Geht an:
- die Medien und die Partner

Liestal, 26. August 2026

Medienmitteilung

Die Baselbieter Genusswoche 2026 wird wild

Am Mittwoch, 26. August 2026, präsentierte die IG Baselbieter Genusswoche beim Restaurant Sichternhof in Liestal das vielfältige Programm der Genusswoche 2026. Vom 10. bis 20. September steht das Baselbiet während elf Tagen ganz im Zeichen des regionalen Genusses. Unter dem Motto «Wald & Wild» laden über 50 Genusserlebnisse in allen Bezirken dazu ein, regionale Produkte, kulinarisches Handwerk und die Menschen dahinter kennenzulernen.

Wald & Wild im Mittelpunkt

In diesem Jahr steht die Baselbieter Genusswoche unter dem Motto «Wald & Wild». Rund 600 Jägerinnen und Jäger sorgen im Baselbiet dafür, dass Wildbestände reguliert werden und Wald und Wild im Gleichgewicht bleiben. Dabei ist die Jagd weit mehr als die Gewinnung von Wildfleisch. Sie ist ein traditionsreiches Handwerk, das Wissen, Geduld, Verantwortung und einen respektvollen Umgang mit der Natur voraussetzt. Gleichzeitig ist sie lebendiges Kulturgut, das überlieferte Bräuche und gemeinsame Werte über Generationen hinweg weiterträgt.

«Jagd bedeutet Verantwortung gegenüber Wald, Wild und Gesellschaft. Die Baselbieter Genusswoche macht diese Zusammenhänge erlebbar und zeigt zugleich, wie eng Natur, regionales Handwerk und Genuss miteinander verbunden sind», sagt Martin Thommen, Präsident Jagd Baselland.

Wildfleisch ist dabei ein wertvolles Nebenprodukt dieser Aufgabe: natürlich, regional, schmackhaft und nachhaltig. Während der Baselbieter Genusswoche wird «Wald & Wild» deshalb aus verschiedenen Perspektiven erlebbar. Das Thema zeigt sich auf dem Teller ebenso wie bei Begegnungen und Veranstaltungen rund um Jagd, Wald und Natur.

Über 50 Erlebnisse zum Mitmachen, Staunen und Geniessen

Die Baselbieter Genusswoche verbindet kulinarische Erlebnisse in den Restaurants mit vielfältigen Angeboten zum Mitmachen und Entdecken. Das Programm lädt dazu ein, hinter die

Hauptpartner:

Partner:

Trägerschaft:

Kulissen zu schauen und selbst aktiv zu werden. Bei Wald- und Wild-Lehrgängen der Jagdgesellschaften in Sissach und Therwil erfahren die Teilnehmenden mehr über Wald, Wild und Jagd. Beim Wurstseminar oder Fleischzerlegeseminar gibt es Einblicke in das Metzgerhandwerk. Wie vielfältig das Thema interpretiert werden kann, zeigt auch das gastronomische Angebot. Restaurants im ganzen Kanton präsentieren während der Genusswoche eigens kreierte Menüs. Von «Waldküche» über «Les Trésors Forestiers» bis zu «Das Beste aus dem Wald» reicht die kulinarische Palette.

Genuss bringt Menschen zusammen
Ein wichtiger Bestandteil der Baselbieter Genusswoche sind Veranstaltungen, bei denen nicht nur das Essen, sondern auch die Begegnung im Mittelpunkt steht. Die Lange Tafel in Laufen (12.9.), «Gnuss uf em Platz» in Reinach (18./19.9.), der Trüffelmarkt und das Gnussmärt-Herbstfest in Liestal (19.9.) sowie der Eptiger Gnussmärt (19./20.9.) bringen Produzentinnen und Produzenten, Gastronomie und Bevölkerung zusammen.

Feines aus den Backstuben
Auch die Bäckereien und Confiserien der Region sind 2026 wieder Teil der Genusswoche. Die Bäckerwoche mit spannenden Workshops findet vom 10. bis 23. September in verschiedenen Betrieben statt.
Ein besonderer Höhepunkt ist der «Bäckerbrunch uf em Turm» am 20. September in Liestal. Von 10 bis 13.30 Uhr laden Liestal Tourismus und die Bäcker-Confiseure Regio Basel zum gemeinsamen Genuss ein.

Programm 2026
- Hier geht es zum Programm der Baselbieter Genusswoche 2026: www.baselbieter-genusswoche.ch

Facts & Figures zur Baselbieter Genusswoche 2026 & Informationen zur Jagd in Baselland
- Siehe Anhang

Bilder
- **LINK Download**

Medienauskunft
Ramona Walter, Geschäftsstelle IG Baselbieter Genusswoche / Projektleiterin Baselland Tourismus (061 927 65 44 / r.walter@baselland-tourismus.ch)

Hauptpartner:
Partner:
Trägerschaft: