

Interview mit Liestals Genuss-Stadtpräsident Lukas Ott

Genussvolle Schatztruhe

Die Genusswoche hat in Baselland eine steile Karriere hingelegt: Liestal ist nach nur vier Jahren zur Schweizer Genussstadt 2016 aufgestiegen.



Lukas Ott, in Liestal, der Schweizer Genussstadt 2016, geht es dieses Jahr offenbar vor allem ums Essen und Trinken.

Lukas Ott: In Liestal arbeiten wir zurzeit an vielen zukunftsweisenden Projekten. Grosse Bauprojekte stehen an, so zum Beispiel das Bahnhofareal, die Neugestaltungen des Postareals und der Rathausstrasse. Wichtig ist, dass wir nebst der ganzen Chruppferei den Genuss nicht vergessen.

Als oberster Genussbotschafter der Schweiz tragen Sie einige Verantwortung. Wie haben Sie sich darauf vorbereitet?

Wir haben uns formell bei der Genusswoche Schweiz beworben. Und wir wurden erhört. Die Jury hat verstanden, dass das Baselbiet aus genusstechnischer Sicht eine unentdeckte Schatztruhe ist. Ich möchte betonen: Liestal als Genussstadt der Schweiz ist ein regionales Projekt und eine Chance, den kulinarischen Reichtum der Region ins Spiel zu bringen.

Wie viel Zeit nimmt das Amt des Genuss-Stapi in Anspruch?

Wer ernten will, muss säen. Die Vorarbeit nahm einige Zeit in Anspruch. Die Zeit ist meiner Meinung nach gut investiert für die Positionierung von Liestal als Markt- und Detailhandelsstandort. Ich konnte und kann mich auf ein starkes Team abstützen. Wesentliche Impulse kommen von Baselland Tourismus und vom Landwirtschaftlichen Zentrum Ebenrain. Allein als Stadt Liestal könnten wir das Projekt nicht umsetzen.

Früher war Liestal ein gut frequentierter Transitort auf dem Weg über den Hauenstein. Wollen Sie diese Tradition wieder aufleben lassen?

Die Stadt Liestal war in den vergangenen Jahrhunderten in der Tat eine wichtige Gastgeberin. Darauf beruht letztlich ihre Gründung. Liestal produzierte immer auch für die Durchreisenden. An der Gastgeberrolle früherer Zeiten wollen wir anknüpfen.

Liestal will Einladungen aussprechen, an die eigene Bevölkerung, aber auch an unsere auswärtigen Gäste.

Welches sind Ihre persönlichen Genussfavoriten?

Die Liste würde wohl den Rahmen dieses Interviews sprengen (schmunzelt). Das Zwetschgentörtchen von Posamenter ist schlicht eine Sensation – nicht nur in kulinarischer Hinsicht. Vom Dinkel vom Hof Dangern in Eptingen führt die Fährte zur Baselbieter Brauerei und ihrem Dinkel-Bier. Der Käse vom Hof Spitzenbühl bei Liesberg ist ein weiterer kulinarischer Favorit. Und der Cuvée d'Or der Kellerei Siebe Dupf ist ein absolutes Spitzenprodukt.

Zum Abschluss der Genusswoche im September werden Sie Liestals Bevölkerung zum Schlemmen einladen. Was tun Sie, wenn wirklich alle kommen?

«Liestals lange Tafel», vom Törli bis hinunter zum Regierungsgebäude, wird ein Volksfest. Wir werden 700 Tafelgästen ein Menü servieren können. Dabei soll das kulinarische Potenzial der Region voll zur Geltung kommen. Zusätzliche Verpflegungsstände stopfen die noch übrigen hungrigen Mäuler.

Interview: Ueli Frei

Weitere Informationen:

www.baselbieter-genusswoche.ch

ANZEIGE

BAD RAMSACH FRÜHLINGSMÄRT UND BUCHVERNISSAGE 3. APRIL 2016 VON 10:00 BIS 16:00



Buchvernissage
der Ramsach-Chronik
"VOM SENNEREIBAD
ZUM GESUNDHEITSHOTEL"
Gelesen von Barbara Saladin

- **20 MÄRTSTÄNDE**
mit regionalen Spezialitäten und Handwerk
- **BUCH-VERNISSAGE**
der Ramsach-Chronik mit Lesung
" Vom Sennereibad zum Gesundheitshotel"
- **TAG DER OFFENEN TÜR**
Sofortpreis-Wettbewerbe
Hausführungen, Vorträge, Kurzmassagen
Shuttle-Bus, Kulinarisches u.v.m.
- **FRÜHSTÜCK FÜR ALLE**
Pro Person CHF 15.00 von 08:00 - 10:00



Kurhotel Bad Ramsach
www.bad-ramsach.ch
Tel: 062 285 15 15

4448 Läuelfingen
hotel@bad-ramsach.ch
Fax: 062 285 15 00

