

# Saisonal, frisch, von hier

Baselbiet | «Baselbieter Genusswoche» vom 14. bis 24. September



Ab heute dreht es sich wieder eine gute Woche lang um Baselbieter Spezialitäten.

Bild zvg/Tina Sturzenegger

Die Baselbieter Genussskultur wird wieder zelebriert. Über 100 Anlässe laden zur kulinarischen Entdeckungsreise ein.

## Tobias Eggimann\*

So langsam wird sie zur Tradition, die Baselbieter Genusswoche, die heute startet. Bereits zum fünften Mal findet sie nun statt und das Programm, das noch bis zum 24. September andauert, kann sich sehen lassen. 30 Veranstalter mit über 100 einzelnen Events laden zur kulinarischen Entdeckungstour ein. Gastronomen, Bauern, Winzer, Bäcker und Metzger lassen die regionale Kochkunst und kulinarische Traditionen an spannenden Anlässen erleben und geniessen.

Der Auftakt findet dieses Jahr in Arlesheim statt: Die Bevölkerung wird ab 17 Uhr zur grossen Degustation eingeladen und der Dorfplatz

verwandelt sich in eine Genusszone. Ein weiteres grosses Stelldichein der regionalen Spezialitäten findet am kommenden Samstag statt: Von 9 bis 17 Uhr wird Liestals Büchelstrasse zu einem grossen Genussmarkt.

Nachfolgend ein Überblick über die Höhepunkte aus dem Oberbaselbiet:

### Geteilt: Sissach

Im «Strichcode» macht sich heute der Geruch von Käse breit. Beim «Chästeilet» vor dem «Bergladen Dietisberg» können Sie einem Käser über die Schulter schauen. Und zudem den Kopf in den frisch renovierten Laden stecken, der neuerdings auch Regionalprodukte weiterer einheimischer Produzenten führt.

### Gemahlen: Eptingen

Geniessen Sie morgen und am 22. September eine Tavolata auf dem Hof Dangern. Das feine

Drei-Gänge-Menü wird in der gemütlichen Bauernstube angerichtet. Natürlich wird mit Bio-Urdinkel-Produkten vom eigenen Hof gekocht. Wie es sich gehört, beginnt der Abend mit einem Apéro – direkt in der Steinmühle des Hofes.

### Getippelt: Bennwil

Obschon es sich bei diesem Anlass am 21. September um eine Wanderung handelt, dreht er sich dennoch ganz ums Essen. Sie folgen den Spuren der Mönche vom Kloster Schönthal, die in Bennwil die Messe zu lesen hatten. Unterwegs erfahren Sie viel zur Geschichte des Juraklosters sowie über Pflanzen, die in der Küche und in der Klosterapotheke Verwendung fanden.

### Geliebt: Lampenberg

Für einmal lockt die Lampenberger «Reblaub» nicht mit Metzgete, sondern mit einer verliebten Ode an das malerische Dörfchen selber. Serviert werden vom 20. bis 24. September Gerichte ausschliesslich aus Produkten von Lampenberger Bauernhöfen. Spannend, was ein Dorf alles so hergibt!

### Gegrunt: Liestal

Der Liestaler «Engel» offeriert während der ganzen Genusswoche eine frische Wildschweinbratwurst. In Liestal zur Strecke gebracht, in Arisdorf mit viel Liebe gewurstet und serviert natürlich im geschichtsträchtigen «Baselbieter Stübli».

### Gewürdigt: Tafeljura

Zugegeben, die Zwetschgenausbeute war schon grösser als in diesem Jahr. Und trotzdem würdigen zehn Restaurants im Tafeljura die Hochstamm-Zwetschgen mit speziellen Menüs während der Baselbieter Genusswoche 2017. Zum Beispiel der «Kallhof», das «Alpbad», die «Farnsburg» oder der «Leue» in Waldenburg.

\* Tobias Eggimann ist Geschäftsführer von Baselland Tourismus und OK-Mitglied der Baselbieter Genusswoche.

Das gesamte Programm ist unter [www.baselbieter-genusswoche.ch](http://www.baselbieter-genusswoche.ch) zu finden.