



Auf regionale Produkte setzen

Genusswoche Auf dem Dorfplatz in Arlesheim erfolgte der Auftakt zur diesjährigen Genusswoche.

VON THOMAS IMMOOS

Es ist bereits die fünfte Auflage der Baselbieter Genusswoche - die aber elf Tage dauern wird. Bis zum 24. September gibt es im ganzen Kanton rund 100 Anlässe, an denen etwa dreissig Veranstalter kulinarische Genüsse aller Art anbieten werden. Beteiligt sind Landwirte, Winzer, Gastronomen, Bäcker und Metzger.

Auf dem Dorfplatz von Arlesheim fand gestern die offizielle Eröffnung der Genusswoche statt. Gemeindepräsident Markus Eigenmann sieht in der Genusswoche «die Antithese zur Globalisierung». Hier - und dies nicht nur während der Genusswochen - biete sich die Möglichkeit, auf lokale und regionale Produkte zu setzen. Eigenmann appellierte an die Konsumentinnen und Konsumenten, dieses breite Angebot auch zu nutzen.

Eigenes Label zur Genusswoche

Lukas Ott, Eigenmanns Amtskollege aus Liestal, wies darauf hin, dass man darauf geachtet habe, die zahlreichen Anlässe im Rahmen dieser elf Tage regional zu verteilen. Inzwischen habe sich die Genusswoche gut etabliert, zumal man das eigene Label «Genuss aus Baselland» geschaffen habe. Das Motto «Global denken, lokal handeln» lasse

sich vor allem im Lebensmittelsektor sehr gut umsetzen. Ott pickte aus der Vielzahl der Anlässe drei heraus, um die Breite der Genusswoche zu dokumentieren: So das Wurstseminar der Metzgerei Jenzer, die Aktion «Best of Beef» des Restaurants Ochsen Arlesheim; und das musikalische Bankett, das heute Freitagabend von diversen Gastronomen in Liestal angeboten wird. Dreissig Produzenten werden ausserdem am Genussmarkt von morgen Samstag in Liestal vertreten sein: «Eine Leistungsschau regionaler Produkte.»

Davon liessen sich die vielen Zaungäste trotz wechselhaften Wetters überzeugen. Sie kosteten beispielsweise biologischen «Blanc de noir» von Erich und Helene Rediger oder einen «Johanniter» von Thomas Löliger. Bier aus Arlesheim schenkte die Brauerei Arlibrau aus. Daneben gab es Leckereien der örtlichen Bäcker und Confiseure Brändli (Truffes) und Buchmann (Gourmandises mit Baileys) oder eine neue Spezialität - Rehterrine - der Metzgerei Jenzer. Selbstgemachten Eistee bot, nebst diversen Brotsorten, die Holzofenbäckerei vom Andreasplatz in Basel an.

Die Baselbieter Genusswoche wird gemeinsam organisiert von Tourismus Baselland, dem Landwirtschaftlichen Zentrum Ebenrain in Sissach, Slow Food beider Basel sowie der Stadt Liestal und dem Kanton Baselland.

Näheres zur Genusswoche unter www.baselbieter-genusswoche.ch