

ObZ

Oberbaselbieter Zeitung

Nr. 38 19. Jahrgang
Donnerstag, 21. September 2017

DIE WOCHENZEITUNG FÜR DAS OBERE BASELBIET

AZ ANZEIGER AG REDAKTION.OBZ@AZMEDIEN.CH 061 927 29 00 INSERATE.OBZ@AZMEDIEN.CH 061 927 29 29



Region Liestal

Am letzten Freitag fand die feierliche Einweihung der neuen Regionalen Musikschule in Liestal statt.

Seite 10



Region Gelterkinden

Die Holzbranche rührt die Werbetrömmel für den einheimischen Rohstoff.

Seite 13



Region Waldenburg

Die Firma Tschudin und Heid AG in Waldenburg hat ihr 125-Jahr-Jubiläum mit Kunden gefeiert.

Seite 19

SEAT ŠKODA
P. Schweizer AG Liestal
www.pschweizerag.ch
Unsere Stärke ist Ihre Mobilität. Lassen Sie sich begeistern von über 30 Jahren Markenerfahrung.

Genussvoll zum Wohlfühlgewicht

✓ ohne zu hungern
✓ persönlich
✓ familientauglich
✓ individuell

ParaMediForm
www.paramediform.ch/basel
www.paramediform.ch/liestal
ParaMediForm Basel & Liestal
Vitalive GmbH
Tel 061 902 02 20
Grellingerstrasse 84
4052 Basel
Burgstrasse 8
4410 Liestal
Schlank werden • Schlank sein • Schlank bleiben

Buchbinderei Kurse Farb
Markus Schwab

Herbstzeit ist Bastelzeit

Grüngenstrasse 19 CH-4416 Bubendorf
Infos www.buchbinderelschwab.ch

KINORIS

NACHMITTAGS KINO

Dienstag 26. September
14.00 Uhr

Liestal | 061 922 06 12 | kinoriss

Darfs ein bisschen mehr sein?

Liestal Am Genussmarkt waren die regionalen Produkte der grosse Renner

ULRICH FLURI

«Darfs ein bisschen mehr sein?» Und ob! Wer am vergangenen Samstag die Büchelstrasse hinab den vielen Ständen entlang schlenderte, stellte sich diese Frage eigentlich ununterbrochen. Denn der Versuchung der vielen kulinarischen Köstlichkeiten konnte man wirklich fast nicht widerstehen. Musste man ja auch nicht. Denn hunderte von Feinschmeckern nutzten die Chance, im Gespräch mit den Produzenten und Anbietern das Riesensortiment an regionalen Produkten besser kennen zu lernen, zu degustieren und auch zu kaufen. Und das alles nach der Devise: «Auf diesem prächtigen Genussmarkt darfs heute schon ein bisschen mehr sein!»

Schliesslich war unter der Schirmherrschaft von Tourismus Baselland, dem Landwirtschaftlichen Zentrum Ebenrain in Sissach, der Stadt Liestal sowie dem Kanton Baselland bereits die fünfte Auflage der Baselbieter Genusswoche mit rund 100 Veranstaltungen im ganzen Kanton angesagt. Eine Herausforderung also für Produzenten und Konsumenten.

Der Liestaler Genussmarkt kam zwar irgendwie als eine der sonst üblichen Fressmeilen daher, bei genauer Betrachtung wurde den interessierten Kennern aber schnell klar, dass es sich da um eine hochkarätige Leistungsschau der einheimischen Gastro-Betriebe, Landwirte, Gemüse- und Obstbauern, Winzer, Brauer, Bäcker und Metzger handelte. Und das alles mit dem Ziel, das Interesse an gesunder Ernährung und genussvollem Essen zu fördern und die Konsumenten für die Vielfalt und die Qualität der regionalen Produkte und der einheimischen Betriebe zu sensibilisieren.



Baselbieter Geschenkkörbe von Susanne Strub.

FOTO: U. FLURI

Es muss nicht immer Kaviar sein

Hand aufs Herz – wer kennt denn schon die an liebevoll gestalteten Ständen präsentierten Spezialitäten wie etwa Löwenzahnknospen in Gewürzwein von Silvia Röthlisberger aus Frenkendorf, die Posamenter Bottenwurst mit Zwetschgen von Dora Meier aus Wenslingen, die Arlesheimer Pastete Coq au Vin aus den «Abfallprodukten» Pouletleber und Legehennenfleisch der Metzgerei Jenzer, Bea Lüdis Zwetschgen-Nuss-Würfel von Hochstammäbäumen aus Titterten oder den

Weidhöfler Single Malt Whisky aus Ormalingen? Eben – nur wenige Insider. Und da setzt der Grundgedanke der Genusswochen an: Qualitativ hochwertige Lebensmittel zu erzeugen und zu präsentieren, mit denen Gaumen und Sinne angesprochen werden und die mehr als bloss alltäglicher Food sind.

Wen wundert, dass nach dem Besuch dieses Genussmarktes auch die verwöhntesten Gourmets voll des Lobes waren: «Gut Essen und trinken kann man auch ohne die exklusiven Produkte

aus der Haute Cuisine.» Eben – es muss nicht immer Kaviar sein! Das sagt sich auch die Häfelfinger SVP-Landrätin und Bäuerin Susanne Strub. Mit ihren individuell zusammengestellten Geschenkkörben für den «Baselland Shop» verleiht sie den Baselbieter Spezialitäten ganz besonderen Glanz.

Und zu guter Letzt sind die Produktion und der Kauf solcher einheimischen Erzeugnisse ein wertvoller Beitrag an den Schutz des kulinarischen Erbes für Lebensmittel, die vom Verschwinden bedroht sind.

Kolumne

Buffetschlacht

Ein Hai am Strand? Ein Sandsturm. Oder zu hoher Wellengang etc. Nein. Nichts dergleichen. Entscheidung. Ein Blick auf die Uhr und wird klar, was los ist, weshalb so viele Menschen den Strand verlassen. Es ist 12:30 Uhr und das Hotel-Restaurant öffnet. Die Gäste strömen auf die Terrasse. Lasst die Schlacht am Buffet beginnen, denke ich mir. Es ist nicht dass ich keinen Hunger hätte, aber habe keinen Appetit auf Gedränge Buffet. Deshalb verhalte ich mich abzyklisch.

Später wage ich mich doch unter hungrige Meute. Ich beobachte unterm innert kurzer Zeit kann ich die Herkunft der Gäste nach deren Verhalten am Buffet beurteilen. Die Italiener: überfüllen den Teller und lassen dabei die Hälfte davon stehen. Ihre Kinder essen nur Pizza, Pasta oder Pommes Frites und sehen aus wie das Pirella Maskottchen. Zudem sind die Italiener immer und überall am telefonieren.

Die deutschen Männer fallen mit ihren Bierbäuchen auf. Die Frauen, obwohl schon krebrot, liegen trotzdem den ganzen Tag an der prallen Sonne. Am Buffet sind sie dann die wahren Kämpfer, der Bierbauch ihre Ritterrüstung, der Schöpflöffel ihr Schwert. Doch Intelligenz ist nicht essbar und das Gehirn anscheinend nicht so groß wie der Bauch, denke ich mir, als sie jeweils beobachte, wie sie eifrig Braten und Früchte in Servietten einwickeln mitlaufen lassen – obwohl sie in einem All-Inclusive-Hotel sind. Item. Ich dachte, ich sei die einzige Schweizerin im Hotel. Bis zu jenem Tag, als eine Familie aus der Ostschweiz auftauchte. Ich habe sie nicht am Dialekt erkannt, sie brauchten

Fortsetzung auf Seite 10

Margarethenstich: Man kann auch sinnvoll sparen!

Der Kanton Basel-Landschaft muss sparen; es fehlt ihm finanziell die Luft für Kapriolen. Dann soll er die vorhandenen Mittel wenigstens für Dinge ausgeben, von denen alle im Kanton profitieren. Es soll nicht weiter im Oberbaselbiet kleinlich gespart werden und im Unterbaselbiet wird mit dem Margarethenstich ein völlig unnötiges Luxusprojekt, das Wenigen dient, finanziert. Also z.B. das Läuferfingerli erhalten, dafür die natur- und umweltschädigende Tramlinie über den Margarethenstich nicht bauen. Dafür setzen wir uns aus Überzeugung ein, und darum bitten wir Sie, beim «Margarethenstich» ein NEIN in die Urne zu legen! Sehen Sie sich doch die ausführlichere Begründung dieses NEINs an in der Homepage: www.nein-zum-margarethenstich.ch.

Ihr Komitee «NEIN zum Margarethenstich»

www.falchi.ch

Umzüge / Transporte • Lagerungen • Logistik

MARCO FALCHI AG
...die Ziegelmeister

Marco Falchi AG 4410 Liestal
Telefon 061 935 43 43 info@falchi.ch

Muldenservice

Wir stellen Mulden in allen Grössen zu günstigen Preisen.

GYSIN TIEFBAU
061 956 96 96
www.gysin-tiefbau.ch

Landi

LANDI Aesch
Nördling 2
4147 Aesch

LANDI Bubendorf
Grüngenstrasse 3
4416 Bubendorf

LANDI Gelterkinden
Sissacherstrasse 40
4460 Gelterkinden

AGROLA

5 Rappen Treibstoff-Aktion
auf alle Treibstoffe



Janyst Automobile
www.janystautomobile.ch
4435 Niederdorf • 061 961 97 61
Der neue Ford Fiesta

Sonaris
FENSTER