



Hauptausgabe

Basellandschaftliche Zeitung
4410 Liestal
061/ 927 26 00
www.basellandschaftlichezeitung.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 13'588
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 283.004
Abo-Nr.: 283004
Seite: 22
Fläche: 71'015 mm²

Liestal wird zum Hotspot für Geniesser

Regionale Produkte Grosser Markt, «Lange Tafel», fantasievolle Köche - die Genusswoche hat einiges zu bieten



Die Macher der regionalen Genusswoche am Hauptschauplatz Liestal, allen voran Patin Theres Dettwiler (vorne links) und die Tätschmeister Tobias Eggimann, Lukas Kilcher (beide am Tischende stehend) sowie Lukas Ott (daneben am rechten oberen Tischrand sitzend).

Zv

VON ANDREAS HIRSBRUNNER

Die Genusswoche stellt seit 14 Jahren jeweils im Herbst mit zahlreichen Veranstaltungen regionale Produkte in den Mittelpunkt. Und Köche fast im ganzen Land wagen während dieser Zeit einen intensiven Spagat zwischen Grossmutter's Küche und moderner Gastronomie. Seit drei Jahren ist auch das Baselbiet mit an Bord der Genusswoche und es prägt diese heuer ganz besonders: Liestal steht als Genussstadt 2016 im nationalen Mittelpunkt. Kein Wunder, ist Liestal besonders präsent an der diesjährigen Genusswoche, die am Mittwoch in Bern von Bundesrat

Guy Parmelin eröffnet wird.

Zu den regionalen Höhepunkten zählt Liestals Stadtpräsident Lukas Ott den Genussmarkt von kommendem Samstag im Liestaler Stedli mit 30 regionalen Produzenten und der «Langen Tafel» vom 25. September. An dieser verspeisen maximal 700 Personen, darunter fast die ganze Baselbieter Regierung, an einem Tisch, der vom Törl bis zum Regierungsgebäude reicht, ein dreigängiges Baselbieter Menü. Derzeit sind noch rund 150 Tickets à 32 Franken zu haben. Zur Begleitmusik gehört ein grösseres Rahmenprogramm, unter anderem mit erlesenen Cello-Tönen im



Hauptausgabe

Basellandschaftliche Zeitung
4410 Liestal
061/ 927 26 00
www.basellandschaftlichezeitung.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 13'588
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 283.004
Abo-Nr.: 283004
Seite: 22
Fläche: 71'015 mm²

Rahmen des ebenfalls dieser Tage in Liestal stattfindenden Viva-Cello-Festivals.

Programm mit enormer Spannweite

Nebst diesen Sonderanlässen schätzt Ott das, was alljährlich sozusagen zur DNA der Genusswoche gehört: «Ihre Qualität besteht vor allem darin, dass sie die grosse Vielfalt an Produkten zeigt, die unsere Region zu bieten hat. Das ist Teil unserer Ressourcen und wir haben dieses Potenzial noch lange nicht ausgeschöpft.» Positiv wertet der Liestaler Stadtpräsident auch das Begleitprogramm «mit einer enormen Spannweite vom gemeinsamen Zwetschgenrüten mit dem Verein Tafeljura bis zur experimentellen Gastronomie mit der Spitzenköchin Tanja Grandits».

In dieser Spannweite finden auch etliche Restaurants Platz, die während der Genusswoche spezielle Baselbieter Menüs anbieten. Oder die Firma Baselbieter Bier, die eigens ein Baselbieter Roggenbier braut. Oder die Liesberger Bergkäserei,



die am nächsten Wochenende ihren genossenschaftlichen Betrieb eröffnet.

Ott zählt zusammen mit Baselland-Tourismus-Geschäftsführer Tobias Eggimann

und Ebenrain-Leiter Lukas Kilcher zu den Tütschmeistern der regionalen Genusswoche. Die Zusammenarbeit in diesem «Dreieck» werde auch danach weitergehen, kündigt Ott an. Sie würden sich dabei in erster Linie als Vermittler zwischen Produzenten und Konsumenten verstehen, was ihm behagt: «Das ist im Gegensatz zu all dem Strategischen, das mich beschäftigt, etwas Handfestes.» Für das Handfeste stehen an der diesjährigen Genusswoche auch deren Paten: Theres und Markus Dettwiler vom Hof Farnsburg ob Ormalingen, die in erster Linie Fleisch (Bisons, Galloway-Kühe und Weideschweine) produzieren und in der eigenen Hofmetzgerei verkaufen. In früheren Jahren übten vor allem Spitzenköche oder Sommeliers diese Ehrenfunktion aus.

Ott und seine Mitstreiter haben auch konkrete Ideen, wie die Palette von regionalen Produkten erweitert werden könnten. So sei zum Beispiel die Firma Baselbieter Bier derzeit am Abklären, ob sie bei Liestal ein Hopfenfeld anlegen kann. Für Liestal kommt die Ernennung zur nationalen Genussstadt übrigens genau zum richtigen Zeitpunkt. Denn Ott sagt: «Das Label Genussstadt ist für uns Ermutigung, weiter an dem zu arbeiten, was wir in der letzten Amtsperiode angefangen haben. Dazu gehört, das Stedli mit seinem Detailhandel und seiner Gastronomie noch deutlicher als Zentrum im oberen Kantonsteil zu positionieren.» Dabei spielten Authentizität und Regionalität eine zentrale Rolle - Werte, die auch die Genusswoche hochhält.