

# Im Labyrinth des Genusses

Liestal Mit einer Weinstrasse sind die Baselbieter Genusswochen eröffnet worden



In der Weinstrasse im Stedtli schenkt auch die Kellerei Siebe Dupf (im Bild Produktionsleiter Thomas Engel) ihre Tropfen aus.


**VON DANIEL AENISHÄNSLIN (TEXT UND FOTO)**

Die Baselbieter Genusswochen sind eröffnet. Symbolisch taten dies Liestals Stadtrat Franz Kaufmann und Tobias Eggimann, Geschäftsführer Baselland Tourismus, in der zur Weinstrasse umfunktionierten Rosengasse. Die Weinstrasse wurde dem bereits etablierten Genussmarkt angeschlossen. Ein Markt, der letztlich aus den Genusswochen hervorgegangen ist. «Ich dachte nicht, dass so viel daraus entstehen würde», gestand Kaufmann, «der Markt genießt hohe Priorität im Stadtrat.»

Zwischen den Weinständen erzählte Eggimann, was er sich von den Genusswochen erhofft: «Wir sind dabei, den Binnentourismus stark anzukurbeln.» Im Umkreis von 30 Kilometer Luftlinie leben eine Million Menschen. Alles potenzielle Kunden und Touristen. Können diese Menschen von Baselbieter Produkten und Ausflugszielen überzeugt werden, strahle das ab. Die Leute in diesem Einzugsgebiet würden ihre positiven Erfahrungen an Freunde und Bekannte weitergeben. «So wird die Bevölkerung zu Tourismus-Botschaftern.»

**«Menge himmeltraurig»**

Angestossen wurde mit einer Cuvée von 2017. «Die Qualität ist sehr gut», sagte Kaufmann über den vom Frost heimgesuchten Jahrgang, «die Menge jedoch ist himmeltraurig.» Angestossen wurde unter anderem mit Stadtratskollege Daniel Muri. Dieser freute sich über Weinstrasse, Genussmarkt

**«Noch in den 1970er-Jahren war es schwer, die Qualität zu halten. Solchen Wein würde ich heute nicht mehr trinken.»**
**Ernst Schläpfer**

Ehemaliger Baselbieter Rebbaukommissär

und -wochen. «Das belebt Liestal und zeigt, dass es sich lohnt, wenn man etwas gut macht», sagte Muri, «und es bringt die Menschen zusammen.»

Der ehemalige Kantonsarchäologe Jürg Ewald soll vor sechs Jahren den Anstoss gegeben haben, an den Genusswochen teilzunehmen. «Ich bin ein Geniesser», konstatierte er mit einem Glas Wein in der Hand. «Unglaublich, welche gute Weine heute hergestellt werden.» Der pensionierte Rebbaukommissär Ernst Schläpfer pflichtete bei: Die Klimaerwärmung komme den Baselbieter Weinen zugute. «Noch in den 1970er-Jahren war es schwer, die Qualität zu halten. Solchen Wein würde ich heute nicht mehr trinken.»

Unterwegs auf der Weinstrasse war auch Liestals Stadtentwickler Thomas Bretscher. Interessante Neuigkeiten über den Genussmarkt wusste er zu berichten. Der Genussmarkt soll für einmal an einem Sonntag geöffnet werden, und zwar am 23. Dezember. Weiter verriet der Stadtentwickler, dass am 6. Oktober parallel zum Genussmarkt ein Trüffelmarkt stattfinden werde. Und schliesslich: «Wir wachsen.» Der Marktperimeter kann vergrössert werden. Ab sofort befindet sich Bretscher auf der Suche nach weiteren Produzenten, die ihre Produkte auf dem Genussmarkt anbieten wollen. «Das Gewerbe ist zufrieden mit der Situation», sagte Bretscher, «es profitiert von der Frequenz, die der Markt ins Stedtl bringt.»

**Micro Leaves sind Spezialität**

Seit 2002 finden an mehreren Orten in der Schweiz Genusswochen statt. Bis 2017 und seiner 5. Austragung beschränkte sich die Baselbieter Genusswoche auf sieben Tage im September. Ab sofort gehen Leckerbissen und Köstlichkeiten in die Verlängerung. Neu dauert der Event für Gourmets vom 1. September bis zum 14. Oktober. Zur «Spezialität des Jahres» wurden die

«Micro Leaves» gewählt. Es geht noch mehr. Unter dem Titel «Genuss aus Stadt und Land» läuft seit Oktober 2017 ein Projekt zur regionalen Entwicklung. Damit soll die Wertschöpfung gesteigert werden von regionalen Landwirtschafts- und Verarbeitungsbetrieben, von Tourismus und Gastronomie.

