



# Das Baselbiet genießt den kulinarischen Herbst

## Liestal Die Zwetschgen-Genusswochen wurden eröffnet

BEAT EGLIN

Die grosse Bedeutung der Baselbieter Genusswochen wurde durch die Anwesenheit von Regierungsrätin Kathrin Schweizer unterstrichen. Tourismusdirektor Michael Kumli betonte bei seiner Begrüssung der Gäste die Wichtigkeit von Regionalität und Saisonalität und freute sich über die lachenden und entspannten Gesichter am letzten Spätsommersamstag.

«Z Lieschtel isch grad vill los, wobi der Stadtpräsident hochaktiv isch und mi hätte het, euch z begrüesse», sagte Vizepräsidentin Marie-Theres Beeler. Auch sie freute sich, die Genusswochen mit dem Thema «Zwetschgen» zu erleben. Ein Viertel der Schweizer Zwetschgen kommen aus unserem Kanton. Das sind etwa 1000 Tonnen. Mit sieben Events sind es zwei mehr als letztes Jahr. 3G bedeutet für Beeler Genuss, Gourmetfreude und Zwetschgen und zusätzlich das Guggenheim als Genusspartner.

Michael Kumli lobte die Vielfalt der 40 Veranstalter, von denen 25 speziell die Zwetschgen in Szene setzen. Wichtig für ihn ist, dass alle fünf Baselbieter Bezirke einbezogen sind.

### Vernachlässigte Zwetschgen

Obstbauer und Präsident des Baselbieter Obstverbandes Ernst Lüthi erklärte die Geschichte und den Aufschwung der Baselbieter Zwetschgen. Forschung und Neuzüchtungen erfolgten fast nur bei den Kirschen. Deshalb besteht in diesem Bereich eine grosse Vielfalt an Sorten und Baumgrössen. Zwetschgen werden im Baselbiet schon lange angebaut. In den 80er- und 90er-Jahren kannte man vorwiegend die Sorten Bühler und Hauszwetschgen, die aber keine Kontinuität garantieren. Mit über 4000 Tonnen war letztes Jahr ein Superjahr. Die Zwetschge ist aber eine alternierende Art und der



Ernst Lüthi erklärt die Geschichte der Baselbieter Zwetschge.

FOTOS: B. EGLIN

Ertrag schwankt jährlich stark. In diesem Jahr war nicht der Frost für Minderertrag entscheidend, sondern «das unsägliche Wetter mit wenig Licht und tiefen Temperaturen», erklärte Lüthi. Die Zwetschgen blieben lange Zeit gleich gross und fielen nach zwei bis drei Wochen ab. 80 Prozent der Zwetschen sind dieses Jahr Importe. Auch Nachbarländer haben das gleiche Problem.

In Osteuropa wurden gezwungenermassen mehr neue Sorten produziert, da man das Geld für Pflanzenschutzmittel und Dünger nicht hatte. Heute werden neue, robustere Sorten und solche mit deutlich grösseren Früchten angebaut. Bei den Kirschen hat man fünf Wochen Arbeit und ebenso lange Ernten. Für diese kurze Zeit ist es schwierig, Personal zu finden. Bei den Zwetschgen hingegen dauert die Ernteperiode etwa zehn Wochen. Zudem sind die Früchte nicht so anfällig auf die KEF (Kirsches-

sigfliege). «Der weisse Belag auf der Zwetschge ist wichtig und darf mitgegessen werden», sagte Lüthi zum Schluss.

### Baselbiet muss mutiger auftreten

Lukas Kilcher vom Ebenrain mahnt das Baselbiet, mit seinen Spitzenprodukten mutiger am Markt aufzutreten. Im Auftrag der Regierung und zusammen mit Basel-Stadt fördert man die regionalen Spezialitäten und ist damit auch erfolgreich. «Die Messen sind eingegangen. Deshalb sind die Genusswochen wichtige Plattformen, um an die Konsumenten heranzukommen», ist eines seiner Statements. Bei der Degustation und beim Rundgang am Genussmarkt im Stedtli konnte man sich anschliessend von der grossen Vielfalt an einheimischen Produkten selbst überzeugen.

Weitere Bilder: [www.presstime.ch](http://www.presstime.ch) > Wirtschaft