

Geht an:

- die Medien und die Partner

Besuchszentrum Salina Helvetica, 27. August 2025

## Medienmitteilung

### Die Baselbieter Genusswoche 2025 steht im Zeichen von Honig und Salz

Am Mittwoch, 27. August 2025 präsentierte die IG Baselbieter Genusswoche im Besuchszentrum Salina Helvetica in Pratteln das vielfältige Programm der Baselbieter Genusswoche 2025. Die 13. Ausgabe findet vom 11. bis am 21. September 2025 statt und beinhaltet 55 Genusserlebnisse, 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. Beide blicken auf eine lange und spannende Geschichte im Baselbiet zurück.

#### Eine Premiere mit Honig und Salz

Zum ersten Mal in der Geschichte der Baselbieter Genusswoche werden in diesem Jahr mit Honig und Salz zwei Produkte als Spezialität des Jahres in Szene gesetzt. Beide 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 Schweizerhalle», 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.

#### 55 Erlebnisse zum Mitmachen, Staunen und Geniessen

Die Spezialitäten des Jahres Honig und Salz sind während der Genusswoche unter anderem auf Führungen in Rünenberg, Nenzlingen und Salina Helvetica erlebbar. Führungen werden auch durch Obstanlagen und durch Produktionsbetriebe wie das Metzgerhuus oder Bäckereien angeboten. «Wir freuen uns sehr, dass 19 Restaurants genussvolle Menus anbieten, bei welchen die beiden Produkte ebenfalls Bestandteil sind», freut sich Thomas Nussbaumer, Geschäftsführer von GastroBaselland. GastroBaselland organisiert zu Beginn der Genusswoche die Veranstaltung Fire, Salt & Honey, bei der die Nachwuchstalente aus Küche und Service auftrumpfen. Insgesamt finden 55 Veranstaltungen unter dem Dach der Genusswoche statt.

Hauptpartner:



Partner:



Trägerschaft:



## Feines aus den Backstuben

Ein weiteres Highlight ist die Bäcker- und Confiseurwoche vom 11. bis 21. September 2025. Die Bäckereien und Confiserien aus der Region öffnen ihre Türen und laden zu verschiedenen Workshops ein. "Vom Zopfbacken über die Herstellung von Schoggimakrönli bis hin zu Torten oder einem traditionellen Begge-Znacht – es wartet ein attraktives Programm", sagte Reto Ziegler, Präsident Verband Bäcker-Confiseure Regio Basel.

## Die Genusswoche verbindet

"Bei der Genusswoche stellen wir nicht nur die Produkte, Produzenten und Verarbeiter in Szene, sondern bringen auch die Menschen zusammen", teilte Michael Kumli, Präsident IG Baselbieter Genusswoche, mit. Veranstaltungen wie "Gnuss uf em Platz" in Reinach, die Lange Tafel in Laufen oder der Trüffelmarkt in Liestal sind für alle frei zugänglich und beziehen verschiedene Akteure aus der Region mit ein. Josef Zisyadis, Direktor der Fondation pour la promotion du Gout betonte, wie wertvoll es ist, zusammen zu essen und dass wir uns alle mehr Zeit dafür nehmen sollen.

## Programm 2025

- Hier geht es zum Programm der Baselbieter Genusswoche 2025:  
[www.baselbieter-genusswoche.ch](http://www.baselbieter-genusswoche.ch)

## Facts & Figures zur Baselbieter Genusswoche 2025

- Siehe Anhang

## Bilder

- [LINK Download](#)
- Fotograf: Jan Geerk

## Medienauskunft

Michael Kumli, Präsident IG Baselbieter Genusswoche / Geschäftsführer Baselland Tourismus  
079 542 84 16 / [m.kumli@baselland-tourismus.ch](mailto:m.kumli@baselland-tourismus.ch)

### Über den Verein «IG Baselbieter Genusswoche»

Die IG ist Trägerin der Baselbieter Genusswoche. Sie fördert Veranstaltungen, die mit hochwertigen Produkten die Freude am Essen und die Geselligkeit bei Tisch wertschätzen. Sie will die Vielfalt der Lebensmittel und Ernährungskulturen bekannt machen, die Achtsamkeit der Konsumenten bezüglich Regionalität, Qualität und Saisonalität der Produkte steigern, die junge Generation für die Genussfreuden sensibilisieren und kulinarische Traditionen erhalten – und letztlich auch kulinarische Innovationen fördern.  
[www.baselbieter-genusswoche.ch](http://www.baselbieter-genusswoche.ch)

### Hauptpartner:



### Partner:



### Trägerschaft:

