

Hauptausgabe

Basellandschaftliche Zeitung

4410 Liestal

061/ 927 26 00

www.basellandschaftlichezeitung.ch/

Medienart: Print

Medientyp: Tages- und Wochenpresse

Auflage: 13'807

Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 283.004

Abo-Nr.: 283004

Seite: 23

Fläche: 66'109 mm²



Lukas Kilcher, Lukas Ott und Tobias Eggmann (von links) stossen mit Liestaler Wein auf Liestal als Schweizer Genussstadt des Jahres 2016 an. ROLAND SCHMID

700 Geniesser tafeln im Stedtli

Genussstadt Liestal ist für ein Jahr nationaler Mittelpunkt einer regionalen, frischen Küche

VON ANDREAS HIRSBRUNNER

Locarno, Moutier, Lausanne, Bellinzona, Luzern - so hiessen die Schweizer Genussstädte der letzten Jahre. Für 2016 hat nun das nationale Komitee, das jeweils für die herbstliche Genusswoche verantwortlich zeichnet, Liestal auf den Genussstadt-Schild gehoben. Ein Titel, der für Liestal nicht nur Würde, sondern auch Bürde ist. Denn die Genussstadt des Jahres nimmt nicht nur an der gesamtschweizerischen Genusswoche im September teil, wie es Liestal und das Baselbiet seit drei Jahren machen, sondern von ihr wird ein besonderer Effort in Sachen Förderung der regionalen, saisonalen und frischen Küche erwartet.

Liestals Stadtpräsident Lukas Ott, der zusammen mit Tobias Eggmann, Geschäftsführer von Baselland Tourismus,

und Lukas Kilcher, Leiter des Landwirtschaftlichen Zentrums Ebenrain, das Organisationskomitee dieses besonderen Genussjahres bildet, meinte gestern zum Startschuss: «Wir sind nicht alleine, sondern haben mit den Bauern, Produzenten, Verarbeitern, Metzgern, Winzern und Gastronomen starke Part-

ner. Sie machen unser Potenzial aus, sie füllen die Schatztruhe mit ihren Produkten. Das hat auch das nationale Komitee überzeugt.»

Was heisst das nun konkret? Tobias Eggmann kündete ein Programm an, das bis im Herbst monatlich mindestens einen Genuss-Anlass bietet,

wobei teilweise auch bereits bestehenden Veranstaltungen ausgebaut werden. So kann man zum Beispiel an den beiden letzten Freitagabenden im Januar in sieben Restaurants auf der Wasserfallen Fondue essen (und Gondelbahn fahren), am Chienbäse-Umzug gibt es auf dem Liestaler Postplatz diverse Verpflegungsstände mit regionalen Produkten, von März bis Juni wird der Liestaler Bauernmarkt probeweise erweitert, um das Potenzial auf der Angebots- und Nachfrageseite für die Zukunft zu eruieren, und im August wird das traditionelle und jeweils innerhalb von Minuten ausverkaufte «Wy-Erläbnis» ausgebaut. Das Hauptprogramm

folgt dann im September mit dem «Abschluss-Event» am 25.9.: Die



Hauptausgabe

Basellandschaftliche Zeitung
4410 Liestal
061/ 927 26 00
www.basellandschaftlichezeitung.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 13'807
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 283.004
Abo-Nr.: 283004
Seite: 23
Fläche: 66'109 mm²

Liestaler Rathausstrasse wird vom Törlü bis zum Regierungsgebäude zu einer langen Tafel für 700 Leute, an der Baselbieter Speisen serviert werden und «Viva Cello» für die musikalische Begleitung sorgt. Ott sprach von einem «Volksfest», das wie das ganze Angebot im Rahmen der Genussstadt Liestal «etwas Geerdetes und nichts Abgehobenes» sein soll.



Gastgeber-Rolle lebt wieder auf

Dass gerade Liestal Genussstadt wird, begründet Ott auch mit dessen Geschichte: Liestals Gastgeber-Rolle gehe auf die Zeit zurück, als der Nord-Süd-Transitverkehr zunahm. Liestal sei damals wichtiger Etappenort und Hüter der beiden Hauenstein-Übergänge ge-

wesen und habe mehr als die eigene Bevölkerung unterbringen und verpflegen müssen. Davon zeugten die einst zahlreichen Bäckereien, Metzgereien und Gasthöfe. «Wir wollen diese Rolle jetzt wieder betonen», sagte Ott und fügte bei: «Ich bin stolz, in diesem Jahr Stadtpräsident der Schweizer Genussstadt zu sein.»

Auch der Ebenrain will seinen Beitrag zum Baselbieter «Genuss-Ausnahmmezustand» leisten, wie Lukas Kilcher ankündete. Dazu gehört die Erarbeitung eines Buchs zu regionalen Produkten und Rezepten, das im Herbst präsentiert werde. Kilcher verwies darauf, dass das Baselbiet kulinarisch mit der restlichen Schweiz mehr als bloss mithalten könne und am letztjährigen Wettbewerb der Regionalprodukte in Delémont 13 Medaillen abholte. Der Ebenrain will künftig Baselbieter Produkte, die Gastronomie und Märkte, die die Kriterien bezüglich Herkunft und Qualität erfüllen, mit einer Dachmarke auszeichnen (siehe Logo).

Am gestrigen Informationsanlass im Liestaler Rathaus gab es aber auch einen Dämpfer: Zum abschliessenden Apéro war die Regierung in corpore angekündigt. Doch diese erachtete den Anlass, so war unter der Hand zu hören, als zu wenig wichtig, um teilzunehmen. Offiziell hat eine Terminkollision ihre Präsenz verhindert.