Baselland.

Entdeckerland.

Genussland



Unterstützt durch
BASEL LANDSCHAFT
BLKB Was morgen zählt
tnw tarifverbund nordwestschweiz



Vielfalt im Baselbiet





Natur soweit das Auge reicht. Mit den grandiosen Tafel- und Kettenjuralandschaften bietet das Baselbiet nicht nur einen attraktiven Naherholungsraum, sondern auch ein ideales und ertragreiches Obstanbaugebiet. Kirschbäume und die damit verbundene, «Bluescht» genannte einzigartige Blütenpracht prägen im Frühling unser Landschaftsbild. So abwechslungsreich die Baselbieter Landschaft, so vielfältig gestaltet sich der Anbau heimischer Früchte. Die Kirsche und die Zwetschge spielen eine wichtige Rolle. Dazu kommen zahlreiche Äpfelsorten. Und neben den Birnen und Erdbeeren verfügen wir mit der Mirabelle über ein besonders feines Nischenprodukt.









Baselbieter Obstverband

bov-bl.ch

Baselland.
Entdeckerland.

Es ist angerichtet.

Willkommen im Genussland. Die Empfehlung des Tages: Vorfreude! Denn wir haben angerichtet. Wir, die tagtäglich mit Herzblut den Boden beackern, die Kelle schwingen und auch das letzte Oechsle aus den Trauben herauskitzeln. Für den grösstmöglichen Genuss.

Chichi suchst du in der Baselbieter Küche vergebens. Stattdessen: unverfälschter Genuss dank kompromissloser Qualität der lokalen Erzeugnisse. Natur- und Traditionsverbundenheit, gepaart mit der schieren Freude am Experimentieren. Der einstige Bauernkanton ist auf der Höhe der Zeit – ohne zu vergessen, woher er kommt.

Seine Stars sind: Obst im Allgemeinen und Kirschen im Speziellen. Gemüse wie Kürbis, Getreide wie UrDinkel. Die bunteste Bierauswahl, die fruchtigsten Brände, die erlesensten Weine. Weidefleisch von unseren saftigen Jurahängen.

Und natürlich ganz viel Liebe.

entdeckerland.ch



Birsmattehof Therwil

Gemüse türmt sich auf den alten Holztischen, Kundinnen und Kunden begutachten Salat und Kartoffeln, sichten Tomatensetzlinge, schnuppern an Kräutern. Es ist Nachmittag auf dem Birsmattehof in Therwil, einem der grössten Gemüseproduzenten des Baselbiets.



Und mit rund 100 Bio-Gemüsesorten auch einem der vielfältigsten. Neben 4000 Gemüsekörben, die die Genossenschaft jede Woche im Abo zwischen Liestal und Basel verkauft, betreibt der Social-Farming-Pionier auch einen Hofladen oder besser: Hofmarkt.

Frisch von

Genuss beginnt dort, wo wächst, was Gaumen und Nase erfreut: auf dem Bauernhof. *Knapp 900 Betriebe produzieren im Baselbiet, was ihnen die Natur in ihrer Fülle darreicht. Viele von ihnen verkaufen ihre Produkte direkt. Farm to table in nullkommanichts – kürzere Wege gibt es nicht. Und schon gar keine nachhaltigeren. Das ist gut für die Qualität, die Natur, die Landwirte – und dich. In Baselbieter Hofläden findest du von der Konfi bis zur Hofglacé, vom Frischfleisch bis zum Bauernbrot, vom handgerührten Likör bis zur grössten Kürbisauswahl Europas.*

Mit etwas Glück hat Toni vom Mathis-Hof in Bottmingen neben all seinen Kürbissen Zeit für einen Schwatz. *Oder die Gemüsegärtnerin in Füllinsdorf. Oder der Rinderzüchter in Duggingen. Denn der Einkauf auf dem Hof ist nicht nur Lebensmittelerwerb; er ist Emotion, Austausch, Erlebnis, ein Fest für die Sinne. Streicheleinheiten fürs Kälbchen inklusive.*

Hofläden entdecken:

der Scholle



Edle Lagen, präm



erte Tropfen

Weinland! Goldmedaillen, Prämierungen, den Titel des besten Pinot Noirs der Schweiz. Vom Mauerblümchen zur geschwellten Brust dank der Verve der anspruchsvollsten Winzerinnen und Winzer. Und wer den Engel, den Thomas Engel, Kellermeister bei der Baselbieter Kellerei Siebe Dupf, auf seiner Seite weiss, ist eh gesegnet. Und das bei lediglich 120 Hektaren Rebfläche. Bekanntlich macht nicht die Grösse den Unterschied, sondern der Geschmack.

So gesehen bleibt dem Baselbieter gar nichts anderes, als der Beste zu sein. Als kickte sich der FC Maisprach zum Schweizermeistertitel. Apropos Maisprach: Hier liegen einige der erlesensten Lagen der Schweiz. Denn das Klima spielt dem hiesigen Weinbau in die Karten: Die Region Basel erfreut sich mehr Sonnenstunden als die Sonnenstube im Süden der Schweiz. Den Rest erledigt die «Burgundische Pforte» mit warmer Luft aus dem Westen.

Weinland entdecken:



Leben für die Reben

Natürlich liebt Winzermeisterin Monika Fanti guten Wein. Worin sie aber wirklich aufgeht, ist die Arbeit in ihren Reben. Der Weinbaubetrieb, den sie mit ihrer Familie in fünfter Generation führt, liegt in der Aescher Klus, dem ältesten Rebberg nördlich der Alpen. Vivas, alte Römer.



Klima, Boden, Knowhow, grenzenlose Leidenschaft – und sogar ein heimeliges Winzerbeizli: Auf den 2,5 naturnah umhegten Rebhektaren kommt alles zusammen für den bestmöglichen Wein. «Mit weniger gebe ich mich nicht zufrieden. Das ist eine Herzensangelegenheit.»

Hopfen, Malz und

Genug von Einheitsbier? Prost im Bierland.

Wo die Namen so kreativ sind wie die Vielfalt seiner Biere. Sauhofbräu aus Laufen, Kitchen Brew aus Allschwil, Schlugg aus Lausen: you name it! Wir behaupten nicht, die Craft-Beer-Welle nahm hier ihren Ursprung. Aber durchs Baselbiet schwappte sie besonders impulsiv. Das Resultat ist eine Generation hingebungsvoller Braumeister. Und Braumeisterinnen, quakt die «Blaue Ente» in Muttenz.

Brauereien entdecken:

Braugarage

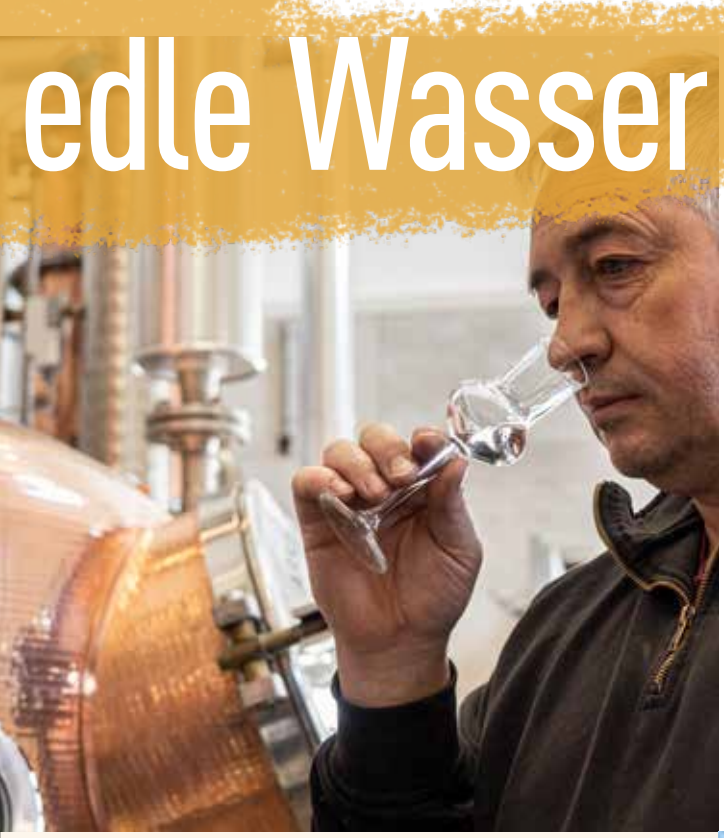
Ihren ersten Sud brauten sie im Büro des letzten Braumeisters der legendären Brauerei Ziegelhof: die Vier von der Braugarage. Vier Freunde um Bruno Carnot, die bereits in ihrer Jugend beschlossen, dereinst Bier zu brauen – und seit 2014 darin ihre Bestimmung finden. Ihr Stedtli Bier ist trotzdem rares Gut. Gerademal 3500 Liter brauen sie



im Jahr. Ihre Schöpfungen, traditionell unfiltriert fürs volle Aroma, heissen «Kraftstoff», «Oldtimer» oder «Finisher» und sind Brown Ales, American Wits und Stouts.



edle Wasser



Brenn/Kunst

Was geschieht, wenn die Mutter für die Kunst brennt und der Sohn dem Brennen frönt? Brennkunst! Die Spezialitätenbrennerei Zuber in Arisdorf ist eine der besten der Schweiz. Nach ihrem Kirsch leckt man sich sogar in Zug die Finger. Brennmeister Andreas Gerber ist eine Kapazität – und einer der wenigen Edelbrandsommeliers der Schweiz.



Doch eine Zuber-Flasche glänzt nicht nur innerlich, sondern dank Mutter Rosmarie Zubers Pinselstrich auch auf der Etikette. Einzigartig.

Das Brennereihandwerk hat im Baselbiet eine lange Tradition. Und mit dem Burgermeister seinen eigenen unverwechselbaren Kräuterbrand, der auch als Hausmittelchen eine gute Falle macht. Besonders stolz ist man hier auf die Obstbrände. Schliesslich tragen zwei von drei Schweizer Zwetschgen das Gütesiegel «Baselland». Sie zu einem Edelbrand zu destillieren, ist die Kür der Obstverarbeitung. Weil nichts das Aroma eines Lebensmittels vollendeter festhält und komprimiert als ein gebranntes Wasser.

Brennereien entdecken:

Baselbieter



Gastlichkeit

Gesucht: *Stammgast.*

Profil: *Genussmensch mit Freude an erlesenen Zutaten und hingebungsvoll zubereiteten Gerichten in authentischer und herzlicher Atmosphäre.*

Wir erwarten: *hungrige Bewerberinnen und Bewerber mit hohen Ansprüchen an Qualität und Behaglichkeit sowie der Bereitschaft, ihren kulinarischen Horizont zu erweitern.*

Wir bieten: *gesunde und schmackhafte Delikatessen aus dem Besten, was die heimische Scholle zu bieten hat. Veredelt von Köchen und kredenzt von Gastgeberinnen, die mit Herz und Feuer für dich da sind. Das alles in einer bunten Gastro-Landschaft, die von der urchigen Bergwirtschaft über das Traditionsrestaurant bis zum prämierten Sternelokal alles für dich bereithält.*

Restaurants entdecken:



Gut gebrüllt, Löwe

Erträumte man sich als geneigter Gast einen Koch, Marcel Blättler entspräche diesem Idealbild minutiös: «Cello» ist ein Virtuose am Herd, ein Tüftler vor dem Herrn, ein herzlicher Gastgeber – und ein Traditionalist mit Hang zum Exotischen. Ausserdem setzt er eisern auf lokale Zutaten – von der Forelle aus der Oris bis zur Pasta aus Niederdorf.



Darum ist das Restaurant Leue in Waldenburg, das er gemeinsam mit seiner Frau Sabine in zweiter Generation führt, eine der besonderen Adressen im Baselbiet.



Potz und

Buttemoscht, Faschtewaije und Uffertswegge; Spitzgüegi, Laubfrosch und Usmachmues, potz und Pfefferchirsi: Baselland ist eine kulinarische Schatzkammer. Ihr Reichtum ist der Boden.

All das Überlieferte zu achten und mit neuer Inspiration anzureichern, ist eine spannende Herausforderung für angehende Köchinnen und Köche. Die Nachwuchskräfte der regionalen Gastronomie kreieren im Rahmen der Baselbieter Genusswochen eigene Kreationen rund um ein lokales Erzeugnis.

2022 stand das Chirsi im Fokus. Und die saftige Frucht kann viel mehr, als du denkst! Sie wird gefeiert als Füllung im Sommerbock-Cordon bleu, gibt den Star im Ratatouille, kommt als Crumble, Chutney und zum Dessert mit gesalzenem Karamell daher. Die Bevölkerung und eine Jury kürten den «Baselbieter Chirsi Ribel» zum Sieger – er kam in Begleitung eines Lammkarrees.

Alle Rezepte des Jahrgangs findest Du hinter dem QR-Code. Bravo den kreativen Lernenden!

Rezepte entdecken

Chirsiland

Fast jede zweite Schweizer Kirsche reift im Baselbiet; die hiesigen Böden, warm und nährstoffreich, sind perfekt geeignet. Für die «Schauenburger» von der malerischen Streuobstwiese genauso wie für die aktuellsten Chirsisorten aus modernen Niederstammanlagen mit Hagel- und Insektenschutznetz.



Von diesen stammen heute die meisten Tafelkirschen: gesund, schmackhaft und gefahrlos vom Boden aus geerntet. Landwirtschaft à la Ernst Lüthi, der als Präsident des Baselbieter Obstverbandes Fackelträger ist für innovativen Obstbau.

Pfefferchirsi





Schlemmerh

Oltiger Määrt

Wenn es einen besonderen Markt gibt mit besonderem Angebot, besonderem Groove, dann ist es der Oltiger Määrt.

Der «bsundere Määrt mit gmüetliche Beizli und Attraktione» setzt auf Vielfalt, Nachhaltigkeit und Regionalität. In Oltingen deckst du dich nicht nur mit dem Leckersten ein, was die Region zu bieten hat, sondern auch mit unvergesslichen Eindrücken.

Das ganze Dorf ist involviert, Familien öffnen ihre Stuben, Scheunen und Gärten, um die Besucher mit Gulasch aus der Kanone zu verwöhnen oder Kindern mit einem Katapult Schokoküsse um die Ohren zu schleudern. Natürlich ohne Verletzungsgefahr. Und ohne Foodwaste.

Nächstes Marktdatum in der Agenda rot umkreisen!

Was macht einen Markt besonders? Das Angebot? Natürlich. Die Kulisse? Fraglos. Die Menschen? Unbedingt. Schliesslich ist es die Mischung aus allem, die Baselbieter Vielfalt, das Heimelige, die Herzlichkeit, kurzum: Atmosphäre. Sie ist es, die aus Ständen, Menschen und Waren einen Markt macht, den du auf keinen Fall verpassen willst. Das Marktangebot in Baselland ist üppig. Hier schätzt man den direkten Kontakt und die unbedingte Qualität. Das ist am Gnussmärt in der Hauptstadt Liestal (jeden Samstag) genauso wie an den zahlreichen Gemüse-, Wochen-, Weihnachts- und Spezialitätenmärkten.

Märkte entdecken:



aftes Markttreiben



Erlebnis



Ricola Kräutergarten

«Wer hat's erfunden?» Die Bonbons von Ricola kennt jedes Kind. Doch was ist mit den Kräutern, die in ihnen stecken? Mit Eibisch, Ehrenpreis und Bibernelle? Der Ricola Schaukräutergarten bietet mit seinen würzigen Düften und seiner Blütenpracht ein Naturerlebnis der besonderen Art.



Schliesslich spriessen hier mehr als 30 Sorten Minze.

Tipp: Die beste Eintauchzeit ist während der Kräuterblüte von Mai bis September.

Genuss ist allumfassend und reicht vom Scheitel bis zur Zehenspitze. Er berauscht die Nase im Ricola Kräutergarten in Nenzlingen, er betört Augen und Gaumen auf einem Spaziergang durch die Genusswelt im Läckerli Huus in Frenkendorf. Und er stillt den Wissensdurst auf einer Führung durch die Saline Schweizerhalle mit Abstecher in den einzigen Salzladen der Schweiz.

In Baselland – Baselbieterehrenwort! – ist jedes Erlebnis ein Genuss. Du wirst keinen Spaziergang, keine Wanderung, keine Ausfahrt und auch keine Biketour finden, die nicht an einer urchigen Bergbeiz vorbeiführt. Oder einem gutsortierten Bauernladen. Oder einem rustikalen Verkaufsstand mit den frischesten Produkten weit und breit. Und falls doch: komm einfach zur «Bluescht», der weltberühmten Baselbieter Kirschblüte. Sie ist nicht nur der Vorbote für die Königin der Früchte; sie ist Augenschmaus und genussreiches Erlebnis für alle Sinne.

Erlebnisse entdecken:

mit allen Sinnen



BASELBIETER GENUSSWOCHEN

Ganz nah dran

Und wo kommen eigentlich all diese Früchte her? Wo wachsen Chirsi, Zwetschgen, all das Baselbieter Obst? Wie gelangt es in die Läden, an die Martkstände, auf die Wähe, die so fein aus dem Ofen duftet?



Ein Nachwuchsförderprojekt mit Kindern macht Schulklassen vertraut mit den Lebenszyklen von Bäumen, Blüten und Früchten. Eigenhändig pflanzen die Lernenden junge Bäume, erleben Wachstum und Bluescht und fahren im Herbst mit eigenen Produkten zu Markte. Beim Einen oder Anderen wird dabei auch die Liebe zur heimischen Scholle entfacht.

Wenn der Sommer zum Herbst wird, beginnen die genussvollsten Tage des Jahres: die Baselbieter Genusswochen.

Gasthöfe landauf und landab kredenzen kreative Kompositionen von währschaft bis gourmet. Mehr als sechzig Veranstaltungen rufen zum Schlemmen auf. Die eigens für die Genusswochen kreierten Menüs rücken ein Baselbieter Erzeugnis in den Fokus: die Spezialität des Jahres.

So bilden die historischen Städtchen Liestal und Laufen die Kulisse für eine lange Tafel, und das Rössli lädt zu einem von Lieferanten zubereiteten 6-Gang-Dinner ein. Im Waldenburgertal begeben sich angehende Profiköche auf die Spuren eines Hexers, und in Arlesheim legt der geneigte Gast selber Hand an und bastelt aus einem rohen Kilo Fleisch seine persönliche Goldwurst. Wilder Genusswochen-September!

Genusswochen:





Stammbaum

Die «Hochstämmer» gehören im Baselbiet zum typischen Landschaftsbild und stehen für den althergebrachten Obstanbau. Im Oberbaselbiet haben Freiwillige des Vereins «Erlebnisraum Tafeljura» Hunderte neue Obst- und Nussbäume gepflanzt.

Nicht nur die Menschen auf der Landschaft, auch die Stadtbaslerinnen und -basler lieben das Erdnahe, lieben die handgeschöpfte Delikatesse. So liegt es nahe, Stärken der beiden Halbkantone zu bündeln. Unter der Marke «Aus Stadt und Land» haben sich Landwirte, Verarbeiterinnen und Dienstleister zusammengeschlossen. Das Label macht die Fülle regionalen Ideenreichtums sichtbar: Die Hofkäserei, der Obstbauer und die Wurstmanufaktur sind ebenso Teil davon wie die Produzenten regionaler Braugerste.

«Aus Stadt und Land» hat längst die Basler Frischmärkte erobert. Immer mittwochs auf dem Marktplatz und donnerstagabends in der Markthalle.

Aus Stadt und Land:



Derweil setzen initiative Bäuerinnen und Produzenten, wie auch die Wenslinger «Posamenter» mit ihrer Gründerin Dora Meier, komplett auf Hochstammfrüchte. Posamenter-Zwetschgenspezialitäten sind mit dabei beim Label «Aus Stadt und Land». Wer ihren «Prune d'Or» versucht, schwärmt noch lange davon.

Geniesserisch unterwegs im Baselbiet





Foodtrail Liestal

Kulinarischer Rätselspass: Begib dich auf genussvolle Schnitzeljagd durch die historische Altstadt Liestals.

Baselbieter Bierpfad, Buus

Fünf eisgekühlte Craft-Biere regionaler Mikrobrauereien und gehörig was fürs Auge: Prost Wandervögel.





Honigweg Rünenberg

Tauch ein in die verführerische Welt des Honigs und erlebe dabei die einzigartige Jura-Landschaft.



Baselbieter Chirsiweg

Schnüre die Wanderschuhe und erliege dem Rausch der weissen «Bluescht» – und im Sommer den süssen Früchten.

Velo Chirsi-Route

Die Velotour von Schweiz-Mobil erfreut auf dem Weg von Liestal nach Laufen mit knorrigen Kirschbäumen und Ausflugrestaurants.





E-Bike Hoftour

Geniesse regionale Produkte und die bezaubernde Landschaft des Oberbaselbieter Tafel- und Faltenjuras.

E-Bike Rebentour

Idyllische Rebberge, historische Altstädtchen und gesellige Gastgeber. Freu dich auf Überraschungen mit Rückenwind.





Zu Besuch beim Weinbauern

Erwandere die Baselbieter Weinberge und koste die leckeren Tropfen bei Heiterkeit und Winzergeschichten.

Starke Partner

Wie die Entstehung jeder Spezerei, basiert auch der Baselbieter Genuss auf einem Zusammenspiel mehrerer Akteure.

EBENRAIN
LANDWIRTSCHAFT ¦ NATUR ¦ ERNÄHRUNG

Das gilt für das Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung, welches Wissen für die Praxis sowie Unterstützung für Bäuerinnen und Bauern bietet. Mit ErnährungPlus offeriert der Ebenrain eine Plattform für nachhaltige und gesunde Ernährung aus der Region. ***ebenrain.ch***

GASTRO BASELLAND
#VERLIEBTINDIEGASTRONOMIE

Das gilt für Gastro Baselland, den Verband der hiesigen Gastronomie. Er setzt sich nicht nur für die Belange der Gastgeberinnen und Gastgeber ein; mit seinem Ausbildungsangebot ist er auch Garant für deren Qualität. ***gastrobl.ch***

BVBB
BAUERN VERBAND BEIDER BASEL

Und das gilt für den Bauernverband beider Basel, der darüber hinaus Bevölkerung und Landwirtschaft näher zusammenbringt. Auf Genuss- und Verständnisebene gleichermassen. ***bvbb.ch***

Baselland entdecken

Themenkarten

Bike, Hike, Archäologie, Genuss, Erlebnisse – kostenlose Themenkarten verschaffen einen schnellen, lustvollen Überblick über alles, was das Entdeckerland zu bieten hat.



Mobility Ticket/ Gästepass

Mit dem Mobility Ticket/ Gästepass benutzen Übernachtungsgäste Zug, Bus und Tram in der Nordwestschweiz gratis. Auch die Vergünstigungen bei 20 attraktiven Freizeitangeboten schenken ein. Bei jeder Übernachtung inklusive.



Baselland-CARD

Restaurants, Kultur, Shopping, Events: Die aufladbare Baselland-CARD ist ein praktisches Zahlungsmittel für viele Baselbieter Erlebnisse – und ein feines Geschenk für Kurzferiengäste und andere Entdecker.



Baselland.
Entdeckerland.

Baselland Tourismus
Hardstrasse 1
4133 Pratteln
+41 61 927 65 44
info@baselland-tourismus.ch
baselland-tourismus.ch

Schweiz Tourismus.
Mitglied

Baselland Entdeckerland. | Realisation: Beatrice Rieder, Rieder Kommunikation | Text: Lucas Huber | Bilder: Guido Schärli Fotografie | Grafik: Patrick Meier, Designconsult; Erwin Schönholzer Grafik Atelier | Druck: Birkhäuser + GBC

SEL DES ALPES

Fleur des Alpes

DAS SCHWEIZER GOURMET SALZ



- Auf handwerkliche Weise hergestellt
- Reich an Mineralien und Spurenelementen
- Produziert im Herzen der Salzminen von Bex
- Ohne Zusatzstoffe und Antiklumpmittel

www.seldesalpes.ch