Spezialausgabe Tourismusmagazin Baselland entdecken

Baselland.
Entdeckerland.

Baselbieter Genusswoche



Dein Guide
für die Baselbieter Genusswoche
11.–21. Sept. 2025

Die köstlichsten Tage des Jahres

Honig
Regional, einzigartig, schmackhaft und auch noch gesund. Seite 4

Salz
Die Essenz des Geschmacks aus dem heimischen Boden. Seite 8

Programm 2025
Alles, was du zur Baselbieter Genuss-woche wissen musst. Seiten 24–26

Hauptpartnerin
BLKB
Was morgen zählt





Editorial

Honig und Salz im Scheinwerferlicht

In diesem Jahr feiern wir bei der Baselbieter Genusswoche eine Premiere: Wir präsentieren nämlich mit Honig & Salz gleich zwei Produkte aus unserer Region als Spezialitäten des Jahres. Die beiden Genussprodukte sind während der köstlichsten Tage vom 11. bis 21. September 2025 auf die vielfältigsten Arten erleb- und geniessbar. Neben den kulinarischen Genüssen tauchen wir auch in die Geschichte von Honig und Salz in unserer Region ein. Was für uns oft wie selbstverständlich erscheint, ist im Hintergrund äusserst komplex und mindestens ebenso faszinierend.

Im Namen der IG Baselbieter Genusswoche wünschen wir genussvolle, informative und gesellige Erlebnisse und danken den Veranstalterinnen und Partnern für das grosse Engagement.



Michael Kumli
Präsident IG Baselbieter Genusswoche,
Geschäftsführer Baselland Tourismus

12
Bäckerwoche
Bäckerbrunch und ofenfrische Workshops.

16
Baselbieter Obst
Mehr als Chirsi, Öpfel und Zwätschge.

21
Genusstipps
Drei Seiten mit kulinarischen Höhepunkten der Baselbieter Gastronomie während der Genusswoche.

18–26
Das ganze Programm 2025
Alle Veranstaltungen der Baselbieter Genusswoche in der Übersicht.

4

Honig
Die süsseste Versuchung seit Menschengedenken





8

Salz
Kein Genuss ohne das weisse Gold

Den fruchtbaren Boden der Baselbieter Genusswoche bilden:

Hauptpartner

Partner

Trägerschaft

Honig, Spezialität des Jahres

Flüssiges Gold

Honig und Salz, das sind die Spezialitäten des Jahres. Freut euch auf ein vielfältiges Angebot während der Baselbieter Genusswoche. Auf diesen Seiten machen wir euch gluschtig – und versorgen euch mit dem Wichtigsten für den nächsten Honig-Smalltalk.



«Es gibt in der Schweiz kaum eine Region, die so gut geeignet ist für die Bienenhaltung wie das Baselbiet.»

Urs Bitterli
Präsident des Bienenzüchterverbands beider Basel

500

Rund 500 Imkerinnen und Imker produzieren im Baselbiet Qualitätshonig höchster Güte.

2–3 Mio.

Für ein 500-Gramm-Glas Honig legen Bienen etwa 50'000 Kilometer zurück und fliegen dafür 2 bis 3 Millionen Blüten an.

20'000

Die Honigbiene ist nur eine von über 600 Bienenarten, die in der Schweiz heimisch sind; weltweit existieren über 20'000 Bienenarten.



«Eigentlich sollten wir vor jeder Mahlzeit ein Löffelchen Honig schlecken.» Marcel Strub betreibt hier kein Marketing, obwohl er natürlich selber Imker ist (und noch vieles weitere, siehe Interview auf Seite 6). Das Löffelchen, das genehmigt er sich, weil's so gesund ist. «Und natürlich ist Honig auch einfach nur fein.»

Ausserdem imkert so ein Bienenfan wie er ohnehin aus Leidenschaft und Faszination. Und wenn man ihn so erzählen hört, dann versteht man auch, warum. Denn Honig ist so einzigartig, vielseitig und gesund wie kaum ein anderes Lebensmittel. Das sind nur ein paar der Gründe, weshalb Honig – gemeinsam mit dem Salz – Spezialität des Jahres ist. Entsprechend vielfältig ist das Angebot an honigsüssen Köstlichkeiten während der Baselbieter Genusswoche.

Honig ist das eine, Bienen das andere. Diese Wesen, sagt Marcel Strub, bedeuten für ihn pure Magie. Einerseits seien sie sehr sozial, «eine für alle und alle für eine». Andererseits sei der Lebensweg jeder einzelnen Biene vorherbestimmt, ihre genau definierte Rolle, die sie in ihrem Volk zu spielen hat, damit die Gemeinschaft funktioniert.

Und das tut sie ziemlich erfolgreich, schliesslich zeigen Versteinerungen über 45 Millionen Jahre alte Bienen, wahrscheinlich existieren sie sogar schon seit über 110 Millionen Jahren. «Als die Dinos ausstarben, haben die Bienen überlebt», sagt Marcel Strub, «und das ist unser grosses Glück.» Die fleissigen Tiere übernehmen nämlich auch eine zentrale Rolle bei der Bestäubung von Pflanzen, etwa Obstbäumen.

Honig ist gesund
Vitamine, Mineralien und Enzyme

Um die 300 Substanzen tummeln sich in einem guten Imkerhonig: Mineralien wie Zink, Kalium oder Magnesium, Vitamine, Aminosäuren, Spurenelemente und Enzyme, von denen unsere Körper viele benötigen.

Honig ist zudem antibakteriell, er lindert Halsschmerzen, Hustenreiz und Pollenallergien, schützt die Zellen, fördert Wundheilung und Stoffwechsel und wirkt – kein Witz! – sowohl gegen Verstopfung als auch gegen Durchfall. Neueste Erkenntnisse deuten darauf hin, dass sich Honig sogar positiv aufs Gedächtnis auswirkt und angstlösende Effekte hat. Dass er also als eines der beliebtesten Hausmittel unserer Ahnen Karriere machte, kommt nicht von ungefähr.

12–15 kg

Ein Bienenvolk besteht aus 30'000 bis 40'000 Tieren und produziert in einem guten Jahr etwa 12 bis 15 Kilogramm Honig.

1,3 kg

Der Honigverbrauch in der Schweiz liegt jährlich bei etwa 1,3 Kilogramm pro. Zwei Drittel davon werden importiert.

300

In einem Glas Imkerhonig finden sich über 300 Inhaltsstoffe wie Vitamine, Enzyme, Mineralien und Spurenelemente.

Weitere Informationen: bienenbeiderbasel.ch

Honig als Wirtschaftsfaktor
Dank der Eisenbahn

Das Baselbiet ist eine der Regionen mit der höchsten Bienendichte ganz Europas. Der Grund dafür sind die Chirsi: Mit dem Bau des ersten Eisenbahntunnels am Hauenstein waren die leicht verderblichen Kirschen plötzlich schnell und schonend in die ganze Schweiz geliefert. Im Zuge des Obstbaubooms prosperierte auch die Imkerei. «Honig war ein Wirtschaftsfaktor im Baselbiet», sagt Marcel Strub.

Unbedingt Baselbieter Honig
Handarbeit und Leidenschaft

Honig wird hierzulande zweimal jährlich geerntet, ungefähr im Mai/Juni und im Juli. Nachdem der Imker die Waben mit einer Art Kamm in Handarbeit vom Wachs befreit hat, wird meist maschinell geschleudert. Hier wird der Honig aus den Waben rausrotiert und pur abgefüllt. Das Wachs wird für den Aufbau der Waben wiederverwertet. Marcel Strub empfiehlt, unbedingt Honig vom regionalen Imker zu kaufen. Der schmeckt erstens besser. Und zweitens: «Nur wenn der Name des Imkers auf dem Glas steht, können wir sicher sein, dass es echter Honig ist.» Er wolle niemanden anschwärzen, aber industriell verarbeiteter Honig in dermassen grossen Mengen, wie er überall verfügbar ist, das könne eigentlich gar nicht sein. «Darum: geht zum Imker eures Vertrauens.» Qualitätshonig in eurer Nähe: bienen.ch/siegelimker-suche



Fotos: Thomas Moor





Marcel Strub öffnet die Waben mit einem besonderen Kamm (linkes Bild) bevor sie geschleudert werden (rechtes Bild).

Gut zu wissen
Jeder Honig schmeckt anders

Das Baselbiet ist eine Honigdomäne, der hiesige Honig ist von besonderer Qualität. Die Topografie beschert uns viele Steilhänge, die ungemäht bleiben. Das führt dazu, dass ein Glas Baselbieter Honig locker aus 140 unterschiedlichen Pflanzensorten besteht, weshalb seine Inhaltsstoffe besonders vielfältig sind. Für die Bienen sind üppige Streuobstwiesen, Wald und Waldränder besonders wertvoll.

Jeder Honig schmeckt anders, die Vielfalt ist schier unendlich. Akazienhonig ist recht neutral und deshalb ideal zum Kochen. Lindenblütenhonig kann eine fast medizinale Note haben, entsprechend heilend wirkt er bei Erkältungen. An einer Verkostung des Bienenzüchtervereins Sissach standen einmal 50 Honige von 50 ihrer Mitglieder nebeneinander zum Probieren; keiner schmeckte wie der andere.

Wie isst der Profi Honig?
Delikat und isotonisch

Marcel Strub: *«Auf alle möglichen Arten: morgens in warmen Wasser und etwas Essig aufgelöst, klassisch auf Zopf mit Butter, ins Joghurt gemischt, im Salatdressing oder natürlich auf einer Scheibe frischen Brotes, das ist etwas vom Besten, was es gibt. Früher hatte ich immer ein Glas Honig im Büro – zum Lutschen gegen Müdigkeit. Honig wirkt nämlich isotonisch. Er eignet sich aber nicht so gut zum Kochen; beim Erhitzen zerfallen viele der wertvollen Inhaltsstoffe.»*

Interview
«Ich liebe jeden Honig»

Marcel Strub imkerte schon als Kind, mit 16 Jahren hat er den Imkerkurs besucht. Er war Präsident des Bienenzüchterverbandes beider Basel und Bienenbeauftragter der Kantone Baselland, Basel-Stadt und Solothurn. Er ist auch geistiger Vater und Initiant des Honigwegs in Rünenberg.

Marcel Stub, warum ist Honig eigentlich so beliebt?
Weil er halt einfach gut ist. Honig ist doch etwas vom Besten, was es gibt. Ich jedenfalls esse täglich mein Honigbrot. Und über das Löffelchen vor dem Essen haben wir ja schon gesprochen.



«Ich esse täglich mein Honigbrot.»

Marcel Strub
Imker

Hast du einen Lieblingshonig?
Ich darf es fast nicht sagen, weil es den hier nicht gibt: Kastanienhonig. Der ist würzig und kann sogar etwas scharf sein. Aber ich liebe jeden Honig, gar keine Frage.

Aber du badest nicht darin wie angeblich einst Kleopatra.
Nein. Aber Honig war tatsächlich schon in der Antike beliebt. Ausserdem wird er mindestens 60-mal in der Bibel erwähnt: «Saul, iss Honig, mein Sohn, denn er ist gut.» Weil Honig so ungemein gesund ist, dürfen wir uns das wirklich auch zu Herzen nehmen. Übrigens ist Honig auch im Koran und der griechischen Mythologie allgegenwärtig.

Auch China hat eine grosse Honigkultur, und man fand auch Honigbeigaben in Pharaonengräbern …
… und dieser Honig war noch geniessbar, nach über 2000 Jahren. Honig ist das aussergewöhnlichste Lebensmittel der Welt. Darum hat er sich auch in den unterschiedlichsten Kulturen ganz unabhängig voneinander etabliert.

Honig, der Nektar der Götter.
Könnte man so sagen; aus meiner Sicht auf jeden Fall, schliesslich ist Honig eine lebendige Materie. Allerdings leisten die Bienen dafür schon auch ziemlich viel Arbeit.



Imkerlegende
Ernst Lerch

Es gibt nur wenige Imker wie Ernst Lerch. Sein Bienenhäuschen in Sissach ist eine Augenweide; viel eindrücklicher noch ist aber seine Erfahrung: Ernst imkert nämlich seit genau 70 Jahren. Mit seinen 86 Jahren betreut er heute 20 Völker.

Honigweg Rünenberg
Lehrreiche Erlebnisreise

Rünenberg ist Heimat des Honigwegs. Auf drei gemächlichen Kilometern nimmt er euch auf eine packende und ebenso lehrreiche Entdeckungsreise rund um die faszinierende Welt von Bienen und Honig mit – individuell oder auf einer gebuchten Führung. Inklusive Honigschleuderkarussell, Zeidlerbaum, Picknickplatz, Grillstelle – und, und, und …

Familientipp: *Gelingt es dir, das Gold der Bienen zu finden? Begib dich auf die Schatzsuche.* honigweg.ch

Noch mehr Honig erlebt ihr auf dem Bienenpfad in Nenzlingen. bienenpfad.ch

Honig-Veranstaltungen
Verein Honigweg und Bienenzüchterverband

11. September, 18 Uhr, Sissach: *Imhof's Wystübli: Eröffnung Baselbieter Genusswoche (Genussmenü mit Inputs und Anekdoten zu Honig & Salz)*

12. September, 14 – 17 Uhr, Rünenberg: *Kulturlandschaft entdecken – Genuss erleben (Wanderung mit Informationen zu Honig und Bienen)*

13. September, 8 – 13 Uhr, Liestal: *Informationen und Honig-Degustation sowie Verkauf am Gnussmärt Lieschtel*

14. September, 11 – 16 Uhr, Nenzlingen: *Öffentlicher Anlass am Bienenpfad in Nenzlingen mit Führungen, lokalem Honigverkauf, Festwirtschaft und offenem Bienenhaus*

17. September, 11.30 – 14.30 Uhr, Gelterkinden: *Kulturlandschaft entdecken – Genuss erleben (3-Gang-Menü mit Vortrag «Faszination Bienen & Honig» im eira bistro)*

17./20. September, 14 –17 Uhr, Rünenberg: *Führungen beim Honigweg*

Detailinformationen und Anmeldung: baselland-tourismus.ch/honig

Jetzt reservieren





Der Honigweg in Rünenberg vermittelt eine geballte Ladung Wissenswertes zu Bienen und natürlich Honig und ist nicht nur bei Schulklassen beliebt. Fotos: Thomas Moor

Salz, Spezialität des Jahres

Weisses Gold

Essen ohne Salz? Unvorstellbar! Salz ist die Essenz des Geschmacks. Und das Salz der Schweiz, das kommt von hier. Aus der Schweizer Saline stammt das unverzichtbarste Lebensmittel des Landes. Und wahrscheinlich auch das komplexeste.

Honig und Salz sind jetzt nicht gerade der allerklassischste Klassiker punkto Foodpairing. Honig auf Pouletflügeli oder Salz auf Caramel sind da schon bekannter. Aber so ein paar Flocken Fleur des Alpes können einem schönen Honigbrot durchaus das gewisse Etwas verleihen. Denn Salz ist nicht nur Geschmacksverstärker; es aktiviert auch die Wahrnehmung von Süsse. Unbedingt ausprobieren – am besten zaghaft herantastend punkto Dosierung.

Es existiert da übrigens noch eine andere Verbindung zwischen Honig und Salz. Seit vielen Jahren schon bewohnen nämlich gleich mehrere Bienenvölker die Salzbohrfelder der Schweizer Salinen.

Die Gastgeberinnen und Gastgeber der Baselbieter Genusswoche versprechen ein Feuerwerk des Genusses, und die unterschiedlichen Salze werden dabei eine ganz besondere Rolle spielen. Mehr dazu finden Sie im Genusswochen-Programm ab Seite 18.
salina-helvetica.ch

Salina Helvetica

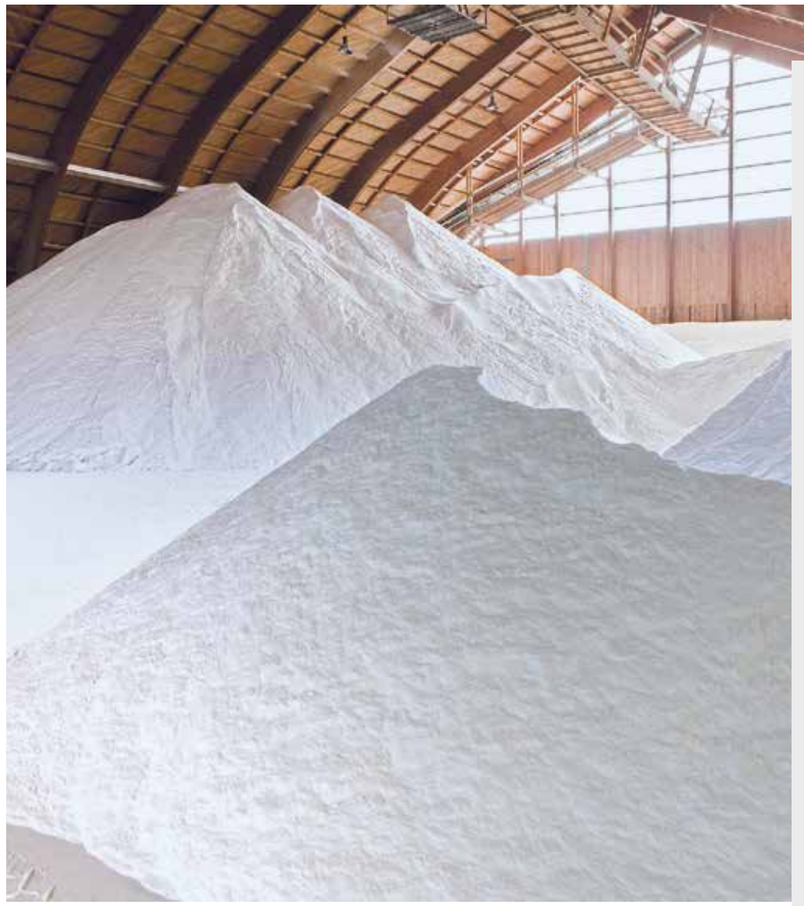




Unser Tipp

Fleur des Alpes, das Finishing-Salz, das sich hinter keinem Fleur de Sel zu verstecken braucht. Pur, geräuchert, mit Cayennepfeffer oder Thymian – natürlich in Bioqualität. Das Schweizer Gourmet-Salz: perfekt auf geröstetem Gemüse, einem gegrillten Steak oder einem Stück warmem Schoggikuchen.

***Wettbewerb:** Die Würzmischungen SEL DES ALPES sind eine Erfolgsgeschichte. Und die gibt's neu in delikaten Genusspaketen, einmal als «Helvetic Pack» mit «Fondue & Raclette» und «Schwiizer Chuchi», einmal als «Grill Pack» mit Würzmischungen für Kartoffeln und Fleisch. Wie verlosen je 3 Packs.*
Mitmachen: baselland-tourismus.ch/sel-des-alpes
Teilnahmeschluss: 8. September 2025



Im Salzdom türmt sich das über Jahrmillionen in der Tiefe gelagerte weisse Gold.

Erfolgsgeschichte
Jod und Fluor: ein Geniestreich

Jodiert und fluoriert, das ist unser Salz, und irgendwie ist das ganz normal. Doch das war es nicht immer. Noch vor 100 Jahren litten die Bewohner der Schweiz wie in keinem anderen Land an Kröpfen. Die Entdeckung, dass ein Mangel an Jod dafür verantwortlich war, machten drei Schweizer Ärzte. Die Entscheidung, das Jod über die Zusetzung zum Salz der gesamten Bevölkerung zu verabreichen, war ein Geniestreich.

Alles gut also? Nicht ganz: Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen beobachtet, dass sich die Schweizer Bevölkerung aufgrund ihrer Ernährungsgewohnheiten allmählich einem Jodmangel nähern könnte. Ein Grund dafür sind Fertigessen, die oft mit nichtjodiertem Salz hergestellt werden. Die meisten Salze der Schweizer Salinen sind jodiert und fluoriert (das Fluorid stärkt den Zahnschmelz).

Tag des Salzes
Autor Jonah Goodman hat die Jodgeschichte der Schweiz recherchiert. Wenn die Schweizer Salinen am 6. September 2025 zum Tag des Salzes laden, wird es neben einem packenden Programm rund ums Salz auch um die Geschichte des Jods in der Schweiz gehen, und zwar mit Jonah Goodman, der zum Thema referieren wird. Am Tag des Salzes ist übrigens auch die Villa Glenck zugänglich. Sie dient heute als Museum und soll 1860 über den ersten Bohrlöchern in Schweizerhalle erstellt worden sein.

Salz & Jod – Zwei Geschichten, die unsere Region prägten
6. September 2025, 13 – 18 Uhr
Schweizer Salinen AG
Rheinstrasse 52, 4133 Pratteln
salina-helvetica.ch

Geschichtsträchtig
Dank Salz zu Weltruhm

Salz prägt unsere Region seit bald 200 Jahren. Ohne Schweizerhalle wäre Basel nie zu jenem weltweit führenden Life-Sciences-Cluster geworden, der es ist. Heute versorgt das weisse Gold von hier den Grossteil der Schweiz mit Salz. Und der Bedarf geht natürlich weit übers Kulinarische hinaus, Stichworte Industrie, Medizin, Pharmazie, Wellness, Landwirtschaft. Und da sind das Regeneriersalz für die Spülmaschine und das Streusalz für die vereiste Strasse noch gar nicht erwähnt.

Wir unterscheiden zwischen Siedesalz, wie man es in Schweizerhalle, Riburg oder Bex fördert, Steinsalz und Meersalz, wie man es den Ozeanen abringt. Gleichwohl stammt ursprünglich jedes Salz aus dem Meer – sogar das Himalayasalz, von dessen Herkunft heutige Meere in wirklich grosser Entfernung branden.

Gut zu wissen
Geschmack vs. Aroma

Man neigt dazu, Geschmack und Aroma gleichzusetzen, wobei ja lediglich fünf Geschmäcker existieren: salzig, bitter, sauer, süss, umami. Sie sind alles, was wir tatsächlich mit der Zunge wahrnehmen. Alles weitere – Himbeere, Käse, Wein, ganz egal – sind Aromen, und die können wir nur riechen. Orthonasal, also über die Nase, oder retronasal über den Rachenraum. Zu viel Theorie? Halte dir mal die Nase bei der nächsten Zwetschge zu. Süss wird sie noch sein. Und sonst so?

Salz am Gnussmärt
13. September 2025

Am Gnussmärt Liestal vom 13. September 2025 sind die Schweizer Salinen mit einem eigenen Stand am Start.
Zu verkosten gibt's die neuen SEL-DES-ALPES-Gewürzmischungen auf Chips.
Das solltest du dir nicht entgehen lassen.
baselbieter-genusswoche.ch

Tausendsassa Salz

Salz salzt, klar. Aber es kann eben noch so viel mehr:

Beizen: etwa Fisch. Entzieht Wasser, was nicht nur würzt, sondern auch bissfester macht.
Pickeln: In Salz eingelegtes Gemüse wie Gurken oder Rüebli schmeckt intensiver und entwickelt ein ganz anderes Mundgefühl.
Fermentieren: Salz ist zentral bei der Herstellung von Sauerkraut oder Käse.
Pökeln: zum Beispiel Schinken oder Speck. Würzt nicht nur, sondern konserviert auch.
Backen: Schon mal einen ganzen Sellerie in der Salzkruste geröstet?
Veredeln: die richtige Dosis Flockensalz (oder grobe Körner) heben ein Steak, eine Kürbissuppe oder ein Carameldessert auf eine ganz andere Ebene. Salz reduziert übrigens auch die Bitterkeit von Grapefruit oder Radicchio.

In Schweizerhalle wird seit 180 Jahren Salz gefördert.

20'000 Menschen erleben jährlich auf Führungen die Salzproduktion in Salina Helvetica (in den Salzminen von Bex in der Waadt sind es übrigens sogar 90'000 Personen).

50

50'000 Tonnen Speisesalz werden in der Schweiz jedes Jahr verputzt, 40'000 Tonnen davon stammen aus den Tiefen von Schweizerhalle.

In der Schweiz werden pro Jahr und Person rund 3,3 Kilogramm Salz konsumiert, das entspricht 9 Gramm am Tag. Empfohlen von der WHO wären 5 bis 6 Gramm.

Das Wort Salär stammt vom lateinischen «salarium»; die römischen Legionäre erhielten ihren Lohn zum Teil in Salz, denn ohne Kühlschränke war seine konservierende Wirkung noch viel wertvoller als heute.

Jetzt reservieren
Salzerlebnisse

6. September – *Tag des Salzes: das volle Salzprogramm in Salina Helvetica*

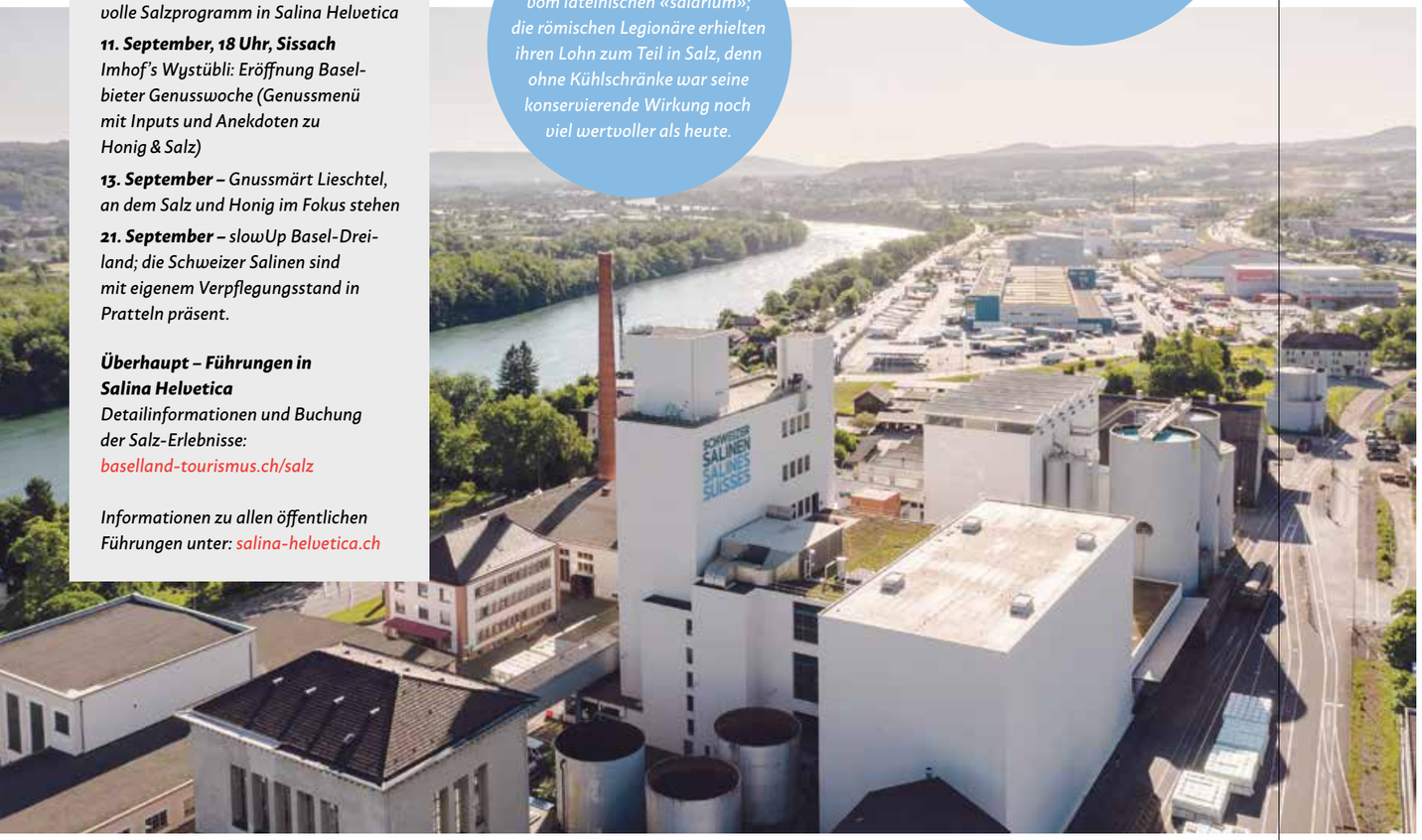
11. September, 18 Uhr, Sissach
Imhof's Wystübli: Eröffnung Basel-bieter Genusswoche (Genussmenü mit Inputs und Anekdoten zu Honig & Salz)

13. September – *Gnussmärt Lieschtel, an dem Salz und Honig im Fokus stehen*

21. September – *slowUp Basel-Dreiland; die Schweizer Salinen sind mit eigenem Verpflegungsstand in Pratteln präsent.*

Überhaupt – Führungen in Salina Helvetica
Detailinformationen und Buchung der Salz-Erlebnisse:
baselland-tourismus.ch/salz

Informationen zu allen öffentlichen Führungen unter: salina-helvetica.ch



Interview
«Ich bin ein Fan unserer Würzmischung für die Schwiizer Chuchi.»

Marcel Plattner liebt einfache Gerichte mit Charakter – und genau dafür hat er seine Lieblingsmischung gefunden.

Marcel, welches Salz oder welche Mischung geniesst du bei welcher Gelegenheit am liebsten?
Wenn es schnell gehen muss – aber trotzdem richtig gut schmecken soll – greife ich fast automatisch zur Würzmischung für die Schwiizer Chuchi. Sie passt perfekt zu Älplermagronen, gebratenen Kartoffeln oder einem simplen Omelett. Ich nenne sie oft mein «Kulinarik-Kürzel» für authentischen Hüttenzauber.

Die hiesige Salzader erstreckt sich einmal quer durch die Schweiz; warum wird gerade hier gefördert?
Die Ader ist in Schweizerhalle und Riburg rund 50 Meter mächtig, weshalb sich das Salz hier besonders effizient fördern lässt. Gewonnen wird es übrigens mit Wasser, das es in der Tiefe löst, um an die Oberfläche gepumpt zu werden.

Weisst du übrigens, was der Name Schweizerhalle genau bedeutet?

Nun, eine Halle, vielleicht im Sinne einer Kaverne, und zwar in der Schweiz.
Guter Versuch, aber leider falsch. Hall ist das keltische Wort für Salz, Halle beschreibt in diesem Fall einfach einen Salzfundort – und zwar in diesem Fall tatsächlich in der Schweiz.

Warum flanieren eigentlich Ziegen so prominent über euer Alpensalz?
Unsere Mine in Bex ist die älteste Salzquelle der Schweiz. Entdeckt wurde sie der Legende nach von Ziegen, die das salzhaltige Wasser eines Baches ganz in der Nähe genossen haben. Aus Bex stammt übrigens unser Siedesalz …

… das Sel des Alpes.
Genau. Es ist das reinste Salz, das existiert, denn es lagerte über Jahrmillionen geschützt im Gestein.



«Wir produzieren für jede Gelegenheit das richtige Salz»

Marcel Plattner
Co-Head Marketing Schweizer Salinen

Wettbewerb

«Erlebe das Salz» ist die beliebte Führung bei den Schweizer Salinen. Am 16. September, 16.30 Uhr, findet eine exklusive und kostenlose Sonderführung inklusive Apéro für die Leserinnen und Leser von «Baselland entdecken» statt. Wir verlosen 12 × 2 Plätze.

Mitmachen:
baselland-tourismus.ch/salzfuehrung
Teilnahmeschluss: 28. August 2025







Offene Backstuben vom 11. bis 21. September 2025

Bäckerwoche

Programm der Bäckerwoche: baselland-tourismus.ch/baeckerwoche

Wer beim Brotbacken schon mal das Salz vergessen hat, weiss, welche massgebliche Rolle es hinsichtlich des Aromas spielt. Salz kontrolliert aber auch die Gärung, stabilisiert die Struktur des Teigs, verstärkt die Krustenbildung und macht das Brot schliesslich länger haltbar.

Aber auch die zweite Spezialität des Jahres, der Honig, spielt in der Bäckerinnen- und Confiseuren-Szene eine bedeutsame Rolle. Mmm, diese Honigschnitte – aber wir schweifen ab. Honig und Salz finden übrigens im Basler Läckerli zu einer unvergleichlichen Harmonie – die übrigens die meisten unserer Bäcker und Confiseure im Sortiment haben.



«Ein Läckerli gehört für mich zur Region wie das Amen in der Kirche.»

Reto Ziegler
Präsident des Verbands Bäcker-Confiseure Regio Basel



***Unser Tipp:** Der Sutter Begg hat für die Baselbieter Genusswoche das Genussweggli entwickelt – gesüsst mit der Spezialität des Jahres: Honig. Erhältlich vom 11. bis 28. September 2025 in allen Filialen.*

Workshop Brot und Gebäck
Konditorei Buchmann, Münchenstein

Unser Brot entsteht aus Sauerteig mit langer Triebführung. Im Workshop erfahrt ihr, weshalb das Brot dadurch gesünder, aromatischer und länger frisch ist. Ihr lernt regionale Rohstoffe kennen, flechtet einen Ur-Dinkel-Zopf, degustiert unser silberprämiertes Pain au Chocolat (+ Rezepte für zuhause).

11. September 2025, 18.30–21 Uhr
12. September 2025, 18.30–21 Uhr
Konditorei Buchmann, Emil Frey-Strasse 157, 4142 Münchenstein
Fr. 85.– pro Person
inkl. Apéro, Rezepte und Bhaltis
Anmeldung bis 8. September 2025 an: aa@konditorei-buchmann.ch





Zopfbacken
Ziegler Brot, Liestal

Zweistrang-Zöpfe können alle; aber Mehrstrangzöpfe? Bei diesem Workshop lernt ihr genau dies von unseren fachkundigen und erfahrenen Bäckerinnen und Bäckern.

13. September 2025, 9–11.30 Uhr
Ziegler Brot AG, Rheinstrasse 91, 4410 Liestal
Fr. 45.– pro Person
inkl. hergestellter Waren und Kaffee/Gipfeli
Anmeldung bis 8. September 2025 an: reto.ziegler@zieglerbrot.ch

Workshop Glace, Patisserie und Praliné
Konditorei Buchmann, Münchenstein

Im Workshop legt ihr selbst Hand an und lasst euch in der abschliessenden Degustation natürlich auch verführen. Wir zeigen die Fertigung der besten Torte der Schweiz, Glace aus ausschliesslich natürlichen Rohstoffen und Pralinen mit dem Kakao unseres Vertrauens aus Madagaskar. So mancher Arbeitsschritt wird euch zum Staunen bringen.

16. September 2025, 18.30–21 Uhr
Konditorei Buchmann, Emil Frey-Strasse 157, 4142 Münchenstein
Fr. 85.– pro Person
inkl. Apéro, Rezepten und Bhaltis
Anmeldung bis 8. September 2025 an: aa@konditorei-buchmann.ch





Bäckerbrunch
auf dem Schleifenberg

mit den schmackhaftesten Köstlichkeiten aus den Backstuben der Region, Livemusik, Zopftierlibacken für die Kinder und vielem mehr.

Bäckerbrunch
21. September 2025, 10–13.30 Uhr
Turmwirtschaft auf dem Schleifenberg, Liestal
Detailinformationen und Anmeldung: baselland-tourismus.ch/baeckerbrunch

Tickets zu gewinnen
Die Bäcker-Confiseure Regio Basel und Baselland Tourismus verlosen 3 × 2 Tickets für den Bäckerbrunch am 21. September 2025 in Liestal.

Mitmachen: baselland-tourismus.ch/baeckerbrunch
Teilnahmeschluss: 8. September 2025. Viel Glück!



Chinder in der Bachstube
Gunzenhauser Bäckerei und Konditorei, Sissach

Wir freuen uns auf interessierte Kinder, die mit unserer Hilfe Zopfteig in Tiere verwandeln, Brot backen und Desserts zubereiten. Zum Abschluss geniessen wir ein selbergemachtes Zvieri in unserer Backstube.

17. September 2025, 14–16 Uhr
Gunzenhauser Bäckerei und Konditorei AG, Hauptstrasse 68, 4450 Sissach
Fr. 30.– pro Kind
Anmeldung bis 13. September 2025 an: sonja.gass@gunzenhauser-beck.ch

Führung und Begge-Znacht
Confiserie Flubacher, Muttenz

Auf dieser Betriebsführung durch unsere Backstube werft ihr einen exklusiven Blick in unsere Öfen und über die Schultern unserer Bäckermeister, bevor wir uns beim reichhaltigen Begge-Znacht verwöhnen lassen.

17. September 2025, 19.30–20.30 Uhr
Confiserie Flubacher GmbH, Hauptstrasse 2, 4132 Muttenz
Fr. 40.– pro Person
Anmeldung: bis 12. September 2025 an: info@confiserie-flubacher.ch

Schoggimakrönli-Workshop
Ziegler Brot, Liestal

Ob ihr unsere schmackhaften Süchtigmacher kennt oder eben nicht: Dieser Workshop ist die perfekte Gelegenheit, unsere beliebte Spezialität kennenzulernen. Unsere fachkundigen Konditorinnen und Konditoren stehen mit Rat und Tat zur Seite.

20. September 2025, 9–11.30 Uhr
Ziegler Brot AG, Rheinstrasse 91, 4410 Liestal
Fr. 45.– pro Person
inkl. hergestellter Waren und Kaffee/Gipfeli
Anmeldung bis 15. September 2025 an: reto.ziegler@zieglerbrot.ch



Manufakturführung mit Abpackworkshop
Jakob's Basler Leckerly, Basel

Taucht ein in die spannende Welt der ältesten Biskuitmanufaktur der Schweiz und erhaltet einen Einblick in die Entwicklung des Basler Läckerlis. Wir degustieren Rezepturen aus drei Jahrhunderten und stellen uns beim Abpacken unter Beweis.

15.– 19. September 2025, 14.30 Uhr
13./20. September 2024, 11 Uhr
Jakob's Basler Leckerly, St. Johanns-Vorstadt 47, 4056 Basel
Fr. 25.– pro Person (geeignet ab 10 J.)
Anmeldung an: info@baslerleckerly.ch

BLKB

Das sollten Sie nicht verpassen



Erleben Sie Arlesheim von seiner festlichen Seite. Am 6. September 2025 ab 12 Uhr heisst es: feiern, staunen und geniessen – gemeinsam mit Freundinnen, Freunden, Familie und der ganzen Gemeinde. Freuen Sie sich auf ein abwechslungsreiches Programm: Konzerte, Aufführungen des Theaters Basel und reichlich Angebote für Kinder und Familien sorgen für Unterhaltung und beste Stimmung. Und unser Headliner, die Band 77 Bombay Street, wird für viel Begeisterung sorgen.

«BLKB bei uns»
6. September 2025, ab 12 Uhr
Domplatz Arlesheim.
Die Veranstaltung ist öffentlich.

Team Baselbiet
Der neue Fanclub

Baselland Tourismus lanciert gemeinsam mit der BLKB und weiteren Partnern das «Team Baselbiet» – eine Gemeinschaft, welche die Fans der Region verbindet. Unter einem gemeinsamen Dach bietet dieser Club einzigartige Erlebnisse.

Gönner profitieren von zahlreichen Vorteilen:
- *ein kostenloses Erlebnisangebot pro Jahr.*
- *ein Entdeckerland-Cap der nachhaltigen Schweizer Marke Nikin als Willkommensgeschenk*
- *die Chance auf exklusive Gewinnspiele*

blkb.ch/teambb

BLKB
Die zukunftsorientierte Bank der Schweiz

Unser Leitbild bildet ab, wofür wir stehen. Es zeigt, wie wir unseren Kundinnen und Kunden, unseren Geschäftspartnern und der Bevölkerung unserer Region begegnen. Wir machen uns stark für eine nachhaltige Entwicklung für alle. Seit über 160 Jahren übernehmen wir Verantwortung für die Menschen in der Region.

Wir setzen uns ein für das Wohl der Gesellschaft und der Umwelt, die uns das Leben ermöglicht. Das ist für uns mehr als ein Auftrag. Nachhaltiges Denken und verantwortungsvolles Handeln sind für uns eine Herzensangelegenheit.

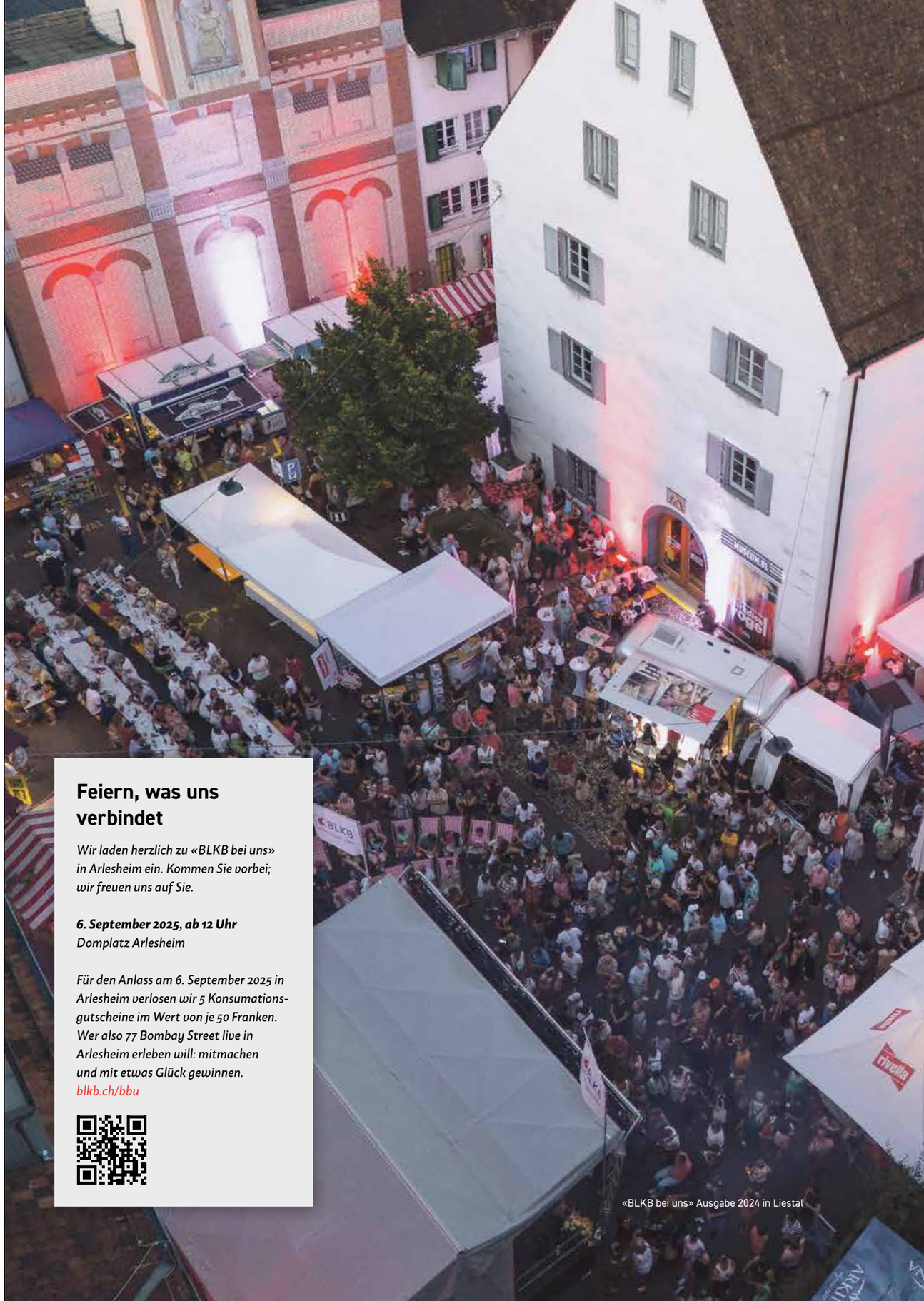
Erfolgreiche Partnerschaft
BLKB und Baselland Tourismus

Die BLKB ist Hauptpartnerin von Baselland Tourismus und setzt sich engagiert für einen nachhaltigen und naturnahen Tourismus in der Region ein. Die enge Zusammenarbeit zeigt sich in zahlreichen Projekten, die massgeblich zur Verbesserung der Lebens- und der Freizeitqualität im Kanton Basel-Landschaft beitragen.

Sponsoring
Was morgen zählt

Im Sponsoring unterstützt die BLKB regionale Anlässe und Institutionen in den Themenfeldern Kunst, Kultur sowie Freizeit und Natur. 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 erheblich. Die BLKB will zur positiven, kontinuierlichen und nachhaltigen Entwicklung der Region und ihrer Menschen einen Beitrag leisten. Für mehr Zukunft.

BLKB
Was morgen zählt



Feiern, was uns verbindet

Wir laden herzlich zu «BLKB bei uns» in Arlesheim ein. Kommen Sie vorbei; wir freuen uns auf Sie.

6. September 2025, ab 12 Uhr
Domplatz Arlesheim

Für den Anlass am 6. September 2025 in Arlesheim verlosen wir 5 Konsumationsgutscheine im Wert von je 50 Franken. Wer also 77 Bombay Street live in Arlesheim erleben will: mitmachen und mit etwas Glück gewinnen.
blkb.ch/bbu

«BLKB bei uns» Ausgabe 2024 in Liestal

Baselbieter Obst

Fellenberg und Diwa



Zwetschgen, Chirsi, Öpfel und natürlich Beeri: Das Baselbiet ist Obstland. Das haben wir unseren engagierten Obstbäuerinnen und Früchteproduzenten zu verdanken. Sie veredeln auch die Baselbieter Genusswoche.



«Das kulinarische Baselbiet wäre ohne seine Fruchtspezialitäten undenkbar.»

Stefan Ritter
Präsident Baselbieter Obstverband

Kaum ein Lebensmittel steht so sehr für das Baselbiet wie das Obst. Allem voran gilt das natürlich für Steinobst, das sich hier wegen des milden Klimas besonders wohl fühlt. Hier kommt die Kirsche ins Spiel: Jede dritte aller Schweizer Kirschen stammt gewöhnlich von hier, dieses Jahr wurden rund 800 Tonnen erwartet.

Dass deren Saison schon wieder vorüber ist, darüber hilft uns die Vorfreude auf Baselands Nummer 2 hinweg: die Zwetschge. Etwa jede vierte Schweizer Zwetschge reift im Baselbiet. Zwetschgen stehen übrigens auch im Mittelpunkt, wenn unsere Obstproduzenten den Gnussmärt Lieschtel am 13. September 2025 bereichern – kulinarisch zum Verkosten und mit jeder Menge Hintergrundwissen auch theoretisch (siehe Tipp nebenan). Neben Zwetschgen haben übrigens aktuell auch Quitten, Birnen, Äpfel und Mirabellen Saison.

Unsere Obstbauern
Baselbieter Obstverband

Dem Baselbieter Obstverband gehören rund 250 Obstproduzenten an – vom spezialisierten Obstbaubetrieb bis zum traditionellen Produzenten mit Hochstammbäumen. Die wichtigsten Kulturen sind Kirschen, Zwetschgen sowie Äpfel, Birnen und Beeren.

Obst us em Baselbiet

Weitere Informationen: bou-bl.ch

Gnussmärt Lieschtel
13. September 2025

Der Gnussmärt Lieschtel ist der Treffpunkt samstagmorgens in der Hauptstadt des Genusses. Und der Ort, wo Geniesserinnen und Feinschmecker ihre Spezereien besorgen.

Während der Baselbieter Genusswoche haben nicht nur die Spezialitäten des Jahres Salz und Honig einen ganz besonderen Auftritt; auch die Obstproduzenten haben ihre köstlichsten Sorten im Gepäck. Freut euch auf Degustationen erntefrischen Obstes und vieles mehr.

Frisches Obst degustieren und sich informieren:
13. September 2025, *8–13 Uhr,*
Stedtli Liestal
baselbieter-genusswoche.ch

Führung im Obstgarten
18. September 2025

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

Hof Kleiber, Biel-Benken
18. September 2025, 17.30 Uhr

Itin's Hofladen, Ormalingen
18. September 2025, 17.30Uhr

Detailinformationen und Anmeldung:
Tel. 061 927 65 44
baselland-tourismus.ch/obstanlage

Aus Stadt und Land

Von hier zu dir

«Aus Stadt und Land» vereint die besten Produkte der Region unter einem Dach. Für möglichst kurze Wege, eine Wertschöpfung, die bleibt, wo sie ist – und einfach gutes Essen direkt auf deinen Teller.



«Unsere Produkte sind einzigartig, schmackhaft, authentisch, gesund und auch noch nachhaltig.»

Lena Dangla
Geschäftsführerin des Vereins «Aus Stadt und Land»

Kürzlich wurde in Fülllinsdorf das neue Metzgerhuus eingeweiht, ein Schlachtbetrieb mit integriertem Laden für Regionalprodukte. Kein Tier wird weiter transportiert, als es nötig ist, und hinter dem Projekt stehen die namhaftesten Metzgereien der Region. Das sorgt für die bestmögliche Qualität von hier direkt zu dir.

Das ist der Slogan des Vereins «Aus Stadt und Land», dem das Metzgerhuus und 23 weitere Projekte angehören. «Aus Stadt und Land» ist aus einem staatlichen Förderprojekt hervorgegangen, das Vorhaben unterstützt, die ebenso verheissungs- wie sinn- und wertvoll sind. Wie das Metzgerhuus, wie die IG Juramalz, die endlich wieder Baselbieter Braugerste in unser Bier bringt, oder wie der Birsmattehof in Therwil, der sein wegweisendes Gemüseabokonzept um Rüstküche und Kochkursangebot erweitert.

So vereint der Verein die köstlichsten Dinge von hier unter einem Dach: Zander aus Zeglingen oder Zwetschgen-Chutney aus Wenslingen, Whisky aus Sissach, Wein aus Muttenz und im Chupfer-Chessi über offenem Feuer hergestellter Käse aus Buckten.

Dabei koordiniert und organisiert er, vertritt die Produzentinnen und Produzenten nach aussen, übernimmt die Kommunikation, versorgt sie mit Knowhow und vernetzt alle miteinander: Stadt, Land, Produzentinnen und Geniesser. Bestes Beispiel dafür: der B2B-Onlinemarktplatz Feld zu Tisch, der auf Nonprofit-Basis Landwirte, Verarbeiterinnen, Gastronomie und Detailhandel an einen Tisch bringt.

Genuss-Sets und mehr: *Bald schon steht das erste «eigene» Produkt des Vereins in den Startlöchern: Eine Bouillon mit Gemüse aus Therwil, Kräutern aus Reigoldswil und Salz aus Schweizerhalle. Und das ist lediglich der Anfang. Vor Weihnachten gibt's zudem wieder die einzigartigen «Genuss-Sets» mit dem Besten aus Stadt und Land.* ausstadtundland.ch



Gut zu wissen
Honigweg Rünenberg

Der Honigweg in Rünenberg, zu lesen auf Seite 7, ist ebenfalls ein Teil von «Aus Stadt und Land».
honigweg.ch

Ein Abend mit Honig & Salz, 11. September 2025

Eröffnung der Baselbieter Genusswoche



Spitzenkoch Rino Zumbrunn.

Den Auftakt zur diesjährigen Baselbieter Genusswoche bildet ein genussvoller Abend im Imhof's Wystübli in Sissach. Im Mittelpunkt des genussvollen 3-Gang-Menüs stehen die Spezialitäten des Jahres: Honig & Salz. Dabei trifft Kulinarik auf Wissen.

Der Baselbieter Spitzenkoch Rino Zumbrunn vom Restaurant Krone in Sissach kreiert ein Menü rund um Honig und Salz – überraschend, kreativ und regional verwurzelt. Zwischen den Gängen sorgen Marcel Plattner (Schweizer Salinen) und Marcel Strub (Verein Honigweg Rünenberg) mit unterhaltsamen Anekdoten, faszinierenden Facts und informativen Geschichten für genussvolle Denkanstösse.

Eröffnungsanlass der Baselbieter Genusswoche 11. September 2025

Imhof's Wystübli, Sissach
Eintreffen & Apéro: 18 Uhr; Essen: 18.30 Uhr
Fr. 68.– (inkl. Wasser & Kaffee; exkl. Wein)
Detailinformationen und Buchung:
baselland-tourismus.ch/eroeffnung-genusswoche

Degustationen und Verkostungen, 13. September 2025

Die Genusswoche am Gnussmärt Lieschtel

Diese Spezialausgabe des Liestaler Genussmarkts steht ganz im Zeichen der Baselbieter Genusswoche – und natürlich der Spezialitäten des Jahres. Neben Genuss in allen Variationen und jeder Menge Action für Gross und Klein erwarten euch Auftritte:

- der Schweizer Salinen mit einer Degustation der Würzmischungen auf Chips
- des Bienenzüchterverbandes beider Basel und des Vereins Honigweg Rünenberg mit einer Honig-Degustation und -Verkauf
- der IG Baselbieter Genusswoche mit allem Wissenswerten zu den köstlichsten Tagen des Jahres
- des Baselbieter Obstverbandes mit seinen delikatesten Früchten der Saison
- der Bäcker und Confiseure Regio Basel mit ihren unvergleichlichen Brotvariationen und unvergesslich süssen Versuchungen

Natürlich sind auch die etablierten Produzentinnen und Veredler des Gnussmärts am Start. Im Gepäck haben sie ihr bewährtes Sortiment an Spezereien. Hier kommen Vielfalt, Regionalität, Qualität und Shoppingerlebnis zusammen. Schliesslich ist der Gnussmärt Lieschtel der Treffpunkt der Hauptstadt am Samstagmorgen.

Samstag, 13. September 2025
8 bis 13 Uhr, Stedtli Liestal
Detailinformationen:
baselland-tourismus.ch/genussmarkt



Einmaliges Ambiente, 13. September 2025

Lange Tafel Laufen



Der längste Tisch des Baselbiets: Kulinarische Höhenflüge mit 30 regionalen Produzenten und Gastronomen, dazu Live-Musik und vieles mehr. Schliesslich ist die Lange Tafel Laufen nicht nur einer der kulinarischen Höhepunkte der Baselbieter Genusswoche, sondern auch der gesellschaftlichen. Hier erwartet euch also die volle Genuss-Breitseite. Will heissen: Indisch, Italienisch oder Thai? Hörnli und G'hackts oder Wildsauburger? Hier gibt's nichts, was es nicht gibt. Wozu natürlich auch Gin, Raclette, Pilzrisotto und so gut wie alles Weitere gehört. Und das selbstverständlich aus lokaler Produktion.

Das musikalische Rahmenprogramm unterstreicht das einmalige Ambiente des Stedtlis Laufen. Ab 16 Uhr wechseln die Alphorngruppe Enzian, die Ramsay Pipe Band und die Band 2getHer. Und die Kids dürfen sich aufs kunterbunte Kinderschminken freuen.

Eine Reservation ist nicht nötig; wir empfehlen, mit dem öffentlichen Verkehr anzureisen.

Samstag, 13. September 2025
15 bis 24 Uhr, Stedtli Laufen
Detailinformationen:
baselland-tourismus.ch/langetafellaufen

Eine kulinarische Reise mit Rebecca Clopath, 12. September 2025

Fire, Salt & Honey

Wir begrüssen Rebecca Clopath, eine der aufregendsten Köchinnen des Landes. Im bündnerischen Lohn verquickt sie Bio-Landwirtschaft mit regionaler Alpenküche und begibt sich mit ihren Gästen auf sogenannte «Esswahrnehmungen». Seid dabei, wenn wir Rebecca zum inspirierenden Podiumsgespräch treffen, gefolgt von einem Flying Dinner mit unseren talentierten Lernenden aus Küche und Service. Tauche ein und erlebe, wie Einfaches mit der Raffinesse von Feuer, einer Prise Salz und einem Löffel Honig zu etwas Unvergesslichem wird.





Fire, Salt & Honey, Podium mit Naturköchin Rebecca Clopath und Flying Dinner, GastroBaselland in Liestal
12. September 2025, 16.30 Uhr
Fr. 35.– p.P.
Weitere Informationen und Tickets unter:
baselland-tourismus.ch/flying-dinner

Tag der offenen Tür, 19. September 2025

Neues Besuchszentrum Liestal

Wo einst das Buchantiquariat Poete-Näscht Leseratten beflügelte, ist neu Liestals Besuchszentrum zuhause. An bester Lage empfangen die beiden Tourismusorganisationen Liestal Tourismus und Baselland Tourismus die Besucherinnen und Besucher der Hauptstadt. Daneben haben die Wanderwege beider Basel und der Verein Erlebniszentrum Liestal ihre Geschäftsstellen an die Rathausstrasse verlegt.

Die Einweihung feiern wir mit einem Tag der offenen Tür, zu dem alle herzlich eingeladen sind. Neben kulinarischen Delikatessen erwartet euch auch ein musikalisches Rahmenprogramm.

Das Besuchszentrum ist übrigens auch der Startpunkt des FoodTrails Liestal, der kulinarischen Schnitzeljagd durchs historische Garnisonsstädtchen.

Eröffnung des Besuchszentrums Liestal
Freitag, 19. September 2025, *12 bis 18 Uhr*
Besuchszentrum Liestal
Rathausstrasse 30, Liestal



Der FoodTrail Liestal startet beim Besuchszentrum.

Der krönende Abschluss, 21. September 2025

Bäckerbrunch uf em Turm



Der Bäckerbrunch bildet das krönende Finale der Baselbieter Genusswoche. Im Schatten des Aussichtsturms auf dem Schleifenberg oberhalb von Liestal sorgt der regionale Bäckernachwuchs für Genuss in allen Facetten.

Es wird bunt, vielfältig, verspielt, musikalisch – und natürlich so richtig schmackhaft. Ein exklusives Honigbuffet zeigt, wie vielfältig das flüssige Gold ist. Und auf die Kinder warten Märlistunde, Waldspielplatz und ein lustiges Zopftierlibacken. Freut euch auf ein verführerisch-reichhaltiges Buffet, die knusprigsten Spezialitäten unserer Bäckerinnen und Bäcker und eine unvergleichliche Atmosphäre in einmaliger Kulisse.

Die Zufahrt mit dem eigenen Auto ist nicht möglich. Es gibt einen Shuttle-Service ab Liestal Bahnhof oder Windentalerhöhe. Der Anlass findet draussen statt.

Sonntag, 21. September 2025
10 bis 13.30 Uhr
Turmwirtschaft, Liestal
Preis: Fr. 39.– p.P.
(Kinder: Fr. 16.– / bis 4 Jahre: gratis)

Tickets (Vorverkauf obligatorisch):
baselland-tourismus.ch/baeckerbrunch

Anzeige

Wir unterstützen die Genusswoche – mit nachhaltiger Energie für die Region.

Regionaler Genuss trifft nachhaltige Energie

Guter Geschmack beginnt bei der Herkunft. Das gilt für Lebensmittel genauso wie für Energie. Deshalb engagieren wir uns für regionale Partnerschaften wie die Genusswoche und nachhaltiger Energie für die kommenden Generationen.

EBL. Energie für unsere Heimat.

EBL (Genossenschaft Elektra Baselland) • Mühlemattstr. 6 • 4410 Liestal • T 0800 325 000 • ebl.ch



Genusstipps

Im Zeichen von Honig und Salz

Die Baselbieter Restaurantszene ist so vielfältig wie die Produkte, die sie zu den aufregendsten Genussmenüs veredelt, die man sich vorstellen kann. Kompromisslose Qualität und die kulinarische Tradition unserer Region feiert sie selbstverständlich das ganze Jahr über. Während der Baselbieter Genusswoche setzt sie dem aber noch einen drauf. Mit ihren ausgeklügelten Menüs nehmen sie euch mit auf eine unvergleichliche Reise durchs Land, wo der Honig fliesst und das Salz dem noch so unscheinbarsten Produkt die Genusskrone aufsetzt.

Entdecke hier die Genusstipps: baselbieter-genusswoche.ch



Gasthof Mühle Aesch
Symbiose der Gegensätze

Wir feiern die perfekte Harmonie von Salz und Honig in einem 3-Gang-Menü voller überraschender Aromen. Euch erwartet ein unvergesslicher Abend, begleitet von erlesenen Weinen aus Aesch. Unser Menü ist eine Liebesgeschichte für den Gaumen. Wir zeigen mit Baselbieter Rafinesse, wie sich die Gegenspieler Honig und Salz perfekt ergänzen.

Ceviche vom Wolfsbarsch (veg.: Sellerie), süsses Honig-Gel, ein Hauch edlen Salzes

Entenbrust (veg.: Topinambur), Honigglasur, Süsskartoffelpüree, rauchiger Jus

Knuspriges Mille-feuilles, Caramelcreme, Salzbutter

11. bis 20.9.2025
jeweils Mo bis Sa, 18 bis 20 Uhr,
Fr. 69.– (veg.: Fr. 59.–)
Reservation: 061 756 10 10
gasthofmuehle.ch

Gasthof Schlüssel, Reinach
Honig und Salz – eine magische Mischung

Honig und Salz, ein wirksames Heilmittel für mehr Energie, Immunität und verbesserten Schlaf? Na, dann probiert es aus und lasst euch von unseren Kreationen verwöhnen. Euch erwarten:

Marinierter schottischer Lachs, Honig-Senf-Sauce

Randen geschmort, Gnocchi und Himalaya-Salz

Entenbrust, Honigjus, Linguini, Marktgemüse

Crêpe, Salzcaramel, Honigglace

11. bis 20.9.2025
jeweils Di bis Sa, 18 bis 20 Uhr,
Fr. 79.–
Reservation: 061 712 33 00 oder
schluessel-in-reinach.ch/reservation
schluessel-in-reinach.ch





Hintere Wasserfallen, Mümliswil
Im Gourmethimmel

Regionale Küche mit Ausblick – saisonal, ehrlich und naturverbunden. Im Baselbieter Naturparadies, wo Genuss auf Weitsicht, Idylle und Regionalität trifft. Für die Genusswoche bringen wir die Vielfalt unserer Heimat auf den Teller – ein Menü, das traditionelle Zutaten modern interpretiert – und dazu einlädt, Essen im Rhythmus der Natur zu erleben.

Vorspeise: In Tannensalz gegarter Kohlrabi auf Rindscarpaccio vom Wasserfallenhof und Honig-Balsamico-Dressing

Hauptgang: Reigoldswiler Wiesenschwein mit Waldhonigkruste auf Salzstein serviert, Heublumenpüree und Sommergemüse

Dessert: Rosmarin-Creme-Brûlée mit Salz-Karamell, Honighippe und Joghurt-Glace

11. bis 21.9.2025
11.30–16 Uhr, Fr. 58.–, Reservation:
info@hinterewasserfallen.ch
hinterewasserfallen.ch



Café Restaurant Brunnmatt, Liestal
Süss trifft Salzig: Ein Geschmackserlebnis, das begeistert

Selbstverständlich widmet sich das Genussteam des Café Restaurant Brunnmatt während der Genusswoche den Spezialitäten des Jahres Salz und Honig. Entdeckt bei uns köstliche Kreationen mit Honig und Salz – vom Snack für Zwischendurch über ausgeklügelte Menüs bis hin zum süssen Finale in Dessertform.

15. bis 19.9.2025
von 11.30 bis 13.30 Uhr
Fr. 5.– bis Fr. 35.–
Reservation: 061 927 57 71
cafe-restaurant-brunnmatt.ch

Läckerli Huus, Frenkendorf
Führung und Läckerli selber machen

Kostenlose Führungen sowie kreatives Backen im Läckerli-Atelier – ein Erlebnis für alle Sinne. Der aromatische Bienenhonig, eine Hauptzutat des Basler Läckerli, zieht sich als roter Faden durch beide Angebote.

Die Führungen zeigen, wie unsere feinen Spezialitäten entstehen. Blickt in die Produktion und probiert euch einmal quer durch unsere Leckereien. Im Läckerli-Atelier werdet ihr kreativ. Aus originalem Läckerli-Teig stecht ihr eure Wunschformen aus und verziert sie nach Herzenslust. Die persönlichen Läckerli nehmt ihr natürlich mit.

Führungen Genusswelt:
15. 9.2025, *15 Uhr*
19.9.2025, *10 Uhr,*
60 Min., max. 40 Pers. kostenlos
Läckerli Atelier:
18.9.2025, *15 Uhr,*
90 Min., max. 16 Pers. kostenlos

Frühzeitige Anmeldung empfohlen:
genusswelt@laeckerli-huus.ch
laeckerli-huus.ch





Waldhaus beider Basel, Birsfelden
Süss & salzig – Drei Gänge der Harmonie

Erlebt ein raffiniert komponiertes 3-Gang-Menü, das die Gegensätze von Süsse und Würze kulinarisch vereint. Salz & Honig – ein Abend voller Kontraste und Genuss. Gemeinsam erkunden wir, wie aus Süsse und Würze ein harmonisches Erlebnis entsteht, und das bereits beim prickelnden Auftakt. Es folgt ein Menü, das überrascht, verbindet und inspiriert. Lasst euch verwöhnen, geniesst die besondere Atmosphäre und erlebt einen unvergesslichen Abend. Wir freuen uns auf kulinarische Abende mit euch.

11. bis 21.9.2025
18 bis 21 Uhr, Fr. 89.–
(inkl. Willkommensdrink)

Reservation: 061 313 00 11 oder
info@waldhausbeiderbasel.com
waldhausbeiderbasel.ch

«IGOR», Reinach
Gnuss uf em Platz

Auf dem neu gestalteten Ernst-Feigenwinter-Platz in Reinach treffen wir uns zum gemeinsamen Geniessen und Plaudern. Die Bewirtung übernehmen die Reinacher Vereine, Institutionen und KMU. Eingeladen sind alle, Reservationen sind nicht nötig. Ein Teil der Sitzplätze wird überdacht sein, wobei wir alle natürlich auf tolles Wetter hoffen. Wir starten jeweils um 15 Uhr, abends darf es gern ein wenig später werden, damit auch die Bars zum Zug kommen.

19. und 20.9.2025
15 bis 24 Uhr
igor.clubdesk.com





Seniorenzentrum Schönthal, Füllinsdorf
Süss. Salzig. Sinnlich.

Geniesst ein exklusives 4-Gang-Menü, das sich ganz den Spezialitäten des Jahres Salz und Honig widmet. Ab 17 Uhr begrüssen wir euch mit einem Aperitif. Im Anschluss erwartet euch ein stimmungsvolles Abendessen mit einer Reise zu erlesenen Weinen.

Wir freuen uns auf einen genussreichen Abend mit euch!

13.9.2025
17 bis 23 Uhr, Fr. 65.–
Reservation: 061 905 15 00 oder
g.hiltpold@sz-schoenthal.ch
schoenthal-fuellinsdorf.ch

Bloomell Pop Up im Cheesmeyer, Sissach
Legendäre Bloomell Pancakes

Unsere legendären Pancakes – neu interpretiert! Anlässlich der Baselbieter Genusswoche zelebrieren wir die regionale Genusskultur mit einer süss-salzigen Spezialität: unseren legendären Pancakes – neu interpretiert! Verfeinert mit einem leichten Honig-Zitronen-Frosting und gekrönt mit salzigen Honig-Baumnüssen, bringen sie Saisonalität und Regionalität genussvoll auf den Teller.

11. bis 21.9.2025
9 bis 16.30 Uhr
Fr. 17.80 (kleine Portion: Fr. 15.80)
Reservation: 077 478 71 83
oder bloomell.ch
bloomell.ch





Restaurant Seegarten, Münchenstein
Frischküche, bunt und täglich neu

Das Restaurant Seegarten in Münchenstein lädt während der Baselbieter Genusswoche zu einem besonderen Genussmoment ein. Unter dem Motto «süss trifft salzig» stehen raffinierte Kreationen mit Salz und Honig im Fokus. Lasst euch von der mitreissenden Kombination dieser beiden Zutaten überraschen.

11. bis 21.9.2025 (Di, Mi, Sa, So)
18 bis 22 Uhr
Reservation: 058 575 80 00 oder
seegarten-restaurant.ch/
reservation
seegarten-restaurant.ch

Anzeige

Bereit für das nächste Abenteuer?









SPORTSHOP AG KARRER
4242 Laufen - sportshopkarrer.ch

Mehr Freude am Sport.

Gesamtprogramm Baselbieter Genusswoche 11.–21. September 2025

Jetzt reservieren und geniessen

Erfahre alle Details zu den aufgeführten Angeboten und buche deine Tickets unter: baselbieter-genusswoche.ch

Veranstaltungen mit Honig und Salz sind wie folgt gekennzeichnet

Hier gibt es feine Genussmenüs

Süss trifft Salzig Genuss mit Honig & Salz
11.–19.9.2025 Mo–Fr, 8–17 Uhr

eira bistro & event, Gelterkinden
Reservation unter 061 981 13 02 oder bistro@eira.swiss
eira.swiss

Honig und Salz – eine magische Mischung
11.–20.9.2025 Di–Sa, 18–20 Uhr

Gasthof Schlüssel, Reinach
Reservation unter 061 712 33 00
schluessel-in-reinach.ch

Genussmomente mit Salz & Honig
11.–20.9.2025 Di–Sa, 18–21 Uhr

Restaurant Gartenstadt, Münchenstein
Reservation unter 061 411 66 77
restaurantgartenstadt.ch

Von salzig bis süss
11.–20.9.2025 Di–Sa, 17–23 Uhr

Restaurant Ochseneck, Reinach
Reservation unter 061 262 21 12
ochseneck.ch

Feine Fleischspezialitäten zur Baselbieter Genusswoche
11.–20.9.2025
von Mo bis Sa zu den Ladenöffnungszeiten

Metzgerei Zimmermann, Gelterkinden, Zunzgen und Liestal
metzgerei-zimmermann.ch

Symbiose der Gegensätze
11.–21.9.2025 Mo–Sa, 18–20 Uhr

Gasthof Mühle, Aesch
Reservation unter 061 756 10 10
gasthofmuehle.ch

Die Magie von Salz & Honig
11.–21.9.2025 Mo–So, 11.30–21 Uhr

Hotel Bad Eptingen, Eptingen
Reservation unter 061 285 20 10
badeptingen.ch

Kulinarische Abende mit Salz & Honig
11.–21.9.2025 Di, Mi, Fr–So, 18–22 Uhr

Restaurant Seegarten, Münchenstein
Reservation unter 058 575 80 00 oder auf der Webseite
seegarten-restaurant.ch

Legendäre Bloomell Pancakes mit einer süss-salzigen Spezialität
11.–21.9.2025 Mo–So, 9–16.30 Uhr

Bloomell Pop Up im Cheesmeyer, Sissach
Reservation unter 077 478 71 83 oder auf der Webseite
bloomell.ch

Abendlicher Genuss mit Salz & Honig
11.–21.9.2025 Mo–So, 18–22 Uhr

Hotel Gasthof zum Ochsen, Arlesheim
Reservation unter 061 706 52 00 oder auf der Webseite
ochsen.ch

Gaumenfreude trifft traumhafte Kulisse
11.–21.9.2025 Mo–So, 11.30–23 Uhr

Hotel Bienenberg, Liestal
Reservation unter 061 906 78 00
hotelbienenberg.ch

Saisonaler Genuss zum Thema Salz & Honig
11.–21.9.2025 Mo–So, 18–21.30 Uhr

Bad Bubendorf Hotel, Bubendorf
Reservation unter 061 935 55 55
badbubendorf.ch

Regionales 3-Gang-Menü mit Salz & Honig
11.–21.9.2025 Mo–Sa, 18–23 Uhr

Restaurant Hotel Eremitage, Arlesheim
Reservation unter 061 701 54 20
eremitage.ch

Süss & salzig – drei Gänge der Harmonie
11.–21.9.2025 Mo–So, 18–21 Uhr

Waldhaus beider Basel, Birsfelden
Reservation unter 061 313 00 11 oder info@waldhausbeiderbasel.com
waldhausbeiderbasel.com

Honigbier
11.–21.9.2025 Do–Mo, 9–23.30 Uhr

Leue, Waldenburg
Reservation unter 061 961 01 21
leuewaldenburg.ch

Genuss auf 955 m ü. M.
11.–21.9.2025 Mo–So, 11.30–16 Uhr

Berggasthaus Hintere Wasserfallen Mümliswil
Reservation unter 061 941 15 43
hinterewasserfallen.ch

Salz & Honig zum Zmittag
15.–17.9.2025 Mo–Mi, 11.30–13 Uhr

Cafeteria Binetäli Liestal
Reservation unter 061 553 61 11
pbl.ch

Süss trifft salzig
15.–19.9.2025 Mo–Fr, 11.30–13.30 Uhr

Café Restaurant Brunnmatt, Liestal
Reservation unter 061 927 57 71
cafe-restaurant-brunnmatt.ch

Mittagsmenü
15.–19.9.2025 Mo–Fr 11.30–13.30 Uhr

Restaurant Landhof, Pratteln
Reservation unter 061 716 45 80
landhof.erlenhof-bl.ch

Salz & Honig im Schloss
16.–19.9.2025 Di–Fr 18–22 Uhr

Brasserie du Château im Schloss Bottmingen, Bottmingen
Reservation unter 061 421 15 15 oder auf der Webseite
weiherschloss.ch

Diese Genussevents erleben

Tag des Salzes
Samstag, 6.9.25 13–18 Uhr

Schweizer Salinen, Pratteln
salina-helvetica.ch

BLKB bei uns in Arlesheim
Samstag, 6.9.25 ab 12 Uhr

BLKB Domplatz, Arlesheim
blkb.ch/bbu

Eröffnung Genusswoche – Genussmenü mit Anekdoten zu Honig & Salz
Donnerstag, 11.9.2025 18 Uhr Uhr

IG Baselbieter Genusswoche Imhof's Wystübli, Sissach
Tickets unter: baselland-tourismus.ch/eroeffnung-genusswoche

Metzgerhuus Stadt & Land: Besichtigung mit Apéro
Do & Fr, 11./12.9.2025 18–20 Uhr

Metzgerhuus Stadt & Land AG, Füllinsdorf
Anmeldung unter goldwurst.ch/eventkalender
metzgerhuus.ch

Kinderkurs: Kräutersalz selber herstellen
Donnerstag, 11.9.2025 15–18 Uhr

Kinder & Garten, Pratteln
Reservation unter: sarahelenasutter@gmail.com
kinderundgarten.com

Kulturlandschaft entdecken – Genuss erleben, Teil 1
Wanderung mit Informationen zu Honig, Bienen und Hochstammbäumen
Freitag, 12.9.2025 14–17 Uhr

Honigweg Rünenberg, Posamenter und eira bistro&event
Anmeldung unter bistro@eira.swiss
posamenter.ch

Wurstseminar mit Apéro und Betriebsführung
Freitag, 12.9.2025 17–19 Uhr

Jenzer Fleisch und Feinkost AG, Arlesheim
Anmeldung unter:
goldwurst.ch/eventkalender

Kulinarisches Podium mit Flying Dinner
Freitag, 12.9.2025 ab 16.30 Uhr

GastroBaselland, Liestal
Tickets unter:
baselland-tourismus.ch/flying-dinner

Lange Tafel Laufen
Samstag, 13.9.25 15–24 Uhr

KMU Gewerbeverein Laufental, Stadt Laufen
baselland-tourismus.ch/langetafellaufen

Die Genusswoche am Gnussmärt
Samstag, 13.9.25 8–13 Uhr

IG Baselbieter Genusswoche, Liestal
baselbieter-genusswoche.ch

Süss. Salzig.Sinnlich. Genussvolles 4-Gang-Abendessen
Samstag, 13.9.2025 17–23 Uhr

Seniorenzentrum Schönthal, Füllinsdorf
Reservation unter 061 905 15 00 oder g.hiltpold@sz-schoenthal.ch
schoenthal-fuellinsdorf.ch

Öffentlicher Anlass am Bienenpfad in Nenzlingen mit Führungen, Festwirtschaft und lokalem Honigverkauf
Sonntag, 14.9.2025 11–16 Uhr

Bienenzüchterverein, Nenzlingen
keine Anmeldung nötig
laufentalerbienen.ch

Führung Genusswelt Läckerli Huus
Montag, 15.9.2025 15–16 Uhr
Freitag, 19.9.2025 10–11 Uhr

Läckerli Huus AG, Frenkendorf
Reservation: genusswelt@laeckerli-huus.ch
laeckerli-huus.ch

Anzeige



Genussevents

Mittagsmenü: süss & salzig – Ein Fest für die Sinne
Dienstag, 16.9.2025 12–13.30 Uhr

Ebenrain - Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung, Sissach
Reservation unter 061 552 21 21
ebenrain.ch

Kulturlandschaft entdecken – Genuss erleben, Teil 2
3-Gang-Menü mit Vortrag «Faszination Bienen & Honig»
Mittwoch, 17.9.2025 11.30–14.30 Uhr

eira bistro&event, Honigweg Rünenberg und Posamenter
Anmeldung unter bistro@eira.swiss
eira.swiss

Führung beim Honigweg Rünenberg
Mi & Sa, 17./20.9.2025 14–17 Uhr

Verein Honigweg Rünenberg, Rünenberg
Tickets unter:
baselland-tourismus.ch/honig

Zwetschgenrüsten für Jung und Alt
Mittwoch, 17.9.2025 14–17 Uhr

Posamenter und Alters- und Pflegeheim Frenkenbündten, Liestal
keine Anmeldung nötig
posamenter.ch

Kimchi Fermentier-Kurse mit Verkostung
Mi, 17.9. oder Fr, 19.9.2025 18–21 Uhr
Sonntag, 21.9.2025 13–16 Uhr

Mimmis Kombucha, Basel
Anmeldung unter 076 335 18 60
mimmis-kombucha.ch

Läckerli Atelier
Donnerstag, 18.9.25 15–16.30 Uhr

Läckerli Huus AG, Frenkendorf
Reservation: genusswelt@laeckerli-huus.ch
laeckerli-huus.ch

Führung Obstanlage und Degustation in Ormalingen
Donnerstag, 18.9.2025 17.30–19.30 Uhr

Itin's Hofladen, Ormalingen
Anmeldung unter:
baselland-tourismus.ch/obstanlage

Führung Obstanlage und Degustation in Biel-Benken
Donnerstag, 18.9.2025 17.30–19.30 Uhr

Hof Kleiber, Biel-Benken
Anmeldung unter:
baselland-tourismus.ch/obstanlage

Gnuss uf em Platz
Fr & Sa, 19./20.9.2025 15–24 Uhr

Interessensgemeinschaft Ortsvereine Reinach, Reinach
igor.clubdesk.com

Trüffelmarkt Liestal
im Rahmen des Gnussmärt-Herbstfestes
Samstag, 20.9.2025 8–16 Uhr

Gourmet-Trüffel / Stedtli Bier, Liestal
gourmet-trueffel.ch

Gnussmärt-Herbstfest in Lieschtel
Samstag, 20.9.2025 8–16 Uhr

Gnussmärt Lieschtel, Liestal
genussmarkt-liestal.ch

Bäckerbrunch uf em Turm
Sonntag, 21.9.2025 10–13.30 Uhr

Liestal Tourismus / Bäcker-Confiseure Regio Basel, Liestal
Tickets unter:
baselland-tourismus.ch/baeckerbrunch

Schweizer Salinen Verpflegungsstand am Slow-Up Dreiland
Sonntag, 21.9.2025 10–17 Uhr

Schweizer Salinen, Pratteln
salina-helvetica.ch

Gemeinsames Zwetschgenrüsten
div. Daten (jeweils Mo, Mi, Fr) 8.30–11.30 Uhr

Posamenter Obstmanufaktur, Gelterkinden
Anmeldung unter posamenter.ch/aktuelles oder per Mail an info@posamenter.ch
posamenter.ch

Buche deine Tickets unter:
baselbieter-genusswoche.ch

Impressum

Baselland entdecken
Tourismusmagazin

Auflage
168'000 Exemplare

Redaktion
Lucas Huber
lucashuber@gmx.net

Herausgeber
Baselland Tourismus
Hardstrasse 1, 4133 Pratteln
Tel. 061 927 65 44
info@baselland-tourismus.ch
baselland-tourismus.ch

Inserate & Publireportagen
Baselland Tourismus
Michael Kumli
Hardstrasse 1, 4133 Pratteln
Tel. 061 927 65 44
info@baselland-tourismus.ch

Gestaltung
Traktor Grafik, Münchenstein
traktorgrafik.ch

Druck
CH Media Print AG, Aarau

Hauptpartnerin Baselland Tourismus
BLKB
Was morgen zählt

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

Unser regionales Engagement:

Sonnenblumen vom Bäumlihof für die Region.

Regional das ist Migros Basel

Mehr zum regionalen Engagement der Migros Basel

Aus der Region. Für die Region. MIGROS

Thomas Kyburz
Blumenproduzent vom Bäumlihof in Riehen

MIGROS
Basel



Ob Waldseilpark, Trottiplausch, das weitläufige Wanderparadies oder die köstlichen Spezialitäten vom Berggasthaus Hintere Wasserfallen – Erleben Sie das Baselbiet von seiner schönsten Seite.

REGION wasserfallen

www.region-wasserfallen.ch

Gestaltung: www.schmutz-pfister.ch, Foto: Thomas Meier