

Baselbieter Genusswoche: Wie Salz und Honig Gourmets verführen

08.09.2025, Noemi Bachofner

Regionale Küchenchefs kombinieren vom 11. bis 21. September zwei regionale Schätze zu harmonischen Menüs. Die Genusswoche in Baselland zeigt, wie aus Gegensätzen Geschmack wird.

Das Motto der diesjährigen Baselbieter Genusswoche kommt nicht von irgendwoher. Mit der höchsten Bienendichte Europas ist das Baselbiet ein echtes Bienenparadies. Die vielfältige Pflanzenwelt führt dazu, dass die süsse Spezialität in Baselland von besonders hoher Qualität ist. Und mit der Schweizerhalle verfügt der Landkanton auch über das grösste Salzlager der Schweiz. Dessen Salzbohrfelder sind übrigens seit mehreren Jahren – wie könnte es anders sein – auch von einigen Bienenvölkern bewohnt. Diese zwei Lokalmatadoren sind auch geschmacklich eine gelungene Kombination. Denn das weisse Gold hat ein paar interessante Kniffs auf Lager: Kombiniert man es mit Honig, intensiviert das Salz den süssen Geschmack – ohne, dass ein Gericht dadurch überzuckert wirkt. «Die Kombination von süss und salzig ist eine uralte Tradition und wurde in fast allen Kulturen unabhängig voneinander entwickelt», erklärt das «Waldhaus beider Basel», das zur Wyniger-Gruppe gehört, auf Anfrage. «Zuerst wurde es als Luxus (Honig, Zucker, Gewürze), dann als Alltagsgeschmack (Sojasauce, Trockenfrüchte) und heute als Food-Trend (Salted Caramel, Schokolade mit Salz) kombiniert.»

Küchenchef Marc Hellstern hat für die Genusswoche ein Drei-Gang-Menü entwickelt, das seinem Stil treu bleibt. So trifft im Hauptgang die Salzkruste der Kartoffeln auf die Honigglassur des Schweinskoteletts. Und fürs Dessert kombiniert der Küchenchef ein Toblerone-Mousse mit Fleur des Alpes zu eingelegten Zwetschgen und einer Mandel-Honig Tuille. Fleur de Sel und Fingerspitzengefühl Die «Brasserie du Château» im Schloss Bottmingen wartet hingegen mit einem Menü auf, das von der französischen Brasserieküche geprägt ist. «Wir wollten Zutaten, die von Natur aus kräftig und ausdrucksstark sind – wie Ziegenkäse, Entenbrust oder Foie gras», sagt der Küchenchef Xavier Lambert. «Sie bringen eine gewisse Kraft mit, die durch den Honig nicht geschwächt, sondern ergänzt wird.» Ausserdem hat Lambert für jeden Gang eine andere Honigsorte gewählt. Zum Ziegenkäse gibt es einen lauwarmen Salat mit Rosmarin, Paprika und Lindenhonig, der aromatisch und leicht herb schmeckt. Zur Entenbrust und der Ravioli in Foie gras serviert die Brasserie in Akazienhonig karamellierte Mirabellen. Und das Crème Brûlée wird durch blumig und vollmundigen Blütenhonig und Fleur de Sel ergänzt.

Nebst dem Kontrast aus Süsse und Würze stehen in der kulinarischen Woche auch allgemein regionale Produkte im Fokus. Unter dem Motto «eine genussvolle Reise durch die Aromen des Herbstes» kommen im Bad Bubendorf eine Reihe von lokalen Produkten auf den Teller. In der Vorspeise trifft ein Randencarpaccio auf Ziegenkäse aus Aesch und Balance-Honig aus Meisterschwanden. Und für den Hauptgang wird das Restaurant mit Kürbis aus Liestal beliefert, aus dem es handgemachte Teigtaschen mit Ricotta, Marroni und Wirz zaubert.

Ein Blick in Backstuben, Konditoreien und Obstplantagen Wer die Kreationen der Baselbieter Restaurants degustieren möchte, reserviert direkt beim Lokal – eine Übersicht gibt es auf der Website von Baselland Tourismus. Die Drei-Gang-Menüs kosten jeweils zwischen 70 und 90 Franken. Nebst den Genussmenüs warten vom 11. bis zum 21. September 2025 aber noch eine Reihe weiterer kulinarischer Veranstaltungen auf die Gäste. Wer wissen will, wie Torten und natürliche Glacé entstehen, kann sich für einen Workshop in der Konditorei Buchmann anmelden. Oder doch lieber eine Führung auf der Apfelplantage des Hof Kleibers in Biel-Benken? Die Genusswoche ist auf jeden Fall ein Fest für den Gaumen.







