



Die violette Frucht in aller Munde

Baselbiet | Der September im Zeichen der Zwetschge



Die Verarbeitungsmöglichkeiten der Zwetschgen können sich sehen und schmecken lassen.

Bilder Melina Mundschin

Melina Mundschin

Bereits zum 9. Mal dürfen die Besucherinnen und Besucher der Baselbieter Genusswochen in Liestal Köstlichkeiten aus lokaler Produktion erleben und geniessen. Im Mittelpunkt steht dieses Mal die Zwetschge.

Wer am vergangenen Samstag durch das Liestaler «Stedtli» spaziert ist, wurde verwöhnt: An allen Ecken duftete es nach köstlichen Leckereien. An den Baselbieter Genusswochen treffen zwischen dem 1. und 30. September die verschiedenen Spezialitäten aus dem Baselbiet im Kantonshauptort zusammen. Neben dem traditionellen «Märt» waren eigens für die Eröffnung der Genusswochen acht

Stände zu finden.

Schlendert man durch den «Gnussmärt», gibt es allerlei selbst gemachte Spezialitäten zu entdecken. Besonders fällt dabei eine Frucht auf: die Zwetschge. Sie hat bereits eine lange Geschichte in unserem Kanton und ist, nach den Kirschen, das wichtigste Kulturobst im Baselbiet.

Das Gedeihen der Zwetschge ist aber alles andere als selbstverständlich. Das weiss auch Vreni Wüthrich. Es müsse nämlich ganzjährig gut zu den Bäumen geschaut werden, was eben nicht nur das Pflücken beinhaltet. Wüthrich ist eine langjährige Mitarbeiterin des Wenslinger Unternehmens Posamenter. Dieses hat sich seit dem Jahr 2005 voll und ganz den

Hochstammprodukten verschrieben. «Hochstamm läbt», so lautet die Devise. Die Zwetschge ist eine sehr vielseitige Frucht, so Dora Meier, die Gründerin von «Posamenter». Das sieht man an der Produktvielfalt am Markt: ob Zwetschgenbrand, -törtli, -wähe oder sogar Zwetschgensalz, die Frucht lässt sich gut verarbeiten.

Die Zwetschge als «Allrounder»

Damit die Zwetschge aber in diesen leckeren Speisen verzehrt werden kann, muss sie einen Prozess durchmachen. Dazu muss sie erst einmal am Baum blühen und reifen. Das ist dieses Jahr nicht selbstverständlich.

Durch den vielen Regen, die fehlende Sonne und Wärme fiel die Ernte rarer aus als üblich. «Wir hatten die-



ses Jahr etwas Angst, dass wir nicht so viele Zwetschgen ernten können», sagt Vreni Wüthrich. Insgesamt brauche sie für die Produktion rund 10 Tonnen Zwetschgen. Sobald die Früchte geerntet sind, müssen sie gerüstet werden. Das Rüsten wird sorgfältig und von Hand gemacht. Es ist eine ruhige, aber doch gesellige Arbeit. Zum gemeinsamen Zwetschgenrüsten in Gelterkinden kann man sich anlässlich der Genusswochen sogar anmelden.

Im Rahmen der Genusswochen gibt es zahlreiche Veranstaltungen im Baselbiet. Das ganze Programm kann unter www.baselland-tourismus.ch aufgerufen werden.