

Spezialausgabe Tourismusmagazin «Baselland entdecken»

Baselland.

Entdeckerland.

Baselbieter Genusswoche



Dein Guide
für die Baselbieter
Genusswoche
12.-22. Sept. 2024

Hauptpartnerin

 **BLKB**
Was morgen zählt

Kulinarisch hoch hinaus

Wenn der Herbst naht, erstrahlt der Baselbieter Hausberg im allerschönsten Licht. Die Wasserfallen sind aber längst nicht nur Wanderparadies, sondern auch ein Ort des Genusses. Ein Dutzend Berggasthöfe, Restaurants und Beizen befinden sich im Ausflugsgebiet.

Unser Favorit: das Berggasthaus Hintere Wasserfallen, lediglich zehn Spazierminuten von der Bergstation der Gondelbahn entfernt. Klassische Küche mit traditionellen Gerichten, wie man es sich in einem Berggasthaus vorstellt: vom «Wasserfallen-Plättli» für den kleinen Hunger bis zur käseüberbackenen Spätzlipfanne «Hübel». Nicht zu vergessen

natürlich die hausgemachten Fruchtwähen und Apfelstrudel. Der Fokus liegt auf Frische und Regionalität.

Und das bei jedem Wetter, denn ob gemütliche Gaststube, sonnige Gartenwirtschaft oder Saal für Firmen- und Familienfeiern: der Baselbieter Hausberg geht auch kulinarisch hoch hinaus. Neben dem Massenlager verfügt das Berggasthaus ausserdem über drei behagliche B&B-Zimmer, rustikal eingerichtet, besonders auch für Familien geeignet und – selbstredend – nicht ohne exquisiten Zmorge.

hinterewasserfallen.ch



Unser Tipp

Eine abwechslungsreiche Rundwanderung mit fantastischem Weitblick ist der **Wasserfallen-Rundweg 470** mit Start und Ziel bei der Bergstation. 470, das sind 10 attraktive Kilometer mitsamt höchstem Punkt im Baselbiet und einem Panorama vom Allgäu bis zum Mont Blanc. region-wasserfallen.ch/wanderrouten



Seniorentag

Neben einer vergünstigten Gondelfahrt wartet jeweils donnerstags auf alle Seniorinnen und Senioren ab 60 Jahren im Berggasthaus Hintere Wasserfallen ein Mittagsmenü für unschlagbare Fr. 22.– mitsamt eines Gläschens Wein (oder Mineralwasser).

Zum Beispiel Hörnli & Ghackets am 12. September oder die Metzgete-Teller am 24. und 31. Oktober 2024.

hinterewasserfallen.ch/senioren

In luftigen Höhen

Neben aller Idylle geht es auf der Wasserfallen auch ziemlich actionreich zu und her. Wer sich nämlich einen Helm aufsetzt und die Sicherheitsgurte umschnallt (kein Sorge: unter Anleitung von Profis), erkundet schon bald in luftiger Höhe die Baumwipfel rund um die Bergstation. Der Waldseilpark lässt keine Wünsche offen. Schliesslich reichen die Schwierigkeitsgrade von leicht (Mini-Action) über mittel (Power-Line) und schwer (Forest-Jump) bis zu sehr schwer (Rock-Tour).

Für die Nachwuchshöhenflieger erstreckt sich derweil der Kinderseilpark in Sichtweite der Eltern (ab 4 Jahren).

region-wasserfallen.ch/waldseilpark



Genusswoche 2024: eine «Gala» mit der «Diwa»



Michael Kumli

Geschäftsführer
Baselland Tourismus und
Präsident IG Baselbieter
Genusswoche

Die Vorfreude ist gross: Am 12. September startet die Baselbieter Genusswoche mit einem schmackhaften und vitaminreichen Eröffnungsanlass im Stedtli in Liestal. Während den darauffolgenden zehn Tagen rücken die Baselbieter Produzenten und Gastronominnen die beliebteste Schweizer Frucht, den Apfel, ins Zentrum. Mit dabei sind auch die Sorten Gala und Diwa.

Im Rahmen der Baselbieter Genusswoche verfolgen wir unter anderem das Ziel, kulinarische Traditionen zu erhalten, aber auch Innovationen zu fördern. In diesem Zusammenhang freut es uns

sehr, dass wir ein abwechslungsreiches Programm für Gross und Klein präsentieren dürfen, das Obstplantagenführungen, Degustationen von sortenreinen Apfelsäften und -weinen, eine Most-Challenge, eine Apfel-Gala und noch viel mehr umfasst.

Wir wünschen dir eine knackige Baselbieter Genusswoche 2024 und danken allen Veranstalterinnen und Partnern herzlich für das grosse Engagement.

- 5
- Eröffnungsanlass in Liestal**
Alle Infos zum Start der
Baselbieter Genusswoche
- 8
- Genusstipps**
Vier Seiten mit den schmackhaftesten
Events der Genusswoche
- 11
- Lange Tafel**
Grenzenlose Gaumenfreuden
in Laufen
- 12/13
- Das ganze Programm**
Alle Anlässe der Baselbieter
Genusswoche auf einen Blick

4

Apfel

Die Spezialität des
Jahres in allen Facetten



16

Die Bäcker sind los
Offene Backstuben
und Workshops



Den fruchtbaren Boden der Baselbieter Genusswoche bilden:

Hauptpartner



Trägerschaft



Stadt Liestal



Partner



Stiftung für eine nachhaltige
Ernährung durch die
schweizerische Landwirtschaft



Impressum «Baselland entdecken»
Das Tourismusmagazin

Auflage 150'000 Exemplare
Redaktion Lucas Huber, lucashuber@gmx.net
Herausgeber Baselland Tourismus
baselland-tourismus.ch

Hauptpartnerin Baselland Tourismus



Inserate & Publiereportagen
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

Baselland Tourismus ist als Dachorganisation der touristischen Leistungsträger und der lokalen Verkehrsvereine für die Förderung des Tourismus im Baselbiet 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.

printed in
switzerland





Die Spezialität des Jahres

«Alleskönner» Apfel

Der Apfel ist nicht nur die beliebteste Frucht der Schweiz; kein Obst lässt sich vielseitiger in der Küche verwenden. Als Wähe, Küchlein, Strudel oder Mus: der Apfel sticht sie alle aus. Und da sind Kompott, Bratapfel und Öpfelringli noch gar nicht erwähnt. Ein Hoch auf die Spezialität des Jahres.

«Nichts ist so vielfältig verwendbar wie der Apfel.» Es ist nicht zu überhören: Ernst Lüthi ist ein Apfelfan, ja vielleicht sogar der grösste. Muss er ja auch, schliesslich ist er nicht nur einer der grössten Apfelproduzenten in Basel-land und weiss, wie viel Handarbeit, Herzblut und Freude in jeder einzelnen Frucht steckt (man kennt womöglich sein «Öpfelhüsli» in Hölstein); als Präsident des Baselbieter Obstverbands hat er ein vitales Interesse daran, den Apfel im besten Licht zu zeigen.

Mit der Baselbieter Genusswoche hat er die grosstmögliche Plattform dafür. Denn die genussvollsten elf Tage des Jahres küren den

Apfel zur Spezialität des Jahres. Dafür laden wir etwa zur Verkostung sortenreiner Apfelsäfte nach Liestal, zu einem Fünf-Gang-Apfel-Überraschungsmenü nach Waldenburg oder zu der Apfel-Gala in Birsfelden.

Neben seinen kulinarischen Qualitäten – Äpfel eignen sich nämlich auch hervorragend für herzhaftere Gerichte – ist der Apfel auch eine Vitaminbombe. Der Ausdruck «an apple a day keeps the doctor away» ist keine hohle Phrase. Umso mehr ein Grund, den Tausend-sassa Apfel gebührend zu feiern. Die leckersten Veranstaltungen rund um den Apfel findest du ab Seite 8 und natürlich auf

baselbieter-genusswoche.ch



«Baselbieter Obst: regionaler und gesünder geht's nicht!»

Ernst Lüthi

Präsident Baselbieter Obstverband

Baselbieter
Genusswoche

12.-22. September 2024

Save
the Date!
12.9.2024

Grosser Eröffnungsanlass im Stedtli Liestal

Wenn am 12. September 2024, Punkt 11 Uhr der Startschuss der Baselbieter Genusswoche fällt, zielen alle Spots auf die Spezialität des Jahres: den Apfel. Ort des Geschehens ist die pittoreske Rathausstrasse in Liestal. Schau rein und läute zusammen mit der IG Baselbieter Genusswoche, Gastro Baselland, dem Verband Bäcker-Confiseure Regio Basel, Liestal Tourismus und dem Baselbieter Obstverband die köstlichsten Tage des Jahres ein.

Und vor allem: geniesse ein buntes Rahmenprogramm und natürlich viele schmackhafte Kreationen aus Äpfeln in allen Variationen – süss und herzhaft.

Feier mit uns die Eröffnung der 12. Baselbieter Genusswoche. Informiere dich über die Spezialität des Jahres, mache mit bei der Most-Challenge, koste leckere Apfelgerichte wie Schnäggechnöpfli mit Schnitz oder Schnitz und Drunter und staune über die längste Apfelstreuselschnitte der Schweiz, von der du auch ein Stück geniessen kannst.

**Eröffnungsanlass der
Baselbieter Genusswoche
12.9.2024, 11.00–13.30 Uhr
Rathausstrasse Liestal**

Detailinformationen: baselbieter-genusswoche.ch



«Der Nachwuchs der
Baselbieter Gastronomie
freut sich, euch mit
seinen Apfelkreationen
zu verwöhnen.»

Fabienne Ballmer

Präsidentin GastroBaselland und Vorstand
IG Baselbieter Genusswoche



Der Apfel ist das beliebteste Obst von Familie Schweizer. Im Gegensatz zu vielen anderen Früchten wird er nach wie vor als Sorte vermarktet; Braeburn, Gala und Golden Delicious sind ein Begriff. Doch es gibt auch den Pirminecher (Therwil) oder den Bienenberger Süssapfel (Liestal).



Baselbieter
Most zu
gewinnen!

Der Baselbieter Obstverband und Baselland Tourismus verlosen 10 Bag-in-Boxen
Apfelmost à 5 Liter. Teilnehmen kannst du unter: [baselland-tourismus.ch/most](https://www.baselland-tourismus.ch/most)
Teilnahmeschluss: 8. September. Viel Glück!



Von Galas und Diwen

Die häufigsten Apfelsorten in der Schweiz sind in dieser Reihenfolge Gala, Golden Delicious und Braeburn.

Gala, eine ursprünglich neuseeländische Züchtung, ist wegen ihrer durchschlagenden Süsse vor allem bei Kindern beliebt. Fragt man dagegen den Buusner Apfelbauer Dominik Dettwiler nach seinem Favoriten, überlegt er nicht lange: «Ganz klar: Diwa!»

Die Schweizer Züchtung hat ein festes Fruchtfleisch, ist supersaftig, sehr fruchtig und hat – was Dettwiler besonders zusagt – eine perfekte Balance von Süsse und Säure. «Ausserdem eignet er sich nicht nur als Tafelobst, sondern auch in der Küche.» Fun Fact: Diwa wird auch in der EU und den USA angebaut, macht also auch international Karriere, dort allerdings unter dem Namen Junami.

bou-bl.ch



26 Obstgärtnerinnen und -gärtner sind im Baselbieter Obstverband organisiert.

40 Apfelsorten umfasst der Sortenkatalog im Baselbiet. Nicht eingerechnet sind zahllose Sorten in Privatgärten, von denen bisweilen nur einzelne Bäume existieren.

105'000 Apfelbäume werden im Baselbiet als sogenannte Spindelbäume kommerziell bewirtschaftet.

15 Kilogramm Äpfel essen Herr und Frau Schweizer pro Jahr. Das entspricht etwa 120 Äpfeln.

1 Die klare Nummer 1 ist der Apfel punkto Gesundheit: Vitamine, Ballaststoffe, Kalzium, Eisen ... Äpfel sind absolutes Superfood. Notabene: Das gesunde Zeug steckt in oder direkt unter der Schale. Drum Äpfel lieber nicht schälen.

Edelchrüser Mit Seltenheitswert

Über 1100 Apfelsorten existieren in der Schweiz. Während in den Läden ein, zwei Handvoll davon ausliegen, bieten die Baselbieter Obstbauern in ihren Hofläden eine riesige Auswahl.

Eine Übersicht unter:

baselland-tourismus.ch/hofladen

Noch mehr – und vor allem noch älteren – Sorten haben sich die Edelchrüser verschrieben. Der Verein hat sich vor bald 30 Jahren das Ziel gesetzt, alte Obstsorten zu erhalten. In Sortengärten zwischen Anwil und Liesberg pflegen sie rare Arten wie den Chüsenrainer, den Spitzwisiker und die Gestricke Reinette, die als ausgestorben galt. Der namensgebende Edelchrüser ist übrigens ein besonders saftiger Apfel. Seinen Namen verlieh ihm seine angenehme Säure, die so schön kräuselt im Hals. Der Edelchrüser war eine Hauptsorte und einst weit verbreitet im Baselbiet. Der Verein Edelchrüser bereichert den Gnußmärt Lieschtel am 14. September 2024 mit einer reichhaltigen Auswahl an alten Sorten zum Probieren. edelchruesler.ch

Auch als Schnaps Edelbrände von hier

Brände aus Äpfeln haben eine lange Tradition in Baselland. Sie sind Veredelung, Konservierung und die Verhinderung von Foodwaste gleichermassen. Der bekannteste ist natürlich der Gravensteiner, erhältlich etwa bei der Destillerie Zuber in Arisdorf oder der Spezialitätenbrennerei Weidhof in Ormalingen. Die Brennerei Wirz in Reigoldswil schwört auf ihren geschmeidigen Vieille Pomme, derweil die General Sutter Distillery in Sissach mit ihrem schlicht gehaltenen «Apfel» auf Früchte von Hochstamm bäumen setzt.

baselland-tourismus.ch/schnaps

Save the Date: Brennerei-Besichtigung und Degustation, 13. September 2024, 18.00 Uhr, Fr. 15.–, Spezialitätenbrennerei Zuber, Arisdorf
Anmeldung an info@zuber-ag.ch



Weitere Informationen:
bou-bl.ch



«Nichts geht über einen herzhaften Biss in einen saftigen, knackigen Apfel.»

Dominik Dettwiler

Präsident Verein Öffentlichkeitsarbeit
Baselbieter Obst

Gnußmärt Lieschtel 14. September 2024

Käse, Wein, Fleisch und Honig, eine bunte Gemüseauswahl und Obst in allen Variationen. Der Gnußmärt Lieschtel ist «der Treffpunkt» samstagsmorgens in Liestal. Und der Ort, wo Geniesserinnen und Feinschmecker ihre Spezereien nicht nur fürs Wochenende besorgen. Was während der Baselbieter Gnußwoche natürlich besonders auch für alles rund um den Apfel gilt. Freut euch auf viele Extrastände, eine Apfelmöst-Degustation, ein knackiges Rahmenprogramm und vieles mehr ...

14.9.2024, 8–13.00 Uhr, Stedtli Liestal
Detailinformationen:
baselbieter-genußwoche.ch

Führung im Obstgarten 17. & 21. September 2024

Apfelbäume hautnah und jede Menge Hintergründe, das erlebst du auf den kostenlosen Führungen des Baselbieter Obstverbands in den Obstplantagen.

Hof Kleiber in Biel-Benken
17.9.2024, 17.30 Uhr
Itin's Hofladen in Ormalingen
21.9.2024, 14.00 Uhr

Detailinformationen und Anmeldung:
baselbieter-genußwoche.ch
Tel. 061 927 65 44

Kreative Baselbieter Gastronomen – eine Vielfalt, die begeistert



«Was für eine Vielfalt!
Also ich kann die
köstlichsten Tage des
Jahres kaum erwarten.»

Ramona Walter

Projektleiterin Baselbieter Genusswoche

Entdecke auf den folgenden Seiten unsere Veranstaltungstipps zur Genusswoche. Das ganze Programm und Detailinformationen werden auf den Seiten 12/13 und unter baselbieter-genusswoche.ch präsentiert.

Vom Wine & Dine bis zum pomologisch-literarischen Erlebnisparkours, von alten Sorten aus uralten Gärten bis zur Hommage an die Spezialität des Jahres: Die Baselbieter Genusswoche bietet eine kulinarische Vielfalt, sie ist ein Fest. Und ein Feuerwerk der Sinne (mit den besten Nachwuchstalenten des Waldenburgertals unter den Fittichen eines internationalen Starkochs).

Doch schaut selbst. Auf den nächsten vier Seiten findet ihr eine genussvolle Auswahl an Events und exklusiven Genusswoche-Menus, die begeistert.

Unsere Produzentinnen und Gastronomen werden keine Wünsche offenlassen. Beispiel gefällig: Allein in Laufen decken wir die Lange Tafel und kochen «Bummeli» bei Ricola. Guten Appetit.

Genuss aus vergessenen Gärten Frenkenbündten, Liestal

Hochgenuss im Alters- und Pflegeheim? Alle, die sich das bis jetzt nicht vorstellen konnten, seien hiermit herzlich eingeladen. Und alle anderen natürlich auch. Wir zeigen, was wir kulinarisch drauf haben – mit pfiffigen Gerichten und kreativen Komponenten rund um den Apfel. Während der

Genusswoche setzen wir ganz bewusst auch alte Sorten aus der Region genussvoll in Szene.

**13.–22.9.2024, Fr–Sa, 11.45–13.30
und 18.00–21.00 Uhr
So, 11.45–13.30 Uhr**

Fr. 55.– bis 65.–

Reservation: Tel. 061 927 17 70

frenkenbuednten.ch



Frisch, regional und saisonal Gnussmärt Liestal

Am 14. September steht der Liestaler Gnussmarkt ganz im Zeichen der Baselbieter Genusswoche – und natürlich des Apfels. Mit vielen Ständen rund um den Apfel, dem Baselbieter Obstverband, dem Verein Edelchrüsler, dem Förderverein Hochstammprodukte, Siibesiech (Cider) und vielen weiteren. Neben Genuss in

allen Variationen erwartet euch ein vielseitiges Rahmenprogramm für Gross und Klein.

14.9.2024, 8.00–13.00 Uhr

Detailinformationen:

baselbieter-genusswoche.ch
genussmarkt-liestal.ch



«rundum» Baselbieter Äpfel Café Restaurant Brunnmatt, Liestal

Das Team des Café Restaurant Brunnmatt widmet sich vom 16. bis 22.9. voll und ganz dem Apfel. Geniesse in dieser Woche verschiedenste Kreationen mit Äpfeln und erlebe die vielfältigen Nuancen der Spezialität des Jahres. Den Höhepunkt dieser Genusswoche bildet das «Oktoberfest

Brunnmatt» am 22.9. – standesgemässe musikalische Unterhaltung mit den «Bläch Buebä» aus Frenkendorf inklusive.

16.–22.9.2024, 11.30–16.00 Uhr

21.9.2024, 14.00–21.30 Uhr

Fr. 8.– bis 59.–

Reservation: Tel. 061 927 57 71

cafe-restaurant-brunnmatt.ch



Produktion von Ricola-Bonbons Ricola, Laufen

Immer schon mal sehen wollen, wie die berühmten Ricola-Bonbons entstehen? Dann schau vorbei in Laufen, wo wir dir zeigen, wie die Bonbons, genannt «Bummeli», frisch gekocht werden. Natürlich nicht nur zum Zuschauen, sondern auch zum Probieren. Das Bonbonkochen

findet draussen vor dem beliebten Ricola Erlebnisshop in der Altstadt statt. Eine Anmeldung ist nicht nötig, ausserdem ist die Veranstaltung kostenlos.

12.9.2024, 10.00–18.00 Uhr

ricola.com

Apfelgenuss Gasthof Schlüssel, Reinach

«Wenn Staunen die Blüte ist, ist der Apfel die Erkenntnis.» Geniesse unser 5-Gang-Menü rund um den Apfel. Wir starten mit einer Wachtelbrust an Apfel-Sellerie-Salat und Most-Chutney, schlemmen uns durch eine Granny-Smith-Rübelisuppe mit Jakobsnuss und Foie Gras an Apfel-Calvados,

geniessen Reh an Braeburn-Jus mit Rotkraut und lassen uns zum Finale Tarte Tatin «Boskop» mit Calvadosglacé schmecken. Wir freuen uns auf euren Besuch.

12.–21.9.2024,

Di–Sa, 18.00–20.00 Uhr, Fr. 89.–

Reservation: Tel. 061 712 33 00

schluessel-in-reinach.ch



Apfel-Gala Waldhaus beider Basel, Birsfelden

Das Waldhaus beider Basel in Birsfelden, Boutique-Hotel mit Restaurant, Lounge, Bar und Buvette, lädt während der Baselbieter Genusswoche zur Apfel-Gala. Willkommen zu einer unvergesslichen kulinarischen Reise, die die Vielfalt und die Aromen des Apfels in einem 3-Gang-Menü mitsamt Willkommensdrink in

den Mittelpunkt stellen. Und das mitten im Wald und faszinierendem Rheinblick.

12.–22.9.2024, 18.00–21.00 Uhr

Fr. 89.– (Menü und Apérogetränk)

Reservation: Tel. 061 313 00 11

waldhausbeiderbasel.ch



Genusstipps

Gluschtige Apfelmenüs

Cafeteria Bientäli, Psychiatrie BL, Liestal

Regionale Äpfel vom Massnahmenzentrum für junge Erwachsene Arxhof in der Psychiatrie Basel-Land: ein aussergewöhnlicher Mix. Und ein äusserst schmackhafter dazu, wenn wir zum Mittagessen mit gluschtigen Apfelmenüs laden. Am Dienstag und Donnerstag kredenzen wir feine Apfelmenüs in

unserem Restaurant Bientäli. Am Mittwoch wartet auf alle Kinder nach dem Ponyreiten ein Gratisstück Apfelstreuselkuchen.

17.–21.9.24, 11.30–13.30 Uhr

Fr. 15.50

Reservation: Tel. 061 553 60 83

pbl.ch



Genuss aus dem Garten Kloster Dornach

Unser Küchenteam verwandelt die unterschiedlichsten Apfelsorten und Kräuter aus unserem hauseigenen Klostergarten in ein verblüffendes 3-Gang-Menü voller Raffinesse. Und das alles in der einzigartigen Atmosphäre des Klosterrestaurants in Dornach und seiner über 350-jähri-

gen Geschichte. Lehn dich zurück und lass dich von der Vielfalt des Apfels und der Entspannung auf der Terrasse in unserem Klostergarten begeistern.

12.–22.9.2024, 11.30–22.00 Uhr

Reservation: Tel. 061 705 10 80

klosterdornach.ch



Ein Feuerwerk für die Sinne Wemotion im «Leue» Waldenburg

Lass dich verführen und erlebe eine Explosion der Sinne auf Teller und Bühne! Die Wemotion 2024 verbindet hochstehende Kulinarik, inspiriert vom bayrischen Starkoch Luki Maurer, kreiert von unseren jungen Kochtalenten, mit einem Feuerwerk an Shows von den besten Nachwuchstalenten des Walden-

burger Tals. Exklusives Galadinner, Gänsehautfeeling und musikalische Leckerbissen: Wemotion 2024.

26.–28.9.2024

Fr. 89.–

Tickets sind ab Mitte August direkt via wemotion-wbtal.ch erhältlich.



Wine & Dine mit Apfel Simply im Rössli, Laufen

Wir kreieren für euch zusammen mit unserem Gastkoch Cyrill Pflugli, Küchenchef vom legendären Golf- und Sporthotel Hof Maran in Arosa, ein exklusives 7-Gang-Menü, dessen Fokus auf dem Apfel liegt. Dazu serviert Alex Aebi von der Kellerei Siebe Dupf eine ausgewählte Weinbegleitung. Und das zum unschlag-

baren Preis von Fr. 175.– inklusive Weinbegleitung, Wasser und Kaffee.

20. und 21.9.2024, 19.00 Uhr

Fr. 175.–

Reservation: Tel. 061 761 61 60

simplygastro.ch

Eine Hommage an unsere regionalen Äpfel Restaurant Seergarten, Münchenstein

Das À-la-carte-Restaurant Seergarten im Park im Grünen lädt zu einer kulinarischen Expedition ein, auf der lokale Apfelsorten die Hauptrolle spielen. Das Seergarten-Team zaubert ein 4-Gang-Menü, dessen Geschmackssymphonie die Sinne begeistern wird. Lass dich von der Vielfalt der

regionalen Apfelsorten überraschen und freue dich auf ein unvergessliches Geschmackserlebnis.

12.–15. und 17.–22.2024

18.00–22.00 Uhr

4-Gang-Menü Fr. 78.–

Reservation: Tel. 058 575 80 00

seergarten-restaurant.ch



Auf der Suche nach dem goldenen Apfel Impulszentrum Holdenweid, Hölstein

Sinnlicher Erlebnisparcours rund um das Spannungsfeld des Apfels als Symbol der Verführung und des Verbotenen. Eine Reise durch verschiedene ästhetische, kulinarische und literarische Räume mit einem verführerischen Apfelmahl. Erlebnisparcours mit dem Schauspieler Markus Merz und

befreundeten Figuren aus Märchen und Wirklichkeit.

15., 21. und 22.9.2024

16.00–23.00 Uhr

Erlebnisparcours und

4-Gang-Menü: Fr. 129.–

Reservation: Tel. 076 451 99 67

frequenzwechsel.ch

Lange Tafel Laufen – Kulinarischer Ausnahmezustand im Stedtli

Lang, länger – Lange Tafel. Und die gehört mittlerweile genauso zur Baselbieter Genusswoche wie die Spezialität des Jahres.

Jeweils im Rahmen der Genusswoche versetzt die Lange Tafel die Altstadt von Laufen einmal im Jahr in den kulinarischen Ausnahmezustand. Und das bedeutet: Rund 30 Gastronominnen und Produzenten, die über 4000 Gäste mit einer schier endlosen Vielfalt an lokalen Spezialitäten verwöhnen, das alles mit einem noch grösseren Mass an Herzblut und Enthusiasmus. Und Vorfreude.

Angereichert wird dieser lukullische Freudentag im einzigartigen Ambiente des Stedtli mit einem bunten Rahmenprogramm, zu dem Livemusik gehört, Stichwort Volksfest. Doch wie gesagt: Lasst euch überraschen.

«Lange Tafel Laufen»

14. September, 15.00 Uhr bis Mitternacht.

Keine Reservation; einfach vorbeikommen und geniessen (Anreise mit öV empfohlen)

Detailinformationen:

baselland-tourismus.ch/langetafellaufen

Unterstützt durch:



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

Veranstaltungen
mit «Äpfeln»
sind mit diesem
Apfel-Symbol
gekennzeichnet.

Genussmenüs

Spezial-Mittagsmenü

12.–20.9.24, Mo–Fr, 11.30–14.00 Uhr

Restaurant Landhof, Pratteln

Reservation unter 061 716 45 80

oder landhof@erlenhof-bl.ch

erlenhof-bl.ch

Apfelgenuss

12.–21.9.24, Di–Sa, 18.00–20.00 Uhr

Gasthof Schlüssel, Reinach

Reservation unter 061 712 33 00

schluessel-in-reinach.ch

5 Gang Apfel-Überraschungsmenü

12.–22.9.24, Do–Mo, 18.00–21.00 Uhr

Leue Waldenburg, Waldenburg

Reservation unter 061 961 01 21

leuewaldenburg.ch

Hommage an unsere regionalen Äpfel

12.–22.9.24, Di–So, 18.00–22.00 Uhr

Restaurant Seegarten, Münchenstein

Reservation unter 058 575 80 00

seegarten-restaurant.ch

Apfel-Gala im Waldhaus beider Basel

12.–22.9.24, 18.00–21.00 Uhr

Waldhaus beider Basel, Birsfelden

Reservation unter 061 313 00 11

waldhausbeiderbasel.ch

Apfelküche im Röschenzerhof

12.–22.9.24, Di–Fr, 11.00–21.00 Uhr

Röschenzerhof, Röschenz

Reservation unter 061 765 10 10

oder info@roeschenzerhof.ch

roeschenzerhof.ch

Baselbieter Apfel

12.–22.9.24, Mo–Sa, 18.00–22.30 Uhr

Gasthof Mühle, Aesch

Reservation unter 061 756 10 10

gasthofmuehle.ch

Baselbieter Genuss-Menü

12.–22.9.24, 8.00–23.00 Uhr (So, 10.00–22.00 Uhr)

Hotel Bad Eptingen, Eptingen

Reservation unter 062 285 20 10

badeptingen.ch

Genussreiche Apfelvielfalt

12.–22.9.24, Mo–Fr, 8.00–17.00 Uhr

eira bistro & event, Gelterkinden

Reservation unter 061 981 13 02

oder bistro@eira.swiss

eira.swiss

Baselbieter Burger-Festival

12.–22.9.24, 18.00–22.00 Uhr

Restaurant Kaserne Liestal und

Restaurant Pantheon Muttenz

Liestal, Muttenz

Reservation unter 061 816 60 20

bruederli.com

Genuss aus dem Garten

12.–22.9.24, 11.30–22.00 Uhr

Kloster Dornach, Dornach

Reservation unter 061 705 10 80

klosterdornach.ch

Genuss-Menü

12.–22.9.24, 11.30–21.00 Uhr (So, bis 18.00 Uhr)

Hotel Bienenberg, Liestal

Reservation unter 061 906 78 00

hotelbienenberg.ch

Genussmenü rund um den Apfel

12.–22.9.24, 18.00–21.30 Uhr

Gasthof zum Ochsen, Arlesheim

Reservation unter 061 706 52 00

ochsen.ch

Genusswoche im Ochsenack

12.–22.9.24, Mi–Sa, ab 18.00 Uhr

Restaurant Ochsenack, Reinach

Reservation unter 061 262 21 12

ochsenack.ch

Genusswoche im Bad Bubendorf

12.–22.9.24, 18.00–23.00 Uhr

Bad Bubendorf Hotel – Restaurant

Wintergarten – Pergola, Bubendorf

Reservation unter 061 935 55 55

badbubendorf.ch

Apfelgenuss aus vergessenen Gärten

13.–22.9.24, Fr–So, 11.45–13.30 Uhr/18.00–21.00

Uhr (So 11.45–13.30 Uhr)

Alters- und Pflegeheim Frenkenbündten,

Liestal

Reservation unter 061 927 17 70

frenkenbuednten.ch

Finde den Apfel!

16.–21.9.24, 11.30–14.30 Uhr

herzlich, Liestal

Reservation unter 061 923 05 17

herzlich.li

«Rundum» die Baselbieter Äpfel –

am 21. September Oktoberfest Brunnmatt

16.–21.9.24, Mo–Sa, 11.30–16.00 Uhr

(am 21.9., 14–21.30 Uhr)

Café Restaurant Brunnmatt, Liestal

Reservation unter 061 927 57 71

cafe-restaurant-brunnmatt.ch

Die Vielfalt des Apfels

17.–21.9.24, Di–Sa, 18.00–23.00 Uhr

Restaurant Krone, Sissach

Reservation unter 061 461 01 01

krone.ch

Regionale Äpfel vom Arxhof

17.–19.9.24, Di–Do, 11.30–13.30 Uhr

Cafeteria Bienetäli, Liestal

Reservation unter 061 553 60 83

pbl.ch

Spezial-Mittagessen und Apfeldesserts

18.–20.9.24, 12.00–18.00 Uhr

Zentrum Erlenhof, Hofladencafé, Reinach

Reservation unter 079 683 42 37

oder hofladencafe@erlenhof-bl.ch

erlenhof-bl.ch

Events

BLKB bei uns in Aesch

31.8.24, 15.00–23.00 Uhr

Schlossplatz Aesch

blkb.ch/bbu

Eröffnung Baselbieter Genusswoche

12.9.24, 11.00–13.30 Uhr

IG Baselbieter Genusswoche, Liestal

baselbieter-genusswoche.ch

Produktion von Ricola-Bonbons

12.9.24, 10.00–18.00 Uhr

Ricola Erlebnishop, Laufen

ricola.com

Besichtigung und Degustation in

der Brennerei Zuber

13.9.24, 18.00 Uhr

Ernst Zuber AG, Arisdorf

Anmeldung an info@zuber-ag.ch

zuber-destillate.ch

Wurstseminar mit Apéro

und Betriebsführung

13.9. und 20.9.24, 17.00–19.00 Uhr

Jenzer Fleisch & Feinkost AG, Arlesheim

Reservation im Onlineshop unter:

goldwurst.ch

Gnussmärt ganz im Zeichen der

Spezialität des Jahres

14.9.24, 8.00–13.00 Uhr

IG Baselbieter Genusswoche, Liestal

baselbieter-genusswoche.ch

Lange Tafel Laufen

14.9.24, 15–24.00 Uhr

IG Baselbieter Genusswoche, Laufen

baselland-tourismus.ch/langetafellaufen

Führung in der Genusswelt Lächerli Huus

14. und 17.9.24, 10.00–11.00 Uhr

Lächerli Huus AG Genusswelt, Frenkendorf

Anmeldung bis jeweils zwei Wochen

vorher ausschliesslich per Mail mit dem

Betreff «Genusswoche» an

genusswelt@laeckerli-huus.ch

laeckerli-huus.ch

Auf der Suche nach dem goldenen Apfel

15., 21. und 22.9.24, 16.00–23.00 Uhr

Impulszentrum Holdenweid, Hölstein

Reservation unter 076 451 99 67

oder info@frequenzwechsel.ch

frequenzwechsel.ch

Führung in der Obstplantage

17.9.24, 17.30–20.00 Uhr

Hof Kleiber, Biel-Benken

Anmeldung an info@baselland-tourismus.ch

Fermentierkurs mit Verkostung

17. und 20.9.24, 18.00–21.00 Uhr

Mimmis Kombucha Brauerei, Basel

Anmeldung unter 076 335 18 60

oder an kontakt@mimmis-kombucha.ch

mimmis-kombucha.ch

Geführte E-Bike-Tour zur Hofkäserei

Nebiker, Eptingen

18.9.24, 8.00–14.00 Uhr

Langenbruck Tourismus,

Langenbruck/Eptingen

Anmeldung unter baselland-tourismus.ch/hofkaeserei

Cidre, Äbelwoi, Suure Moscht

(Degustation von Apfelweinen)

18.9.24, 18.30–20.00 Uhr

Gesellschaft für Regionale Kultur-

geschichte BL,

Kulturhotel Guggenheim Liestal

Anmeldung an dominik.wunderlin@grk-bl.ch

Zwetschgenrüten Jung und Alt

19.9.24, 14.00–17.00 Uhr

Posamenter/Alters- und Pflegeheim

Frenkenbündten, Liestal

keine Anmeldung nötig

posamenter.ch

Wine & Dine mit Apfel

20. und 21.9.24, 19.00 Uhr,

Simply im Rössli, Laufen

Reservation unter 061 761 61 60

simplygastro.ch

«Saisonal, regional, apfellecker:

Gemeinsames Schlemmen am Ebenrain»

20.9.24, 12.00–13.30 Uhr

Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft,

Natur und Ernährung, Sissach

Reservation unter 061 552 21 21

ebenrain.ch

Baselbieter Genusswoche

12.–22. September 2024

Baselbieter Trüffelmarkt

21.9.24, 8.00–16.00 Uhr

Gourmet-Trüffel/Stedtli Bier, Liestal

gourmet-trueffel.ch

Führung in der Obstplantage

21.9.24, 14.00–15.00 Uhr

Itin's Hofladen, Ormalingen

Anmeldung an hallo@itinshofladen.ch

Gemeinsames Apfelrüten bis zum Zvieri

21.9.24, 13.00–17.00 Uhr

Posamenter Obstmanufaktur, Gelterkinden

Anmeldung an info@posamenter.ch

oder 079 203 81 43

posamenter.ch

Degustation sortenreiner Apfelsäfte

22.9.24, 13.00–18.00 Uhr

Biohof Untere Wanne, Liestal

hochstamm-liestal.ch

Bäckerbrunch beim Aussichtsturm

22.9.24, 10.00–14.30 Uhr

Liestal Tourismus/Bäcker-Confiseure Regio

Basel, Liestal

Tickets unter:

baselland-tourismus.ch/baeckerbrunch

Feuerwerk für die Sinne – Wemotion

26.–28.9.24, 18.00–23.00 Uhr

Wemotion WB-Tal, Waldenburg

Vorverkauf auf der Webseite:

wemotion-wbtal.ch

Gemeinsames Zwetschgenrüten

diverse Daten, siehe Webseite

Posamenter Obstmanufaktur, Gelterkinden

Anmeldung an info@posamenter.ch

oder 079 203 81 43

posamenter.ch

Genusswoche Basel – diverse Events

12.–22.9.24

GenussStadt Basel, Basel

genussstadtbasel.ch

160 Jahre

blkb.ch/160

«BLKB bei uns» Ein Fest für alle

Die BLKB feiert! Zusammen mit der Gemeinde Aesch lädt sie zu «BLKB bei uns» ein. Kommen Sie mit Ihrer Familie und Ihren Freunden vorbei; die BLKB freut sich auf Sie.

*Save the Date: 31. August 2024,
15.00 bis 23.00 Uhr
Schlossplatz in Aesch*

Aufgepasst Wettbewerb

Am Anlass in Aesch werden die letzten Tickets für «Willkommä Dähei – 20 Jahre Baschi» verlost. Wer also Baschi am 7. September 2024 live in Gelterkinden erleben will: nichts wie los und mit etwas Glück gewinnen!

Weitere Informationen:

blkb.ch/bbu



«BLKB bei uns»: Hier erleben Sie was

«BLKB bei uns» war am 10. August in Liestal zu Gast. Nun freuen wir uns auf das Fest in Aesch. Dabei stehen der Austausch und das gemütliche Beisammensein mit der Bevölkerung im Vordergrund. Für das kulinarische Wohl sind die Dorfvereine sowie die lokale Gastronomie besorgt.

Selbstverständlich sind die Leckerbissen auch musikalischer Natur. Freuen Sie sich auf die Show von Baschi (Trio), der in diesem Jahr sein 20-Jahr-Bühnenjubiläum feiert, und auf ELLE, eine aufstrebende Sängerin aus der Region.

«BLKB bei uns»

31. August 2024, ab 15.00 Uhr

Schlossplatz Aesch

Die Veranstaltung ist öffentlich.



Bäckerbrunch in Liestal Grosser Genuss am 22. September

Der Bäckerbrunch findet am letzten Tag der Genusswoche statt. Dank einer schier endlosen Auswahl an Spezereien und ausgelassener Stimmung wird er zum erinnerungswürdigen Erlebnis für Gross und Klein. 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 oder beim Märli mindestens ebenso auf ihre Kosten.

Wettbewerb: Die BLKB verlost 5 x 2 Plätze für den Bäckerbrunch am 22. September 2024 in Liestal. Teilnahmeschluss ist am 8.9.2024. Viel Glück!

Detailinformationen und Wettbewerb:
baselland-tourismus.ch/baeckerbrunch

160 Jahre BLKB Ohne Herkunft keine Zukunft

Die BLKB wurde 1864 vom Kanton Basel-Landschaft in Liestal gegründet. Für Privatpersonen war es zu dieser Zeit nahezu unmöglich, an Kredite zu gelangen. Diese schwierige Situation veranlasste das Kantonsparlament, eine Bank zu gründen. Mittlerweile hat sich das Bankgeschäft fundamental gewandelt. Die Dienstleistungen wurden umfassend ausgebaut, nicht nur für die Finanzierung von Krediten. So lassen sich heute beispielsweise viele Geschäfte einfach und bequem via E-Banking von zu Hause aus erledigen.

Geblichen ist das Persönliche: Mit ihren 24 Niederlassungen ist die BLKB so nahe an der Bevölkerung wie keine andere Bank in der Region. Seit 160 Jahren unverändert sind auch ihre Verantwortung und das Engagement für das, was ihr am Herzen liegt: die Nordwestschweiz mit ihren Menschen, ihrer Gesellschaft und ihrer Umwelt.

Sponsoring Was morgen zählt

Im Sponsoring unterstützt die BLKB regionale Anlässe und Institutionen in den Themenfeldern Region, Kultur und Soziales. Auf lokaler Ebene ist die Unterstützung von Vereinen, Organisationen und Veranstaltungen fester Bestandteil ihrer Sponsoring-Aktivitäten. Zudem finanziert die BLKB mit dem «Zukunftsbatzen» Kinder und Jugendliche bei Sportanlässen und fördert so das aktive Vereins- und Sportleben in der Region nachhaltig.

160 Jahre BLKB – Ohne Herkunft keine Zukunft. In diesem Jahr feiert die BLKB ihr Jubiläum. Seit 160 Jahren ist es ihr ein Anliegen, der Region etwas zurückzugeben und die Engagements gemäss ihrem Leitbild wahrzunehmen. Die BLKB wird auch in Zukunft eine sichere, stabile und solide Bank sein.

Feines aus den Backstuben

Handwerk, Herzblut, Bäckerbrunch und Workshops: Die Bäckerinnen und Bäcker der Region Basel legen sich ins Zeug. Schürze an und mitbacken – oder einfach nur geniessen.

Der Apfel ist auch in den Backstuben eine beliebte Zutat. Sogar von einem «supertollen Produkt» spricht Reto Ziegler, Präsident des Verbands Bäcker-Confiseure Regio Basel. Kein anderes Obst sei vielseitiger, keines beliebter – und wenn es nach seinem Gusto geht, ist auch kaum eines schmackhafter. Darum schwärmt er von Apfelwähen, Apfelkuchen, Apfeljalousien ...

Sein Favorit ist aber die Apfelstreuselschnitte. Die sei zwar keine klassische Baselbieter Spezialität, aber nicht allzu aufwendig in der Zubereitung, komplett aus lokalen Zutaten – und schlichtweg ein Hochgenuss. Sie wird nur eine der zahlreichen Spezialitäten sein, mit denen die hiesigen Bäckereien den Apfel während der Baselbieter Genusswoche hochleben lassen.

Natürlich liessen sich Streuselschnitten im Grunde mit jeglichem Obst zubereiten, sagt Reto Ziegler. Die leckersten allerdings, das sind – weil unbändig saftig und mit perfekter Balance aus Süsse und Säure ausgestattet – jene mit Äpfeln. Wenn das mal keine Ansage ist.



«Wir Bäcker verarbeiten Äpfel in unseren Backstuben besonders gern.»

Reto Ziegler

Präsident Bäcker-Confiseure Regio Basel
und Vorstand IG Baselbieter Genusswoche

Angebote während der Bäckerwoche

Die Bäckereien und Confisereien der Region öffnen ihre Backstuben und zeigen euch, wie die leckersten Buttergipfeli, Pralinés, Sauerteigbrote und Cupcakes entstehen. Jetzt buchen!



Confiserie Bachmann AG, Basel

• Lächerli Workshop: Erfahre hautnah, wie die Basler Spezialität entsteht.

12.9.2024, 14.00 Uhr, Fr. 50.–

Schiffplände 1, Basel

Anmeldung: info@confiserie-bachmann.ch

Confiserie Brändli AG, Basel

• Pralinen «Asien»: Stelle Pralinen mit typischen Asia-Aromen her und genieße nach einem Rundgang einen Apéro mit asiatischen Spezialitäten.

13.9.2024, 18.00 Uhr, Fr. 135.– (bis 18 Jahre –25%)

• «Der Dschungel von Brasilien»: Gemeinsam stellen wir Cupcakes mit tierischem Dekor her.

14.9.2024, 11.00 Uhr, Fr. 45.– (ab 8 Jahren;

Fr. 35.– Teilnehmer mit Basler Familienpass)

• «Kakao Experience»: Wir zeigen, wie aus der Kakaobohne Schokolade wird, und servieren eine Xocolatl nach aztekischem Rezept, wäh-

rend du drei Tafeln Schokolade mit unterschiedlichem Kakaoanteil herstellst.

22.9.2024, 12.00 Uhr, Fr. 75.– (bis 18 Jahre: –25%)

• Führung «Hinter den Kulissen»: Wirf einen Blick über die Schultern unserer Profis und erfahre bei der Verkostung danach viel Wissenswertes über Schokolade.



17. und 20.9.2024, 9.30 Uhr, Fr. 35.–

(bis 18 Jahre –25%)

Anmeldung: willimann@braendli-basel.ch

Ziegler Brot AG, Liestal

• Zopfback- und Omis Ankenbrot-Workshop für Erwachsene.

14.9.2024, 9.00 Uhr, Fr. 45.–

• Spitzbuebe-Workshop: Bei unserem Spitzbuebe-Workshop für Kinder dürfen natürlich «Spitzmäitli» nicht fehlen.

18.9.2024, 14.00 Uhr, Fr. 30.–

Rheinstrasse 91, Liestal

Anmeldung: reto.ziegler@zieglerbrot.ch

Jakob's Basler Leckerly, Basel

• Manufakturführung mit Abpackworkshop:



Erlebe unsere 270-jährige Geschichte auf einer Tour durch die Produktion, degustiere Lächerli-Rezepturen aus drei Jahrhunderten und beweiße dein Abpackgeschick.

14. und 21.9.2024, 11 Uhr, 16.–20.9.2024, 14.30 Uhr
Fr. 25.– (inkl. abgepackte Lächerlibox)

• Leckerly-Burg bauen: Tauche ein in die Welt der ältesten Biscuitmanufaktur der Schweiz und baue deinen Leckerly-Traum – also Schloss, Auto oder Krone.

21.9.2024, 14.00 Uhr, Fr. 60.– (inkl. Degustation à discrétion)

St. Johanns-Vorstadt 47, 4056 Basel

Anmeldung: info@baslerleckerly.ch

Confiserie Aebischer, Liestal

• Pralinenworkshop: Erliege der süssen Ver-





Tickets zu gewinnen

Die Bäcker-Confiseure Regio Basel und Baselland Tourismus verlosen 5x2 Tickets für den Bäckerbrunch am 22. September 2024 bei der Turmwirtschaft in Liestal. Mitmachen unter baselland-tourismus.ch/baeckerbrunch Teilnahmeschluss: 8. September. Viel Glück!

Bäckerbrunch auf dem Schleifenberg

mit allen nur erdenklichen Köstlichkeiten aus den Backstuben der Region, Livemusik, Zopf- und Brotbacken für die Kinder und vieles mehr.

Bäckerbrunch

22. September 2024, 10.00–14.30 Uhr
Turmwirtschaft auf dem Schleifenberg, in Liestal

Detailinformationen und Anmeldung:
baselland-tourismus.ch/baeckerbrunch



suchung und gestalte im Pralinenworkshop deine eigenen kleinen Kunstwerke
 16. und 18.9.2024, 18.00 Uhr, Fr. 85.–
 Rathausstrasse 13, Liestal
 Anmeldung: confiserie.aebischer@bluewin.ch

Gaugler Bäckerei AG, Pratteln

• Rosenbrot und Sunntigs-Zopf: Stelle beim Zopfback- und Rosenbrotworkshop unter fachkundiger Anleitung deine eigenen Kreationen her.



17. und 21.9.2024, 8.00 Uhr, Fr. 45.– (inkl. Kaffee und Gipfeli), Netzibodenstrasse 23c, Pratteln
 Anmeldung: augst@gauglerbrot.ch

Konditorei Buchmann AG, Münchenstein

• Workshop Brot und Gebäcke: Flechte einen Urdinkel-Zopf, lerne, weshalb handwerkliches Brot mit langer Triebführung und natürlichem Sauerteig gesünder und aromatischer ist, und probiere unser prämiertes «Pain au Chocolat».
 17.9.2024, 19.00 Uhr
 • Workshop Glace und Torte: Lerne, wie die beste Torte der Schweiz entsteht, staune über

so manchen Abreitschritt und lass dich bei der anschliessenden Degustation verführen.
 20.9.2024, 19.00 Uhr
 je Fr. 85.– (inkl. Apéro und B'haltis)
 Emil Frey-Strasse 157, Münchenstein
 Anmeldung: aa@konditorei-buchmann.ch

Confiserie Flubacher GmbH, Muttenz

• Das ist der Gipfel! Wir backen unsere eigenen fluffigen Butter- und Laugengipfeli.
 18.9.2024, 14.00 Uhr, Fr. 45.–
 Hauptstrasse 2, Muttenz
 Anmeldung: info@confiserie-flubacher.ch

Gunzenhauser Bäckerei und Konditorei AG, Sissach

• Wir flechten und backen gemeinsam Zöpfe und garnieren ausserdem Schoggischildchen aus.
 18.9.2024, 16.00 Uhr, Fr. 65.–
 Hauptstrasse 68, Sissach
 Anmeldung: sonja.gass@gunzenhauser-beck.ch

Patrizias Schoggiparadies GmbH, Riehen

• Sauerteig und Schoggigenuss: Kreiere dein



eigenes Sauerteigbrot, erleb, wie unsere Riehener Wappen entstehen, und stell deine eigene Schoggitafel her.
 20.9.2024, 17.00 Uhr (Abholen des gebackenen Brots am nächsten Morgen), Fr. 90.– (inkl. Apéro)
 Baselstrasse 23, 4125 Riehen
 Anmeldung: schoggi@schoggiparadies.ch

Sutter AG, Münchenstein

• Brunch & Talk: Aussergewöhnliches Frühstück mit den Basler Sportpersönlichkeiten Marco Streller, Kevin Schläpfer, Gaby Timar und Angelo Gallina in besonders persönlicher Atmosphäre.



21.9.2024, 9.00 Uhr, Fr. 65.–
 Frankfurt Strasse 78, Münchenstein
 Anmeldung: info@sutterbegg.ch



Sämtliche Details der Bäckerwoche unter:
baselland-tourismus.ch/baeckerwoche

Alles unter einem Dach

Café, Delikatessenshop, Geschenkboutique, Treffpunkt: Das Besuchszentrum von Salina Helvetica hat sich seit der Eröffnung vor einem Jahr als Mehrspartenhaus des regionalen Genusses etabliert. Mit exklusivem Sprizz – natürlich samt Salzkick.

Im Besuchszentrum von Salina Helvetica ist alles unter einem Dach: Das behagliche Café, der einzigartige Shop – und sogar die beliebten Rundgänge durch die Saline starten – und enden – hier. Das macht das Besuchszentrum zu Treffpunkt und Informationszentrum gleichermaßen. Und das ist seit der Eröffnung im vergangenen Jahr nicht mehr wegzudenken aus der regionalen Genusszone. Wobei auch der exklusive Salina Helvetica Sprizz mit Salzrand tatkräftig mithilft.

Vor allem ist man hier umgeben von Salz. Salz in allen Farben und Formen: Fleur de Sel aus der Camargue, Murray River Salt Flakes

aus Australien, aromatisierte Fingersalze aus Zypern, die recht eisenhaltigen und darum rötlich gefärbten Salzkristalle aus dem Himalaya. Im Zentrum stehen aber die eigenen Salze, allen voran das Sel des Alpes, das Schweizer Alpensalz aus den Salzbergwerken in Bex VD.

Das Gourmet-Salz aus Bex VD misst sich locker mit den edlen Meersalzen – und stellt sie punkto Regionalität natürlich in den Schatten. Wer also auf der Suche nach dem schmackhaften «Finishing Salt» fürs feine Abendessen ist: Fleur des Alpes. Das veredelt nicht nur ein schönes Steak, sondern auch gegrilltes Gemüse oder eine Scheibe Butterbrot. Und ist in der Deluxe-Edition mit Deckel aus Lärchenholz auch ein eindrucksvolles Geschenk – auf Wunsch übrigens mit individueller Lasergravur.

salina-helvetica.ch

Besuchszentrum virtuell erkunden

Bar, Feinschmeckerdelikatessensalzshop, Treffpunkt, Geschenkboutique, Foodie-Hotspot.

Scanne den QR-Code und erlebe einen kurzen Rundgang.



[salina-helvetica.ch/
das-besuchszentrum](http://salina-helvetica.ch/das-besuchszentrum)





Unser
Tipp

Unter der Marke «Bex les Bains» vertreiben die Schweizer Salinen die eigene Kosmetiklinie. Der Clou: Badesalz, Duschgel und Peelings sind natürlich auf Salzbasis – und komplett natürlich.

Weinproduzenten Region Basel/Solothurn

Mit Staatsweinen
festlich dinieren



**Waldhaus
beider Basel**

HOTEL & RESTAURANT

Reservieren unter: 061 313 00 11; info@waldhausbeiderbasel.com

Jetzt anmelden! Baselbieter

Wine & Dine am 8. Nov. 2024

- 4-Gang-Dinner – passend zu den
- 4 Staatsweinen – gekürt 2024
- Unterhaltsame Weinpräsentation
- CHF 145.–, alles inbegriffen



weinregion-basel-solothurn.ch



SWISS WINE
BASEL/SOLOTHURN

Schweiz. Natürlich.



Läckerli Huus

BASLER ORIGINAL



Erlebnis Genusswelt

Individuell oder geführt

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

Läckerli Atelier

Selbst gemacht
und handverziert



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