

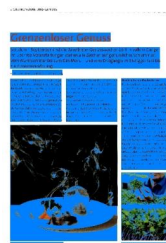
Grenzenloser Genuss

Seit dem 1. September sind die Baselbieter Genusswochen 2018 in vollem Gange. An über 150 Veranstaltungen stehen alle Zeichen auf genüssliches Schlemmen. Vom Wurstseminar bis zum Gin-Menu – und vom Dreigänger mit Knigge-Kurs bis zur Genusswanderung.

Text und Fotos: Baselland Tourismus / zVg



Einzigartig – die Zwetschgenwochen im Leuen Waldenburg



So viel Kulinarik hat Baselland noch nie gesehen. Denn die bisherigen fünf Auflagen der Baselbieter Genusswoche fanden derart grossen Anklang, dass diese zu den Baselbieter Genusswochen entwickelt wurden. Und das bedeutet: sechs genüssliche Wochen mit über 150 Veranstaltungen. Der Startschuss fiel am 1. September mit der Baselbieter Weinstrasse, die den wöchentlichen Liestaler Genussmarkt ergänzte. Der nächste Höhepunkt folgte auf dem Fuss: Am Landwirtschaftlichen Zentrum Ebenrain in Sissach fand am 2. September der Ebenraintag erstmals im Rahmen der Genusswochen statt. Er schlug quasi den Bogen von der Genusstheorie über den Produzenten hin zum Geniesser oder: vom Austausch mit Experten über den Bauernmarkt und den Blick in das Hofgeschehen bis auf den Teller. Wer ihn verpasst hat: Er findet immer am ersten Septembersonntag statt, so auch 2019.

Miniblätter als Maskottchen

Erstmals gibt es heuer eine «Spezialität des Jahres»: Micro-Leaves. Die Pak-Choi, Rettich oder Erbsen im Miniformat sind die Maskottchen der Baselbieter Genusswochen – und strotzen nur so vor Aroma, Vitaminen und Mineralstoffen. In der Spitzengastronomie haben sich die kleinen, dekorativen Blättchen bereits durchgesetzt – nun folgt der Sturm in die Hausmannskost.

Genuss hat zahllose Facetten. Er reicht vom Bio-Plättli bei akustischer Musik regionaler Musiker (Kulturhotel Guggenheim Liestal, z. B. 15./22. September) bis zu feinen Kreationen von Hochstamm-Zwetschgen bei den Zwetschgenwochen im Leue Waldenburg (1.–30. September). Und vom Truten-Essen (Hofbeizli Spittel Langenbruck, 6./7. Oktober), dem Spitzenbühler Käsefest (Liesberg, 15./16. September) bis zum Erlernen des Wursthandwerks am Wurstseminar (Jenzer Fleisch und Feinkost Arlesheim, 21. September).

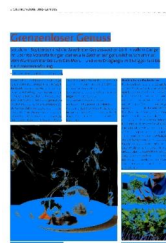


Spezialität des Jahres – Micro-Leaves aus Füllinsdorf

BirsMagazin

Birs Magazin
4144 Arlesheim
061/ 753 05 03
www.birseckmagazin.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 90'000
Erscheinungsweise: 4x jährlich



Seite: 46
Fläche: 110'711 mm²

Auftrag: 283004
Themen-Nr.: 283.004

Referenz: 71024740
Ausschnitt Seite: 3/5

Einige weitere Beispiele:

Ricola-Menu auf Basis der Kräutermischung

Für ihr exklusives Vier-Gang-Menü verwendet das Team vom Simply im Rössli Laufen die 13 weltbekannten Ricolakräuter, die in verschiedenen Formen ins Menü eingebunden werden.

Daraus entsteht eine spannende Gaumenfreude von Orangenminze über Zitronenmelisse bis zum Kräutercaramel. Vom 1. September bis 14. Oktober, Reservation Tel. 061 761 61 60.

www.simplygastro.ch

Gin im Kochtopf

Rehschnitzel aus Buusner Jagd an einer Wacholder-Gin-Sauce. Entenbrustfilet an einem Marroni-Gin-Püree. Mehr muss hier nicht gesagt werden. Ausser, dass dies die Genusswochenmenüs des Restaurants Rössli in Buus sind. Vom 10. bis 14. Oktober. Mit Degustation am 13. Oktober, Reservation Tel. 061 841 12 31.

www.roessli-buus.ch

Knigge-Dinner mit Benimm-Profi

Hautnah lässt sich die heitere und nicht minder spannende Seite des gediegenen Speisens beim Knigge-Dinner im Hotel Engel in Liestal erleben (21. September). Bei einem auserwählten Dreigang-Menü mit Baselbieter Spezialitäten entführt Knigge-Experte Cristian Moro in die Welt des kulinarischen Benehmens und vermittelt Wissenswertes mit vielen Praxisbeispielen und Anekdoten, Reservation Tel. 061 927 64 86. ■

Alle Anlässe:

www.baselbieter-genusswochen.ch

Wann wächst was im Baselbiet?

Getreu nach dem Motto der Baselbieter Genusswochen (regional – saisonal – frisch) haben Baselland Tourismus und das Ebenrain-Zentrum eine Übersicht zur Saisonalität der regionalen Gemüse, Salate und Früchte erstellt.

Der Flyer ist in allen Gemeinden im Kanton Baselland sowie bei Baselland Tourismus erhältlich. Zudem kann man den Ratgeber unter baselbieter-genusswochen.ch downloaden.

«Bewusstes Essen ist ein Abenteuer»

Bei den Genusswochen geht es um mehr als die Aufnahme von Nahrung. Michaela Picker ist Ernährungs-Psychologische Beraterin am Landwirtschaftlichen Zentrum Ebenrain und als solche quasi Genussprofi. Ausserdem leitet sie diverse Kurse. Etwa den Kochkurs «Abenteuer – Essen mit allen Sinnen» (4. Oktober), anlässlich der Genusswochen.

Frau Picker, was bedeutet Essen mit allen Sinnen?

Das Essen mit allen fünf Sinnesorganen vollumfänglich wahrzunehmen. Ein Beispiel: Ein Kursteilnehmer stellte einmal nach einer Genussübung fest, dass er gar nicht die ganze Tafel Schokolade brauche: «Mich befriedigt ein halbes «Reiheli», wenn ich es mit allen Sinnen genieße.»

Und wie mache ich das, das sinnliche Geniessen?

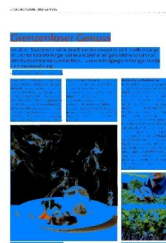
Wenn ich achtsam und mit allen Sinnen einkaufe, fängt der Genuss für mich schon beim Einkauf an. Beim sinnlichen Essen oder auch bewussten Geniessen entstehen innere Bilder, Erinnerungen und gute Gefühle, die Freude auslösen. Das lässt einen kurzen Ausstieg aus dem «Hamsterrad» zu, sind Momente zum Auftanken. Eine ange-



nehme Gesellschaft ist für meinen Essge-
nuss ausserdem das Tüpfelchen auf dem i.

Was dürfen Teilnehmende von Ihrem Kurs erwarten?

Bewusstes Essen und Trinken ist wie ein kleines Abenteuer. Wir entdecken scheinbar bekannte Lebensmittel neu. Experimente und gemeinsam gekochte Gerichte lassen auf lustvolle Weise neue Geschmackserlebnisse aufkommen. Das Abenteuer wird oft im Grossen, in der Ferne gesucht. Aber wir finden es genauso hier, im Kleinen – und können es immer wieder neu erleben.



Symbiose aus Rätselspass und Kulinarik

FoodTrails haben sich bereits in Schaffhausen oder Thun etabliert. Seit Mitte August hat auch Liestal seine genussvolle Schnitzeljagd. Frohes Rätselraten – oder lieber «En Guete»?

Die Wirtin strahlt, als die Rätselgruppe ihr Restaurant betritt, gut zu erkennen an den grünen Taschen mit der eindeutigen Aufschrift: FoodTrail. «Sie alle kommen gut gelaunt und voller Vorfreude durch die Tür; sie sind eine Bereicherung für unser Lokal», freut sich die Wirtin, deren Name hier nicht verraten sein darf; Spoiler-Alarm.

Denn wer mit der grünen Tasche durch Liestal flaniert, der ist auf Schnitzeljagd. Und der findet weder Geo-Caches noch Kerben in Bäumen, sondern überraschende Momente voller Genüsse in sechs Liestaler Restaurants.

Schnitzeljagden begeistern Menschen aller Altersklassen. Und weil gutes, gesundes und regionales Essen ebenso begeistert, bilden die FoodTrails die perfekte Symbiose aus Rätselspass und Kulinarik.

Das Konzept ist denkbar einfach: Rätselausrüstung kaufen (CHF 49.– Erwachsene, CHF 30.– Kinder, CHF 140.– Familie), Rätsel lösen, geniessen. Es warten sechs Gastgeber mit sechs Köstlichkeiten und regionalen Spezialitäten. Und ganz nebenbei lernen die Rätselfreunde so manches über Geschichte und Kultur des Baseltaler Hauptorts.

Der FoodTrail macht satt, funktioniert bei Gruppen bis neun Personen ohne Anmeldung und auf eigene Faust. Und zwischen den einzelnen Gängen liegen gemütliche Spaziergänge, keine Wanderungen. Das macht ihn auch für Kinder oder ältere Personen problemlos begehbar.

FoodTrail Liestal, Dienstag bis Freitag 10.00 bis 15.00 Uhr, Samstag 10.00 bis 13.00 Uhr. Rätselunterlagen und Tickets sind in der Tourismus-Infostelle Liestal, Rathausstrasse 30, erhältlich. Weitere Informationen: foodtrail.ch / baselland-tourismus.ch