



Montag, 22. März 2021

Medienmitteilung

9. Baselbieter Genusswochen 2021 im Zeichen der Zwetschge

Die Baselbieter Genusswochen 2021 finden vom 1. – 30. September statt. Als Spezialität des Jahres wird die Zwetschge in Szene gesetzt. Die Zwetschgen sind neben den Kirschen die zweitwichtigste Obstkultur in Baselland – kulinarische Traditionen und Innovation lassen sich rund um das Steinobst ideal aufgreifen. Zum ersten Mal begleitet zudem eine Primarschulklasse die Spezialität des Jahres. Die Klassen 3ea und 3eb der Primarschule Frenke in Liestal lernen den Lebenszyklus der Zwetschge hautnah kennen. Zum Auftakt pflanzten sie zwei Zwetschgenbäume beim Hof Uetental in Liestal.

Vorfreude wecken – gerade jetzt

Auch in diesem Jahr werden die Baselbieter Genusswochen vom 1. – 30. September 2021 stattfinden und die Bevölkerung mit genussvollen Erlebnissen für alle Sinne verwöhnen. Das Programm mit den Veranstaltungen wird im Sommer veröffentlicht. «Die IG Baselbieter Genusswochen plant wie im letzten Jahr mit der Durchführung der Genusswochen und will damit den Gastronomen und Produzenten gerade in der jetzigen Zeit eine Perspektive und Motivation geben. Zudem soll auch bei der Bevölkerung die Vorfreude geweckt werden.», sagt Michael Kumli, Präsident der IG. Die Form wird entsprechend den zu diesem Zeitpunkt geltenden Bestimmungen angepasst.

Zwetschge als Spezialität des Jahres

Seit 2018 stellen die Baselbieter Genusswochen jedes Jahr eine „Spezialität des Jahres“ ins Zentrum. Im Jahr 2021 ist dies die Zwetschge. Dank dem milden Klima ist Baselland ein ideales Steinobstland. Zum Steinobst gehören auch die Zwetschgen, welche neben den Kirschen die zweitwichtigste Obstkultur sind. „Jede vierte Zwetschge aus der Schweizer Ernte stammt aus dem Baselbiet.“, unterstreicht Lukas Kilcher, Leiter Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung die Bedeutung der Zwetschgen. «Der Ebenrain fördert erfolgreich die Entwicklung eines nachhaltigen Anbaus von Zwetschgen, z.B. mit chemiefreier Bekämpfung des Hauptschädlings Pflaumenwickler» ergänzt Kilcher weiter.

Für alle Generationen

Zum ersten Mal wird die Spezialität von einer Schulklasse begleitet. Die Klassen 3ea und 3eb aus der Primarschule Frenke in Liestal lernen den Lebenszyklus der Zwetschge hautnah kennen und berichten über ihre Erlebnisse. „Ein Ziel der Genusswochen ist es, alle Generationen über die Traditionen, Innovationen und Produkte der Baselbieter Genusswelt zu sensibilisieren.“, sagt Kumli. «Es ist uns wichtig, dass auch die nächste Generation einbezogen ist».

Als Auftakt haben die Kinder auf dem Hof Uetental in Liestal bei der Familie Kaufmann zwei Zwetschgenbäume gesetzt und so symbolisch den Startschuss für die Baselbieter Genusswochen gegeben. Bei den beiden Bäumen handelt es sich um Bühlerzwetschgen und Hauszwetschgen (Typ Meschenmoser). „Diese Sorten sind weniger krankheitsanfällig und sie sind für diese Lage gut



BASELBIETER GENUSSWOCHEN 21

1. - 30. September

geeignet.“, erwähnt Lisette Kaufmann, welche den Hof kürzlich von den Eltern übernommen hat. Susanne Kaufmann, die Mutter von Lisette, hat den Kindern auf einem Rundgang um den Hof interessante Informationen rund um den Betrieb mitgegeben.

„Es ist ein toller ausserschulischer Lernort, an welchem die Kinder sehen, von wo die Zwetschge überhaupt kommt. Dieser Morgen war ein schönes Erlebnis für die Kinder und da die Bäume nicht weit entfernt sind, werden die Kinder die Bäume sicher gerne immer wieder besuchen gehen und ihre Entwicklung beobachten. Herzlichen Dank auch an die Familie Kaufmann für ihre Offenheit und den spannenden Einblick in ihren Betrieb.“, fassen die Lehrpersonen ihre Eindrücke zusammen.

Neue Hauptpartnerin Schweizer Saline AG

Die Baselbieter Genusswochen begrüßen neu als weitere Hauptpartnerin neben der Basellandschaftlichen Kantonalbank die Schweizer Salinen AG aus Pratteln mit der Marke Sel des Alpes. «Die Schweizer Salinen freut es sehr, dass der kulinarische Genuss im Baselbiet zelebriert wird und sie einen Beitrag dazu leisten können», berichtet Marcel Plattner, Geschäftsfeldentwickler bei den Schweizer Salinen AG. Mit der Marke Sel des Alpes unterstützt die Schweizer Salinen AG bereits die nationale «semaine du goût».

Medienauskunft

Michael Kumli, Präsident der IG Baselbieter Genusswochen und Geschäftsführer Baselland Tourismus, Tel.: +41(0)61 927 65 35 / Mobile: +41(0)79 542 84 16 / E-Mail: m.kumli@baselland-tourismus.ch

Website: www.baselbieter-genusswochen.ch

Bilder: <https://we.tl/t-rIjyL1rKB>

Über den Verein «IG Baselbieter Genusswochen»

Die IG ist Trägerin der Baselbieter Genusswochen. Sie fördert Veranstaltungen, die mit hochwertigen Produkten die Freude am Essen und die Geselligkeit bei Tisch wertschätzen. Sie will die Vielfalt der Lebensmittel und Ernährungskulturen bekannt machen, die Achtsamkeit der Konsumenten bezüglich Regionalität, Qualität und Saisonalität der Produkte steigern, die junge Generation für die Genussfreuden sensibilisieren und kulinarische Traditionen erhalten – und letztlich auch kulinarische Innovationen fördern. Baselland Tourismus ist die geschäftsführende Stelle der Baselbieter Genusswochen.

Mitglieder der IG Baselbieter Genusswochen:

[Baselland Tourismus](#)

[Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung](#)

[Gastro Baselland](#)

[Liestal Tourismus](#)

[Stadt Liestal](#)

Hauptpartner:

 **BLKB**
Was morgen zählt

**SCHWEIZER
SALINEN
SALINES
SUISSES**

unterstützt durch:

**BASEL
LANDSCHAFT** 
SWISSLOS