

Organisierter Genuss

Die Schweizer Genusswoche wurde vor 16 Jahren von passionierten Geniessern unter der Federführung von Politik-Urgestein und Co-Präsident von Slow Food Schweiz Josef Zisyadis gegründet. Ein Einblick.

Was harzig begann und in der Schweiz nicht auf eine breite Zustimmung stiess, in Frankreich aber eine einzige Erfolgsgeschichte war, setzt sich allmählich bei uns durch. «La Semaine du Goût», die Schweizer Genusswoche, ist mittlerweile auch in der Deutschschweiz angekommen, die zu Beginn des organisierten Genusses fast gar nichts von diesem Fest wissen wollte. Das hat sich grundlegend geändert, und während die Genusswoche in der Stadt Basel sehr diskret abgehandelt wird – gerade mal Tanja Grandits ist mit von der Partie –, legen sich die Baselbieter mächtig ins Zeug. Solch vorbildliches Schaffen wird natürlich belohnt. Liestal, die Baselbieter Kantonshauptstadt, die selten im nationalen Rampenlicht steht, ist die Genussstadt 2016. Vom 15. bis 25. September öffnen das «Stedtli» und das Baselbiet Küchen und Keller und bittet Eingeborene und fremde Förtzel an die reich beladenen Tische.

www.baselbieter-genusswoche.ch

Josef Zisyadis, der Direktor der Schweizer Genusswoche, fragt sich in seinem Vorwort zur 16. Ausgabe, wozu es überhaupt solch eine Genusswoche benötigt? Die Gründe sind zahlreich und vielfältig. Zum Beispiel

schreibt er: «Die Nahrungsmittelindustrie hat vor, die Konsumenten mit Functional Food und Gentechnik, mit individualisierten und standardisierten Nahrungsmitteln abzuspeisen. Adieu biologische und kulinarische Vielfalt. Schluss mit Genuss! Aber wir haben die Mittel, dieses gewinnorientierte, seelenlose System zu verändern. Hunger im Süden und Junkfood im Norden sind nicht in unseren Genen verankert. Dieses Ernährungsmodell hat seine Grenzen erreicht.»



Zum Abschluss der Baselbieter Genusswoche wird an der langen Tafel in Liestal gefeiert.

Es lohnt sich, sein Vorwort im Magazin zur Genusswoche zu lesen. Patin und Pate dieser elf Tage sind keine geringeren als die in der Region und weit über die Kantons Grenzen hinaus bekannten Vorzeige-Produzenten Theres und Markus Dettwiler aus Ormalingen, die unbeirrt ihren Weg gehen und mit ihrem Musterbetrieb schon Nachhaltigkeit vorgelebt haben, als es das Wort als solches gar noch nicht gab. Wer neugierig wird bei Gerichten wie Zwiebelfleisch und Laubfrosch (Fleischküchlein im Mangoldblatt) oder Ormalingen Spare ribs, der sitzt im September im Baselbiet in der ersten Reihe. Natürlich werden auch Gerichte mit Zwetschgen von hier und das zur Wildschweinbratwurst verarbeitete Wildschwein von da nicht fehlen. Details unter www.baselbieter-genusswoche.ch und www.gout.ch

Schon lange dem Genuss zugehtan ist Peter Bucher. Der Ju-

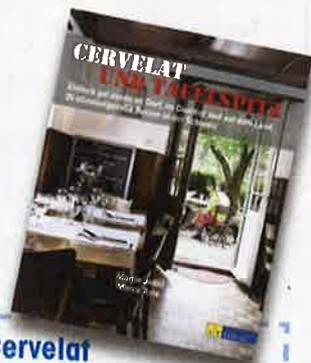
rist, klassische Gitarrenspieler und Weinhändler aus Passion hat erst kürzlich seine neue CD mit Don Quichotte-Zyklen und mit Werken von Ravel, Purcell, Bach und einigen Eigenkreationen veröffentlicht. Vor fünf Jahren ist er mit seiner Weinhandlung Irrunei von Binningen nach Dornach gezügelt. Die verwaiste Fahnenstangenhalterung an der Fassade der Josefengasse 4 ist der Künstlerin Karin Suter bei einem Besuch sofort aufgefallen. In ihren Arbeiten befasst sie sich seit je-

her mit Wappen und Zeichen. Die 1979 in Dornach geborene und in Rotterdam lebende Künstlerin www.karinsuter.net ist mehrfache Kunstpreisträgerin und hat ihre Werke an unzähligen Ausstellungen rund um die Welt gezeigt. So in Edinburgh, Peking, Manchester, Düsseldorf, London, Lissabon und in zahlreichen anderen berühmten Städten. Sie versteht ihr Schaffen als Ausdruck einer vielfältigen Auseinandersetzung mit literarischen Themen, kosmologischen oder theosophischen Theorien, ethnographischen und archäologischen Objekten und einem starken Interesse an der Geschichte, an Ritualen und Mythen. In diesem Sinn hat sich Karin Suter anhand der drei Dornacher Gemeindechroniken intensiv mit den entsprechenden lokalen Aspekten befasst und mit Anklang an das Dornacher Gemeindewappen und an die Weintraubenmotivik



Der freie Journalist und Autor Martin Jenni schreibt für diverse Zeitungen und Magazine der Schweiz. Unter anderem für die Basler Zeitung, Transhelvetica, Salz & Pfeffer und Regio aktuell. Seine Genussbücher erscheinen im AF, Werd- und Oase-Verlag und bei Ringier Axel Springer Schweiz.

dementsprechend die Fahne für die Weinhandlung Irrunei gestaltet. Diese wird am Freitag, 16. September 2016 um 18 Uhr anlässlich eines Aperitifs feierlich gehisst. Dazu gibt es Livemusik mit Gino Suter, Jazzeige, und Stefan Andreas Nietlisbach, Keyboard. Die Künstlerin wird anwesend sein, und einige ihrer Werke werden auch die Wände der Weinhandlung Irrunei zieren. Am Freitag werden die Flaschen von 17 bis 20 Uhr geköpft. Apropos Flaschen: Die Weinhandlung Irrunei wurde 2005 von Peter Bucher und Michèle Perregaux Bucher gegründet. Im Angebot finden sich biologische, biodynamische sowie Naturweine vor allem aus Frankreich, aber auch Spezialitäten aus Spanien und Georgien. Irrunei importiert alle Weine selber direkt von den Produzenten und ist in der Deutschschweiz bekannt als Pionier für Naturwein. Das sind naturbelassene Weine, spontanvergoren, ohne jegliche Zusätze, die nur minimal oder gar nicht geschwefelt sind. Solche bekömmlichen Weine bewirken auch bei intensiverem Genuss keine «Fahne», was die zwei eben dazu veranlasst hat, eine Fahne von und mit Karin Suter an ihrem Haus zu hissen. Ihre Degustation dauert von Freitag bis Sonntag, vom 16. bis 18. September. Dabei stehen rund 80 Weine zur freien Verkostung bereit, die am Samstag von 10 bis 17 Uhr und am Sonntag von 10 bis 12 Uhr kredenzt werden. Wenn das für Wein- und Fahnenfreude keine Ansage ist. Details unter: www.irrunei.ch



«Cervelat und Tafelspitz»

5., vollständig überarbeitete Neuauflage. 25 neue Beizen! Von Martin Jenni und Marco Aste

AT Verlag/AZ Fachverlage AG
Bahnhofstrasse 41, 5000 Aarau
Tel. 058 200 44 10 oder per Mail
an versand@at-verlag.ch