



LIESTAL BL: Start einer genussvollen Zeit

Mittelpunkt ist die Zwetschge

Die Baselbieter Genusswochen haben ihre einmonatige Zeit eingeläutet. Spezialität des Jahres ist die Zwetschge.

LUCAS HUBER

Die diesjährigen Baselbieter Genusswochen haben nicht nur zum Ziel, den gesamten September ganz und gar unter die Prämisse des Geniessens zu stellen. Genauso steht auf dem Plan, Kindern die Landwirtschaft näherzubringen. Wie das geht? Bereits im Frühling pflanzte die Klasse der Primarschule Frenkenbündten in Liestal auf einem nahegelegenen Hof zwei Zwetschgenbäume.

Die Zwetschge ist nämlich die «Spezialität des Jahres». Die Auszeichnung wird anlässlich der jährlichen Genusswochen einer Spezialität verliehen, die nicht nur besonders schmackhaft ist, sondern auch besonders bedeutsam in der und für die Region.

Konfitüre gemacht

Ebenfalls im Frühling folgte für die Schulklasse ein Spaziergang durch den «Bluescht», die Blüte der Obstbäume auf den Oberbaselbieter Streuobstwiesen. Im Sommer kochten die 33 Schülerinnen und Schüler Zwetschgen in der Küche der Posamenter zu Konfitüre ein. Die Organisation setzt sich für den Erhalt von Hochstammobstbäumen ein, indem sie deren Früchte verarbeitet und vertreibt.

Der Höhepunkt war schliesslich der Schülerstand am Liestaler Genussmarkt vergangenen



Vreni Wüthrich bietet Zwetschge Luz an. (Bild: Lucas Huber)

Samstag. Der Markt bildete den feierlichen Auftakt zu den vier Genusswochen, den die Schulklasse mit ihrer selbstgekochten Konfitüre und Zwetschgenkuchen versüsste. Klassenlehrerin Tanja Zbinden staunte über die Hingabe, mit der sich die Kinder der Zwetschge annahmen, sie pflanzten, einkochten, anpriesen und schliesslich verkauften.

Besagte Posamenter betreiben übrigens auch selber einen Stand, und zwar in ihrer umfunktionierten Gondel. Die ist nicht nur ein echter Hingucker, sondern auch die perfekte Theke für Zwetschge Luz. Den kredenz Bäuerein Vreni Wüthrich mit einem ordentlichen Schuss aus Hochstammzwetschgen von ihrem Hof im nahen Häfelfingen.

Apropos Zwetschge: Natürlich steht noch so manches im Rahmen dieser Genusswochen im Zeichen der Zwetschge, schliesslich stammt jede vierte

dieser Früchte in der Schweiz aus Baselland. Es gibt Zwetschgenwanderungen, Zwetschgenwurst, Zwetschgenbier und gemeinsames Zwetschgenrüten. Ausserdem hat eine ganze Reihe von Restaurants eigens Menüs rund um die Zwetschge kreiert – vom Fisch-Zwetschgen-Tatar bis zum Panna Cotta an Zwetschgen coulis.

Würste und Chästeilete

So sind die Baselbieter Genusswochen nunmehr in vollem Gang. Wurstseminare wechseln mit Führungen durch die Apfelplantage, Kuchenworkshops mit Street-Food-Märkten, eine Chästeilete mit einem kulinarischen Wanderkonzert. Es wird Kaffee geröstet, die Kunst des Grillierens vermittelt oder mit Abfahrts-Olympiasiegerin Dominique Gisin die Wurzeln ihrer Heimat erkundet. Und zum Abschluss lockt am 2. Oktober 2021 der beliebte Trüffelmarkt nach Liestal.