



IM RAMPENLICHT REGION – FRICKTAL Baselbieter Genusswochen vom 1. – 30. September 2021



Die Baselbieter Genusswochen 2021 finden vom 1. – 30. September statt. Als Spezialität des Jahres wird die Zwetschge in Szene gesetzt. Die Zwetschgen sind neben den Kirschen die zweitwichtigste Obstkultur in Baselland – kulinarische Traditionen und Innovation lassen sich rund um das Steinobst ideal aufgreifen. Rund 40 Veranstalter bieten über den ganzen September hinweg kulinarische Höhenflüge und attraktive Veranstaltungen.

Baselland ist das traditionellste und auch grösste Steinobstgebiet der Schweiz. Jede vierte Zwetschge der gesamtschweizerischen Ernte stammt aus unserer Region. Grund genug, das Steinobst im Rahmen der Baselbieter Genusswochen in Szene zu setzen.

Auftakt am Gnussmärt in Liestal

Am 4. September findet am „Gnussmärt Lieschtel“ die offizielle Eröffnung statt, die ganz im Zeichen der Spezialität des Jahres 2021 steht: der Zwetschge. Der Gnussmärt findet jeden Samstag von 8 – 13 Uhr statt. Kern des Genussmarkts bilden landwirtschaftliche Produkte aus dem Kanton Baselland. Ergänzt wird das Angebot durch einen attraktiven Produktmix aus umliegenden Gemeinden. Die Besucherinnen und Besucher haben an diesem Samstagmorgen vom 4. September die Möglichkeit, in der mit dem „Flaneur d’Or“ ausgezeichneten Rathausstrasse, die Spezialität des Jahres zu entdecken.

Geniessen...

In vielen Restaurants geniessen Sie die Zwetschge in speziell kreierten Menüs – von der Vorspeise bis zum Dessert. Ein Fisch-Zwetschgen-Tartar entdecken Sie beispielsweise als Vorspeise im Restaurant Mühle in Allschwil, nach dem Aufstieg zum Aussichtsturm in Liestal wartet zudem jeden Sonntag ein feines, hausgemachtes Zwetschgendessert auf Sie. Oder blicken Sie hinter die Kulissen der Saline Schweizerhalle am Tag der offenen Tür und kosten Sie eine «Degustation-Surprise» mit Salz und Zwetschgen in Verbindung mit Swiss Shrimps.



...und Neues erleben

Die Bierbrauerei Hard Labor Brew aus Pratteln hat passend zur Spezialität des Jahres ein Zwetschgenbier gebraut, welches Sie an einer Degustation probieren können. Geniessen Sie ein neuartiges Konzerterlebnis zusammen mit Flavian Graber, bisher bekannt als Frontmann von We Invented Paris zusammen mit einer Weindegustation in der Aescher Klus.



Selber anpacken

Es warten auch verschiedenste Angebote, wo Sie selber mitanpacken können. Stellen Sie Ihre eigene Zwetschgenkonfitüre bei einem Workshop auf dem Röschenzerhof her oder lernen Sie die Herstellung von leckeren Tapas beim Tapas-Kurs am Ebenrain in Sissach.

Eine Übersicht über die genussvollen Veranstaltungen finden Sie auf baselbieter-genusswochen.ch

Höhenflug-Dinner in Waldenburg – Dominique Gisin zu Besuch in der Heimat

Dominique Gisin ist Baselbieterin? Ja, auch wenn die ehemalige Skirennfahrerin und Olympiasiegerin eher als Engelbergerin bekannt ist, ihr Heimatort liegt im schönen Oberbaselbiet.

Nun ist Dominique Gisin in ihrer Heimat zu Gast. Im Restaurant Leue in Waldenburg erzählt die 36-Jährige spannende Geschichte aus ihrem vielseitigen Leben im Skisport und der Zeit danach. Passend dazu wird den Gästen ein genussvolles Zwetschgen-Menü serviert. Es erwartet Sie ein kulinarischer und unterhaltsamer Abend!

12. September 2021, ab 17.30 Uhr, Restaurant Leue, Waldenburg, Fr. 109.-, Ticketverkauf im Onlineshop von Baselland Tourismus.

www.baselland-tourismus.ch/hoehenflugdinner

Datum: 26.08.2021

NEUE FRICKTALER ZEITUNG

Neue Fricktaler Zeitung
4310 Rheinfelden
061/ 835 00 35
www.nfz.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 5'423
Erscheinungsweise: 3x wöchentlich



Seite: 10
Fläche: 54'192 mm²

Auftrag: 283004
Themen-Nr.: 283.004

Referenz: 81623435
Ausschnitt Seite: 3/3



Ihre Möglichkeit im Rampenlicht zu erscheinen: Fricktaler Medien AG, Baslerstrasse 10, 4310 Rheinfelden, Tel. 061 835 00 50, info@fricktalermedien.ch