

Lange Tafel: regional, saisonal, genial

Liestal 800 Menschen schmausten zusammen zum Abschluss der Genusswoche ein Baselbieter Festmenu

VON ANDREAS HIRSBRUNNER

Besser hätte die Genusswoche nicht enden können als gestern in Liestal: An einem 200 Meter langen Tisch vom Törli bis zum Regierungsgebäude dinierten 800 gut gelaunte Menschen bei angenehmem Herbstwetter miteinander, wobei sich die Leckerbissen nicht auf kulinarische beschränkten, sondern dank dem Festivalorchester Viva Cello auch übers Ohr Eingang fanden.

Dass Essen verbindet, zeigte der Prominententisch vor dem Rathaus am augenfälligsten: Da scherzten und lachten zum Beispiel bürgerliche Baselbieter Regierungsräte mit links-grünen Liestaler Stadträten, die sich letzte Woche nach dem geplatzten Bahnhof-Deal im Kantonshauptort noch politisch hätten Gift geben können. Und auch der Basler Regierungspräsident Guy Morin fühlte sich sichtlich wohl am Tisch mit den vielen Rampassen. Obs damit zusammenhängend, dass sein Baselbieter Pendant, Thomas Weber, in seiner Begrüssungsansprache vor dem grossen Schmausen den Tarif durchgab? We-

«Ich bin ja von Amtes wegen oft in Liestal, aber die Lange Tafel gehört für mich nebst dem Chienbäse-Umzug zum Highlight hier.»

Guy Morin Basler Regierungspräsident

ber: «Wer nicht geniessen kann, wird mit der Zeit selber ungeniessbar.»

Aber wahrscheinlich lag es vielmehr am Hauptverantwortlichen fürs Kulinarische. Diesen kündete Liestals Stadtpräsident und Gastgeber Lukas Ott mit den Worten an: «Ich bin unter Brüdern aufgewachsen und ich weiss, wie wichtig es ist, sich auf ein Brüderli verlassen zu können.» Denn Chef der vielen Köche war Toni Brüderli, der unter anderem die «Kaserne» in Liestal betreibt.

Und Brüderli übersetzte mit seinem Team auf den Tellern, was die Genusswoche zuvor zehn Tage lang als Botenschaft ins Land verkündete: Nachhaltige Geniesser essen regional und saisonal. So verarbeiteten Brüderlis Köche 170 Kilogramm Fleisch von Galloway-Rindern vom Hofgut Farnsburg, 120 Kilo Gemüse vom Nusshof und 150 Kilo



Einmaliges Bild gestern in der Liestaler Rathausstrasse: 800 Menschen genossen zusammen an der Langen Tafel ein Baselbieter Sonntagessen.

FOTOS: MARTIN TÖNGI

Urdinkel aus Eptingen zum Festmenu-Hauptgang «Laubfrosch» Gourmet-hacktätschli im Mangoldblatt mit Urdinkel-Kernotto und glasierten Rüebli.»

Beim Ausklingen der Langen Tafel meinte ein zufriedener Regierungsrat Anton Lauber: «Das war ein sehr sympathischer Anlass. Wichtig waren für

mich auch die Gemeinsamkeit, das Zusammensitzen. Und ich habe hervorragend gegessen.» Auch sein Basler Kollege Guy Morin fand nur lobende Worte:

«Ich habe es genossen. Ich bin ja von Amtes wegen oft in Liestal, aber die Lange Tafel gehört für mich nebst dem Chienbäse-Umzug zum Highlight hier.»



Alles aus der Region: Fleisch von der Farnsburg, Gemüse vom Nusshof und Urdinkel aus Eptingen.



Am Prominententisch begrüßen sich Regierungsrat Anton Lauber (links) und Landratspräsident Philipp Schoch.



Die beiden Präsidenten genossen zusammen: Guy Morin (links), Gast aus Basel, und Lukas Ott, Gastgeber aus Liestal.