



## Das Wahrzeichen des Baselbiets

### Baselbiet/Sissach | Süsse Kirschen-Spezialitäten im Fokus der Genusswochen



Im Beisein von Landwirt Pascal Benninger (rechts) pflanzen Schülerinnen und Schüler einen Kirschbaum.

Zum zehnjährigen Bestehen der Baselbieter Genusswochen hat eine Primarschulklass aus Sissach auf dem Gelände des Ebenrains zwei Hochstamm Kirschbäume gepflanzt. Denn: Der kulinarische Anlass im September steht ganz im Zeichen der Kirsche.

#### Otto Graf

Grosse Ereignisse werfen ihre Schatten voraus. Dies gilt auch für die Baselbieter Genusswochen, die vom 1. bis 30. September durchgeführt

werden. Es handelt sich um die zehnte Auflage – und die will besonders gefeiert sein. Die Träger-schaft, der Verein IG Baselbieter Genusswochen, setzt für den Anlass im Spätsommer mit der Kirsche «die neue Baselbieter Spezialität» in den Mittelpunkt.

An einem Medienanlass in der Lindenallee hinter dem Schloss Ebenrain erklärte Michael Kumli, Präsident der IG und Geschäftsführer von Baselland Tourismus, dass Kochtalente aus dem zweiten Lehr-jahr bereits mit dem Entwickeln

der Rezepte für diese Spezialität begonnen hätten. «Wir suchen eine Spezialität, die in der Bevölkerung ankommt und die auch selbst hergestellt werden kann», hob Kumli hervor.

«Kirschen sind zum Wahrzeichen der Baselbieter Landwirtschaft geworden», stellte Lukas Kilcher, Leiter des Ebenrains und Vizepräsident der Baselbieter Genusswochen, fest und legte einige Fakten auf den Tisch. Allein 1000 von total 2600 Tonnen der inländischen



Tafelkirschenproduktion stammen aus dem Baselbiet, rechnet Kilcher vor. Bei den Verarbeitungskirschen liege der Anteil sogar bei 50 Prozent.

Der anwesenden 4. Klasse der Primarschule Sissach erklärte er, dass heute der überwiegende Teil der Kirschen in überdachten Anlagen angebaut würden. Dort, so Kilcher, liessen sich die Früchte optimal gegen Schädlinge und Witterungseinflüsse schützen.

Er bedauerte, dass die einst landschaftsprägenden Hochstamm-bäume immer seltener werden. Die Klimaerwärmung, berichtete er weiter, lasse einen Referenz-Kirschbaum in Liestal, der seit 1894 beobachtet wird, heutzutage zwei Wochen früher als in der Vergangenheit erblühen.

### Geduld gefragt

Um dem rückläufigen Trend der Hochstämme entgegenzuwirken, pflanzten die Kinder der Schulklasse unter kundiger Anleitung von Biolandwirt Pascal Benninger zwei Hochstamm-Kirschbäume der Sorten Magda und Vanda ein. Bis der Baum Früchte trägt, werde es noch etwas dauern, erklärte der Bauer den Schülerinnen und Schülern. Zudem müsse der Baum, damit er gesund bleibt, regelmässig zurückgeschnitten und anfänglich auch bewässert werden.

Wie Ramona Walter, Leiterin der Geschäftsstelle Baselbieter Genusswochen, ausführte, habe man in der Vergangenheit mit Schulklassen gute Erfahrungen gemacht. Wörtlich sagte sie: «Uns ist es wichtig, dass alle Generationen die

Traditionen, Innovationen und Produkte der Baselbieter Genusswelt erleben können.» In der Tat legten sich die Kinder wacker ins Zeug, zumal sie beobachten werden, wann der Baum im «Bluescht» ist und wann er die ersten Früchte hervorbringt.

## Kirschenland Baselland

og. Lukas Kilcher, Leiter Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung, unterstrich vorgestern die Bedeutung der Kirsche für die Landwirtschaft. Bei den Tafelkirschen, Stand 2018, liegt das Baselbiet mit einer Jahresproduktion von 1000 Tonnen landesweit an der Spitze. Das Baselbiet produziert ausserdem die Hälfte der Industriekirschen, zum Beispiel für Konserven, sowie 30 Prozent der Brennkirschen. Von den 111 Hekta-

ren Kirschenanlagen weisen 70 Hektaren einen Witterungsschutz auf. 40 Hektaren sind mit einem engmaschigen Netz gegen die Kirschessigfliege versehen. Der überwiegende Teil der Tafelkirschen stammt aus geschützten Anlagen. Ausserhalb der Anlagen stehen im Baselbiet noch 108 000 Hochstamm-bäume, wovon zwei Drittel Kirschbäume sind. Von 2000 bis 2019 hat der Hochstammbestand um 24 Prozent abgenommen.