



## Gastronomie

# Honig und Salz bei der Baselbieter Genusswoche

PA. Am Mittwoch, 27. August, präsentierte die IG Baselbieter Genusswoche im Besuchszentrum Salina Helvetica in Pratteln das Programm der Baselbieter Genusswoche. Die 13. Ausgabe findet vom 11. bis am 21. September statt und beinhaltet 55 Genusslebnisse, die verteilt über alle Bezirke des Kantons erlebbar sind. Die diesjährige Ausgabe der Genusswoche wartet zudem mit einer Premiere auf: Mit Honig und Salz werden zum ersten Mal zwei Produkte als Spezialitäten des Jahres präsentiert.

Honig und Salz blicken auf eine lange und spannende Geschichte in der Region zurück. «In Schweizerhalle wird seit 180 Jahren Salz gefördert», informierte Marcel Plattner, Co-Head Marketing Schweizer Salinen. «In der Schweiz werden jedes Jahr rund 50'000 Tonnen Speisesalz konsumiert – 40'000 Tonnen davon stammen aus den Tiefen von Schweizer-



Marcel Strub präsentierte den Honigweg (links) und Marcel Plattner sprach über das Salz der Schweiz.

Foto zVg

halle», fügte Plattner stolz an. Marcel Strub, Präsident Verein Honigweg Rünenberg/Bienenzüchterverband beider Basel, zeigte auf, welchen Einfluss der

Obstbauboom im Baselbiet auf die Honigproduktion hatte und was es braucht, damit ein Glas überhaupt mit 500 Gramm Honig gefüllt werden kann.

## Programm Pratteln

### Mittagsmenü

Mo bis Fr, 15. bis 19. September  
11.30–13.30 Uhr  
Restaurant Landhof, Pratteln  
Reservation unter 061 716 45 80.

### Tag des Salzes

Sa, 6. September, 13 bis 18 Uhr  
Schweizer Salinen.

### Kinderkurs:

Kräutersalz selber herstellen  
Do, 11. September, 15 bis 18 Uhr,  
Kinder & Garten, Pratteln  
Reservation unter:  
sarahelenasutter@gmail.com.

### Verpflegungsstand Slow-Up Dreiland

So, 21. September, 10 bis 17 Uhr,  
Schweizer Salinen,  
salina-helvetica.ch.