

Baselbieter Genusswoche



Dein Guide

für die Baselbieter
Genusswoche vom
14.-24. Sept. 2023

Hauptpartnerin

 **BLKB**
Was morgen zählt

Gemeinsam geniessen



Michael Kumli
Geschäftsführer
Baselland Tourismus und
Präsident IG Baselbieter
Genusswoche

Lieben auch Sie den Duft frischer Backwaren? Ich habe ihn nach dem Besuch der Konditorei Café Kern in Laufen immer noch in der Nase. Herrlich! In rund einem Monat geniessen wir im Rahmen der Baselbieter Genusswoche gemeinsam die köstlichsten Tage des Jahres. Das Team der IG Baselbieter Genusswoche hat für Sie ein buntes Programm an geschmackvollen Veranstaltungen zusammengestellt.

Auf Sie warten beispielsweise eine abwechslungsreiche Bäckerwoche zum Mitmachen, Lange Tafeln in Laufen und Sissach, ein Feuerspektakel des Gastronomie-Nachwuch-

ses in Waldenburg, ein Genusszirkel in Liestal, unzählige Genussmenüs der herzlichen Baselbieter Gastronomen, ein feiner Bäckerbrunch beim Aussichtsturm Liestal – und, und, und ... An dieser Stelle bedanken wir uns bei allen Veranstaltern ganz herzlich für die Leidenschaft und das Engagement und den Partnern der Genusswoche für das Ermöglichen all dieser Genussmomente.

Wir wünschen Ihnen unvergessliche Erlebnisse und «ä Guete».

RICOLA ERLEBNISSHOP LAUFEN

KOMMEN SIE VORBEI,
WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH.



Riechen, schmecken, staunen



*Über 20 verschiedene
Geschmacksorten*



6
Genusstipps
Drei Seiten mit den schmackhaftesten
Events der Genusswoche

9
Sprühende Funken
«Kitchen on Fire» in Waldenburg

14
Lange Tafel
Endlose Gaumenfreuden
in Laufen

16
Bäckerbrunch
Abschlussfest für die
ganze Familie

4
Trüffel
Die Spezialität des Jahres
in allen Facetten



17
Bäckerwoche
Offene Backstuben und
spannende Workshops



Das Team der Bäckerei Grellinger in Reinach

Den fruchtbaren Boden der Baselbieter Genusswoche bilden:

Hauptpartner



Trägerschaft



Partner



AMTHAUSGASSE 3
4242 LAUFEN

ricola.ch/shop



Die Spezialität des Jahres

Das Jahr der Trüffel

Die Baseltbieter Genusswoche schreibt nicht nur die kulinarische Tradition gross, sondern auch die Innovation. Nun sind Trüffel zwar keine neue Erfindung, dafür aber ein aufstrebendes Produkt unter den hiesigen Leckerbissen. Das macht sie zur perfekten Spezialität des Jahres.

Trüffel fühlen sich wohl im Baseltbiet. Um nicht zu sagen: pudelwohl. Hunde spielen denn auch eine Rolle auf der Suche nach den aromatischen Knollen aus dem Wald. Oder der Plantage. Aber dazu später mehr. «Der unterirdische Pilz mag unsere kalkhaltigen Juraböden», weiss Lukas Kilcher, Vizepräsident der Baseltbieter Genusswoche und des Leiter Ebenrain-Zentrums.

Die Trüffel mag Buchen, Eichen, Fichten – und Linden. «Vielleicht sollte ich mal die Lindentallee vom Schlosspark Ebenrain absuchen.» Kilcher lacht: Er mag Trüffel, bei *Spaghetti al tartufo* läuft ihm das Wasser im Mund zusammen. «Ich hoffe, während der Genusswoche viele neue Rezepte kennenzulernen.»

Das ist aber nicht der Grund, weshalb der Ebenrain den Trüffelanbau seit 2015 fördert. Vielmehr sei es eine innovative Kultur, die der regionalen Landwirtschaft Möglichkeiten der Wertschöpfung eröffne, erzählt Lukas Kilcher. Schliesslich übersteige die Nachfrage das Angebot. Gelegenheiten für heitere Trüffelerlebnisse bieten sich während der Genusswoche reichlich. Rund die Hälfte der über



«Das Baseltbiet hat eine grosse kulinarische Dynamik entwickelt.»

Lukas Kilcher, Leiter Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung und Vizepräsident IG Baseltbieter Genusswoche



Erfahre noch mehr Spannendes zu den Trüffeln im Baseltbiet und lies hier das ausführliche Interview mit Lukas Kilcher.
baselland-tourismus.ch/spezialitaetdesjahres

Unser Tipp

40 Anlässe hat den Edelpilz nämlich in der einen oder anderen Form auf dem Menüplan. Etwa jener Anlass am 22. September 2023 in Wenslingen, der die Begehung einer Trüffelanlage mit einer Wanderung und einem Trüffelapéro verbindet. «Darauf freue ich mich persönlich am meisten», gesteht Kilcher.

Besagte Trüffelanlage ist übrigens jene von Thomas Bieri und seiner Frau Silvia Strübin. Das Landwirtepaar hat sie 2016 angelegt, 735 Bäume, eine «Riesenbüetz» sei das gewesen. Doch es hat sich gelohnt: 2021 ernteten sie die erste Knolle. «Das war deutlich früher als gedacht; gewöhnlich erntet man die ersten Pilze eher nach etwa acht Jahren», erzählt Silvia Strübin, die die Hunde zu Trüffelhunden ausgebildet hat.

Wirtschaftlich steckt ihre Plantage aber noch im Strampler, und der Aufwand, den dürfe man nicht unterschätzen. «Der Anbau erfordert Geduld und viel Fachwissen», ergänzt Kilcher: «Bis zum Vollertrag dauert es gut und gern 15 Jahre.» Darum bezeichnet

Silvia Strübin den Trüffelanbau auch als Generationenprojekt. Was eine Innovation flugs zur Tradition machen kann.



Trüffelpioniere Silvia Strübin und Thomas Bieri.

Das unterschätzte Trüffelland

Wenn im Baseltbiet von Trüffeln die Rede ist, handelt es sich um die sogenannte Sommer- oder Burgundertrüffel und die Winterrespektive Muskatrüffel. Die Nordwestschweiz ist aufgrund ihrer kalkhaltigen Böden ein Schlaraffenland für die beiden Edelpilzarten, die gern in Symbiose mit Eichen, Buchen oder auch Haseln gedeihen. Hiesiger Pionier des Trüffelanbaus ist Heinz Dürr; er bewirtschaftet nicht nur eine Plantage, sondern bietet auch Trüffelsuchen und Gourmet-Events an.

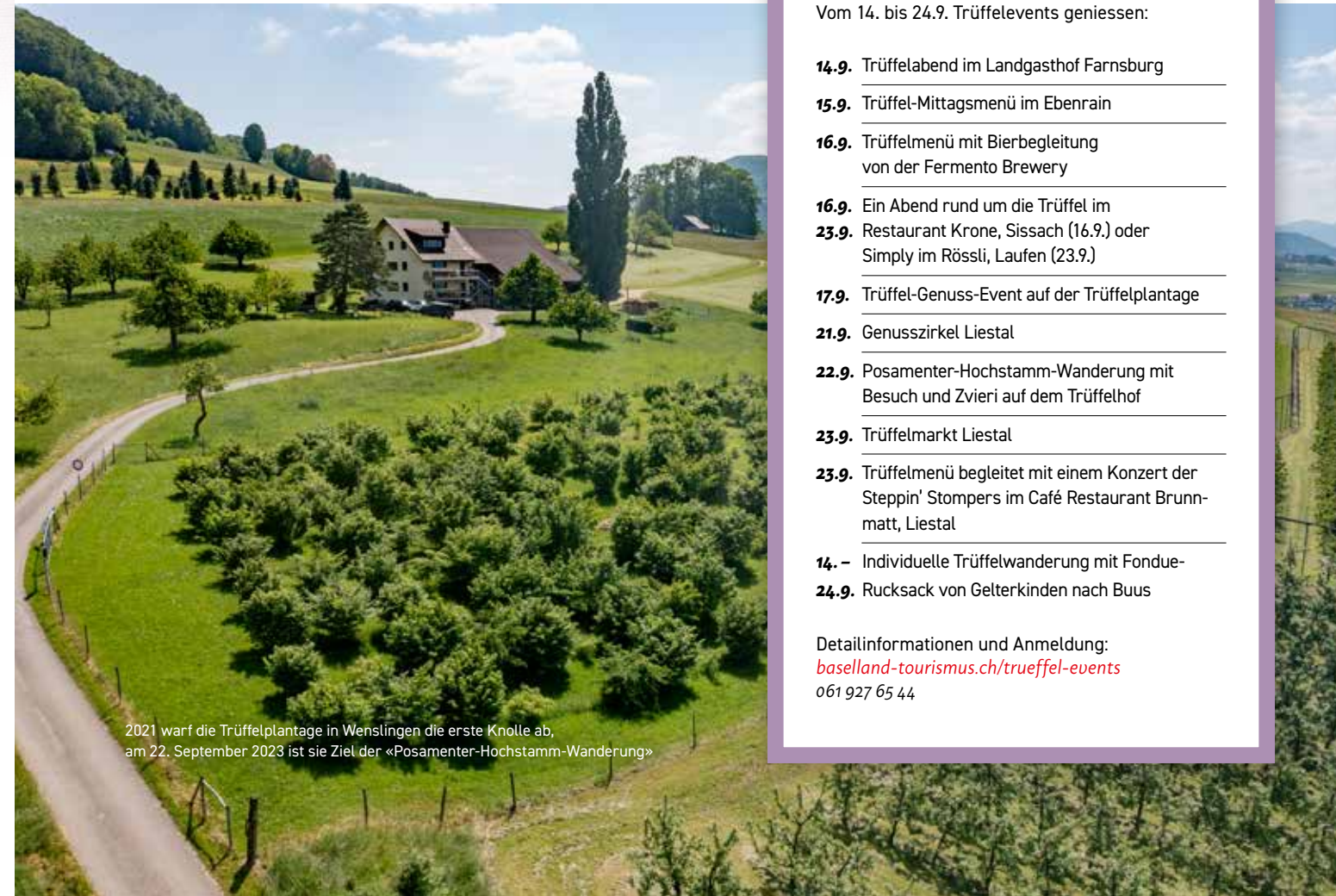
gourmet-trueffel.ch

Trüffelevents während der Genusswoche

Vom 14. bis 24.9. Trüffelevents geniessen:

- 14.9. Trüffelabend im Landgasthof Farnsburg
- 15.9. Trüffel-Mittagsmenü im Ebenrain
- 16.9. Trüffelmenü mit Bierbegleitung von der Fermento Brewery
- 16.9. Ein Abend rund um die Trüffel im Restaurant Krone, Sissach (16.9.) oder Simply im Rössli, Laufen (23.9.)
- 17.9. Trüffel-Genuss-Event auf der Trüffelplantage
- 21.9. Genusszirkel Liestal
- 22.9. Posamenter-Hochstamm-Wanderung mit Besuch und Zvieri auf dem Trüffelhof
- 23.9. Trüffelmarkt Liestal
- 23.9. Trüffelmenü begleitet mit einem Konzert der Steppin' Stompers im Café Restaurant Brunnmatt, Liestal
- 14. – Individuelle Trüffelwanderung mit Fondue
- 24.9. Rucksack von Gelterkinden nach Buus

Detailinformationen und Anmeldung:
baselland-tourismus.ch/trueffel-events
061 927 65 44



2021 warf die Trüffelplantage in Wenslingen die erste Knolle ab, am 22. September 2023 ist sie Ziel der «Posamenter-Hochstamm-Wanderung»

Genusstipps

Läckerli, Wurst und Trüffelspäne

Entdecken Sie auf den folgenden Seiten unsere Veranstaltungstipps zur Genusswoche. Das ganze Programm und Detailinformationen werden auf den Seiten 10/11 und unter baselbieter-genusswoche.ch präsentiert.

Trüffelgenuss

Gasthof Schlüssel, Reinach

Geniesse ein unvergleichliches Menü rund um das «Ergebnis der von Jupiter abgeschossenen Blitze», die «Schwielen der Erde», das «Laster der Natur» – oder einfach Trüffeln. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

- Schlüssel-Trüffel-Trilogie
- Schokotrüffel

14. bis 23. September 2023, Di–Sa, 18–20.30 Uhr,
Fr. 77.– bis Fr. 96.–
Reservation: 061 712 33 00

Gasthof Schlüssel, Reinach
schluessel-in-reinach.ch

- Rindscarpaccio, Trüffelöl, Parmesanspäne, Salatbouquet.
- Linguini hausgemacht, Trüffelrahmsauce
- Kalbssteak, Trüffel-Portwein-Jus, Saisongemüse

Wurstseminar

Jenzer Fleisch und Feinkost AG, Arlesheim

Wirf einen Blick hinter die Kulissen der Metzgerei Jenzer und schau dir die Produktionsmöglichkeiten gut an, während wir dich in das Geheimnis der legendären Goldwürste einweihen. Dann legst du selber Hand an, um aus besten Zutaten deine eigene Wurst zu kreieren. Aus einem Kilo Fleisch wursten die Teilnehmer jeweils ihre selbstgewürzten Kreationen und nehmen sie natürlich mit nach Hause. Dazu erwartet

dich ein Apéro mit Ueli-Bier – und natürlich Würsten.

Wurstseminar mit Apéro und Betriebsführung
22.9.2023, 17–19 Uhr, Fr. 75.–
Tickets: goldwurst.ch/eventkalender

Jenzer Fleisch und Feinkost AG, Arlesheim
goldwurst.ch

Trüffelmenü

Gasthof Mühle, Aesch

Lokal und saisonal: Geniesst ein Trüffelmenü mit auserlesenen Zutaten. Wir zelebrieren die Baselbieter Genusswoche und haben passend zur Jahreszeit ein feines Trüffelmenü zusammengestellt:

- Entenleber-Schnitzel mit Trüffel, Apfel-Sellerie-Variation, Brioche oder vegetarische Alternative Noix-Gras-Terrine mit Trüffel
- Apfel-Sellerie-Variation, Brioche, Kalbsunterspalte, hausgemachte Nudeln, Kartoffel-Es-

puma, Trüffel oder vegetarische Alternative mit Onsen-Ei.
• Trüffel-Tiramisu

14.–24. September 2023
Mo–Sa, 18 Uhr

3 Gänge: Fr. 79.– / 3 Gänge vegetarisch: Fr. 60.– / 3 Gänge inkl. Weinbegleitung: Fr. 99.– (alle Gerichte auch einzeln erhältlich)
Reservation: 061 756 10 10

Gasthof Mühle, Aesch
gasthofmuehle.ch

Gourmet-Diner mit Bierbegleitung

Zum goldige Velo by Fermento Brewery und Sunny Happy Kitchen

Unser Fünf-Gang-Gourmet-Diner ist ein Esserlebnis für alle Sinne. Es besteht aus saisonalen Zutaten, darunter, natürlich: Trüffeln. Jeden Gang begleitet dabei ein preisgekröntes Bier von Raffaele De Nicola von der Fermento Brewery in Oberwil. Denn: Grossartiges Essen verdient grossartige Biere. Am Herd zaubert Profiköchin Janneke Peters, Inhaberin der Sunny Happy Kitchen in Aesch. Natürlich stellt

das Genussduo jede Kombination persönlich vor.

Gourmet-Diner mit Bierbegleitung
16. September 2023, 18–22 Uhr
Fr. 150.– inkl. Bier, Wasser und Kaffee. Tickets: fermento-brewery.com/events

Zum goldige Velo, Basel
sunnyhappykitchen.com

Verführerische Genussreise

Läckerli Huus AG, Frenkendorf

Lass dich verführen zu einer Reise für alle Sinne. Erfahre unsere Geschichten und wirf einen Blick in unsere Backstube. Beobachte unsere Chocolatiers bei der Zubereitung feinsten Schokoladekreationen, bei der jede Menge Handarbeit zum Zuge kommt. Und geniesse unsere legendären Köstlichkeiten. Unsere originalen Basler Läckerli verfeinern wir übrigens mit Baselbieter Kirsch.

Kostenlose Führung durch die Läckerli Huus Genusswelt
Eine Genussreise hinter die Kulissen
19./21. September 2023, 10–11 Uhr

Anmeldung mind. 2 Wochen vorher an:
genusswelt@laeckerli-huus.ch
Vermerk «Genusswoche».
Limitierte Teilnehmerzahl

Läckerli Huus AG, Frenkendorf
laeckerli-huus.ch/genusswelt

Der Edelpilz im Brunnmatt

Café Restaurant Brunnmatt, Liestal

Die Trüffel hält als edelster Speisepilz der Welt Einzug in Basel – und das Café Restaurant Brunnmatt widmet sich diesem. Während der Baselbieter Genusswoche geniesse Sie bei uns die unterschiedlichsten Trüffelkreationen.

Der Höhepunkt wird unser Trüffelmenü am 23. September 2023 mit einem Konzert der Steppin' Stompers. Der Vorverkauf läuft bereits – sichern Sie sich schnellstmöglich Ihre Tickets für dieses einzigartige Event.

18.–24. September, 11.30–13.30 Uhr
23. September 11.30–20 Uhr
(mit Konzert der Steppin' Stompers, ab 18 Uhr)

ab Fr. 8.–
Reservation: 061 927 57 71

Café Restaurant Brunnmatt, Liestal
cafe-restaurant-brunnmatt.ch

Mittagsmenü mit Trüffel

Cafeteria Bienetäli, Liestal

Trüffel zum Zmittag? Willkommen in der Cafeteria Bienetäli der Psychiatrie Baselland. Wir verwöhnen euch während dreier Tage mit gluschtigen Trüffel-Mittagsmenüs. Am ersten Tag stehen Fleisch und Trüffeln im Mittelpunkt, am zweiten zaubern unsere Lernenden Pasta mit Trüffeln und bereiten diese frisch vor dem Gast zu. Und am dritten Tag laden wir euch zum Mittags-Barbecue mit Trüffeln ein.

19.–21. September 2023
11.30–13.45 Uhr, ab Fr. 18.50
Reservation: 061 553 60 82

Cafeteria Bienetäli, Liestal
pbl.ch

Trüffeln in sechs Gängen

Simply im Rössli, Laufen

Ein Trüffelmenü, in dem die Spezialität des Jahres von A bis Z in jedem Gang Bestandteil ist? Unser Trüffelmenü in sechs Gängen wird zum unvergesslichen Trüffelerlebnis. Dafür verarbeiten wir die Trüffel dezent in allen Gängen und den unterschiedlichsten Formen. Dazu servieren wir euch die passenden Weine, wobei Region und Saison wie immer im «Simply im Rössli» eine zentrale Rolle spielen.

Trüffelmenü in 6 Gängen
23. September 2023
18.30–23 Uhr, Fr. 145.–
inkl. Wasser & Kaffee
Reservation: 061 761 61 60

Simply im Rössli, Laufen
simplygastro.ch

Trüffel – ihre Aromen & Interpretationen

Restaurant Seegarten

im Park im Grünen, Münchenstein

Das Restaurant Seegarten im Park im Grünen zelebriert während der gesamten Baselbieter Genusswoche jeweils abends ein 4-Gänge-Menü mit Trüffeln aus der Region. Die Trüffel dient mit ihren vielschichtigen Aromen als Basis für Interpretationen, die unsere Küche mit weiteren Lebensmitteln, verspielt kombiniert, die der Aromawelt der Trüffel nahekommen. Schon mal was von Huitlacoche oder dem Trüffel der Meere,

Pepper Dulse, gehört? Begleite uns einen Abend lang auf dieser Reise durch die Trüffelaromen!

4-Gänge-Menü mit Fleisch/Fisch
Fr. 82.–/4-Gänge-Menü vegetarisch: Fr. 75.– (exklusiv Getränke)

14.–24. September 2023, abends
Reservation: 058 575 80 00
seegarten-restaurant.ch/reservation

Rest. Seegarten im Park im Grünen
seegarten-restaurant.ch



Baselbieter Bierwanderung Sissach



Prost, liebe Bierwander-Fans! Erlebe auch du die abenteuerliche Bierdegustation auf Baselbieter Wanderwegen. Sechs spritzige Mikrobrauereien aus dem Baselbiet verwöhnen dich auf einer Wanderstrecke auf sieben Kilometern in und um Sissach mit ihren feinsten Gerstensaftkreationen. Hans Spielmann, stimme deine Fidel «vo Schönebuech bis Ammel» – aber bitte nur mit Bier!

Baselbieter Bierwanderung
16. September 2023, Startzeiten zwischen 10 und 13.30 Uhr
Fr. 79.– inkl. 14 x 1,5 dl Gerstensaftkreationen, 3-Gang-Geniessermenü an drei Stationen entlang der Route, Wegbeschreibung und die Erinnerung an einen unvergesslichen Tag.

Start: Primarschule «Dorf»,
Ziel: Imhof Wein- und Obstbau in Sissach.

baselbieter-bierwanderung.ch

Trüffelmarkt Liestal Rathausstrasse, Liestal



Der Liestaler Trüffelmarkt hat sich in kurzer Zeit zu einem unverzichtbaren Treffpunkt für Gourmets entwickelt. Über 20 Ausstellerinnen und Aussteller bieten im Stedtli ihre kostbaren Produkte feil. Die frischen Trüffeln werden direkt vom Produzenten an die Verbraucherin verkauft – ohne Zwischenhändler. In der ganzen Schweiz finden nur wenige Trüffelmärkte im Herbst statt; Liestal ist durch sein Ambiente im male-

rischen Stedtli einer der schönsten. Vor dem Regierungsgebäude werden zudem frische Trüffelspezialitäten auf dem OFYR-Rundgrill frisch zubereitet.

Trüffelmarkt
Liestal, Rathausstrasse
23. September 2023, 8–16 Uhr
gourmet-trueffel.ch

Genusszirkel Liestal, 21. September 2023

Zirkel der Genüsse

Keine Sorge, der Genusszirkel ist kein klandestines Bündnis in Liestals Untergrund. Vielmehr ist er einer der Höhepunkte der diesjährigen Baselbieter Genusswoche.



«Trüffel, diese hochwertige, köstliche Delikatesse, wächst praktisch vor unserer Haustür; was für ein Segen!»

Daniel Spinler
Stadtpräsident von Liestal und Vorstand IG Baselbieter Genusswoche

Drei Restaurants, drei Gruppen, drei Gänge: Der Genusszirkel kehrt nach Liestal zurück, um für ein kulinarisches Erlebnis der besonderen Art zu sorgen. Sei dabei, wenn die Restaurants Farnsburg, Guggenheim und Kaserne Liestals schmackhafteste Seite zelebrieren. Selbstredend kommt auch die Spezialität des Jahres zum Zug. Geniesse in jedem der drei Restaurants einen Gang und während dem Abend eine Portion musikalische Unterhaltung durch Flavian Graber und Childish, Wissenswertes zur Trüffel und ein Amuse-Bouche von Liestals Stadtführerinnen mit ihren Geschichten und Anekdoten. Die Stadtführer begleiten dich auch von Restaurant zu Restaurant. Die kurzen Spaziergänge sind der optimale Appetizer für den nächsten Gang.

Genusszirkel Liestal

Donnerstag, 21. September 2023, Restaurants Farnsburg, Guggenheim und Kaserne
Treffpunkt: Museum.BL
18–22 Uhr. Fr. 99.– inkl. 3-Gang-Menü, Getränke, Unterhaltung, «Stadtführung»

Detailinformationen und Anmeldung:
baselland-tourismus.ch/genusszirkel
061 927 65 44

Wettbewerb

Wir verlosen 2 x 2 Tickets für den Genusszirkel in Liestal.
baselland-tourismus.ch/genusszirkel
Teilnahmeschluss ist der 5. September 2023.
Viel Glück!

«Kitchen on Fire» Waldenburg, 23. September 2023

Der Nachwuchs lässt die Funken sprühen

Feuer, Rauch und Funkenschlag: In Waldenburg geht es heiss her, wenn am 23. September 2023 die «Kitchen on Fire» steht. Unter freiem Himmel sorgen die angehenden Koch- und Servicepros für zünftigen Genuss und eine ordentliche Prise Spektakel.

Wenn ein Element zum Baselbiet gehört, dann ja wohl das Feuer, denke man nur an den Chienbäse. Noch archaischer als der weltweit einzigartige Brauch ist das Kochen auf offener Flamme. Genau um diesen Brauch dreht sich ziemlich viel, wenn GastroBaselland nach Waldenburg zur «Kitchen on Fire» rund ums Törlä lädt. Und zwar nicht mit seinen gefeierten Profis, sondern mit dem Nachwuchs, den Lernenden aus Koch- und Servicefach – oder eben: Den Gefeierte von morgen.

Kitchen on Fire – Lernende begeistern am Feuer

23. September 2023, 16 Uhr, Stedtli Waldenburg, Fr. 100.– inkl. 3-Gang-Menü und Getränke. Selbstverständlich mit Vegi-Variante.

Detailinformationen und Anmeldung:
baselland-tourismus.ch/kitchenonfire
061 927 65 44



«Wir sind stolz auf unseren Gastronachwuchs: Mit dem Event stellen wir unseren Nachwuchs und das Thema Feuer in den Mittelpunkt.»

Fabienne Ballmer
Präsidentin GastroBaselland und Vorstand IG Baselbieter Genusswoche



«Regionale Produkte liegen mir am Herzen. Darum macht es Freude, dieses Thema während der Baselbieter Genusswoche zu fördern.»

Ramona Walter
Projektleiterin Baselbieter Genusswoche

Das ganze Programm entdecken

Jetzt reservieren und geniessen



Scanne den nebenstehenden Code und entdecke die gesamte Baselbieter Genusswoche
Detailinformationen zu den Veranstaltungen unter baselbieter-genusswoche.ch
oder 061 927 65 44

Genussmenüs

Genusswochemenü in drei bis fünf Gängen – gespickt mit der Spezialität des Jahres

14.9.–24.9.23, 18–24 Uhr

Bad Bubendorf Hotel, Wintergarten

Bubendorf
Reservation unter 061 935 55 55
badbubendorf.ch

Genusswochemenü in drei bis fünf Gängen

14.9.–24.9.23, Di–Sa, 18–24 Uhr

Bad Bubendorf Hotel, Osteria Tre

Bubendorf
Reservation unter 061 935 55 55
badbubendorf.ch

Genusswochemenü im Zeichen der Trüffel

14.9.–24.9.23, Mi–Sa, 18–21 Uhr

Restaurant Ochsenack, Reinach

Reservation unter 061 262 21 12
ochsenack.ch

Genusszeit – Trüffelzeit, klassische Vorspeise mit Ei mit Trüffel und Trüffelravioli

14.9.–23.9.23, Di–Sa, 18–21.00

Restaurant Gartenstadt, Münchenstein

Reservation unter 061 411 66 77
restaurantgartenstadt.ch

Genusswochemenü rund um die Trüffel

14.9.–23.9.23, Di–Sa, 18–20.30 Uhr

Gasthof Schlüssel, Reinach

Reservation unter 061 712 33 00
schluessel-in-reinach.ch

Genusswochemenü mit Trüffeln

14.9.–24.9.23, ab 18 Uhr

Gasthof zum Ochsen, Arlesheim

Reservation unter 061 706 52 00
oder gasthof@ochsen.ch
ochsen.ch

Trüffelmenü mit auserlesenen Zutaten

14.9.–24.9.23, Mo–Sa, ab 18 Uhr

Gasthof Mühle, Aesch

Reservation unter 061 756 10 10
gasthofmuehle.ch

Einzigartige Geschmackserlebnisse mit einem Hauch Trüffel

14.9.–24.9.23, 11.30–13.30 Uhr

Alters- und Pflegeheim Frenkenbündten, Liestal

Reservation unter 061 927 17 70
frenkenbuedten.ch

Baselbieter Burgerfestival

14.9.–23.9.23, 18–22 Uhr

Restaurant Kaserne, Restaurant Pantheon, Wirtschaft zur Waage, Liestal und Muttenz

Reservation direkt in den Restaurants
oder unter 061 816 60 20
bruederli.com

Trüffelgenuss am Mittag (Tag 1. Fisch mit Trüffel, Tag 2. Pasta mit Trüffel, Tag 3. Barbecue mit Trüffel)

19.9.–21.9.23, 11.30–13.45 Uhr

Cafeteria Binentäli, Psychiatrie Baselland, Liestal

Reservation unter 061 553 60 82
pbl.ch

Verschiedene Kreationen mit Trüffel – Zusätzlich am 23.9. ein Trüffelmenü mit Konzert der Steppin' Stompers

18.9.–24.9.23, 11.30–13.30 Uhr (23.9. bis 20 Uhr)

Café Restaurant Brunnmatt, Liestal

Reservation unter 061 927 57 71
cafe-restaurant-brunnmatt.ch

Trüffel – ihre Aromen & Interpretationen, 4-Gänge-Menü

14.9.–24.9.23, Di–So, 18–22 Uhr

Restaurant Seegarten, Münchenstein

Reservation unter 058 575 80 00
oder restaurant.seegarten@migrosbasel.ch
oder seegarten-restaurant.ch/reservation

Events

BLKB bei uns in Pratteln – Ein Jahr nach dem ESAF

26.8.23, 14–22 Uhr

Bredella-Areal, Pratteln

blkb.ch/blkb-bei-uns

Lange Tafel Sissach

9.9.23, 15–22.30 Uhr

Hauptstrasse Sissach

blkb.ch/blkb-bei-uns

Auftakt Baselbieter Genusswoche

14.9.23, 18.30 Uhr

Landgasthof Farnsburg, Ormalingen

IG Baselbieter Genusswoche, Reservation unter: baselland-tourismus.ch/trueffel-events

Individuelle Trüffel-Fondue-Wanderung mit Fondue-Rucksack

14.9.–24.9.23, Di bis Fr, 8–12 Uhr
und 14.–18.30 Uhr, Sa, 8–15 Uhr

RegioKäse, Gelterkinden/Waldgrotte Buus

Reservation unter: baselland-tourismus.ch/fonduerucksack/regiokaese.ch/waldgrotte.ch

Gemeinsames Zwetschgenrösten für Jung und Alt

14.9.23, 14.15–16.45 Uhr

Alters- und Pflegeheim Frenkenbündten, Posamenter Gmbh, Liestal

posamenter.ch

Veranstaltungen mit Trüffeln sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.

Faszination Trüffel im Ebenrain-Mittagsmenü

15.9.23, 12–13.30 Uhr

Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung, Sissach

Reservation unter 061 552 21 21
ebenrain.ch

Wild fermentierte Getränke (Workshop)

15.9./22.9.23, 14–16 Uhr

Mimmis Kombucha, Basel

Anmeldung unter kontakt@mimmis-kombucha.ch,
oder 079 335 18 60
mimmis-kombucha.ch

Eptiger Gnussmärt

16.9.23, 10–22 Uhr

Frauenverein Eptingen, Eptingen

eptiger-gnussmart.ch

Lange Tafel Laufen

16.9.23, 15–24 Uhr

IG Baselbieter Genusswoche, Laufen

baselland-tourismus.ch/langetafellaufen

Ein Abend rund um die Trüffel

16.9.23, 18 Uhr

Restaurant Krone, Sissach

Reservation unter 061 460 01 01
oder info@krone.ch
krone.ch

Gemeinsames Zwetschgenrösten und genussvoll Dinieren

16.9.23, ab 14–20 Uhr

Anmeldung bitte bis 11. September 2023
unter 079 203 81 43 oder info@posamenter.ch

Posamenter GmbH, Oltingen

posamenter.ch

Gourmet-Diner mit Bierbegleitung

16.9.23, 18–22 Uhr

Zum goldige Velo Fermento Brewery, Basel

Anmeldung bis 13.9. unter 076 298 29 65
oder Tickets: fermento-brewery.com/events

Baselbieter Bierwanderung Sissach

16.9.23, 10–13.30 Uhr

Das Chuchichaeschli, Sissach

Tickets unter baselbieter-bierwanderung.ch

Trüffel-Genuss-Event auf Trüffelplantage

17.9.23, 14–17 Uhr

IG Baselbieter Genusswoche, Gourmet-Trüffel, Hemmiken, Tickets unter: baselland-tourismus.ch/trueffel-events

Fermentierkurs mit Verkostung

18.9.23, 18–21 Uhr

Mimmis Kombucha, Basel

Anmeldung unter kontakt@mimmis-kombucha.ch
oder 079 335 18 60
mimmis-kombucha.ch

Kostenlose Führung in der Genusswelt Lächerli Huus

19. und 21.9.23, jeweils 10–11 Uhr

Lächerli Huus, Frenkendorf

Anmeldung bis jeweils 2 Wochen vorher
ausschliesslich per E-Mail mit dem
Betreff «Genusswoche» an
genusswelt@laeckerli-huus.ch
laeckerli-huus.ch

Genusszirkel (kulinarische Reise durch drei Restaurants)

21.9.23, 18–22 Uhr

IG Baselbieter Genusswoche, Liestal

Tickets unter: baselland-tourismus.ch/genusszirkel

Herbst-Kochevent

21./22.9.23, 18–22.30

Basler Kochtopf, Oberwil

Anmeldung unter info@baslerkochtopf.ch
oder 079 211 23 68 baslerkochtopf.ch

Wanderung mit Besuch und Züerli auf einem Trüffelhof in Wenslingen

22.9.23, 16–18.30, Treffpunkt Oltingen
Schulhaus

Posamenter GmbH

Anmeldung bis drei Tage vorher
unter 079 578 86 02 oder per E-Mail
an: info@posamenter.ch posamenter.ch

Baselbieter
Genusswoche

14. bis 24. September 2023

Betriebsführung und Wurstseminar

22.9.23, 17–19 Uhr

Jenzer Fleisch und Feinkost AG, Arlesheim

Anmeldung online unter goldwurst.ch

Kitchen on Fire – Lernende begeistern am Feuer

23.9.23, 16 Uhr

Stedtli Waldenburg, Waldenburg

baselland-tourismus.ch/kitchenonfire

Kulinarisches Erbe der Region wandernd kennenlernen

23./24.9.23, jeweils 10.30–16.30

Wandersinn, Aesch

wandersinn.ch

Trüffelabend

23.9.23, 18.30–23.00

Simply im Rössli, Laufen

Reservation unter 061 761 61 60
simplygastro.ch

Trüffelmarkt

23.9.23, 8–16 Uhr

Gourmet-Trüffel/Stedtli Bier, Liestal

gourmet-trueffel.ch

Bäckerbrunch beim Aussichtsturm

24.9.23, 10–14.30 Uhr

Liestal Tourismus/Bäcker-Confiseure Regio Basel, Liestal

Tickets unter: baselland-tourismus.ch/baekerbrunch und im Poete-Näscht Liestal

Gemeinsames Zwetschgenrösten

Diverse Daten

Posamenter GmbH, Gelterkinden

posamenter.ch

Genusswoche Basel – diverse Events

14.–24.9.23

GenussStadt Basel, Basel

genussstadtbasel.ch



Sängerin Anna Rossinelli wird mit ihrer Band die Gäste begeistern.

Partner

«BLKB bei uns»

Die BLKB ist nicht nur die Bank der Region Nordwestschweiz; mit «BLKB bei uns» besucht sie ihre Kundinnen und Kunden sozusagen vor deren Haustür. «BLKB bei uns» ist im Spätsommer 2023 zu Gast in Pratteln (26.8.), Sissach (9.9.) und Laufen (16.9.).

Die BLKB mit ihren 24 Niederlassungen ist so nahe wie keine andere Bank in der Region. Zudem ist sie seit ihrer Gründung vor über 150 Jahren fest verbunden mit dem Baselbiet. Sie setzt sich für eine nachhaltige wirtschaftliche und gesellschaftliche Entwicklung in der Region ein. Und diese wiederum kann sich auf die lokale Verankerung und das gesellschaftliche Engagement ihrer Bank verlassen.

Das Baselbiet in Bewegung

Dass es die Region zu feiern versteht, hat sie am ESAF in Pratteln im vergangenen Jahr eindrücklich bewiesen. Auch wenn die Veranstaltungen «BLKB bei uns» nicht mit den Dimensionen des



Sonia Kälin als Moderatorin in Pratteln

ESAF vergleichbar sind, stehen wie beim ESAF der Austausch und das Zusammensein mit der Bevölkerung im Vordergrund – nach dem Motto «3G»: gemeinsam festen, gemeinsam feiern und gemeinsam geniessen.

Die Veranstaltungen in Pratteln, Sissach und Laufen sind öffentlich. Die Bevölkerung kann sich auf spannende Beiträge von Meinungsmachern aus Politik und Gemeinde freuen. Zudem kann sie in einem Online-Voting über ihr favorisiertes Projekt abstimmen, welches die BLKB finanziell unterstützt und das einen nachhaltigen positiven Einfluss auf die Gemeinde hat.

Kulinarisches Wohl, musikalische Genüsse

Dorfvereine und die lokale Gastronomie sorgen für das kulinarische Wohl und löschen jeden Durst – in Laufen und Sissach sogar in Form einer langen Tafel im Stedtli respektive in der Begegnungszone. Überdies lädt ein attraktives Rahmenprogramm mit Topact Anna Rossinelli und der aufblühenden Basler Band Florias zu musikalischen Genüssen.

Moderiert wird die Veranstaltung in Pratteln von der ehemaligen Schwingerkönigin und SRF-Donnschtig-Jass-Schiedsrichterin Sonia Kälin. In Sissach und Laufen ist die charmante Stimme der Telebasel-Moderatorin Susanne Hueber zu hören. Gross und Klein sind in Pratteln, Sissach und Laufen bei «BLKB bei uns» herzlich willkommen.

«BLKB bei uns» auf einen Blick

Pratteln, 26. Aug. 2023, 15–22 Uhr
Festgelände im Bredella-Areal, Hohenrainstrasse 10., Moderation: Sonia Kälin, musikalische Unterhaltung u.a. Anna Rossinelli und Florias.

Sissach, 9. Sept. 2023, 15–22 Uhr
Festgelände in der Begegnungszone mit langer Tafel, Moderation: Susanne Hueber, musikalische Unterhaltung u.a. Anna Rossinelli und Florias.

Laufen, 16. Sept. 2023, 15–24 Uhr
Festgelände im Stedtli mit langer Tafel, Moderation: Susanne Hueber, musikalische Unterhaltung u.a. Anna Rossinelli und Florias.

Detailinformationen unter:
blkb.ch/blkb-bei-uns
baselbieter-genusswoche.ch

Grosser Wettbewerb Kitchen on Fire

Gewinnen Sie Tickets für «Kitchen on Fire» – ein Festival der feurigen Kochkunst

Feuer, Rauch und Funkenschlag: In Waldenburg geht es heiss her, wenn am 23. September 2023 die «Kitchen on Fire» steht. Unter freiem Himmel sorgen Basellands angehende Koch- und Servicepros für zünftigen Genuss und eine ordentliche Prise Spektakel. Gewinnen Sie mit etwas Glück 4 x 2 Tickets im Wert von je Fr. 100.– inkl. 3-Gang-Menü und Getränke (Vegi-Variante erhältlich).

Kitchen on Fire – Lernende begeistern am Feuer
23. September 2023, 16 Uhr
Stedtli Waldenburg



blkb.ch/blkb-bei-uns

Eine Partnerschaft, die Früchte trägt

Seit mehreren Jahren gehen die BLKB und Baselland Tourismus gemeinsame Wege – damit Geniesserinnen und Food-Aficionados stets auf ihre kulinarischen Kosten kommen. Daneben setzt sich die BLKB für eine nachhaltige wirtschaftliche und gesellschaftliche Entwicklung in der Region ein.

Baselland Tourismus fördert nachhaltige Angebote wie die Baselbieter Genusswoche und engagiert sich beim Nachhaltigkeitsprogramm «Swisstainable», das die Bedürfnisse von Gästen, lokaler Bevölkerung und Umwelt in ein harmonisches Verhältnis bringt.

blkb.ch/nachhaltigkeit
baselland-tourismus.ch/nachhaltigkeit



In Laufen warten feine Produkte von rund 30 lokalen und regionalen Anbietern.





Lange Tafel Laufen, 16. September 2023

Genussspektakel in Laufen

120 Meter misst der längste Tisch an der Baseltaler Genusswoche. Die «Lange Tafel» verwandelt das Städtli von Laufen nach dem Premierenerfolg 2022 am 16. September 2023 in ein Schlemmerparadies. Mit rundweg allem, was das Gourmetherz begehrt. Und noch mehr.

Die Vorfreude ist gross in Laufen. Nicht nur, weil man die Besucherinnen und Besucher mit dem Besten verköstigt, was die Region an kulinarischen Schätzen hergibt. Sondern auch, weil Laufen eine Gastgeberin ist, wie sie im Buche steht: sympathisch, zuvorkommend und mit einer wunderbaren Kulisse.

Das Städtli von Laufen ist der perfekte Schauplatz für dieses opulente Mahl an dieser noch viel opulenteren Tafel, 120 Meter, Tisch an Tisch, das lässt sich sehen und erzeugt eine einmalige Stimmung. Hier werden, und das ist jetzt keineswegs zu dick aufgetragen, Fremde zu Freunden. Denn was verbindet, ist die Freude am Genuss, und an dem wird es nicht mangeln.

Rund 30 lokale und regionale Anbieter putzen sich für dich heraus, um ihre Spezialitäten zu kredenzen. Der Vielfalt sind dabei

kaum Grenzen gesetzt, Raclette, Cordonblö, Glace; Gegrilltes, Süsses in allen Variationen, Pasta und natürlich alles gegen den Durst. Inklusive Sirupbar. Da bleibt keine Vorliebe unbefriedigt. Untermalt wird das fröhlich-lukullische Beisammensein von Livemusik. Und auch die verspricht jede Menge Genuss. Oder, Anna Rossinelli?

Lange Tafel Laufen

16. September 2023, 15 bis 24 Uhr

Detailinformationen:

baselland-tourismus.ch/langetafellaufen
(es braucht keine Tickets, die Gäste wählen und bezahlen ihre Speisen und Getränke vor Ort)

Unterstützt durch:



«Mit der Langen Tafel bereiten wir dem Bijoux Laufen jene Bühne, die es längst verdient; lasst euch das nicht entgehen.»

Daniel Neuschwander
Stadt Laufen

Christian Borer
Gewerbeverein
KMU Laufental

Schweizer Salinen

Tomate-Mozzarella zweipunktnull

Ein Trüffelsalz haben die Schweizer Salinen zwar (noch) nicht im Sortiment. Dafür aber gleich drei neue Würzmischungen. Und die haben es in sich. Sie sind nämlich bio, 100 Prozent Schweiz, verflüchtigt lecker – und lediglich der Anfang.

Das Salz in der Suppe der Baseltaler Genusswoche sind die Schweizer Salinen ohnehin. Denn ohne Salz kein Genuss, so einfach. Und um ebendiesem Genuss dreht sich auch alles bei ihrem neuesten Produkt: Würzmischungen. Mit Biokräutern und anderen Gewürzen aromatisiertes Sel des Alps aus den Salzminen von Bex. Vollendet zu einer genussvollen Harmonie aus Aroma und ordentlich Umami – natürlich in den beliebten Kartonstreuern.

Den Anfang machen die Geschmacksrichtungen «Fleisch» und «Kartoffeln» sowie «Tomate & Mozzarella». Stell dir einen behaglichen Sommerabend vor, ein laues Lüftchen, auf dem Grill brutzelt der Hauptgang, und deine Gäste staunen über diesen raffiniert gewürzten Tomaten-Mozzarella-Salat. Verrätst du ihnen dein Geheimnis? Oder stellst du den Streuer zum Finishen einfach auf den Tisch?

Weitere Geschmacksrichtungen folgen nach und nach – Raclette, Gemüse, Salat? Lass dich überraschen. Apropos: Überraschend wird's kurz nach der Genusswoche. Am 20. September und 1. Oktober 2023 eröffnen die Schweizer Salinen ihr neues Besuchszentrum in Schweizerhalle mitsamt neuem Café und Shop.

Schaut rein, geht dem weissen Gold auf Tuchfühlung, entdeckt das neue Café und probiert unsere neuen Kräutersalze auf originalen Zweifel-Chips. Die sind nämlich der ide-

ale Träger für die neuesten Kreationen. Also nicht verpassen. Mit Führungen, vielen Überraschungen und Kinderprogramm.



Tomate-Mozzarella, Kartoffeln und Fleisch sind nur der Anfang; schon bald werden noch mehr neue Würzmischungen der Schweizer Salinen erhältlich sein.

Save the Date
30. September bis
1. Oktober 2023

Eröffnung Besuchszentrum
Schweizerhalle Pratteln

Alle Infos unter:
salina-helvetica.ch



Impressum

Baselland entdecken
Das Tourismusmagazin

Auflage
150'000 Exemplare

Redaktion
Lucas Huber
lucashuber@gmx.net

Frontseite
Mit viel Herzblut dabei: Frau Karrer
in der Konditorei Café Kern Laufen

Herausgeber
Baselland Tourismus
Hardstrasse 1, 4133 Pratteln
Tel. 061 927 65 44
info@baselland-tourismus.ch
baselland-tourismus.ch

Inserate & Publireportagen
Baselland Tourismus
Michael Kumli
Hardstrasse 1, 4133 Pratteln
Tel. 061 927 65 44
info@baselland-tourismus.ch

Gestaltung
Traktor Grafik, Münchenstein
traktorgrafik.ch

Druck
Swissprinters AG, Zofingen

Hauptpartnerin
Baselland Tourismus

BLKB
Was morgen zählt

Baselland Tourismus ist als Dachorganisation der touristischen Leistungsträger und der lokalen Verkehrsvereine für die Förderung des Tourismus im Baseltal zuständig. Die Organisation mit kantonalem Leistungsauftrag sorgt für den gemeinsamen Marktauftritt, engagiert sich in der Entwicklung touristischer Dienstleistungen und ist Anlaufstelle für Gästeanfragen aller Art.



Kulinarisches Abschlussfest für die ganze Familie

Das krönende Finale der Baselbieter Genusswoche bildet der Bäckerbrunch beim Aussichtsturm in Liestal. Am 24. September 2023 sorgt der Bäckernachwuchs für Genuss in allen Facetten. Versprochen: Es wird bunt, vielfältig, verspielt, musikalisch – und natürlich so richtig schmackhaft.

Der Schleifenberg hoch über Liestal bildet das stilvolle Setting für den krönenden Abschluss der Baselbieter Genusswoche: den Bäckerbrunch. Die Baselbieter Bäckerinnen und Confiseure legen sich mächtig ins Zeug, um euch nicht nur Gutes, sondern das Beste aufzutischen. Der Bäckerbrunch feiert am letzten Tag der Genusswoche Premiere – und wird dank einer schier endlosen Auswahl an Spezereien und ausgelassener Stimmung zum erinnerungswürdigen Erlebnis für Gross und Klein.

«Das wird ein kulinarisches Fest für die ganze Familie», sagt Reto Ziegler. Denn am Fusse des Aussichtsturms isst es sich dank des Bäcker- und Confiseurinnen-Nachwuchses, der hier im Mittelpunkt steht, nicht nur vorzüglich; Kinder kommen auf dem Spielplatz mindestens ebenso auf ihre Kosten. Was übrigens auch für die Musikfans gilt. Die Alphorngruppe Enzian und die Örgeli Freaks sorgen für musikalische Unterhaltung.

Bäckerbrunch
24. September 2023, 10–14.30 Uhr, Fr. 39.–

Detailinformationen und Anmeldung:
baselland-tourismus.ch/baeckerbrunch
oder 061 927 65 44



«Der Bäckerbrunch wird für alle der Genussgipfel auf dem Liestaler Gipfel.»

Dominik Wunderlin
Vorstand IG Baselbieter Genusswoche

Wettbewerb

Wir verlosen 2 x 2 Plätze für den Bäckerbrunch vom 24. September 2023 in Liestal. Teilnahme unter:
baselland-tourismus.ch/baeckerbrunch
Teilnahmeschluss ist der 5. September 2023
Viel Glück!

Die Bäcker- und Confiseurmeister und Liestal Tourismus laden zum Brunch auf dem Schleifenberg: (v.l.n.r.) Urs Eggimann, Marcel Wunderlin, Beat Thommen (alle Liestal Tourismus) Reto Ziegler (Verband Bäcker-Confiseure Regio Basel).

Süsse Versuchung, knuspriges Brot



Lernende der Bäckerei Grellinger, Reinach

Offene Backstuben, Schoggi-Giessen, Torten-Workshops: Die Bäckerwoche bereichert die Baselbieter Genusswoche mit Herzhaft-süss-knusprig-Cremigem aus Ofen und Spritzbeutel. Das erwartet euch:

Leckerly-Schloss bauen

Baue in der ältesten Biscuit-Manufaktur der Schweiz dein eigenes Leckerly-Schloss.
16. September 2023, 10.30–12 Uhr
Fr. 60.– pro Person/Fr. 30.– pro erwachsene Begleitperson (ohne Burgenbau).
Jakob's Basler Leckerly, Basel
Anmeldung bis 6. September 2023 an info@baslerleckerly.ch

Bäckerei-Workshops

- **Urdinkelzopf und Sauerteig**
19. und 20. September 2023,
jeweils 19–ca. 21.30 Uhr
- **Glace und Torte**
21. und 22. September 2023,
jeweils 19–ca. 21.30 Uhr
Fr. 85.– inkl. Apéro und B'haltis
Konditorei Buchmann AG, Münchenstein
Anmeldung bis 15. September 2023 an dominique.buchmann@konditorei-buchmann.ch

Konditorei Kern in Laufen

Genussstand an der Langen Tafel im Stedtli Laufen: 16. September 2023, 15 bis ca. 24 Uhr
Kern Konditorei-Café GmbH, Laufen

Marzipanfiguren modellieren

Gemeinsam modellieren wir in unserem Workshop Marzipanfiguren nach Anleitung von Dominic Flubacher. Mit Apéro. Geeignet für Kinder ab 10 Jahren.
20. September 2023,
14–17 Uhr, Fr. 45.–
Confiserie Flubacher GmbH, Muttenz
Anmeldung bis 11. September 2023 an info@confiserie-flubacher.ch

Läckerli-Workshop

21. September 2023
Fr. 50.– pro Person
Confiserie Bachmann, Basel
Anmeldung bis 14.09.2023 bei info@confiserie-bachmann.ch

Süssteig-Workshop für Kinder

20. September 2023
14–17 Uhr, Fr. 30.–
Ziegler Brot AG, Produktion
Rheinstrasse 91, Liestal
Anmeldung bis 14. September 2023 an reto.ziegler@zieglerbrot.ch

Schoggitafeln giessen, verpacken und mitnehmen

20. September 2023
13.30–15.30 Uhr
Café Caprice, Sissach, Fr. 60.–
Gunzenhauser Bäckerei und Konditorei AG, Sissach
Anmeldung bis 14. September 2023 an sonja.gass@gunzenhauser-beck.ch

Praliné-Workshop

20. und 21. September 2023
jeweils 18–20 Uhr
Fr. 80.– (inkl. 500g Pralines)
Confiserie Aebischer, Liestal
Anmeldung bis 3. September 2023 an confiserie.aebischer@bluewin.ch

Zopfback- und Rosenbrot-Workshop

19. und 23. September 2023, jeweils 8–11 Uhr
Fr. 45.– inkl. Kaffee und Gipfeli
Bäckerei Gaugler AG, Pratteln
Anmeldung bis 13. September 2023 an augst@gauglerbrot.ch

Hinter den Kulissen

- **Pralinen-Workshop**
inkl. Rundgang und Apéro
16. September 2023 14–16 Uhr, Fr. 80.–
- **Degustation «Traumpaar Schokolade und Wein» in Zusammenarbeit mit «Musik & Wein»**
18. September 2023, 17–20 Uhr, Fr. 30.–
- **Kinderworkshop «Tierische Cake Lollys»**
20. September 2023, 14.30–16 Uhr
ab 8 Jahren, Fr. 25.–
- **Führung durch die Confiserie Brändli**
21. September 2023, 9.15–11 Uhr, Fr. 25.–
Confiserie Brändli AG, Basel
Anmeldung an info@braendli-basel.ch

Detailinformationen zu den Veranstaltungen:
baselbieter-genusswoche.ch
> Programm 2023 > Bäckerwoche



«Ein spannendes Programm für Gross und Klein.»

Reto Ziegler
Präsident Bäcker-Confiseure Regio Basel
und Vorstand IG Baselbieter Genusswoche



EBENRAINTAG 2023
Energie – ein Geschenk der Natur.

3.9.2023 10–18 UHR SISSACH

Wie die Genüsse von morgen entstehen

Energie ist unser Lebensnerv, ob als Kaffee oder Powermuesli: Gesundes, feines Essen gibt uns Energie für den ganzen Tag. Energie fliesst aber auch in die Produktion dieser Lebensmittel, ob für den Traktor oder den Melkroboter. Doch fossile Energie setzt Treibhausgase frei und ist endlich; Alternativen müssen her.

Unter dem Titel «Energie – ein Geschenk der Natur» zeigen wir am Ebenraintag 2023 anschaulich, wie wir auf nachhaltige Energie in Landwirtschaft und Ernährung setzen – mit Drohnen, einem E-Traktor und Biogas aus Gülle. Wir bringen Sie ins Schwitzen (bei der Stromproduktion mit Muskelkraft) und zum Geniessen (auf dem reichhaltigen Bauernmarkt). Daneben: Ponyreiten, Kutschenfahrten, Strohbürg, Streichelzoo, Rundgänge durchs Schloss Ebenrain und vieles mehr.

Ebenraintag, 3. September 2023, 10–18 Uhr, Sissach
ebenrain.ch

Tipp: Der Ebenrain ist eben auch fein, darum schau rein: ebenfein.ch mit leckeren Baselbieter Rezepten.



Läckerli Huus
BASLER ORIGINAL

Erlebnis Genusswelt
Individuell oder geführt

Läckerli Atelier
Selbst gemacht und handverziert

Besuchen Sie die Lächerli Huus Genusswelt und das Lächerli Atelier bei uns in Frenkendorf.

Weitere Infos und Anmeldung

Läckerli Huus AG, Flachsackerstrasse 50, CH-4402 Frenkendorf
Tel. +41 61 264 23 00, genusswelt@laeckerli-huus.ch www.laeckerli-huus.ch

Salina Helvetica

Erlebe das Salz.

Das Salzerlebnis für die ganze Familie.

Taucht mit uns ein in die faszinierende Welt des Schweizer Salzes. Jetzt neu in Schweizerhalle.




Ab August 2023 geöffnet.
salina-helvetica.ch

Ein Angebot der Schweizer Salinen.



LUST AUF

Schoggi?

Feinste Pralinés und Truffes, edle Tafelschokoladen, Kugeln mit zartschmelzender oder alkoholhaltiger Füllung, Bruchschokolade, Branchlis und saisonale Produkte.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



Salinenstrasse 72
4133 Pratteln
schoggihuesli.ch

SCHOGGIHÜSLI

Öffnungszeiten:

Mo – Fr: 9.00 – 19.00 Uhr

Sa: 9.00 – 16.00 Uhr

Bei Abgabe dieses Inserats erhalten Sie einen Rabatt von 10% auf Ihren nächsten Einkauf*

*Davon ausgenommen: Gutscheine, Getränke, Branche Trays, Kühlflaschen, Tragtaschen

Das sportlichste Wasser der Schweiz

Das Schweizer Mineralwasser mit den meisten Mineralien.

28% Magnesium*
60% Calcium*

*der empfohlenen Tagesdosis pro Liter



Eptinger