



Genusswoche preist Honig und Salz an

(stz)

Premiere Sie haben in der Region eine lange Geschichte und Tradition und können vielseitig verwendet werden: Honig und Salz. Erstmals stehen zwei Produkte im Mittelpunkt der Baselbieter Genusswoche, die vom 11. bis 21. September dauert.

Die Anfänge des Honigs reichten bis 8000 Jahre zurück. Dies berichtet Marcel Strub, Ressortleiter Honig des Bienenzüchtersverbands beider Basel und Präsident des Vereins Honigweg Rünenberg, an der Medienkonferenz im Besuchszentrum der Schweizer Salinen AG in Pratteln. Die Süssigkeit ist ein Lebensmittel, wird aber auch als Heil- und Arzneimittel eingesetzt.

50'000 Kilometer für ein Pfund Honig

«Im Baselbiet hat es sehr viele Bienen», sagt Strub. Derzeit

werden 500 Imker und insgesamt 6000 Bienenvölker gezählt. «2025 ist ein gutes Jahr», freut sich der Bienen-Experte. Für ein Pfund Honig legt ein Bienenvolk rund 50'000 Kilometer zurück. Gegen 50 Kilo Honig sammelt ein Volk pro Jahr. Sorgen machen den Imkern derzeit die Asiatische Hornisse und nach wie vor die Varroamilbe, beides Schädlinge für Bienen. Das Thema Honig und Bienen wird eindrücklich präsentiert entlang des Honigwegs in Rünenberg, der vor fünf Jahren eröffnet worden ist.

Salz sei «lebenswichtig und systemrelevant», sagt Oliver Berger von den Schweizer Salinen, es könne vielfältig eingesetzt werden – bei Lebensmitteln, Medikamenten, in der Landwirtschaft oder im Winter auf Strassen. Die Salinen fördern jährlich 400'000 bis 600'000 Tonnen Salz, der Löwenanteil davon wird in Schweizerhalle bei Pratteln und im Fricktal produziert. 1836 habe man in Schweizerhalle das Salz entdeckt, erklärt Marcel Platt-

ner von den Schweizer Salinen.

Restaurants bieten Genussmenüs an

In die Genusswoche sind mehrere Organisationen und Berufsverbände eingebunden, so auch der Verband Bäcker-Confisereure Regio Basel. Dessen Präsident Reto Ziegler wirbt für die Bäcker- und Confiseur-Woche mit Kursen und Führungen. Der Geschäftsführer von Gastro Basel, Thomas Nussbaumer, preist die Genussmenüs an, die hiesige Restaurants während der zehn Tage anbieten, und wartet mit einer Hommage auf: «Honig ist ein komplettes Naturprodukt – ein Kulturgut; Salz ist das wichtigste Gewürzmittel der Menschheit.»

55 verschiedene Anlässe finden während der 13. Baselbieter Genusswoche statt, verteilt über den ganzen Kanton. Bei der Genusswoche würden nicht nur Produkte, Hersteller und Verarbeiter in Szene gesetzt, «wir bringen auch die Menschen zusammen», so Michael Kumli, Präsident der IG Baselbieter Genusswoche.

baselbieter-genusswoche.ch