



Ein Genuss in vielen Facetten Liestal | Die Baselbieter Genusswochen sind eröffnet

Jetzt haben wir den Salat – aber auch das Obst, das Gemüse, das Fleisch und den Wein.

Die Baselbieter Genusswochen sind eröffnet und sollen dem Konsumenten hiesige Produkte näherbringen.

Nelly Anderegg

Essen ist ein Bedürfnis – Geniessen ist eine Kunst, sagt der Volksmund. Mit Essen verbinden wir aber auch Heimat, Geselligkeit und sich Wohlfühlen. Regionale Produkte und Spezialitäten im Bewusstsein der Menschen lebendig erhalten, so das Credo der Baselbieter Genusswochen. Die Leistungen von Bäuerinnen und Bauern, der verarbeitenden Betriebe und der Gastronomie sollen für die Konsumenten sichtbar gemacht werden. Denn auf Regionalität und Nachhaltigkeit lässt sich eine Zukunft aufbauen, so die Veranstalter. Ob Klein ob Gross, Jung oder Alt: Alle sind angesprochen, an den Genusswochen teilzunehmen und «vo Schönebuech bis Ammel, vom Bölche bis zum Rhy» die kulinarische Vielfalt des Kantons zu entdecken.

Der Auftakt zur sechsten Ausgabe der Baselbieter Genusswochen fand heuer in Liestal statt. Die Baselbieter Weinstrasse, ein Novum bei den Genusswochen 2018, bot die passende Kulisse für den Auftakt vom Samstag. Tobias Eggmann, Geschäftsführer Baselland Tourismus

und Franz Kaufmann, Liestaler Stadtrat und ortsansässiger Weinproduzent, erklärten nach kurzer Ansprache die Baselbieter Genusswochen für eröffnet.

Vor rund sechs Jahren begann die erfolgreiche Geschichte der Baselbieter Genusswochen mit einer Idee von Jürg Ewald, ehemaliger Kantonsarchäologe und Mitglied Slow Food Basel Stadt und Land, erzählt Stadtrat Franz Kaufmann. «Niemand ahnte damals, was daraus entstehen würde.» Nicht nur, dass die Genusswochen von zehn Tagen auf sechs Wochen verlängert wurden, auch die Anzahl der Veranstaltungen hat sich auf über 150 gemauert.

Micro Leaves sind Spezialität

Eine Besonderheit ist das Hervorheben eines einzelnen Produkts. Dieses wird von den Baselbieter Genusswochen zur «Spezialität des Jahres» gekürt. Die Wahl fällt dieses Jahr auf die Micro Leaves. Das sind Kräuter, Salate und Gemüse, die noch im Keimstadium geerntet und als kleine Vitaminbomben auf dem Teller drapiert werden.

Eine kleine Übersicht über die Veranstaltungen zeigt, dass wohl für alle Geschmäcker etwas dabei sein sollte. Alle Freunde gediegenen Essens und gepflegter Umgangsformen kommen beim Baselbieter Dreigang-Menü auf ihre Kosten. Während sich der Gaumen freut, kön-

nen gleichzeitig die Tischmanieren auf Vordermann gebracht werden. Denn ein Knigge-Experte erläutert die «Does and Don'ts» bei Tisch. So ist man künftig gewappnet, für allfällige Einladungen bei der Schwiegermutter oder der Queen.

«Alles Käse» ist bei der «Chäs-teilete» zu erwarten und beim Wurstseminar erfährt man, dass Wurst nicht gleich Wurst ist. In den Zwetschgenwochen werden die Besucher darüber ins Bild gesetzt, wie vielfältig die blaue Frucht einsetzbar ist. Dabei kann man gleich selber Hand anlegen und beim Rüsten mithelfen.

Mit der Zunge auf eine kleine Entdeckungsreise gehen und den Himmel im Mund finden: Nichts weniger wünschen sich die Veranstalter der Baselbieter Genusswochen für ihr Publikum.

Baselbieter Genusswochen,
1. September bis 14. Oktober
www.baselbieter-genusswochen.ch



In der Weinstrasse gibt es auch den Baselbieter Glückstropfen zu kaufen.



Probieren geht über studieren. Mit diesem Motto ist man bei den Genusswochen am richtigen Platz.

Bilder Nelly Anderegg