



Das Chirsi, Patronin der Baselbieter Genusswochen Zum zehnten Mal Keine Geringere als die Kirsche wird im Herbst im Zentrum der Baselbieter Genusswochen stehen.

Zum zehnten Mal laden im kommenden September die Baselbieter Genusswochen zu kulinarischen Höhenflügen. Ein Jubiläum, das ihre Macher adäquat zu begehen gedenken. Und was wäre da adäquater, als den leckersten Tagen des Jahres eine Kirsche als Häubchen aufzusetzen? Das ist natürlich arg untertrieben, schliesslich ist die Kirsche die «Spezialität des Jahres». Und als solche steht man sozusagen über den Dingen respektive: ist unter Gutem das Beste. Darum soll die Kirsche den Genusswochen nicht nur Patin stehen, sondern deren Hauptdarstellerin mimen. Schliesslich stammt jede zweite Schweizer Kirsche aus dem Baselbiet.

Ihren ersten Auftritt hatte die Frucht diesen Dienstag, als Baselland Tourismus und das Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung als Träger der Genusswochen sozusagen das Jahr der Kirsche einläuteten. Sie taten dies mit einer vierten Klasse der Sissacher Primarschule. Unter fachkundiger Anleitung von Biolandwirt Pascal Benninger pflanzten die Kinder zwei Kirschbäume in den Park des Schlosses Ebenrain.

Hochstammbäume prägen Landschaftsbild

Magda und Vanda nennen sich die beiden Sorten, die eines Tages zu stattlichen Hochstammbäumen gediehen sein werden. Bis sie einen ordentlichen Ertrag abwerfen, würden allerdings gut und gern sieben bis acht Jahre ins Land ziehen, erklärte Bauer Benninger.

Hochstammbäume sind denn auch ein gutes Stichwort. Sie sind es, die das hiesige Landschaftsbild prägen. «Hochstammkirschbäume sind das Wahrzeichen des Baselbiets und weit über die Grenzen hinaus bekannt», untermauerte Ebenrain-Leiter Lukas Kilcher die Bedeutung der Kirsche. Doch dieses Wahrzeichen bröckelt: Hochstammbäume sind krankheitsanfälliger, arbeitsaufwendiger und ertragsschwächer als ihre kleingehaltenen Artgenossen in den Plantagen. Darum schrumpft ihr Bestand.

Die Wahl der Kirsche zum Aushängeschild der Genusswochen – genauso wie auch die Baumpflanzung im Schlosspark – soll dieser Entwicklung entgegenwirken. Der jungen Generation Genuss im Allgemeinen und die Kirsche mitsamt ihrer Bedeutung im Speziellen näherzubringen, das hat sich die Trägerschaft der Genusswochen auf die Fah-

nen geschrieben.

Vom Setzling bis zum Kassensturz

«Wir möchten damit die Jungen miteinbeziehen», sagte Ramona Walter, Leiterin der Geschäftsstelle Baselbieter Genusswochen. Michael Kumli, Geschäftsführer von Baselland Tourismus, ergänzte: «Wir wollen eine Begeisterung entfachen.»

Darum wird es die Schulklasse auch nicht bei den zwei gepflanzten Bäumen belassen, auch nicht bei der Bluescht im April. Sie wird sich im Juli der Ernte und im August der Verarbeitung verschreiben. Und sie wird das Resultat all dessen im Rahmen der Genusswochen im September an einem Stand am Liestaler Genussmarkt verkaufen. So schliesst sich der Kreis und mit ihm der Zyklus der Kirsche vom Setzling bis zum Kassensturz.

Hinter den Kulissen erfährt die Huldigung der Kirsche noch eine weitere Stufe. Kochtalente aus dem zweiten Lehrjahr tüfteln nämlich an brandneuen Baselbieter Spezialitäten, die natürlich nicht ohne Kirschen auskommen. An den Genusswochen wird die Bevölkerung eines der Rezepte zum Gewinnermenü küren.

Lucas Huber

Die zehnten Baselbieter Genusswochen finden vom 1. bis zum 30. September 2022 statt. Das Angebot umfasst über 100 Veranstaltungen rund um Kulinarik.