Datum: 08.09.2026

Regio Aktuell
4144 Arlesheim
061/ 690 77 77
https://www.birsforum.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Publikumsmedien
Auflage: 102'111
Erscheinungsweise: monatlich



Seite: 22,23,24
Fläche: 61'920 mm²

Auftrag: 283004
Themen-Nr.: 283004
Referenz:
15c7636d-0948-4151-9480-b198a485cde8
Ausschnitt Seite: 1/3

ESSEN & TRINKEN

Für Feinschmecker
mit Appetit auf mehr

HANDGESCHABT IM ENDBOSS-STIL

An der Baselbieter Genusswoche 2026 geht es – Achtung, Wortspiel – wild zu und her. Spezialität des Jahres ist nämlich Wild, also Rehrücken, Wachtelbrust und Wildschweinragout. Die überlassen wir allerdings den Profis – und nehmen uns stattdessen umso passionierter den Beilagen an. Das sind unsere Favoriten.

Datum: 08.09.2026

Regio Aktuell
4144 Arlesheim
061/ 690 77 77
https://www.birsforum.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Publikumsmedien
Auflage: 102'111
Erscheinungsweise: monatlich



Seite: 22,23,24
Fläche: 61'920 mm²

Auftrag: 283004
Themen-Nr.: 283004
Referenz:
15c7636d-0948-4151-9480-b198a485cde8
Ausschnitt Seite: 2/3



Rotkraut

Es ist so eine Sache mit dem Rotkraut, denn es wird ziemlich oft konserviert serviert, also fertig zubereitet eingekauft, und zack, schon ist es auf dem Tisch. Das ist okay, wenn's mal schnell gehen soll, aber für eine Genusswoche? Da ist es uns dann doch zu fein geschnitten, zu süss gezuckert und zu weich gekocht. Deshalb setzen wir auf Selbermachen, schneiden eher grob und orientieren uns dabei an Spitzenkoch Andreas Caminada. Der bindet ein Gewürzsäckli mit Nelke, Zimt, Pfefferkörnern, Sternanis und Wacholder und kocht nicht nur mit Rotwein ein, sondern auch mit Apfelsaft, Portwein und Balsamico.

Gekauftes Rotkraut ist uns zu fein, zu süss und zu weich.

machen!

Spätzli

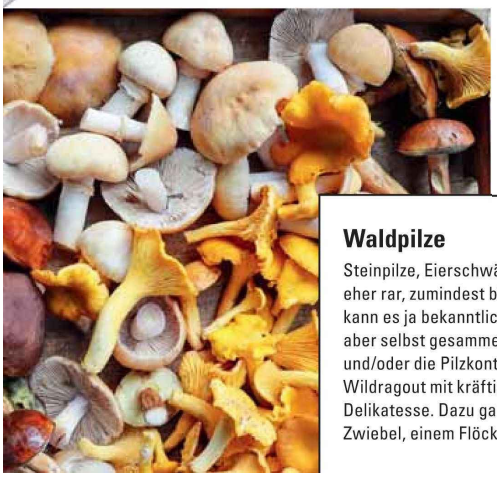
Selbstredend funktionieren Rehrücken, Wildschweinragout oder Hirschpfeffer ohne Spätzli. Aber jetzt mal ehrlich: Gibt es irgendwo da draussen eine verführerische, harmonischere Beilage? Das gilt allerdings nur, wenn sie hausgemacht sind. Ob handgeschabt, gehobelt oder durch die Flotte Lotte gedreht, ist zwar Geschmackssache. Endboss-Stil ist allerdings schon übers Brettchen geschabt und in Butter bis zur goldbraunen Herrlichkeit geschwenkt. Alternativen: Knödel, Kartoffelstock, Polenta oder Selleriepüree.



Fotos: stockfotos.com

Marroni

Das allerletzte Quäntchen aus Marroni zu holen, ist nicht wirklich kompliziert, bedarf aber etwas Geduld und Verve und übrigens nicht zwingend Zucker. Denn klassisch wäre die glasierte Variante: karamellisiert, Butter – ein sicherer Wert. Doch etwas vom Vorzüglichsten, das wir je gegessen haben, war einst ein Marronisüppli im Allgäu. Wir haben das saisonübergreifend zu reproduzieren versucht, scheiterten, haderten – und sind mit folgendem «Rezept» zumindest dem Ziel recht nahe: Marroni im Ofen rösten, Zwiebeln anbraten, mit Pouletbouillon ablöschen, etwas Sauerrahm und Zitrone für die Säure unterrühren, ordentlich pürieren, geschrieben ist das Gedicht.



Waldpilze

Steinpilze, Eierschwämme und Totentrompeten machen sich dieses Jahr ja leider eher rar, zumindest bislang, noch so eine Auswirkung der Dürre. Doch bei Pilzen kann es ja bekanntlich schnell gehen. Und im Notfall gibt's ja noch den Supermarkt, aber selbst gesammelt ist halt schon ein anderes Level (wenn man sich auskennt und/oder die Pilzkontrolle zurate zieht). Sie machen sich vorzüglich in einem Wildragout mit kräftiger Sauce. Wir favorisieren sie allerdings als eigenständige Delikatesse. Dazu garen wir sie in wenigen Minuten mit etwas angedünsteter Zwiebel, einem Flöckchen Butter und einem Spritzer Weisswein.

Datum: 08.09.2026

Regio aktuell

Regio Aktuell
4144 Arlesheim
061/ 690 77 77
https://www.birsforum.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Publikumsmedien
Auflage: 102'111
Erscheinungsweise: monatlich



Seite: 22,23,24
Fläche: 61'920 mm²

WIRTSCHAFTSKAMMER BASELLAND

Auftrag: 283004
Themen-Nr.: 283004
Referenz:
15c7636d-0948-4151-9480-b198a485cde8
Ausschnitt Seite: 3/3

ESSEN & TRINKEN



Der Bäckerbrunch am Fusse von Liestals Aussichtsturm, Schlussbouquet der Baselbieter Genusswoche.



Fotos: zVg

Die Lange Tafel in Laufen macht aus dem historischen Stedtli für einen Tag eine Kulinarikmeile der Extraklasse.



Die Führungen durch die Genusswelt des Läckerli Huus erlauben einen Blick hinter die Kulissen und garantieren so manch süsse Versuchung.

GENUSSWOCHE FÜR …

… die verheissungsvollsten Talente
Wemotion in Waldenburg. Die Crew aus Gastroverband, Restaurant Leue sowie Tanz- und Musikschule bietet ihren grössten Talenten die grösstmögliche Bühne. Das Resultat: zwei Galaabende mit exklusivem Menü und reichhaltigem Bühnenprogramm aus Musik, Performance und Tanz.

… die besonders Wilden
Hof Herrenmatt in Bennwil. Volle Dröhnung Wild: vom Seemannsgarn der Jagdgesellschaft Bennwil, die als Gastgeberin amtet, über deren selbsterlegte Spezialitäten und das «Erlebnismobil Wald und Wild» bis zu den unverkennbaren Jagdhornklängen, die zu den drei Genussabenden rufen.

… die ganze Familie
Der Zwärgliweg bei Langenbruck kombiniert ein kunterbuntes Waldabenteuer mit rustikalem Genuss. Beim mühelosen Spaziergang begegnen die Kids den geheimnisvollen Zwergen. Unbedingt Picknickkorb vorbestellen und genug Neugier und Vorfreude mitbringen.

… die Allerhungrigsten
Ohne jemandem zu nahe zu treten, dürfte der Preis für den grössten Sättigungsfaktor an den Bäckerbrunch gehen. Das Outdoor-Happening beim Aussichtsturm hoch über Liestal beschliesst die Genusswoche traditionell – und lockt mit Spezereien nach allen Regeln der Kunst.

… den unerwartbarsten Überraschungsmoment
Wahrscheinlich das Fleischzerlegseminar in Arlesheim. Hier heisst es: Messer wetzen und selber Hand anlegen. Zwar nicht aus einem Wildschwein, dafür aber aus einem halben Freilandsäuli werden Schnitzel, Plätzli und würzige Salsiccia.

Unser Weintipp für den wilden Herbst

Üppige Frucht, würzige Nuancen

Auf dem Etikett grüsst das Wildschwein und im Glas lockt charaktervoller Genuss: Seinen grossen Auftritt hat der RhyServa zur Wildsaison; er ist der ideale Begleiter zu Rotkraut, Reh und kräftigen Saucen.

Der Rotwein der Siebe Dupf Kellerei in Liestal verquickt die Eleganz eines Pinot Noir mit der Herstellungsmethode, die an die Tradition des Amarone erinnert. Die Trauben trocknen erst in kleinen Kistchen über Wochen quasi zu Rosinen, bevor sie vergären und schliesslich während zwölf Monaten in Eichenholzfässern reifen.

Verkostungsnotiz: Kirsche und rote Beeren treffen auf gedörrte Früchte, Rosinen, Tabak und einen Hauch Vanille. Am Gaumen präsentiert sich der RhyServa konzentriert und samtig, mit viel üppiger Frucht, würzigen Nuancen und feinen Röstaromen. Lebendige Säure und weiche Gerbstoffe sorgen für Balance.

Eine elegante (und etwas günstigere) Alternative ist der Wintersinger Pinot Noir.

RhyServa Pinot Noir 2024
Siebe Dupf Kellerei Liestal, Fr. 42.–

Wintersinger Pinot Noir 2024
Siebe Dupf Kellerei Liestal, Fr. 16.50

