

Süss und Salzig im Zusammenspiel

Genusswoche zum Thema «Honig und Salz»

Die Baselbieter Genusswoche findet Mitte September bereits zum 13. Mal statt. Bei 55 Genusserlebnissen stehen in diesem Jahr die Produkte Honig und Salz im Vordergrund. Zudem steht zeitgleich die Bäcker- und Confiseurwoche an.

Tobia Benaglio

Wenn Gegensätze aufeinandertreffen, entstehen oft spannende Verbindungen. Genau dieses Spiel mit den Kontrasten steht im Mittelpunkt der diesjährigen Baselbieter Genusswoche, die vom 11. bis 21. September bereits zum 13. Mal durchgeführt wird. Bei 55 Genusserlebnissen dreht sich diesmal alles um zwei Produkte, die auf den ersten Blick kaum zusammenpassen: Honig und Salz.

Gestern stellten die Verantwortlichen das Programm auf dem Gelände der «Salina Helvetica» in Pratteln vor. Michael Kumli, Präsident der «IG Baselbieter Genusswoche», zeigte sich erfreut über die grosse Zahl an Partnern und Interessierten, die erneut gewonnen werden konnten: «Dank ihnen können wir während zehn Tagen eine Vielfalt von Veranstaltungen anbieten.»

Insgesamt sind 34 der 55 Anlässe in den Bezirken Liestal, Sissach und Waldenburg angesiedelt. Den Auftakt macht ein Eröffnungsanlass im «Imhof's Wüstübli» in Sissach. Daneben locken etwa Führungen über den Honigweg in Rünenberg oder durch eine Obstanlage in Ormalingen.

Langjährige Traditionen Salz ist tief im Baselbiet verwurzelt. «Seit 180 Jahren wird es in Schweizerhalle gefördert», erklärte Marcel Plattner, «Co-Head Marketing» der Schweizer Salinen. Rund vier Fünftel des in der Schweiz konsumierten Speisesalzes stammt von dort – ein Produkt, das nicht nur für den Alltag unverzichtbar ist, sondern auch ein Stück regionaler Identität. Der Ortsname selbst verweist auf diese Tradition: «Hall» bedeutet im Keltischen nichts anderes als «Salz».

Auch der Honig hat im Baselbiet seinen festen Platz. Marcel Strub, Präsident des Vereins «Honigweg Rünenberg» und des Bienenzüchterverbands beider Basel, führte eindrücklich vor Augen, wie aufwendig die Herstellung ist: Damit ein Glas mit 500 Gramm Honig gefüllt werden kann, müsste eine einzelne Biene theoretisch mehrmals den Erdumfang abfliegen.

In der Realität aber trägt jedes Tier nur drei Tropfen bei – und ein Volk füllt so Tag für Tag ein Glas. Doch die fleissigen Insekten stehen unter Druck: Die Asiatische Hornisse bedroht zunehmend ihre Arbeit. «Teilweise wagen sich die Bienen kaum noch aus dem Stock, weil sie attackiert werden. Das bereitet uns Sorgen. Aber wir sind überzeugt, dass wir Lösungen finden werden», so Strub.

Neben Honig und Salz treten heuer auch die Baselbieter Bäckereien und Confiserien ins Scheinwerferlicht. In Workshops können Besucherinnen und Besucher selber Hand anlegen – etwa beim Zopfbacken oder beim Formen von Schoggimakrönl. Zudem kreieren einige Betriebe eigens für die Genusswoche neue Spezialitäten, in denen sich die beiden Leitthemen widerspiegeln: Honig und Salz im harmonischen Zusammenspiel.

