

Publireportage

Geschäftswelt

Baselbieter Genusswochen – die Kirsche im Zentrum des Geschehens

Im Baselbiet finden noch bis Ende Monat im ganzen Kanton zahlreiche genussvolle Veranstaltungen statt und Gastronomen bieten leckere Menüs in Kombination mit der Kirsche an. Wir haben aus jedem Bezirk eine Veranstaltung rausgepickt. Unter baselbieter-genusswochen.ch finden Sie noch viele weitere spannende Events und genussvolle Menüs.

Psychiatrie Baselland/Tierpärkli Weihermätteli, jeweils am Mittwochnachmittag: Jedes Kind erhält beim Ponyreiten einen Gutschein für ein Stück Gratskirschkuchen. Der Arxhof stellt am 14. September die verschiedenen Kirscharten vor. Am 28. September werden süsse und salzige Rezepte zum Nachkochen vorgestellt.

Mehr als nur die Kirsche auf dem Sahnehäubchen: am 16. 9., 19–23 Uhr und am 17. 9., 18–23 Uhr: In der Brennerie General Sutter Distillery in Sisach wird am 16. und 17. September gezeigt, wie das gebrannte Wasser entsteht. Anschliessend erfahren die Gäste im Restaurant Krone mehr über das Degustieren von Hochprozentigem. Begleitet werden die Getränke mit einem kulinarischen 3-Gänge-Menü, bei welchem die Kirsche im Zentrum steht. Preis: CHF 96.–, Reservation: 061 461 01 01, info@krone.ch

Baselbieter Kirschen im Bad Eptingen, Eptingen: Im September wird täglich ein perfekt abgestimmtes Monatsmenü serviert. Freuen Sie sich auf ge-



Am 3. September wurden die 10. Baselbieter Genusswochen am Gnussmärt Liestal offiziell eröffnet. Bild: zvg

mütliche Stunden bei einem feinen Essen und dem passenden Tropfen. Reservation: 062 285 20 10

Lange Tafel im Stedtli Laufen, 24. 9., 15–22 Uhr: Das Stedtli Laufen dient als Kulisse für die «Lange Tafel». Sie geniessen in einmaligem Ambiente lokale und regionale Köstlichkeiten. Es herrscht ein Volksfestbetrieb mit verschiedenen Essens- und Getränkeständen und musikalischem Rahmenprogramm.

Ein Chirsi-Erläbnis im Gasthof Mühle Aesch, 16. / 17. / 23. 9., ab 17.30 Uhr: Für CHF 65.– gibt es ein 3-Gänge-Überraschungsmenü mit der Kirsche als grösstem Vertreter. Bei den Vorspeisen helfen die Gäste tatkräftig mit und erhalten so einen Einblick hinter unsere Kulissen und erfahren, welche Möglichkeiten die Kirsche (auch ausserhalb der Saison) zu bieten hat. Zudem erfahren Sie von den Produzenten einige spannende Kirschen-Informationen. Reservation: 061 756 10 10. (zvg)