



Die vielseitige Speisekarte der Region

Liestal Die Baselbieter Genusswochen geben Einblick in die Lebensmittelproduktion



Tobias Eggimann, Baselland Tourismus, und Franz Kaufmann, Stadtrat Liestal, stossen auf die Genusswochen an.

BEA ASPER

Die Baselbieter Genusswochen wurden letzten Samstag in Liestal mit vielen neuen Angeboten eröffnet. Aufgrund der Erfolge der letzten Auflagen hat das OK, in dem Tobias Eggimann, Geschäftsführer Baselland Tourismus, sowie Stadtrat Franz Kaufmann mit dabei sind, den Anlass auf sechs Wochen ausgedehnt und die Vielfalt gesteigert.

Die Gäste dürfen sich freuen auf 150 Veranstaltungen; Eggimann zeigte sich in seiner Eröffnungsrede davon überzeugt, dass das Potenzial noch lange nicht ausgeschöpft sei. Als neue Attrak-

tion konnten die zahlreich erschienenen Besucher des Genussmarktes die Weinstrasse entdecken. Die Weinproduzenten aus der Region – darunter auch Kaufmann – luden ein zur Degustation und gaben das eine oder andere Geheimnis rund um den edlen Tropfen aus dem Baselbiet preis.

Auch das Bier aus der Region lockt im Programm mit seinen Eigenheiten. Beim Pflegezentrum Brunnmatt in Liestal gibt es eine Bierbar mit der Palette von «Unser Bier», ein Open-Air-Konzert von BackTo, einen Bierabend mit Spanferkel (22. September) und einen Bier-

vortrag mit Degustation (28. September). Vom 24. bis 30. September erwarten den Besucher kulinarische Köstlichkeiten – zubereitet mit Bier.

Natürlich geht es bei den Genusswochen vor allem auch um die Frage, was auf den Teller kommt. Erzeuger, Metzgereien, Käsereien und Restaurants lassen sich dabei gerne über die Schulter schauen und stehen Red und Antwort. Nachfragen lohnt sich. Beim Metzger am Genussmarkt erfährt man zum Beispiel, warum das am Knochen gereifte Fleisch zarter ist, und bekommt ausser-



Die Posamenter sind am Liestaler Genussmarkt dabei.



Fleisch aus der Region.

dem Gewähr, dass die Tiere keine grauvollen Transportwege hinter sich haben, sondern allesamt aus der unmittelbaren Umgebung stammen. Im Grosshandel hat sich die Situation mittlerweile wegen der Konzentration der Schlachthöfe verschärft. Metzger Beat Stoller aus Rümelingen, der für den Erhalt des kleinen überschaubaren Schlachthofes kämpft, bürgt dafür, dass in der selbst hergestellten Wurst und im Salami, die er als rein anpreist, keine anderen Zutaten drin sind – auch kein Aromat, sondern nur auserwählte Kräuter. Den Genussmarkt von Liestal und die Genusswochen schätzt er sehr – eine wichtige Plattform, um Produzent

und Konsument einander näherzubringen. Dies heisst es auch am Stand von Posamenter, wo die Kunden Früchte der Region kaufen können.

Bei den Genusswochen geht es um die Wertschätzung der Lebensmittel, es geht um das Hochhalten der Genussskultur und um die Sensibilisierung für Saisonalität und Nachhaltigkeit. Getreu dem Motto der Baselbieter Genusswochen («regional – saisonal – frisch») haben Baselland Tourismus und das Ebenrain-Zentrum eine Übersicht über die Saisonalität der regionalen Gemüse, Salate und Früchte erstellt.

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



Fröhliche Stimmung zum Start der Genusswoche.