



Online-Ausgabe

baseljetzt.ch  
4051 Basel  
061 226 95 95  
<https://www.baseljetzt.ch/>

Medienart: Online  
Medientyp: Informationsplattformen



Auftrag:  
283004  
Themen-Nr.:  
283004

Referenz:  
38a16506-fb12-4077-a977-915c1bef75ea  
Ausschnitt Seite: 1/2

# Honig und Salz sind die Stars der Baselbieter Genusswoche

28.08.2025, David Frische

Im September findet die 13. Ausgabe der Baselbieter Genusswoche statt. Im Fokus stehen zwei Lebensmittel mit starkem Bezug zur Region: Honig und Salz. Die Genusswoche will sie erlebbar machen.

Honig und Salz – für uns zwei alltägliche Dinge. Hinter ihnen verbergen sich aber eindruckliche Zahlen: Im Baselbiet produzieren rund 500 Imker:innen Qualitätshonig. Für ein Glas Honig von 500 Gramm fliegen die Bienen im Schnitt eine Strecke von 50'000 Kilometern. Die Schweizer Bevölkerung isst pro Jahr rund 50'000 Tonnen Speisesalz. 40'000 Tonnen werden alleine aus den Tiefen von Schweizerhalle in Pratteln gewonnen. Und das seit 180 Jahren.

## Zum ersten Mal zwei Produkte im Fokus

Für die Organisator:innen der Baselbieter Genusswoche sind diese Zahlen und Fakten Grund genug, die beiden Produkte aus der Region ins Zentrum zu rücken. So setzt die Genusswoche zum ersten Mal in ihrer Geschichte gleich zwei Produkte als «Spezialität des Jahres» in Szene. «Beides sind Produkte mit einer langen Geschichte und Tradition bei uns im Baselbiet», sagt Michael Kumli, Präsident der IG Baselbieter Genusswoche.

Doch wieso sind das Salz und der Honig im Baselbiet so verankert? Beim Salz ist die Antwort ziemlich einfach: Die Vorkommen sind hier gross, deshalb wird es in riesigen Mengen in Schweizerhalle gefördert. Praktisch die ganze Schweiz wird vom Baselbiet aus mit Speisesalz versorgt. Der Nutzen geht aber über das Speisesalz hinaus, wie Oliver Berger von den Schweizer Salinen erklärt: «Die Schweizer Salinen haben den Grundstein für die Farb- und Pharmaindustrie in der Region gelegt.» Davon profitiere die Industrie auch heute noch.

Die Geschichte des Baselbieter Honigs geht auf jene der Bienen zurück. «Die Baselbieter Täler sind für Bienen sehr gut geeignet», erklärt Marcel Strub, Präsident des Vereins Honigweg Rünenberg. In steilem Gelände, wo der Bauer nicht mähe und das Gras stehen bleibe, finde die Biene einen guten Lebensraum vor. «Und die vielen Obstbäume bei uns müssen bestäubt werden», was die Bienenpopulation ebenfalls fördere. Seit rund 150 Jahren wird im Baselbiet fleissig Honig produziert.

## 36 Events rund um Honig und Salz

Die Baselbieter Genusswoche findet vom 11. bis 21. September statt und bietet insgesamt 55 Veranstaltungen. 36 dieser Events drehen sich um den Honig und/oder das Salz und will die beiden Lebensmittel für die Besucherschaft erlebbar machen. So findet bereits am 6. September in den Schweizer Salinen in Pratteln der «Tag des Salzes» statt. Am 13. September kann man am Gnussmärt in Liestal verschiedene Würzmischungen degustieren. Und anlässlich der Genusswoche bieten die Schweizer Salinen in Pratteln mehrere öffentliche Führungen an verschiedenen Daten durch die Produktionsstätte Salina Helvetica an. Kinder können zudem am 11. September im Kinder & Garten in Pratteln in einem Kurs selbst Kräutersalz herstellen.

Wer sich für den Honig interessiert, kann am 14. September den Bienenpfad Nenzlingen besuchen, wo ein öffentlicher Anlass stattfinden wird. Am 17. September wird in Gelterkinden im Eira Bistro & Event ein Genuss-Menü serviert, dazu gibts einen Vortrag zum Thema «Faszination Bienen und Honig». Und auf dem Honigweg Rünenberg werden am 17. und 20. September Führungen angeboten.

Über die Events zu den beiden Spezialitäten hinaus bietet die Baselbieter Genusswoche auch Veranstaltungen wie die lange Tafel in Laufen (13. September), den Gnuss uf em Platz in Reinach (19./20. September) sowie das Herbstfest mit Gnussmärt und Trüffelmarkt in Liestal (20. September) an, um nur ein paar Beispiele zu nennen. Weiter gibt es Führungen und Besichtigungen von lokalen Herstellern und Gastrobetrieben.

Das komplette Programm der 13. Baselbieter Genusswoche findest du hier.

