



Fest für die Kirsche und für den Gaumen

06. Sep. 2022

Eröffnung der Genusswochen – und ein Jubiläum

Während des ganzen Septembers finden die Baselbieter Genusswochen statt, und das zum zehnten Mal. Am Samstag wurden sie im Rahmen des «Gnussmärt Lieschtel» feierlich eröffnet.

Barbara Saladin

Zwar stimmt die Jahreszeit nicht ganz, aber trotzdem war es höchste Zeit, dass die Baselbieter Nationalfrucht, die Kirsche, zur Spezialität des Jahres gekürt wurde. Zum 10-Jahre-Jubiläum der Baselbieter Genusswochen bekommt sie nun eine Plattform und rückt ins Zentrum des Genusses, der während des ganzen Septembers im Baselbiet Trumpf sein wird.

Am vergangenen Samstag lud der Trägerverein «IG Baselbieter Genusswochen» zur Eröffnung ins Liestaler «Stedtli». «Die Nordwestschweiz ist Teil des Life-Science-Clusters. Den braucht es, um gesund zu werden», sagte Liestals Stadtpräsident Daniel Spinnler zur Begrüssung. «Ebenso wichtig ist es aber, gesund zu bleiben, und dazu beitragen kann der Genuss.»

Lukas Kilcher vom Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung in Sissach sprach über die Kirsche und erklärte, dass rund ein Viertel der Tafelkirschen der Schweiz aus dem Baselbiet stammten. Die Frucht, die noch vor Christi Geburt von den Römern nach Mitteleuropa gebracht worden war, macht allerdings schwierige Zeiten durch. Nicht nur die Konkurrenz aus dem Ausland und das Wetter setzen dem «Chiirssi» zu, sondern seit einigen Jahren auch zunehmend der Schädling Kirschessigfliege. «Dagegen hilft fast nur das Einnetzen», so Kilcher.

Bierwanderung und Wurstseminar Zum Glück gibt es auch noch viele andere lokale Produkte aus unserer Region. Die Möglichkeiten, dem Genuss zu frönen, sind im Kanton in diesem Monat vielfältig: Im Rahmen der Baselbieter Genusswochen bieten rund vierzig Veranstalter – neun davon in Liestal selber – eine breite Palette. Unter dem Motto «regional – saisonal – frisch» kann man einiges erleben und geniessen. So gibt es besondere Menüs in Restaurants, Workshops, Aktionen und verschiedenste Events – von der Bierwanderung über ein Wurstseminar bis zum «Chiirssi-Erläbnis».

Eine Premiere gab es am «Gnussmärt» am Stand des Berufsbildungszentrums Baselland zu kosten. Dort bereiteten Kochlernende die neue Baselbieter Spezialität «Chirsi-Ribel» zu, und das Publikum durfte degustieren. Dieses Gericht aus Kartoffeln, Mehl und Kirschen kam gut an, und Michael Kumli von Baselland Tourismus zeigte sich stolz auf den Ideenreichtum der lokalen Nachwuchstalente.

Mit dem «Chirsi-Ribel» hatte der Kochlernende Janis Wittlin den Wettbewerb «Baselbieter Spezialität» gewonnen, und natürlich legte er am Stand selbst Hand an und bereitete seine Eigenkreation gekonnt zu.

«Chiirssistei»-Wettspucken Ebenfalls für Begeisterung sorgte der Stand einer 5. Primarklasse aus Sissach, die selbst hergestellte Kirschenkonfitüre verkaufte. Die Schülerinnen und Schüler hatten im Laufe des Jahres sämtliche Entwicklungsstadien der Kirsche miterlebt, begonnen mit dem Pflanzen von Kirschbäumen im März.

Eine weitere Attraktion an der Eröffnung am Samstag war der «Chiirssistei»-Spuckwettbewerb in der Rosengasse. Dort konnte, wer wollte, sich im Weitspucken messen. Der Tagesrekord lag bei beeindruckenden 11 Metern und 93 Zentimetern.

Den Spuckwettkampf gab es zwar nur am vergangenen Samstag. Am «Gnussmärt Lieschtel» lassen sich aber

Woche für Woche regionale, saisonale, frische und äusserst leckere Produkte kaufen. Und gesunde noch dazu.

www.baselbieter-genusswochen.ch



Am Stand des Berufsbildungszentrums kochten Lernende die Spezialität «Chirsi-Ribel». Bild Barbara Saladin