



«Vom Kirschen- zum Trüffelland»

Baselbieter Genusswoche Zum elften Mal wird sie heuer ausgetragen – die Baselbieter Genusswoche. Nach der Kirsche, Zwetschge oder Mirabelle steht diesmal der Trüffel im Zentrum. Dass dieser Pilz, der knollig ist und meist unterirdisch in Verbindung mit Bäumen oder Sträuchern wächst, nun als Spezialität des Jahres zum Zug kommt, verwundert nicht.

Franco Weibel, beim Ebenrain-Zentrum zuständig für Spezialkulturen, erklärt, wie der Trüffel im Baselbiet gefördert wird. Der Ebenrain hat bisher drei Trüffelprojekte von insgesamt über vier Hektaren unterstützt. «Eine hohe Wertschöpfung auf kleiner Fläche», betont

Weibel an der Medienorientierung im Liestaler Stedli.

Bis zum ersten Ertrag dauert es ein paar Jahre

Die kalkhaltigen Böden und das Klima hier seien gut geeignet für den Trüffel. Ein Problem sei jedoch das rare Wasser im Baselbiet, um Plantagen zu bewässern. Es dauere fünf bis sechs Jahre, bis sich der erste Ertrag einstelle. Franco Weibel gibt weiter zu bedenken, «dass die Produktion schwierig ist und oft unterschätzt wird».

Martin Dürr, Trüffel-Produzent und Besitzer einer Plantage in Gelterkinden, berichtet von seinen Anfängen vor 13 Jahren. «Wir wurden damals

noch belächelt.» Er redet von einem «Edelprodukt», das beispielsweise zu Gelee und Pasteten – weiterveredelt. Es gibt diverse Sorten mit den unterschiedlichsten Geschmäckern.

«Der Trüffel ist im Baselbiet zu Hause», sagt Liestals Stadtpräsident Daniel Spinnler, ebenfalls Vorstandsmitglied der IG Baselbieter Genusswoche. Der IG-Präsident und Chef von Baselland Tourismus, Michael Kumli, doppelt nach: «Vom Kirschenland zum Trüffelland.» Die Baselbieter Genusswoche geht vom 14. bis 24. September über die Bühne. (stz)

[baselbieter-genusswoche.ch](https://www.baselbieter-genusswoche.ch)