

Im Zeichen der Zwetschge

Morgen starten die neunten Baselbieter Genusswochen. Trotz miserabler Ernte steht die Zwetschge im Fokus.

Tomasz Sikora

Mittlerweile gehören sie zum festen Inventar des regionalen Veranstaltungskalenders: Baselland Tourismus lädt ab diesem Mittwoch zu den Baselbieter Genusswochen, die sich dieses Jahr um die Zwetschge drehen und bis zum 30. September dauern.

2002 von der «semaine du goût» gegründet und mit hunderten von Anlässen schweizweit durchgeführt, kam die Genusswoche 2013 erstmals in die Region Basel. Die Wahl habe mit der hohen Bedeutung des Steinobsts für die Region zu tun, wie Tourismus-Baselland-Geschäftsführer Michael Kumli erklärt: «Baselland ist ein ideales Steinobstland. Die Zwetschgen sind neben der Kirsche die zweitwichtigste Obstkultur in Baselland.»

Angesichts des ungewöhnlich nassen Sommers dieses Jahr mag dieser Entscheid erstaunen, denn die Nässe führte zu einer besonders schlechten Ernte – sogar noch schlechter als im Frostjahr 2017. Wurden vor vier Jahren trotz empfindlichen Frosteinbussen 240 Tonnen Tafelzwetschgen geerntet, waren es dieses Jahr lediglich 180 Tonnen. War das in einer solchen Situation nicht ein risikobehafteter Entscheid? «Die Frage, ob wir bei der Spezialität des Jahres, der Zwetschge, blei-

ben, hat sich angesichts der besonders schlechten Ernte tatsächlich gestellt», so Geschäftsführer Kumli. Weil aber die Zwetschge fürs Baselbiet so bedeutend ist, habe man sich entschieden, das Thema so zu belassen.

Bisher habe Baselland Tourismus kein Feedback erhalten, dass es mit den Zwetschgenangeboten nicht klappen wird, ist Kumli erfreut. Um die Nachfrage decken zu können, mussten aber alle Register gezogen werden, erklärt er: «Der Ebenrain, der Baselbieter Obstverband und die Posamenter haben uns mit ihrem Netzwerk bezüglich Zwetschgen tatkräftig unterstützt. Die Veranstalter konnten entsprechend davon profitieren.»

Von der Zwetschgenkarte bis zum Zwetschgenbier

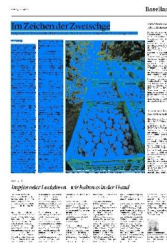
Präsentiert wird das Steinobst als Fokus zahlreicher Menus wie zum Beispiel in der speziellen Zwetschgenkarte des Restaurants Sichternhof in Liestal. Ferner sind Veranstaltungen wie der morgige Eröffnungslunch geplant oder eine Degustation mit Salz, Zwetschgen und in Rheinfelden gezüchteten Shrimps.

«Meine persönlichen Highlights sind dieses Jahr die Eröffnung am Genussmarkt in

Liestal, das Zwetschgenbier der Brauerei Hard-Labor-Brew in Pratteln, eine Spezialität, die wir heuer zum ersten Mal präsentieren und das Höhenflug-Dinner mit Dominique Gisin», freut sich der Tourismus-Baselland-Geschäftsführer. Die ehemalige Skirennfahrerin, die Wurzeln im Oberbaselbiet hat, wird im Restaurant Leue in Waldenburg bei einem Zwetschgen-Menu aus ihrem Sportlerleben erzählen.

Neben dem Genuss regionaler Köstlichkeiten und Unterhaltung sollen aber auch das Bewusstsein über die Herkunft und die Wertschätzung für das Naturprodukt gesteigert werden. «Mit der Genusswoche wollen wir auch der jungen Generation aufzeigen, dass Obst nicht aus dem Supermarkt kommt», sagt Kumli.

Zu diesem Zweck haben sich die Klassen 4ea und 4eb aus der Primarschule Frenke in Liestal im Vorfeld der Genusswochen im Unterricht mit der Zwetschge befasst. Dabei wurden Bäume gepflanzt und bei lokalen Produzenten Zwetschgen gepflückt und verarbeitet», erklärt Kumli weiter. Offenbar mit Erfolg, denn: «Die Produkte können am Genussmarkt Liestal vom 4. September gekauft werden», so der Geschäftsführer stolz.



Im Baselbiet das zweitwichtigste Steinobst hinter der Kirsche: die Zwetschge.

Bild: Reto Martin