



## Ein zehntägiges Genussfeuerwerk Baselbiet | Trüffel standen im Fokus

Am Sonntag, 24. September, endete die 11. Ausgabe der Baselbieter Genusswoche. Die Produzenten und Gastronomen boten während zehn Tagen ein regelrechtes Genussfeuerwerk und setzten bei der Hälfte der 48 Veranstaltungen die Spezialität des Jahres, die Trüffel, in Szene. Die IG Baselbieter Genusswoche zieht ein äusserst positives Fazit und freut sich besonders, dass bei verschiedensten Veranstaltungen der Nachwuchs aus der Gastronomie und der Bäckereien/Konditoreien die jüngeren und älteren Gäste begeistert hat.

Es wurde ein attraktives Programm mit verschiedenen Genussveranstaltungen geboten. «Die vielen positiven

Rückmeldungen von Gastronomen/Produzenten und Gästen zeigen uns, dass wir auf eine erfolgreiche Baselbieter Genusswoche 2023 zurückblicken dürfen», freut sich Michael Kumli, Präsident der IG Baselbieter Genusswoche.

«Es war toll, dass wir bei Restaurants drei bis vier Mal Trüffeln nachliefern mussten», sagt der Trüffelproduzent Heinz Dürr aus dem Oberbaselbiet. «Die geführte Wanderung zu unserer Trüffelplantage war ein voller Erfolg», doppelt Silvia Strübin, ebenfalls Trüffelproduzentin, nach. Das Baselbiet hat sich in den vergangenen Jahren tatsächlich zu einem Trüffelland entwickelt. Das grosse In-

teresse bestätigten auch die vielen Besucherinnen und Besucher beim Trüffelmarkt im «Stedtli» Liestal, der bereits zum fünften Mal stattgefunden hat.

Hinter der Baselbieter Genusswoche steht die Interessengemeinschaft Baselbieter Genusswoche, bestehend aus Baselland Tourismus, Gastro Baselland, dem Ebenrain-Zentrum, der Stadt Liestal, Liestal Tourismus und dem Verband Bäcker-Confiseure Region Basel. Die langjährigen Hauptpartnerinnen BLKB und Schweizer Salinen bieten wertvolle Unterstützung bei diesem Projekt.

**Michael Kumli,**  
Präsident IG Baselbieter Genusswoche,  
Geschäftsführer Baselland Tourismus