



Genuss in allen Facetten

Kulinarische Erlebnisse des Baselbiets

Von Lucas Huber

Seit vergangenem Samstag sind die Baselbieter Genusswochen 2018 in vollem Gang. An über 150 Veranstaltungen wird genüsslich geschlemmt – von der Wildschweinbratwurst bis zum Gin-Menü und dem Dreigänger inklusive Kniggekurs.

So viel Kulinarik hat Baselland noch nie gesehen: Weil die vorigen fünf Auflagen der Baselbieter Genusswoche derart grossen Anklang fanden, entwickelte man die Plattform weiter. Seit 1. September sind nunmehr die Baselbieter Genusswochen in vollem Gang. Das sind über 150 Veranstaltungen rund um den Genuss, verteilt auf sechs genussvolle Wochen. Der Startschuss fiel vergangenen Samstag mit der Weinstrasse, die den wöchentlichen Liestaler Genussmarkt ergänzte. Bei den Genusswochen geht es um mehr als die Aufnahme von Nahrung. Es geht um das Hochhalten der Genussskultur und die Sensibilisierung für Saisonalität und Nachhaltigkeit. Es geht um den Respekt vor Lebensmitteln, die Freude am Kochen und die Förderung der Geselligkeit. Und es geht darum, den Produzenten und das

Herkunftsgebiet eines Käses, eines Minigemüses oder einer Wildschweinbratwurst in den Fokus zu rücken.

Was wächst wann im Baselbiet

Getreu 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 auf allen Gemeinden im Kanton Baselland sowie bei Baselland Tourismus erhältlich. Im Internet unter der Rubrik «Spannendes» lässt er sich herunterladen.

baselbieter-genusswochen.ch

Foto: lemenue.ch

Abenteuer Essen

Essen mit allen Sinnen in Sissach

Das Landwirtschaftliche Zentrum Ebenrain, das bäuerliche Epizentrum des Kantons, bietet während den Genusswochen eine ganze Reihe von Veranstaltungen. Am 13. September öffnet die Ebenrain-Cafeteria ihre Türen für alle. Auf dem Menüplan stehen Kartoffelgerichte von der Vorspeise bis zum Dessert. Im Ernährungskurs «Zeiten des Wechsels» lernt die Dame in den Wechseljahren ihre Ernährung den veränderten Bedürfnissen anzupassen (29. September). Und im Kochkurs «Abenteuer – Essen mit allen Sinnen» (4. Oktober) wird das Essen zum Abenteuer. (LH)

ebenrain.ch

Bio-Plättli unplugged

Biogenuss mit Live-Musik in Liestal

Das Kulturhotel Guggenheim in Liestal hat sich einen Namen als Konzert-Location mit vorzüglicher Kulinarik gemacht. Darum überrascht es nicht, dass das Inhaberpaar Rüttsche anlässlich der Genusswochen gleich vier Abende (1., 8., 15. und 22. September) ganz im Zeichen des hiesigen Genussspektrums veranstaltet. Im Zentrum steht das Baselbieter Bio-Plättli mit lokalen Bio-Weinen, Liestaler Bier und die Musik regionaler Musiker. (LH)

guggenheimliestal.ch

Gin im Kochtopf

Gerichte mit Baselbieter Gin in Buus

Rehschnitzel aus Buusner Jagd an einer Wacholder-Gin-Sauce. Mariniertes Lachs mit Kräutern und Gin. 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. Und dass am 13. Oktober selbenorts ein Gin-Abend mit Degustation stattfindet. (LH)

roessli-buus.ch

Aus hiesigen Wäldern

Wildschwein aus heimischer Jagd in Liestal

Wildschweine gelten als Plage. Doch die neugierigen und nicht ganz ungefährlichen Tiere schmecken auch vorzüglich. Vor allem dann, wenn sie, wie im Baselbieter Stübli des Hotels Engel in Liestal, als Wurst dargereicht werden (täglich bis 14. Oktober). Die Wildschweinbratwurst, mit viel Liebe in Arisdorf gewurstet, wird mit klassischer Rösti und Schalotten-Sauce serviert. (LH)

engel-liestal.ch

Belle Epoque

Spaziergang durch den ehemaligen Kurort Liestal

Bis zum Ersten Weltkrieg war Liestal ein beliebter Kurort für wohlhabende Gäste aus dem Norden Europas. Auf einem rund 90-minütigen Spaziergang zum Bad Bienenberg (22. September) lassen die Historiker Rémy Suter und Dominik Wunderlin im Namen der Gesellschaft für Regionale Kulturgeschichte Baselland diese Belle Epoque Liestals genüsslich aufleben. (LH)

grk-bl.ch

Essen wie der Profi

Knigge-Dinner im Hotel Engel in Liestal

Einmal in Gebrauch, darf das Besteck das Tischtuch nicht mehr berühren; die einzelnen Bestandteile eines Menüs werden nicht auf dem Teller vermengt, sondern erst auf der Gabel vereint; das Besteck wird nicht umkrallt wie ein schweres Werkzeug, sondern am unteren Ende des Griffs umfasst; Benimmregeln zu Tisch sind Lust und Last zugleich.

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 ausgewählten Dreigang-Menü mit Baselbieter Spezialitäten entführt Knigge-Experte Cristian Moro in die Welt des kulinarischen Betragens und vermit-

telt Wissenswertes anschaulich mit zahlreichen Praxisbeispielen und Anekdoten. Das Knigge-Dinner, bei dem auch die Spezialität des Jahres, die Micro-Leaves (siehe unten) präsentiert werden, ist einer der Höhepunkte der Baselbieter Genusswochen. (LH)

baselland-tourismus.ch

Micro-Leaves

Spezialität des Jahres an den Genusswochen

Amaranth, Rucola, Rettich, Erbsen: Wenn dieser Tage von Gemüse und Kräutern die Rede ist, dann nicht in ihrer gewöhnlichen Form. Denn Rucola, Rettich und Erbsen lassen sich auch als junge Pflänzchen vorzüglich vertilgen. So gut sogar, dass diese sogenannten Micro-Leaves, also eigentlich Miniblätter, zur Spezialität des Jahres erkoren wurden.

Die Mini-Pak-Choi, Mini-Koriander und Mini-Fenchel sind also quasi die Maskottchen der Baselbieter Genusswochen. Denn sie sind nicht nur wahre Aromabomben, die «Basler Zeitung» schwärmte von «Geschmacksexplosionen»; Micro-Leaves strotzen auch nur so vor Vitaminen und Mineralstoffen. Darum sind auch Gourmet-Restaurants wie das Les quatre Saisons in Basel oder der Schlüssel in Oberwil auf den Geschmack gekommen.

Das Licht der Welt erblicken sie bei Margret und Andreas Eschbach in Füllinsdorf, wo knapp 40 Sorten gezogen und im Keimblattstadium geerntet werden. Erhältlich sind die Füllinsdorfer Gewächse übrigens auch bei Coop und Globus. (LH)

2bfresh.ch

Genussvolle Weine

Edle Tropfen aus edlen Trauben in Liestal

Das Traubengut unterschiedlicher Sorten kommt von den Rebbergen des Baselbiets und des Fricktals in den Keller der Siebe-Dupf-Kellerei in Liestal. Während der Most der weissen Trauben direkt in den Weinkeller gepumpt wird, gelangen die roten Trauben zuerst für die Maischen-Gärung in die Tanks. Die laufende



Annahme der Trauben und deren Verarbeitung lässt sich vom 15. bis 29. September (Mo bis Sa) bei einem Gläschen Wein hautnah miterleben. (bas)

siehe-dupf.ch

Zwetschgenrüten Gesellige Hochstamm- förderung in Gelterkinden und Liestal

Das Rüten von Zwetschgen vor dem Dörren ist, in Ermangelung geeigneter Maschinen, nach wie vor Handarbeit. Darum sind viele fleissige Hände nötig, um die leckeren Hochstammzwetschgen für den Dörrofen zu präparieren. So kann man zum Gelingen der Posamenterprodukte beitragen, die daraus hergestellt werden. Eine handfeste Unterstützung für die Erhaltung der traditionellen Kulturlandschaft im Tafeljura, für die Posamenter sich einsetzt – und gesellige, gemütliche Nachmittage am 8. und 12. September. (bas)

posamenter.ch

Bier geniessen Bier von hier statt Bier von dort in Liestal

Vom 8. bis 30. September spielt das Bier die Hauptrolle im Restaurant des Pflegezentrums Brunnmatt in Liestal. Den Auftakt macht das Sommernachtsfest am 8. September. Eine Bierbar mit der Palette von «Unser Bier» und Grilladen umrahmen das Openairkonzert von «BackTo». Es folgen ein Bierabend mit einem Spanferkel (22. September) und ein Biervortrag mit Degustation (28. September). Vom 24. bis 30. September erwarten den Besucher kulinarische Köstlichkeiten – natürlich zubereitet mit Bier. (bas)

brunnmatt.ch

Feierliche Käseteilung Hautnah dabei sein beim Käsen in Sissach

Auf dem Dietisberg werden in der dorfeigenen Käserei Käse, Joghurt und Glace hergestellt, aber auch Fleisch und viele weitere Produkte entstehen – frisch, saisonal und von Hand zubereitet. Bei der

Chästeilete (15. September) schauen die Gäste den Profis nicht nur bei der Käseherstellung über die Schulter: Es gilt auch, nach Herzenslust zu degustieren. Vor dem Bergladen gibt es ausserdem Getränke und Raclette. (bas)

dietisberg.ch/bergladen

Mineralwasserquelle Genusswanderung in Eptingen

Auf einer gemeinsamen Wanderung zu den Spuren des Eptinger Mineralwassers erzählt Geschäftsführerin Damaris Buchenhorner am 8. September Spannendes zur 119-jährigen Geschichte der Firma und zur Herkunft des mineralienreichsten Wassers der Schweiz. Gespickt ist die mittelschwere Wanderung (3 ½ Stunden reine Wanderzeit, 550 Meter Auf- und Abstieg) mit so manch einem genussvollen Halt. (bas)

eptinger.ch

«Swiss Tavolata» Tafeln auf dem Bauernhof in Eptingen

Ein feines Drei-Gang-Menü aus Bioprodukten vom eigenen Hof und aus der Region bietet die Familie Thommen im Rahmen von «Swiss Tavolata» auf ihrem Hof Dangern bei Eptingen. Auf den Apéro folgt eine Vorführung der hofeigenen Steinmühle. Im Esszimmer schliesslich wird das Mahl serviert, dessen Hauptrolle der Urdinkel spielt (14., 21. und 23. September). Die Anzahl der Gäste ist jeweils auf zehn Personen beschränkt. (bas)

swisstavolata.ch

Ricola-Menü Vier-Gang-Kräutermenü in Laufen

Für ihr exklusives Vier-Gang-Menü verwendet das Team vom Simply im Rössli Laufen die 13 weltbekannten Ricola-Kräuter, die von Orangenminze über Zitronenmelisse bis zum Kräutercaramel in verschiedenen Formen ins Menü eingebunden werden. Daraus entsteht eine span-

nende Gaumenfreude. Das gesamte Ricola-Menü kostet 72.– Franken und ist wochenends auch über Mittag erhältlich (1. September bis 14. Oktober). (bas)

simplygastro.ch

Genussmarkt in Liestal Der Geheimtipp aus der Region in Liestal

Jeden Samstagvormittag bietet der Genussmarkt in der Liestaler Rathausstrasse einen bunten Mix aus der Region: Über 25 Produzenten verkaufen die ganze Breite ihres landwirtschaftlichen Schaffens. Neben Amaranth aus Tenniken oder Beeren aus Bottmingen gibt es auch einen attraktiven Produktmix aus dem Liestaler Umland (höchstens 30 Kilometer Luftdistanz zu Liestal). Der Genussmarkt ist ein Ort zum Verweilen für die ganze Familie. (bas)

genussmarkt-liestal.ch



Genusswochen 2018

Dies sind nur einige der zahlreichen Höhepunkte der sechsten Baselbieter Genusswochen. Das gesamte Programm ist abrufbar unter: baselbieter-genusswochen.ch/veranstaltungen

Die Baselbieter Genusswochen werden unterstützt von



Sponsor



Medienpartner

