Datum: 16.09.2026

HOTELLERIE et GASTRONOMIE ZEITUNG
Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie et Gastronomie Zeitung
6006 Luzern
041/ 418 24 40
https://www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachmedien
Auflage: 21'057
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 4
Fläche: 19'982 mm²

WIRTSCHAFTSKAMMER BASELLAND

Auftrag: 283004
Themen-Nr.: 283004
Referenz:
17610d8f-9034-46d4-a080-0011a1dc36db
Ausschnitt Seite: 1/1



An den Genusswochen stehen regionale Produkte im Zentrum. JAN GEERK

Spezielle Menüs im ganzen Baselbiet

Bereits zum 14. Mal macht der Kanton Baselland bei den Genusswochen mit. Insgesamt 17 Restaurants haben eigene Menüs kreiert.

Das Berggasthaus Hintere Wasserfallen liegt nahe der Bergstation der Wasserfallenbahn in Reigoldswil/BL. Susanne Schmuckli, Leiterin Marketing der Stiftung Luftseilbahn Reigoldswil-Wasserfallen, zu der das Gasthaus gehört, freut sich über die von Baselland Tourismus organisierten Genusswochen: «Wir machen dabei mit, weil wir den tollen Rahmen der Genusswoche mit seinen über 50 verschiedenen Veranstaltungen schätzen. Auf diese Weise können wir die kulinarische Vielfalt des Baselbiets aufzeigen.» Der Berggasthof ist nicht zum ersten Mal dabei: «Wir hatten letztes Jahr sehr positive Rückmeldungen von den Gästen und haben uns deshalb entschlossen, wieder teilzunehmen», so Schmuckli.

Markus Walder, Betriebsleiter des Berggasthauses, und sein Team verbindet die Liebe zur regional verankerten Küche. Während der Genusswochen, die noch bis zum 20. September dauern, lädt der Berggasthof zu einem Menü ein, das zum diesjährigen Jahresthema Wald und Wild passt.

Als Vorspeise gibt es in Tannenzweige geräucherte Steinpilze, Rindstatar und Brennnessel-Mayonnaise. Als Hauptgang stehen ein Sommerbock, Tannensalz, Kartoffelpüree, Sauerampfer und wilder Fenchel auf der Karte. Und zum Schluss gibt es ein Waldbeeren-Panna-cotta mit Wildbienenhonig und Blüten. RUTH MARENDING