gute Rückmeldungen sind auch vom «Kulinarischen Zirkel» verzeichnet worden, ein eigentliches Dinner-Hopping: Am selben Abend werden vier Gänge in vier verschiedenen Restaurants serviert.

Unerwartete kulinarische Fülle

Womit kann denn die Region kulinarisch punkten? Tobias Eggmann beantwortet diese Frage so, wie es andere Einheimische auch tun: «Das ist die Gretchenfrage.» Die alten Rezepte entstammen einer Arme-Leute-Küche und haben es nicht weit in die Welt hinaus geschafft. «Und trotzdem gibt es viele leckere Gerichte wie Lummelbraten (Rindsfilet) oder Laubfrösche (Krautwickel), die heutzutage aber nur wohl informierten Gourmets aus der Region



Hotellerie Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 25'314
Erscheinungsweise: 36x jährlich

Themen-Nr.: 283.004
Abo-Nr.: 283004
Seite: 8
Fläche: 193'613 mm²

bekannt sind», so Eggimann.

Einer, der weiss, dass das kulinarische Erbe beider Basel vielfältiger ist als allgemein wahrgenommen, ist der Autor Dominik Flammer, der zu Ehren der Genusshauptstadt Liestal das Buch «Dinkelreis & Pfefferchirsi» geschaffen hat. Zusammen mit seinem Team hat er in einer dreijährigen Recherchearbeit die Küche beider Basel sorgfältig begutachtet, alte Rezepte gesammelt, Produzenten besucht und interviewt. «Das kulinarische Erbe dieser regionalen Küche ist sehr umfang-

reich», so Flammer. Auffallend ist die Brotkultur von Stadt und Landschaft, die von Urgetreidesorten wie Dinkel und Einkorn geprägt ist. Getreide, das heute wiederentdeckt wird. Wie etwa von der Familie Thommen vom Bio-Hof Dangern in Eptingen. Seit 2007 pflanzt sie Bio-Urdinkel an und vermarktet ihn als Kernotto.

«Das
kulinarische
Erbe dieser

regionalen Küche ist sehr umfangreich.»

DOMINIQUE FLAMMER,
FOOD-SCOUT UND BUCHAUTOR

Thommens Dinkelprodukte haben mittlerweile auch den Weg in die Spitzengastronomie gefunden und gehören zu den innovativsten Weiterentwicklungen der hiesigen Landwirtschaft.

Neben solchen Produzenten finden auch Rezepte von Spitzenköchen aus Stadt und Land Eingang in Flammers Buch. Am Abschlussanlass, an der «Langen Tafel» von Sonntag, 25. September, wird übrigens aus dem Buch gekocht.

RUTH MARENDING

Ausgewählte Anlässe schweizweit

Piazza Grande, Locarno
Festival del risotto. Samstag,
10. September, 18.30 Uhr, und
Sonntag, 11. September,
ab 11 Uhr.

Gasthof Alte Post, Zillis
Capuns-Wickel-Atelier mit
anschliessendem Essen.
Freitag, 16. bis Montag,
19. September, sowie Freitag,
23. und Samstag, 25. Septem-
ber, jeweils 17 Uhr.

Kaffa Werkstatt, Kriens
Kaffee-Workshop. Freitag,
16. September, 19 bis 21 Uhr.

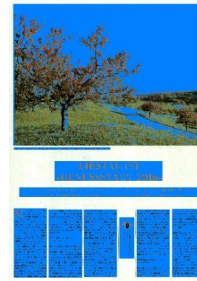
Münchwilen
Thurgauer Gourmet-Wande-
rung. Entlang der zehn Kilo-
meter langen Wanderroute
befinden sich fünf Genuss-
Stationen. Samstag, 17. Sep-
tember, 10 bis 14 Uhr.

Merian-Gärten, Basel
Experimentelle Gastronomie.
Spitzenköchin Tanja Grandits
kreiert ein rein pflanzliches
Menü mit biologischen, regio-
nalen Produkten.
Mittwoch, 14. und Donners-
tag, 15. September, 19 Uhr.

Datum: 07.09.2016

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

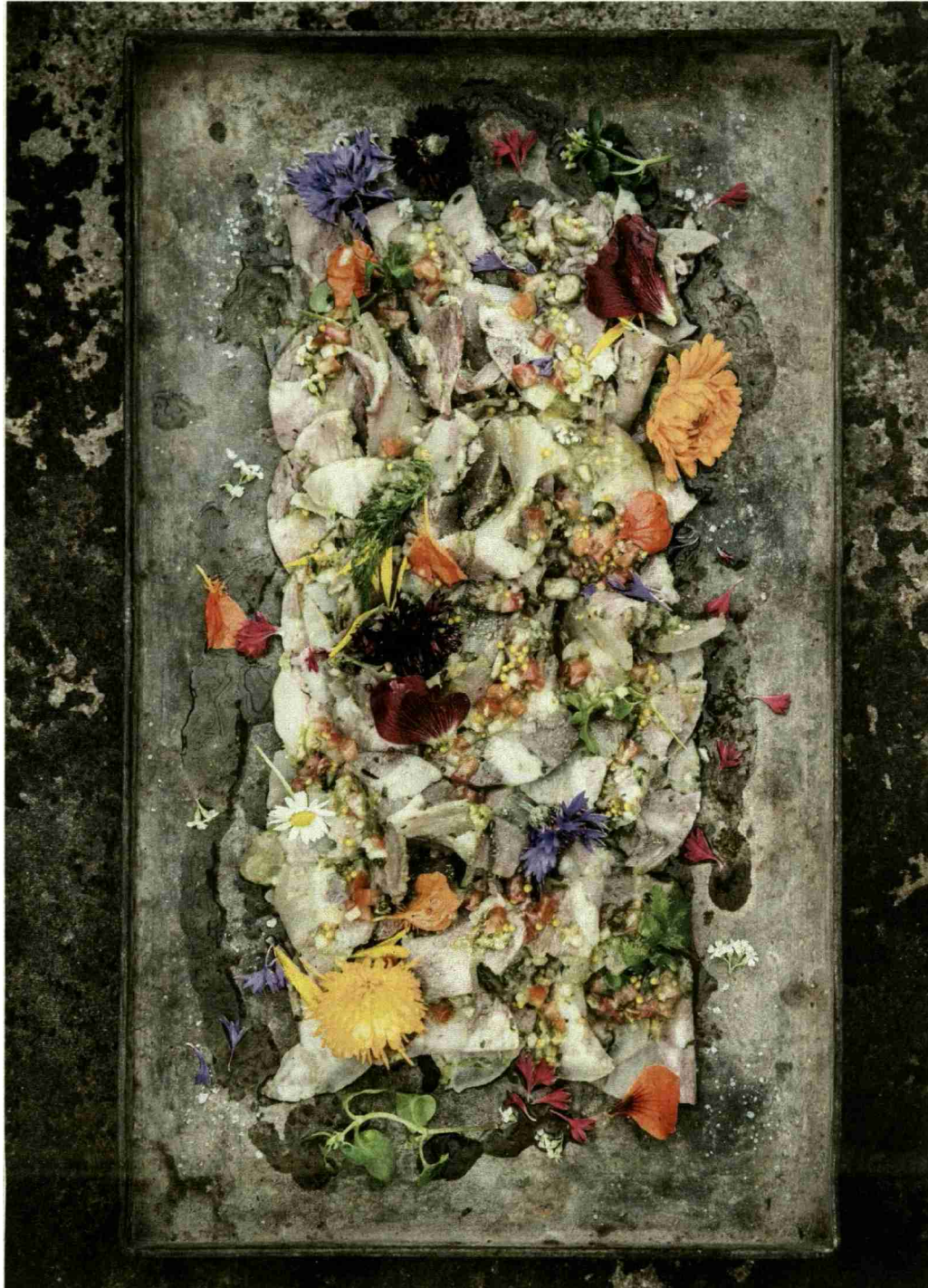
Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886



Hotellerie Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 25'314
Erscheinungsweise: 36x jährlich

Themen-Nr.: 283.004
Abo-Nr.: 283004
Seite: 8
Fläche: 193'613 mm²



Ein kulinarischer Baselbieter Genuss: dünn gehobelter Bärlauch-Kalbskopf.

TINA STURZENEGGER, AT VERLAG