



Weisswein und Wurstseminar

Baselbieter Genusswochen dauern jetzt gut viermal so lang

Von Lisa Groelly

Liestal. Am «Gnussmäärt» im Liestaler Städtli beginnen morgen um 11 Uhr die Baselbieter Genusswochen. Zum ersten Mal handelt es sich in diesem Jahr dabei gleich um mehrere Wochen – bisher dauerte die Genusswoche jeweils nur rund zehn Tage. Vom 1. September bis am 14. Oktober sorgen zahllose Baselbieter Gastronomen, Produzenten und Landwirte für ein umfangreiches Programm. «Wir haben festgestellt, dass zehn Tage ein sehr kleines Zeitfenster sind in Anbetracht des grossen Aufwands, der dafür betrieben wird», sagt Tobias Eggmann, OK-Mitglied der Baselbieter Genusswochen und Geschäftsführer von Baselland Tourismus.

In den vergangenen Jahren sei es sogar vorgekommen, dass sich Angebote innerhalb der Genusswoche gegenseitig konkurrenziert haben. «Durch die längere Zeitspanne sollen die Genusswochen für das Publikum vielfältiger und spannender werden», sagt Eggmann. So umfasst das diesjährige Angebot innerhalb der sechs Wochen über 150 Veranstaltungen.

Von der Kunst, anständig zu sein

«Ein besonderes Highlight ist für mich die Baselbieter Weinstrasse, mit

der wir den Genussmarkt erweitern», sagt Eggmann. Die Rosengasse steht morgen Samstag ganz im Zeichen des Saftes aus den Baselbieter Trauben. Weinproduzenten aus der Region stellen sich vor und lassen von ihren edlen Tropfen degustieren. Dem OK sei es wichtig, an der Weinstrasse einen Akzent zu setzen und den Besuchern aufzuzeigen, dass sich die Qualität der lokalen Weine in den vergangenen Jahren enorm entwickelt habe. «Wir möchten, dass sich die Baselbieter Weine noch mehr etablieren. Es sollte selbstverständlich sein, dass man bei einem Apéro einen hiesigen Weisswein aufischt», so Eggmann.

Besonders freut sich der Mitorganisator auch auf das Knigge-Dinner vom 21. September im Hotel Engel in Liestal, welches das Organisationskomitee selber veranstaltet. Cristian Moro, ein Experte auf dem Gebiet, wird die Gäste in die Kunst der gehobenen Umgangsformen einführen.

Auch sonst klingt das Programm der Genusswochen heuer äusserst vielversprechend; die Besucher haben die Wahl zwischen den unterschiedlichsten Veranstaltungen. Der Verein Erlebnisraum Tafeljura und die «Posamenter» um Dora Meier laden zum gemeinsamen Zwetschgenrüten in Gelterkinden ein. Das Arlesheimer Unternehmen Jenzer bietet ein Wurstseminar an, an dem jeder Teilnehmer eine Wurst nach seinem eigenen Geschmack herstellen kann. Im Bergladen des Werk- und

Wohnheims Dietisberg in Sissach findet eine «Cheesdäilete» statt, an der die Arbeit des Käasers präsentiert und anschliessend Raclette serviert wird. Im selben Dorf, beim Landwirtschaftlichen Zentrum Ebenrain, geht es in einem Kochkurs um das Abenteuer «Essen mit allen Sinnen». Auch das Hoffest auf dem Birsmattehof in Therwil mit eigenem Fleisch vom Grill, Pizzaofen und süssen Crêpes dürfte dafür sorgen, dass kein Magen knurrend bleibt.

Besondere Speisekarten

Zur «Spezialität des Jahres» wurden die Micro Leaves aus Füllinsdorf erkoren. Das sind winzige Kräuter, Gemüse, Knollen oder Salate, die im Keimblattstadium geerntet werden und beim Essen auf der Zunge einen sehr intensiven Geschmack entfalten.

Zahllose Restaurants im ganzen Kanton bieten während der Genusswochen besondere Menüs mit lokalen Produkten an. Im Restaurant Simply im Rössli in Laufen kann man beispielsweise ein viergängiges Ricola-Menü auf Basis der Mischung aus 13 Kräutern geniessen. Und im Baselbieter Stübli in Liestal steht eine Wildschweinbratwurst aus heimischer Jagd auf der Speisekarte.

Baselbieter Genusswochen vom Samstag, 1. September, bis Sonntag, 14. Oktober. Das gesamte Programm ist zu finden unter: www.baselbieter-genusswochen.ch