



Zum Hauptgang einen Laubfrosch

Genusswoche Baselbieter Spezialitäten und Weine, serviert an einer 200 Meter langen Tischreihe: Das verspricht die «Lange Tafel» von Liestal.

VON BOJAN STULA

Was für Basel das «White Dinner» war, soll für Liestal die Lange Tafel werden. Oder ist dieser Vergleich unzulässig? Schliesslich geht es beim Anlass am 25. September um den festlichen Abschluss der Baselbieter Genusswoche, welche das Stedtli zehn Tage lang als Schweizer Hauptstadt der Gastronomie positionieren soll. «Für Liestal ist das Projekt eine Imagefrage; das Stedtli will sich als Ort mit Strahlkraft profilieren. Die Baselbieter Genusswoche wird darum auch vom Swisslos-Fonds unterstützt», erklärt Tobias Eggimann, der Chef von Baselland Tourismus.

So soll die Lange Tafel bloss nicht ein abgehobener VIP-Anlass werden, sondern eine Feier für alle interessierten Besucherinnen und Besucher, welche in der Rathausstrasse an der 200 Meter langen Reihe von Festbänken Platz nehmen und aus Porzellangeschirr Baselbieter Spezialitäten und Weine probieren möchten. Dieses Angebot scheint durchaus auf Anklang zu stossen: Sechs Wochen vor dem Anlass sind von den 700 Plätzen bereits rund 200 verkauft. Baselland Tourismus empfiehlt den noch Unentschlossenen, den Vorverkauf zu benutzen (siehe Fussnote).

Zum Preis von 32 Franken pro Platz darf man auf einen Hauptgang mit sogenannten «Laubfröschen», also Gourmet-Hacktätschli im Mangoldblatt, gespannt sein. Dazu werden Urinkel-Kernotto und glasierte Rüebli serviert. Nach dem Hauptgang ist eine Mirabel-Variation als Dessert vorgesehen. Die Gerichte werden unter der Leitung von Brüderli-Gastronomie vom Restaurant Kaserne gemeinsam mit den Liestaler Restaurants Hotel Engel, Schützenstube, Mooi und Herzlich zubereitet und serviert. Die Auswahl passender Baselbieter Rot- und Weissweine stammt aus der Liestaler Siebe-Dupf-Kellerei. Zudem wird das speziell für die Genusswoche gebraute Spezialbier der Baselbieter Brauerei ausgeschrieben.

Baselbieter Kochbuch

Die Rezepte stammen aus dem neuen Baselbieter Spezialitätenbuch «Dinkelreis und Pfefferchirsi» von Dominik Flammer, der als Moderator durch den Anlass führen wird und dessen Neuerscheinung am selben Sonntag Vernissage feiert.

Partner der Genusswoche sind neben der Stadt Liestal und Baselland Tourismus das Landwirtschaftliche Zentrum Ebenrain in Sissach, die Vereinigung Slow Food, Gastro Baselland sowie Liestal Tourismus und Swisslos.

Vorverkauf Tickets zu 32 Franken (Menü ohne Getränke) sind im Dichter- und Stadtmuseum an der Rathausstrasse 30 in Liestal erhältlich.

www.baselbieter-genusswoche.ch