



Genusswoche

Die Trüffeln im Zentrum



Der Vorstand der IG Baselbieter-Genusswoche, v.l.n.r.: Michael Kumli, Georges Thüring, Dominik Wunderlin, Daniel Spinnler, Fabienne Ballmer, Ramona Walter, Reto Ziegler.

Fotos zVg

Die Baselbieter Genusswoche ist ein Highlight für Schleckmäuler.

MA. An der 11. Ausgabe der Baselbieter Genusswoche vom 14. bis 24. September warten gleich 48 Genusserlebnisse auf Gross und Klein: Von der individuellen Trüffel-Fondue-Wanderung mit Fondue-Rucksack über den Bäckerbrunch auf dem Schleifenberg in Liestal bis zum Burger-Festival in Muttens – es wartet ein wahrliches Genussfeuerwerk. Als Spezialität des Jahres werden die Trüffeln in Szene gesetzt.

«Es freut uns sehr, dass wir in Liestal gleich 10 Genusswoche-Veranstaltungen erleben und zele-

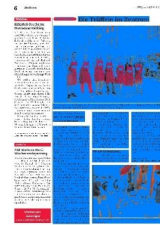
brieren dürfen», sagt Daniel Spinnler, Stadtpräsident von Liestal und Vorstandsmitglied der IG Baselbieter Genusswoche. Spezielle Erlebnisse sind unter anderem der Genusszirkel am 21. September mit drei Gängen in drei verschiedenen Restaurants sowie der Bäckerbrunch beim Aussichtsturm Liestal, der von Liestal Tourismus und dem Verband Bäcker-Confiseurs Regio Basel am 24. September organisiert wird.

Die Trüffel ist die Spezialität des Jahres der Baselbieter Genusswoche. Durch den Baselbieter Waldboden reckt sich nämlich so manch delikater Pilz und gerade Trüffeln fühlen sich in den kalkhaltigen Juraböden

besonders wohl. «Der Ebenrain fördert seit 2015 Investitionen in den Trüffelanbau auf hiesigen Pionierbetrieben», informiert Franco Weibel vom Ebenrain. «Trüffeln brauchen viel Geduld und Arbeit. Erst nach sechs bis acht Jahren können die ersten Trüffeln in einer Anlage gefunden werden», erzählte Heinz Dürr, Trüffelproduzent aus dem Oberbaselbiet. Bei 21 der insgesamt 48 Veranstaltungen werden die Trüffeln in Szene gesetzt.

Für alle Generationen

«Es ist toll, dass wir zusammen mit den Veranstaltern ein vielfältiges Programm für alle Generationen präsentieren dürfen», sagt Michael Kumli, Präsident der IG



Baselbieter Genusswoche und verweist etwa auf den Eptiger Gnussmärt, die Bäckerwoche oder die Lange Tafel in Sissach, die spannende Inhalte für die jüngeren Gäste bereithalten.

Tipp: Am 20. September können Kinder ab 10 Jahren und Erwachsene bei der Confiserie Flubacher in Muttens Marzipanfiguren modellieren und diese mit nach Hause nehmen, Apéro inklusive.

Mehr dazu unter:
www.baselbieter-genusswoche.ch



Beim Bäckerbrunch in Liestal ist für alle kulinarisch Interessierten etwas Feines dabei.