Spezialausgabe Tourismusmagazin Baselland entdecken

Baselland.
Entdeckerland.

Baselbieter Genusswoche



Dein Guide
Rund 50 Events
10.–20.9.2026

Wald. Wild. Genuss

Elf Tage voller Geschmack, Begegnungen und Entdeckungen

Wildschwein & Reh
Aus heimischer Jagd: regional, nachhaltig und aromatisch. Seite 6

Bäckerwoche
Offene Backstuben: knuspriges Handwerk, stolze Tradition. Seite 20

Programm 2026
Alle Veranstaltungen auf einen Blick. Seite 24

Hauptpartnerin
BLKB
Was morgen zählt





Editorial

Das Baselbiet von seiner wildesten Seite

Wenn sich die Wälder langsam färben und die Wildsaison beginnt, rückt unsere Spezialität des Jahres 2026 ins Zentrum: Wild – ursprünglich, regional und voller Geschmack. Genau diese Werte prägen auch die Baselbieter Genusswoche vom 10. bis 20. September 2026. Dank engagierten Produzentinnen und Produzenten, Gastronomiebetrieben und Erlebnisanbietern erwarten dich rund 50 Veranstaltungen, die zum Entdecken, Mitmachen und Geniessen einladen.

Freu dich auf überraschende Einblicke, genussvolle Begegnungen und unvergessliche Erlebnisse.



Michael Kumli
Präsident IG Baselbieter Genusswoche,
Geschäftsführer Baselland Tourismus

4

Spezialität des Jahres: Wild
Aus dem Wald auf den Teller





14

Märkte & Genussfeste
Gemeinsam feiern und geniessen

17
Geniessen – regionale Gastronomieangebote
Wildspezialitäten und saisonale Menüs

19
Entdecken & mitmachen
Kochen, degustieren, verarbeiten und ausprobieren

24
Erleben – der grosse Veranstaltungskalender
Alle Veranstaltungen im Überblick

Den fruchtbaren Boden der Baselbieter Genusswoche bilden:

Hauptpartner: BLKB Was morgen zählt · Baselland Inspiration für Neugierige · Salina Helvetica

Partner: ebl · JagdBaselland · Obst us em Baselbiet · Stadt Laufen

Trägerschaft: Bäcker-Confiseure Regio Basel · Baselland. Entdeckerland. · Ebenrain Landwirtschaft | Natur | Ernährung · Gastro Baselland #verliebtindiegastronomie · Liestal Tourismus · Stadt Liestal

Frontseite: Apéro-Plättli mit Salami und Trockenfleisch von Wildschwein und Reh. Foto: Jan Geerk

Impressum

Baselland entdecken
Tourismusmagazin

Auflage
170'000 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

Wild & Co.

Rehrücken, Wildschweinbratwurst und ein Trockenfleischplättli

Wild ist die Spezialität des Jahres. Eigentlich logisch, schliesslich ist das aromatische Fleisch eine wahre Delikatesse. Ausserdem ist es nachhaltig, regional und fest in unserer Kultur verankert.



«Bei Wild geht mir das Herz auf. Es gibt einfach nichts Besseres.»

Yves Hof
Stör- und Privatkoch

Wer in Baselland von Wild spricht, spricht vor allem von Wildschwein und Reh. Deren zartes, aromatisches Fleisch steht für Naturverbundenheit, Regionalität und unverfälschten Genuss. Ob Rehrücken oder Wildschweinragout: Wild begeistert mit seinem charaktervollen Aroma und seiner feinen Eleganz. Im Baselbiet hat die Wildsaison einen festen Platz in der kulinarischen Tradition. Verfeinert mit Beilagen wie Rotkraut, Spätzli, Preiselbeeren und Pilzen werden herbstliche Gerichte vollends zum Genuss und schaffen Wärme und Gemütlichkeit. Wild ist mehr als eine Mahlzeit; es ist Tradition und Brauchtum, das die Verbundenheit mit unserer Region auf besonders genussvolle Weise widerspiegelt.

Yves Hof ist Koch mit Leidenschaft und einem ganz besonderen Faible für Wild. Denn für den Liestaler, der sich kürzlich als Stör- und Privatkoch selbstständig gemacht hat (ja, man kann ihn fürs exklusive Dinner bei sich zuhause buchen) geht nichts über Wild. Denn dieses, sagt er, ist aromatischer als jedes andere Fleisch, fast frei von Fett und auf jeden Fall frei von Medikamenten. Es stammt von Tieren, die ein freies, ursprüngliches Leben führten, und ist so regional, wie ein Lebensmittel nur sein kann.

Bevor er am Eröffnungsevent der Baselbieter Genusswoche das Sichternhof-Team unterstützt, hat er sich sozusagen für uns warmgekocht und einen wilden Mehrgänger zusammengestellt. Der Auftrag: die üppige Bandbreite von Wildfleisch abbilden.

«Bei Wild geht mir das Herz auf», sagt Yves Hof, während er anrichtet. «Es gibt einfach nichts Besseres.» Und trotzdem geht er nicht selbst zur Jagd. Warum das so ist? «Weil es ja auch jemanden braucht, der das Fleisch zubereitet.»



Gourmetwild: Rehrücken im Wirzmantel, Kartoffelbaumkuchen, Rehschulterpraline, geschmorte Zwiebel.



Rustikalwild: Wildbratwurst, Pastinakenpüree, Apfelschnitzli, Röstzwiebeln.



Erster Gang
Apéro-Plättli

Yves Hof drapiert Salami und Trockenfleisch von Wildschwein und Reh, teils von seinem Vater gejagt, teils von seiner Lebenspartnerin. Was auf so ein Plättchen kommt, hängt von der Verfügbarkeit ab. Mehr als Dekoration ist der Knollenziest, den der Koch nicht nur selbst gesammelt, sondern auch selbst gepickelt hat.

Zweiter Gang
Rustikal

Yves Hofs Wildschweinbratwurst ist eine wahre Delikatesse, ebenso würzig wie saftig. Gemeinsam mit seinem Vater stellt er sie nämlich selbst her, in Handarbeit – «das ist unser jährliches Vater-Sohn-Projekt».

Dritter Gang
Gehoben

Jetzt wird's edel, denn Wild kann auch problemlos Fine-Dine. Yves Hof hat sich dafür etwas ganz Besonderes überlegt: ein an Komponenten, Aromen und Texturen komplexes Gericht, das aus der Sterneküche kommt und gleichzeitig die Seele eines bodenständigen Traditionsgerichts atmet: Rehrücken im Wirzmantel (siehe Rezept Seite 10), Kartoffelbaumkuchen, Zwiebelpüree, geschmorte Zwiebel, Praline von der Rehschulter (Pulled Reh, wenn man so will) an einem Holunderjus (zum Reinknien).



Kartoffelbaumkuchen mit Zwiebelpüree und gerösteten Zwiebeln.

Eröffnung der Baselbieter Genusswoche

Ein wilder Abend auf dem Sichternhof

Die Baselbieter Genusswoche 2026 startet mit einem kulinarischen Feuerwerk. Freue dich auf einen ebenso genussreichen wie unvergesslichen Abend im Zeichen der heimischen Jagd und der Spezialität des Jahres: Wild.

Ab 18 Uhr erwartet dich ein stimmungsvolles Abendessen mit köstlichen Wildspezialitäten direkt aus heimischer Jagd, zubereitet vom Team des (frisch renovierten) Restaurants Sichternhof in Liestal. Special Guest: Wildspezialist Yves Hof aus Liestal (siehe auch Seite 4, 5, 10).

Die Genüsse sind nicht nur kulinarischer Natur, denn dazu gibt's: die stolzen Klänge der Jagdhornbläser Reichenstein, packende Informationen zur Jagd aus erster Hand von der Jagdgesellschaft Liestal sowie das Erlebnismobil «Wald & Wild».

Eröffnungsevent Baselbieter Genusswoche
10. September, 18 Uhr
Restaurant Sichternhof, Liestal
Fr. 75.– / Detailinformationen und Tickets: baselland-tourismus.ch/wild

Sichere dir deinen Platz am Eröffnungsabend:
baselland-tourismus.ch/wild



Was und wie viel die Jäger mitbringen, hängt von vielen Faktoren ab, weshalb das definitive Menü noch nicht spruchreif ist. Lass dich überraschen.

Wild & Co.

Weidwerk: Tradition, Respekt, Verantwortung

Die Jagd ist kein Hobby, sondern Kulturgut und Leidenschaft mit immenser Verantwortung und Tradition. Und eine Verpflichtung gegenüber Wald, Tier, Natur, Landwirtschaft – und Gesellschaft.

Bevor die Menschen Rinder züchteten und Schweine mästeten, jagten sie. Vielleicht geniesst die Jagd auch deshalb bis heute diesen hohen Stellenwert in unserer Gesellschaft. Im Baselbiet sind es rund 600 Jägerinnen und Jäger, die die hiesigen Wildbestände in Schach halten. Denn das ist ihre Hauptaufgabe, ihr Auftrag, auferlegt vom Staat.

Die Jagd fördert zwar Fleisch zutage, mitunter das natürlichste sogar, das man sich überhaupt vorstellen kann. Die Jagd ist aber vor allem eine Notwendigkeit, und das Fleisch, so gesund, schmackhaft und nachhaltig es auch ist, eigentlich nur ein edles Nebenprodukt.

Unverzichtbarer Naturschutz

Als die Menschen einst sesshaft wurden, ging damit die Vertreibung von Wolf und Bär einher. Deshalb fehlen dem Wild die natürlichen Feinde; es braucht die Jäger, damit Wild und Wald im Gleichgewicht bleiben. Denn gerade Rehe lieben die Knospen und Triebe junger Bäume, was die Verjüngung eines Waldes gefährdet.

Doch die Jagd ist eben noch viel mehr. Sie ist ein Handwerk, das Wissen, Geduld und Respekt vereint. Seit Generationen ziehen Jägerinnen und Jäger hinaus in ihre Reviere, lesen Spuren, beobachten und pflegen eine enge Verbindung zu den natürlichen Kreisläufen. Ihr Tun gründet auf Erfahrung, Verantwortung und einem feinen Gespür für die Balance zwischen Mensch und Natur.

Lebendiges Kulturgut

Das bedingt Achtsamkeit und Wertschätzung, Besonnenheit, Disziplin und die Bereitschaft, die Nächte anstatt im Bett im Wald zu verbringen. Gleichzeitig ist das Weidwerk lebendiges Kulturgut: Überlieferte Bräuche und die Pflege gemeinsamer Werte verbinden Generationen miteinander. Ausrüstung und Techniken haben sich im Laufe der Zeit verändert, doch die Grundhaltung ist geblieben: der respektvolle Umgang mit dem Wild und die tiefe Verbundenheit mit der Natur.



«Die Jagd ist für mich Passion.»

Sarah Moritz
Jägerin aus Ziefen

Der frühe Vogel fängt den Wurm respektive erlegt das Reh: Jägerin Sarah Moritz in ihrem Revier oberhalb von Lauwil.

Nachgefragt

«Ich möchte es um nichts in der Welt missen»

Beim Fototermin oberhalb von Lauwil setzt Sarah Moritz eine Weinbergschnecke in den Schutz einer Staude: «Bevor dich noch jemand zertritt.» Jäger sind eben vor allem Heger und Beschützer.

Sarah Moritz ist Jägerin aus Ziefen, sie jagt in Lauwil und Liestal. Je nach Saison investiert sie locker ein 50-Prozent-Pensum in die Jagd. Sie begleitet die Tiere beim Aufwachsen, weiss, welches Reh mal das Kitz von welcher Ricke war, und gab einem Bock auch schon mal den Namen Macho, weil der sich seinen Artgenossen gegenüber so grossspurig benahm. Sarah kam früh mit der Jagd in Kontakt: Sie begleitete ihren Vater schon als Kind auf der Pirsch, Wild gehörte seit jeher zum Speiseplan der Familie. «Das ist bis heute so; wenn wir Fleisch essen, dann praktisch ausschliesslich Wild.»

Sarah, wir kennen Rehpfeffer und Wildschweinburger; wie isst Familie Moritz ihr Wild?
Die Kinder feiern Dürüm mit Reh, und auch mein Curry mit Wildschwein steht ziemlich hoch im Kurs. Die Variationen sind unendlich – und Tok ein ziemlich guter Fundus. Ich kann nur empfehlen, es einfach auszuprobieren.

Was bedeutet dir die Jagd?
Sie entschleunigt total, weil man die Kontrolle aus der Hand gibt und sich komplett auf die Natur einlässt. Wenn die Sonne aufgeht, habe ich bessere Sicht, wenn die Wolke zu regnen beschliesst, werde ich nass; dieses Naturerlebnis ist wunderschön, und ich möchte es um nichts in der Welt missen.

Das klingt, als ginge es vor allem darum.
Zu einem ganz grossen Teil tut es das für mich tatsächlich. Das Gewehr, das Schiessen, die Verarbeitung des Tieres, das alles muss man lernen und können, aber es ist ein winziger Teil im Alltag eines Jägers.

Gleichwohl gibt es Menschen, die die Jagd als barbarisch erachten.
Aus meiner Sicht gibt es kein nachhaltigeres Fleisch als Wild. Es ist gesund, regional, frei von Medikamenten, hat kaum fett – und schmeckt auch noch besonders gut.

Und trotzdem steckt noch viel mehr dahinter.
Was viele unterschätzen: Würden wir Jäger den Wildbestand nicht regulieren, würden sich Wildschwein und Reh unkontrolliert vermehren. Aber gerade wegen der Klimaerwärmung ist die Verjüngung umso wichtiger. Wir unterstützen ausserdem bei Wildunfällen und bei der Rehkitzrettung, dafür habe ich eigens eine Drohnenausbildung gemacht. Und schliesslich ist unser Einsatz elementar für die Landwirtschaft, die vor allem unter den Schäden durch Wildschweine leidet.

Das bringt eine grosse Verantwortung mit sich.
Eine riesige sogar. Für mich ist die Jagd deshalb auch kein Hobby, sondern ein Teil meines Lebens – eine Leidenschaft, der eine Ausbildung zugrunde liegt, die anspruchsvoll, teuer und extrem zeitintensiv ist und ganz viel Verständnis von der Familie verlangt. Es hilft, dass mein Partner auch Jäger ist.

Ihr habt euch aber nicht etwa auf der Jagd kennengelernt.
(lacht) Tatsächlich doch.





Wild & Co.

Wert- und würdevoller geht's nicht

Daniel Wenk war lange im Vorstand von Jagd Baselland, der Dachorganisation aller hiesigen Jägerinnen und Jäger. Ausserdem ist er Mitglied der Jagdgesellschaften Chutzenkopf (Liestal) und Bennwil. Er frönt beiden Leidenschaften: jener des Weidwerks. Und jener des Wildschmauses.

Für Feinschmecker
Mein Favorit: Saltimbocca aus Rehschnitzeli. Mir läuft das Wasser im Mund zusammen, wenn ich daran denke.

Für Neulinge
Trockenfleisch vom Wildschwein. Das ist sehr mild im Aroma.

Für Foodies
Das Herz vom Reh. Unverwechselbar und herausragend, aber anspruchsvoll. Und im Sinne von Nose to Tail.

Für Nachhaltige
Wildbret ist wahnsinnig wertvoll, qualitativ hochwertig, gesund, regional – und es steht am Ende eines würdevollen Lebens.

Für Überzeugte
Einfach mal Kontakt mit der nächsten Jagdgesellschaft aufnehmen. Die verkaufen Wild aus heimischer Jagd direkt, zu fairen Preisen und auch in kleinen Mengen.

Für Philosophen
Der höchste Anspruch von uns Jägerinnen und Jägern ist der würdevolle Umgang mit der Fauna.

Für Nachahmer
Die Ausbildung ist anspruchsvoll – inhaltlich und zeitlich, aber ungemein bereichernd. Zu bedenken: Nicht umsonst nennt man das Jagdbrevet in Deutschland «Grünes Abi».



«Mein Favorit: Saltimbocca aus Rehschnitzeli.»

Daniel Wenk
Jagdgesellschaft Chutzenkopf Liestal.

Weitere Informationen: *jagdbaselland.ch*

JagdBaselland

Für ihren Job als Bestandsregulierer erhalten Jagdgesellschaften nicht etwa eine Entschädigung vom Auftraggeber; sie bezahlen dem Staat für ihre Dienste sogar Pachtzinsen und Gebühren.

SEL DES ALPES

Erhältlich im Shop oder Online!

Schweizer Rauchsalz, für Gerichte mit Charakter!



Schweizer Salinen Besuchszentrum
Schweizerhalle, Rheinstrasse 52, 4133 Pratteln
salz.ch/shop

Genusswochen-Rezept

Rehrücken im Wirzmantel



Dieses Rezept von Yves Hof ist zwar kein Selbstläufer, aber auch kein Hexenwerk. Und der Effort lohnt sich.
Hier geht es zu den Rezepten:
baselland-tourismus.ch/wild

Kalbsfarce
Kalbsbrät (fixfertig vom Metzger), frischer Trüffel, fein gehackt (optional), Petersilie, fein gehackt, Salz, Pfeffer. Alles mischen und abschmecken.

Rehrücken
mit Salz und Pfeffer würzen, in einer heissen Pfanne rundum kurz anbraten, auskühlen lassen. Wirzblätter in gesalzenem Wasser kurz blanchieren, im Eiswasser abschrecken, trocken tupfen, Strunk mit einem V-Schnitt entfernen.

Für die Rolle
Klarsichtfolie auslegen, Wirz in Länge des Rehrückens auslegen, Farce 5mm dick auf den Blättern ausstreichen, Rehrücken daraufle-gen und mithilfe der Folie straff einrollen. Die Enden gut festhalten und eindrehen, dann verknoten. Rolle vakuumieren, ca. 1 Stunde bei 54 °C im Wasserbad sous-vide garen (siehe Tipp).

Finish
Die gegarte Rolle in einer Pfanne mit Butter und einem Zweig Ros-marin rundum leicht anbraten, damit sie heiss wird. In Scheiben schneiden, mit Beilagen anrichten. Yves Hofs Favoriten: Rehpra-line, Holunderjus, geschmorte Zwiebel, Zwiebelpüree, Kartoffel-Baumkuchen.

Tipps
Fixfertige Kalbsfarce beim Metzger kaufen. Im Ofen garen (vor-geheizt auf 140°C, Folie entfernt, bis der Kerntemperaturfühler 54°C anzeigt).

Wild & Co.

Weidmannsheil; auf Tuchfühlung mit der Jagd

Zahlreiche Jagdgesellschaften folgen dem Ruf der Baselbieter Genusswoche. Sie haben nicht nur ein lehrreiches und packendes Programm zusammengestellt; an allen Jagdevents haben sie auch die besten Stücke aus ihren Vorrats-kammern im Gepäck.

Wald- und Wild-Lehrgang in Sissach
Wildimbiss am Aserfeuer

Die Jagdgesellschaft Sissach lädt zum Treffen im Wald. Die Weidmänner führen ihr Handwerk vor, erklären ihre Ausrüstung und lassen ihre Gäste sicher auch mal durch Zielfernrohr und Wärmebildgerät gucken. Gemeinsam suchen wir nach Wildspuren und Verbissschäden, finden vielleicht sogar einen Fuchsbau und staunen bei der Demonstration einer Rehkitzrettung mit der Drohne. Wir beschliessen den lehrreichen Abend mit einem Wildimbiss am Aserfeuer.
14. September, 18.30–21 Uhr

Der Wald- und Wild-Lehrgang in Sissach ist kostenlos, Anmeldung unter:
baselland-tourismus.ch/wild
max. 20 Teilnehmende, ab 8 Jahren

Wald- und Wild-Lehrgang in Therwil

Die Jagd vor der Haustür, Wissenswertes aus erster Hand, das Erlebnismobil Wald & Wild und Wildsaubratwurst vom Grill.
16. September, 18.30–21 Uhr

Der Wald- und Wild-Lehrgang in Therwil ist kostenlos, Anmeldung unter:
baselland-tourismus.ch/wild
max. 20 Teilnehmende, ab 8 Jahren

Wildessen auf Hof Herrenmatt in Bennwil

Die Jagdgesellschaft Bennwil lädt zu Wildspe-zialitäten aus heimischer Jagd und zu Jagd-hornklängen auf dem idyllischen Hof Herren-matt in Bennwil.
18. September, 18.30 Uhr
19. September, 11.30 & 18 Uhr

Anmeldung und Reservationen unter:
baselland-tourismus.ch/wild

Jagdgesellschaft Chutzenkopf am Trüffelmarkt Liestal

Die Jagdgesellschaft Chutzenkopf aus Liestal präsentiert die heimische Jagd am Trüffelmarkt in der Hauptstadt. Selbstgejagte Leckerbissen, Jagdhornklänge.
19. September, 8–16 Uhr

Die Jagd am Bäcker-Brunch

Der Bäcker-Brunch auf dem Schleifenberg ob Liestal bildet den traditionellen Abschluss der Baselbieter Genusswoche. Jägerinnen und Jäger präsentieren ihr Handwerk sowie Trockenfleisch und -würste aus der Region.
20. September, 10–13.30 Uhr

Reservation Bäckerbrunch:
baselland-tourismus.ch/baeckerbrunch

Wild an der Langen Tafel Laufen

An der langen Tafel in Laufen ist die Wildmetz-gerei Stachel aus Blauen mit dabei.
12. September, 15–24 Uhr

Unser Tipp

An einigen Jagdanlässen lädt das Erlebnismobil Wild und Wald zu einer spielerischen und lehrreichen Entdeckungsreise der heimischen Flora und Fauna.
jagdbaselland.ch/erlebnismobil



Wald & Wild **entdecken**

Wild erleben.
Wild geniessen.

Ob kulinarische Höhepunkte, spannende Führungen, Degustationen oder besondere Erlebnisse.

Entdecke alle Veranstaltungen rund um das Thema Wild:
baselland-tourismus.ch/wild

«BLKB bei uns»
Ein Fest für die Region

Auch in diesem Jahr bringt die Basellandschaftliche Kantonalbank mit «BLKB bei uns» Menschen zusammen: zu einem Fest für alle mit Festbetrieb und Livemusik.

Einfach auf dem Laufenden sein:
blkb.ch/bbu

Liestal bildet im August die stimmungsvolle Kulisse des diesjährigen «BLKB bei uns».

BLKB – die zukunftsorientierte Bank der Schweiz

Wir engagieren uns dort, wo wir zu Hause sind.

Seit einigen Jahren ist unsere Veranstaltungsreihe «BLKB bei uns» ein fester Bestandteil des Baselbieter Sommers. Wir genossen die Gastfreundschaft in mehreren Gemeinden, feierten mit Menschen aus der Region und erlebten dabei zahllose schöne Begegnungen und unvergessliche Momente.

Auch in diesem Jahr setzt die BLKB ihr Engagement für die Region fort und bringt Menschen vor Ort zusammen: **Am 15. August 2026** laden wir Sie zum diesjährigen «BLKB bei uns» auf dem **Zeughausplatz in Liestal** ein. Freuen Sie sich auf einen abwechslungsreichen Anlass. Für musikalische Höhepunkte sorgen der Künstler ZIAN und die Band Les Touristes.



ZIAN begeistert mit seiner einzigartigen Stimme, fesselnden Melodien und berührenden Lyrics. Mit seinen energiegeladenen Liveshows und Songs aus seinem aktuellen Album «Silence» schafft der Baselbieter eine besondere Verbindung zum Publikum.



Les Touristes melden sich mit ihrem neuen Album «tutto bene» zurück: frisch, beschwingt und voller Sommer- und Gute-Laune-Vibes. Mit viel Brass und eingängigen Sounds liefern sie Musik für alle, die das Leben leicht nehmen und umso mehr geniessen wollen.

Unsere Engagements
Fördern, was verbindet

Die BLKB ist in ihrer Heimat verwurzelt und nah bei den Menschen, die hier leben und arbeiten. Sie kennt die Bedürfnisse vor Ort, begleitet ihre Kundinnen und Kunden als verlässliche Partnerin über viele Jahre hinweg und engagiert sich für die Entwicklung der Region. Für mehr Zukunft.
blkb.ch/engagements

Erfolgreiche Partnerschaft
BLKB & Baselland Tourismus

Die BLKB setzt sich als Hauptpartnerin von Baselland Tourismus 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 Freizeitqualität im Kanton Basel-Landschaft beitragen.

Verlosung

Für die Plattentaufe von «Les Touristes» am 5. Dezember 2026 im Volkshaus Basel verlosen wir 5 x 2 Tickets.

Wer das Pop-Quintett live erleben will, kann mit etwas Glück gewinnen.
Mitmachen: blkb.ch/genusswochen
Teilnahmeschluss: 30.9.26

BLKB
Was morgen zählt

Märkte und Feste

Entdecken, probieren und geniessen

Auf dem Trüffelmarkt in Liestal, dem Gnussmärt in Eptingen oder bei der Wemotion in Waldenburg, wo Küchen- und Bühnentalente Feinschmecker gemeinsam verzaubern: Die Baselbieter Genusswoche verspricht ein Fest der ereignisreichen Gaumenfreuden zu werden – und sorgt dafür, das Genuss, Erlebnis und lebendige Begegnungen Hand in Hand gehen.



Lange Tafel Laufen
Kulinarischer Ausnahmezustand

Lang, länger – Lange Tafel. Und die gehört zur Baselbieter Genusswoche wie die Spezialität des Jahres.

Im Rahmen der Genusswoche versetzt die Lange Tafel die Altstadt von Laufen in den kulinarischen Ausnahmezustand. Und das bedeutet: 30 Gastronominnen und Produzenten, die die Gäste mit einer beinah endlosen Vielfalt an lokalen Spezialitäten verwöhnen, das alles mit einem noch grösseren Mass an Herzblut und Enthusiasmus.

Angereichert wird der lukullische Freudentag im einzigartigen Stedtli-Ambiente mit buntem Rahmenprogramm und Livemusik. Mit dabei sind: die Musikschule Laufental-Thierstein, die Alphorngruppe Enzian, die Ramsey Pipe Band, die Bands Silversonic und 6PM sowie Mundartsänger Tom Bühler. Durch das Programm führt Roli Noirjean.

12. September, 15–24 Uhr
Keine Reservation erforderlich; vorbeikommen und geniessen (Anreise mit ÖV empfohlen).
Alle Informationen unter:
baselland-tourismus.ch/langetafellaufen

Dritter Eptiger Gnussmärt
Feine Spezialitäten und regionales Kunsthandwerk

Der Eptiger Gnussmärt lädt zum Entdecken, Geniessen und vor allem Begegnen ein. Feine Spezialitäten, regionales Kunsthandwerk, Livemusik, Kinderprogramm, gemütliche Treffpunkte. Während zwei Tagen erstreckt sich der Markt entlang der Schmiedegasse, vom Gemeindehaus bis zur Turnhalle. Euch erwarten Wildschweinwürste und Pilzgerichte, hausgemachte Leckereien, Kunsthandwerk und viele kulturelle Highlights.

19. & 20. September, ab 10 Uhr
eptiger-gnussmärt.ch

Gnuss uf em Platz
Ernst-Feigenwinter-Platz, Reinach

Auf dem Ernst-Feigenwinter-Platz in Reinach treffen wir uns zum gemeinsamen Plaudern und Geniessen. Die Bewirtung übernehmen die hiesigen Vereine, Institutionen und KMU. Eingeladen sind alle, Reservationen sind nicht nötig. Ein Teil der Sitzplätze wird überdacht sein, wobei wir natürlich tolles Wetter bestellt haben. Start an beiden Tagen ist um 15 Uhr, abends darf es gern ein wenig später werden, die Barbetreiber freuen sich. Die Gäste sind die Unterhaltung, vielleicht ergeben sich allerdings spontane Überraschungen.

18. & 19. September, 15–24 Uhr
igor.clubdesk.ch

Trüffelmarkt Liestal
Das knollige Gold des Waldes

Der Trüffelmarkt Liestal ist der Treffpunkt für Gourmets schlechthin. Der beliebte Markt ist Teil des Gnussmärt Lieschtel und verwandelt das malerische Stedtli von Liestal in ein Schlemmerparadies der Extraklasse. Diese Kulisse macht den Markt zu einem der schönsten der insgesamt sieben Trüffelmärkte, die in der ganzen Schweiz stattfinden. Kein Wunder, sind hier alle anzutreffen, die Rang und Namen haben in der Trüffelszene.

19. September, 8–16 Uhr
genussmarkt-liestal.ch







Das Baselbiet ist eines der interessantesten Trüffelgebiete der Schweiz. Der regionale Star ist der aromatische Burgundertrüffel. Heute stöbert man Trüffel nicht mehr mit Schweinen auf, sondern Hunden (die fressen die Trüffel nicht).

Bäckerbrunch uf em Turm

Genuss mit regionalen Köstlichkeiten

Der Bäckerbrunch bildet den krönenden Abschluss der Baselbieter Genusswoche. Im Schatten des Aussichtsturms auf dem Schleifenberg oberhalb von Liestal sorgen die regionalen Bäckereien für Genuss in allen Facetten.

Es wird bunt, vielfältig, verspielt, musikalisch – und natürlich so richtig schmackhaft (übrigens auch für alle mit Glutenunverträglichkeit). Ausserdem präsentiert sich die heimische Jagd, bietet weidmännische Spezereien an und stillt euren (Wissens-) Durst. Auf die Kinder warten Märlistunde, Waldspielplatz und das lustige Zopftierlibacken. Freut euch auf ein verführerisch-reichhaltiges Buffet, die knusprigsten Spezialitäten unserer Bäckerinnen und Bäcker und genussreiche Atmosphäre in einmaliger Kulisse.

Anreise idealerweise mit dem Bus bis Windentaler Höhe («Abzweigung Hersberg»). Von dort ist es eine leichte 20-minütige Wanderung zum Aussichtsturm. Für Personen mit eingeschränkter Mobilität fährt ein Shuttle Bus ab Windentaler Höhe. Der Brunch findet bei jedem Wetter statt. Bei Regen sind die Plätze gedeckt.

20. September, 10–13.30 Uhr
Turmwirtschaft, Liestal

Preis: Fr. 39.– p. P. (Kinder: Fr. 16.– / bis 4 Jahre: gratis) Tickets (Vorverkauf obligatorisch):
baselland-tourismus.ch/baeckerbrunch





Restaurant Leue, Waldenburg

Wemotion 2026

Das Rezept: Nachwuchstalente zaubern ein exklusives Menü, würzen es mit einem Schuss Kultur und richten es in einem einzigartigen Ambiente an.

Wemotion 2026 ist das Kultur- und Kulinarikevent im Waldenburgertal, bei dem junge Talente aus der Region im Mittelpunkt stehen. Gemeinsam mit Profis gestalten sie ein einzigartiges Erlebnis aus Tanzperformance, Unterhaltung und Kulinarik. Die enge Zusammenarbeit von Nachwuchstalenten und Profis ist Talentförderung, prägendes Erlebnis und inspirierend für beide Seiten.

24./25./26. September
18.30–ca. 23 Uhr, Türöffnung 18 Uhr
Fr. 90.– (ohne Getränke)
Tickets: wemotion-wbtal.ch

Hotel Bad Eptingen

Baselbieter Wine & Dine

Geniesse am Baselbieter Wine & Dine die Staatsweine 2026 der Kantone Basel-Stadt und Baselland zu einem Genussmenü in 4 Gängen. Unterhalte dich mit den Produzenten und lass dir die Hintergründe aus erster Hand erklären.

Die Siegerweine

- Riesling-Sylvaner 2025, AOC Basel-Landschaft, Weingut Jauslin, Muttenz (leichte Weissweine)
- Cuvées: Kerner 2025, AOC Basel-Landschaft, Siebe Dupf Kellerei AG, Liestal (kräftige Weissweine / Cuvées)
- Syydebändel Pinot Noir Barrique, 2022, Vin de Pays Nordwestschweiz, Verein Syydebändel, Maisprach (Pinot noirs)
- Pinot & Dorsa Barrique, 2023, AOC Basel-Landschaft, Buser Hof Leimen, Buus (Rotweine / Cuvées)

6. November 2026, 18.30 Uhr, Genussmenü in 4 Gängen; mit Apéro, Weinbegleitung, Mineralwasser und Kaffee. *Fr. 145.– p.P.*
Anmeldung: info@badeptingen.ch
oder Tel. 062 285 20 10



Genusstipps

Hier kommst du auf den Geschmack

Die Baselbieter Genusswoche lädt ein, die Region von ihren köstlichsten Seiten zu entdecken. Ob kreative Küche, regionale Spezialitäten oder besondere Geschmackserlebnisse: Unsere Genusstipps machen Lust auf gourmetmässige Momente und kulinarische Entdeckungen.
Im Fokus steht auch hier das Wild.

Alle Genusserlebnisse entdecken:
baselbieter-genusswoche.ch

Gasthof Schlüssel, Reinach

Aus dem Wald auf den Teller – ehrlich, wild und voller Aroma.

Erdige, kräftige und zugleich elegante Aromen erzählen von der Ruhe des Waldes und seiner ursprünglichen Vielfalt.

Geniesse unser Waldmenü:

- Hirschcarpaccio – Haselnüssse
- Waldpilzfrikasse – Milken – Blätterteig
- Reh und Heidelbeeren
- Rund um die Marroni

10.–20. September, ab 18 Uhr
(am Mittag auf Vorreservierung
Fr. 89.– (Menü klein: Fr. 78.–)
Reservation: 061 712 33 00
schluessel-in-reinach.ch





Hotel Bad Schauenburg, Liestal

Les Trésors Forestiers

Die Schätze des Waldes verschmelzen im Hotel Bad Schauenburg zum exklusiven Genusswochen-Menü.

Küchenchef Francis Mandin kreiert im «Bad Schauenburg», der grünen Oase hoch über den Dächern Liestals, ein herbstliches, farbenprächtiges Menü mit Pilzen und feinem Wild, inspiriert von Wald und Boden. Beste saisonale Zutaten verschmelzen zu raffinierten Kreationen.

Die Genusswoche wird sowohl in der Brasserie als auch im Bistro mit jeweils einem eigenen Menü zelebriert.

10.–20. September
Reservation: 061 906 27 27
badschauenburg.ch

Bad Bubendorf Hotel , Bubendorf

Kulinarische Entdeckungsreise

Regional geniessen: Das «Bad Bubendorf» feiert die herbstlichen Schätze des Baselbiets.

Freut euch auf eine raffinierte Entdeckungsreise und ein perfekt abgestimmtes Dreigang-Herbstmenü für alle Sinne. Den Auftakt macht ein bunter Herbstsalat, als Herzstück begeistert ein rosa gebratener Hirschrücken an Butterspätzli, Feigenrotkohl und karamellisierten Marroni, den krönenden Abschluss bildet ein traditioneller Mont Blanc mit Vermicelles, Kirsch und Meringues. Natürlich mit perfekter Weinbegleitung.

10.–20. September
Fr. 78.–
Reservation: 061 935 55 55
badbubendorf.ch



Restaurant Seegarten, Münchenstein
Das Beste aus dem Wald

Das Restaurant Seegarten in Münchenstein kreiert für euch ein ganz besonderes Menü mit dem Besten aus dem Wald, und zwar …

Waldpilzessenz aus Steinpilzen, Morcheln und Shiitake, Raviolo mit Pilz und Waldkräutern, gebratene Pfifferlinge,
Wachtelbrust in den Tannennadeln geräuchert, Preiselbeergelee, karamellisierte Chicoree im Ahornsirup, Rosa Rehrücken, Holunderbeeren-Wildjus, Gnocchi à la Romana, Schwarze Trüffel, Wilder Brokkoli, Waldbeeren-Parfait, Tannenhonig, schwarze Walnüsse, Pistazien-Crumble.

Reservation: 058 575 80 00, oder: restaurant.seegarten@migros-basel.ch
seegarten-parkimgruenen.ch





Berggasthaus Hintere Wasserfallen, Reigoldswil
Waldgenuss Wasserfallen

Das Berggasthaus Hintere Wasserfallen nimmt dich mit auf eine kulinarische Reise durch die Wasserfallenregion. Waldgenuss Wasserfallen vereint Zutaten aus der nächsten Umgebung für ein einzigartiges Genusserlebnis (vegetarische Alternative erhältlich).

Vorspeise: in Tannenzweigen geräucherte Steinpilze, Rindstatar vom Wasserfallenhof, Brennnessel-Mayonnaise.
Hauptgang: gebratener Sommerbock, Tannensalz, Kartoffelpüree, Sauerampfer, Wilder Fenchel.
Dessert: Waldbeere-Pannacotta, Wildbienenhonig, Blüten.

10.–20. September, *Fr. 62.–*
Reservation: 061 941 15 43
hinterewasserfallen.ch

Schloss Binningen
Stilvoll geniessen im Schloss

Genuss im Schloss – regionale Spezialitäten, saisonale Küche und herzliche Gastfreundschaft in besonderer Schlossatmosphäre.

Das frisch renovierte Schloss Binningen präsentiert sich in neuem Glanz und lädt zu genussvollen Herbstmomenten ein – mit feinen Wildgerichten, aromatischen Pilzspezialitäten und saisonalen Köstlichkeiten aus der Region. Begleitet von erlesenen Weinen aus dem hauseigenen Weinkeller entfaltet sich ein stilvolles Genusserlebnis, das traditionelle Herbstklassiker mit moderner Raffinesse verbindet.

15.–19. September
18–23 Uhr
Reservation: 061 425 60 00
schlossbinningen.ch





Bredella Village, Pratteln
Beef Royal

Gastronomische Exklusivität in der familienfreundlichen Oase direkt beim Bahnhof Pratteln.

Hauchdünnes, saftiges Rindfleisch, gegart in leckerer Kräuterbutter – einzigartig in der Region. Der Clou: Du bestimmst den Garpunkt, indem du die Fleischstücke über der Flamme in der Kräuterbutter herumführst. Dazu: Pilze, Gemüse und Beilagen aus regionaler Produktion. Auf unserer Sonnenterrasse oder im heimeligen Chalet.

10.–12. & 16.–19. September
Fr. 48.– (200g Beef; Beilagen à discrétion; Fr. 8.– Aufpreis p. 100g Rindfleisch), nur auf Vorbestellung.
Reservation: 061 821 48 38
oder info@bredella-village.ch
bredella-village.ch

Hinter den Kulissen

Workshops und Führungen

Säuli zerlegen, wildes Fermentieren von Kombucha, Kimchi und Co. und auf den süssen Spuren des Läckerlis. Wir werfen ebenso aufschlussreiche wie genussvolle Blicke hinter die Kulissen der Baselbieter Gourmetwelt: Packende Workshops und Führungen vermitteln Wissen, Handwerk und die Geschichten hinter unseren regionalen Spezialitäten – und manch einem kulinarischen Zuzüger.

Details & Tickets unter:
baselbieter-genusswoche.ch

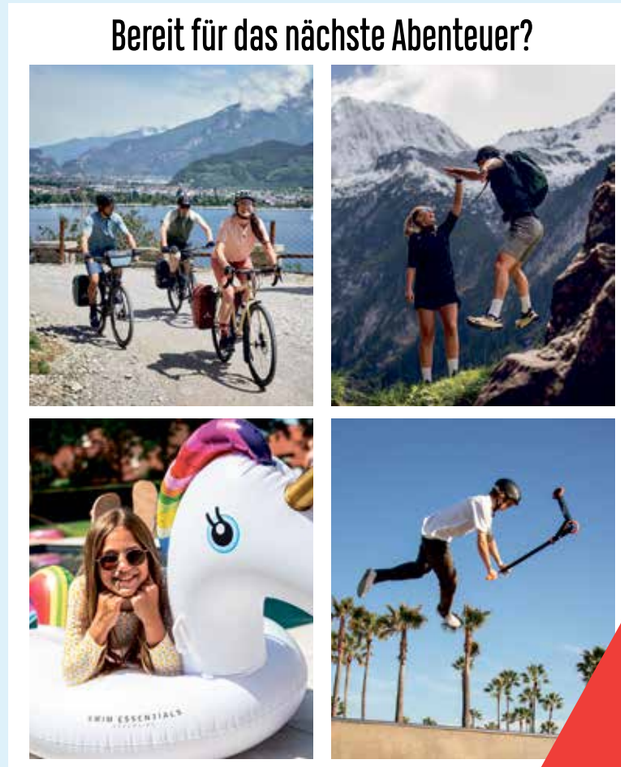
Herbstkranz binden in Bubendorf
Kurs für kreative Köpfe

Stephanie Wahl ist Herzblutfloristin und ein Kreativkopf. Für die Baselbieter Genusswoche öffnet sie ihr Atelier in Bubendorf und bietet gleich vier Kurse an, in denen die schönste Seite des Herbstes zum Gestalten anregt. Binde in entspannter Umgebung und unter floristischer Anleitung deinen einzigartigen Herbstkranz aus herbstlichen Naturmaterialien. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt; am besten noch heute anmelden.

14.–17. September, jeweils 19–20.30 Uhr
Fr. 90.– p. P. (geführter Workshop inkl. Material)
Anmeldung: *info@rinielspassion.ch*
oder SMS an: Tel. 079 731 45 81
rinielspassion.ch







Offene Backstuben

Bäckerwoche

Die Bäckerwoche lädt dazu ein, die Vielfalt des regionalen Bäcker- und Konditorhandwerks neu zu entdecken. Sieben engagierte Bäckereien und Konditoreien öffnen für euch exklusiv ihre Türen und gewähren ebenso packende wie informative und natürlich schmackhafte Einblicke in ihre tägliche Arbeit.

Freut euch auf genussvolle Degustationen, inspirierende Workshops und persönliche Begegnungen mit den Menschen, die uns mit ihrer Leidenschaft, ihrer Kreativität und ihrem handwerklichen Können unverwechselbare Geschmackserlebnisse bescheren. Lasst uns gemeinsam entdecken, was hinter knusprigem Brot, feinem Gebäck und den süssen Spezialitäten unserer Region steckt.

10.–23. September
Offene Backstuben, Workshops und Degustationen

Programm der Bäckerwoche:
baselland-tourismus.ch/baeckerwoche





«Hinter den Kulissen»
Confiserie Brändli AG, Basel

Führung hinter die Kulissen der Confiserie Brändli mit Degustation unserer besten Schokoladen und kleinem Apéro. Achtung: Teilnehmende sollten gut zu Fuss sein.

11. & 15. September, 9–11 Uhr
Confiserie Brändli AG
Lindenhofstrasse 8, 4052 Basel
Fr. 25.– p. P.
(inkl. Schokoladen-Degustation und kleinem Apéro)
Anmeldung bis 8. September an:
info@braendli-basel.ch

Genussweggli
Sutter AG, Münchenstein

Während der Baselbieter Genusswoche ist in sämtlichen Sutter-Begg-Filialen das exklusive Genussweggli erhältlich. Das Besondere: Wir süssen die Genusswochen-Spezialität nicht mit Kristallzucker, sondern Honig. Fr. 2.30 pro Stück

Z. B. in Allschwil, Binningen, Pratteln, Reinach oder Therwil.
sutterbegg.ch





«Apfel im Schlafrock»
Ziegler Brot AG, Liestal

Verpasse deinem Lieblingsobst das ultimative Styling! In unserem Workshop wickeln wir knackige Äpfel in unwiderstehlichen Teig. Lerne die süsse Kunst der perfekten Füllung und erfahre, wie der Apfel aussen knusprig und innen zum Dahinschmelzen weich wird.

12. September, 9–11.30 Uhr;
Ziegler Brot AG
Rheinstrasse 91, 4410 Liestal
Fr. 45.– p. P. (inkl. hergestellter Waren mit Kaffee und Gipfeli)
Anmeldung bis 5. September an:
reto.ziegler@zieglerbrot.ch



Praline-Workshop
Confiserie Aebischer, Liestal

Kreiere süsse Meisterwerke; wir zeigen, wie du die Schoggi bändigst, mit verführerischen Füllungen veredelst und deine Freunde beeindruckst. Naschen erwünscht.

15. & 16. September, 17.30–19.30 Uhr
Confiserie Aebischer
Rathausstrasse 13, 4410 Liestal
Fr. 90. – p. P.
(inkl. Pralinen im Wert von Fr. 60.–)
Anmeldung bis 1. Sept. an:
confiserie.aebischer@bluewin.ch

Manufakturführung mit Abpackworkshop
Jakob's Basler Leckerly, Basel

Blick hinter die Kulissen der ältesten Biscuit-Manufaktur der Schweiz. Führung à 60 Min. inkl. Degustation von Läckerli-Rezepturen aus drei Jahrhunderten. Schliesslich prüfen wir eure Handfertigkeiten, wenn ihr euer eigenes Bhaltis einpackt.

14.–18. September, 14.30 Uhr
Samstag, 12. & 19. September, 11 Uhr
Jakob's Basler Leckerly,
St. Johanns-Vorstadt 47, 4056 Basel

Fr. 25.– p. P. (ab 10 Jahre.)
Anmeldung:
siehe Link im QR-Code





Workshop Brot und Gebäck
Konditorei Buchmann AG, Münchenstein

Wir machen euch in unserer Backstube mit regionalen Rohstoffen, Sauerteig und langer Triebführung vertraut, backen gemeinsam einen UrDinkel-Zopf und degustieren unser prämiertes Pain au Chocolat.

17. & 18. September, 18.30–21 Uhr;
Konditorei Buchmann AG
Emil Frey-Strasse 157, 4142 Münchenstein
Fr. 85.– p. P.
(inkl. Apéro, Rezepten und «Bhaltis»)
Anmeldung bis 13. September an:
aa@konditorei-buchmann.ch

Workshop Glacé, Patisserie und Praline
Konditorei Buchmann AG

Gemeinsam stellen wir die beste Torte der Schweiz, Glacé ausschliesslich aus natürlichen Rohstoffen und unsere Pralinen aus madagassischem Kakao her. Selbst Hand anlegen, staunen – und verführen lassen.

21. September, 18.30–21 Uhr
Konditorei Buchmann AG
Emil Frey-Strasse 157, 4142 Münchenstein
Fr. 85.– p. P.
(inkl. Apéro, Rezepten und «Bhaltis»)
Anmeldung bis 13. September an:
aa@konditorei-buchmann.ch



Läckerli Workshop
Confiserie Bachmann AG, Basel

Gemeinsam begeben wir uns auf die Spuren von Basels süssestem Exportschlager und verwandeln Honig, Mehl, Mandeln, Haselnüsse und Gewürze in leckere Läckerli.

23. September, 14–16 Uhr
Confiserie Bachmann AG
Schifflände 1, Basel
Fr. 50.– p. P.
Anmeldung bis 9. September an:
info@confiserie-bachmann.ch



Wir wursten
Fleischzerlege-Seminar mit Betriebsführung

Lernt die Produktion eines Metzgereibetriebs kennen und erfahrt, wie man ein Tier fachgerecht verarbeitet. Im Fleischzerlege-Seminar mitsamt Betriebsführung legt ihr selber Hand an. Unter Anleitung zerlegen wir gemeinsam ein halbes Freilandsäuli und stellen daraus Wurstwaren her, die ihr natürlich mit nach Hause nehmt. Eure Gäste werden Augen machen.

19. September, 9–12.30 Uhr
Jenzer Fleisch und Feinkost AG
Ermitagestrasse 16, Arlesheim
Fr. 160.- inkl. Fleisch
Anmeldung: Michael Kothgasser,
Tel. 061 706 52 67 oder:
michael.kothgasser@goldwurst.ch
goldwurst.ch

Gamechanger der Fleischveredelung
Führung mit Apéro im Metzgerhuus

Kaum eröffnet, ist das Metzgerhuus kaum mehr aus der hiesigen Genusslandschaft wegzudenken. Ebenso respektvolle wie nachhaltige Fleischveredelung, kompromisslose Regionalität und eine unverschämt spektakuläre Qualität sind eben unschlagbar

Schaut auf der einstündigen Führung hinter die Kulissen des Gamechangers der regionalen Fleischverarbeitung und lasst euch die fesselnden Zusammenhänge erklären.

11. September, 18–20 Uhr
Metzgerhuus Stadt und Land, Füllinsdorf
Fr. 50.– p. P. inkl. Apéro mit Getränken
Vorverkauf: *metzgerhuus.ch*

Süsse Entdeckungen
Führung durch die Genusswelt im Läckerli Huus

Schleckmäuler aufgepasst: Das Läckerli Huus in Frenkendorf ist das süsse Epizentrum für handgemachte Schoggi, erlesene Pralinés und natürlich Läckerli. Hier verschmelzen Genuss, Tradition und Qualität. Hautnah erlebt ihr das auf den exklusiven Führungen, und zwar kostenlos. Gewinnt einen Einblick in die Herstellung regionaler Spezialitäten und beschert euch feine Genussmomente. Ein Erlebnis für alle Sinne in der Genusswelt des Läckerli Huus.

14. & 15. September, jeweils 10–11 Uhr
Läckerli Huus
Flachsackerstrasse 50, Frenkendorf
Anmeldung: genusswelt@laeckerli-huus.ch
oder Tel. 061 264 23 23
Kostenlos, Anmeldung erforderlich.

Auf dem Zwärgliweg
Picknick im Wald

Entlang des erlebnisreichen Zwärgliwegs in Langenbruck erwartet Familien mit Kindern ein unvergessliches Abenteuer durch das Zauberland der Zwerge. Mit kleinen Überraschungen und echten Zwergengeschichten aus der Schatztruhe. Der Zwärgliweg ist kostenlos (freiwilliger Beitrag), der Hof Spittel bietet die genusswochenwürdige Wegzehrung mit Picknickkörben von Fr. 7.– (Kuchen und Tee) bis Fr. 25.– (reichhaltige Auswahl zum Grillieren).

10.–20. September, 9–18 Uhr
Vorbestellung Picknick:
Tel. 061 961 03 68
oder: info@gast-hof-spittel.ch
gast-hof-spittel.ch

Das Metzgerhuus ist zwar auf Rind und Schwein spezialisiert, führt aber auch ein kleines, saisonales Sortiment an Wildfleisch.

Unser Tipp

Wurstseminar im Metzgerhuus, 19. September, 16–18 Uhr / 25. September, 17–19 Uhr
Alle Teilnehmenden produzieren ihre eigene Bratwurst zum Mitnehmen. Inklusive Betriebsführung und jeder Menge Hintergrundwissen. Fr. 80.–, Vorverkauf: metzgerhuus.ch

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



Baselbieter Obstverband
Zwetschgenzeit

Einblick in einen modernen Obsthof? *Betriebsführung bei Familie Kleiber am 15.9.2026.* *hof-kleiber.ch*

Bedürfte die Baselbieter Genusswoche eines fruchtigen Maskottchens, es wäre die Zwetschge. Weil sie gerade Saison hat, sündhaft schmackhaft ist – und fast schon unverschämt vielfältig einsetzbar.



Für Michi Kaufmann aus Buus gibt es nicht viele Dinge, die ihm mehr munden als eine vollreife Fellenberg direkt vom Baum. Michi ist leidenschaftlicher Obstbauer und die Fellenberg nicht zufällig als die blaue Königin der Schweiz bekannt. Sie ist eine der besten Zwetschgensorten überhaupt, denn sie ist knackig, süss und äusserst aromatisch.

Zwetschgen lassen sich auf fast jede nur erdenkliche Weise geniessen. Sie überzeugen als Tafelobst (allerdings lieber frisch ab Hofladen, Strassenstand oder Detailhandel), lassen sich dörren, machen als Konfi eine vorzügliche Figur, begeistern als eingekochte Konserven und gehören ausserdem zu den Favoriten der Brennereien.

Manche Baselbieter Manufaktur veredelt sie ausserdem zu Chutney, Aromasalz, Sorbet, Wähen, Kuchen oder Pralinen. Und natürlich gibt's da auch noch die Bottenwurst, eine regionale Trockenwurstspezialität mit Dörrzwetschgen. Und schliesslich bilden Zwetschgen eine beeindruckende Harmonie in kräftig-fruchtigen Saucen – am besten zu Wildgerichten.

Süsse Früchtchen

Das Baselbiet ist aufgrund des warmen Klimas der Rheinebene, der sonnigen Lage nördlich des Juras und der Nähe zur Stadt ein ideales Obstanbaugebiet. Noch vor der Zwetschge rangiert die Kirsche als wichtigste Frucht (30 % der Schweizer Kirschen wachsen im Baselbiet), es folgen Mirabellen, Äpfel, Birnen und diverse Beeren. Kultiviert wird das alles von rund 200 Obstbäuerinnen und -bauern.
bov-bl.ch

Events

Betriebsführung auf dem Obsthof Kleiber, Biel-Benken, 15. September, 17.30 Uhr
Einblick in einen modernen Obst- und Weinbaubetrieb. Familie Kleiber öffnet ihre Hoftore, führt uns durch die Produktionsschritte und lässt uns natürlich auch ihre erntefrischen Früchte verkosten. Dieses Angebot ist kostenlos. Reservation: obst-weinkleiber@ebmnet.ch
hof-kleiber.ch

Einblick in die Obsternte
Sechs Obstbaubetriebe zwischen Aesch und Anwil nehmen euch mit in ihre Obstgärten, erklären, wie Zwetschgen und Co. vom Baum so frisch wie möglich in euren Mund gelangen. Die Einblicke sind nicht fix terminiert, sondern abhängig von Wetter und Reife. Ihr kontaktiert den jeweiligen Obsthof eures Vertrauens direkt und macht euren Besuch individuell aus. Und zwar bei:

- ***Lüthi Obstbau, Ramlinsburg, Familie Lüthi*** *luethi.obst@mails.ch*
- ***Hardhof, Buus, Familie Dettwiler*** *familie-dettwiler@bluewin.ch*
- ***Oberfeld, Bretzwil, Familie Straumann*** *bstraumann@hotmail.com*
- ***Hof Neumatt, Rickenbach, Familie Gisin*** *gisinrene@gmail.com*
- ***Obermatt, Anwil, Familie Schaffner*** *joni.schaffner@bluewin.ch*
- ***Schürhof, Aesch, Familie Nussbaumer*** *info@schuerhof.ch*

Gemeinsames Zwetschgenrüsten für Jung und Alt
17. September, 14– 17 Uhr
Alters- und Pflegezentrum Frenkenbündten, Liestal

Gemeinsames Zwetschgenrüsten für feinste Zwetschgenprodukte
10. August bis 2. Oktober, diverse Daten,
jeweils Mo, Mi, Fr, Sa, 8.30–12.30 Uhr
Posamenter Obstmanufaktur, Gelterkinden
Anmeldung per Nuudel-Link unter:
posamenter.ch/aktuelles

Obst us em Baselbiet

Etwa jede vierte Schweizer Zwetschge gedeiht an einem Baselbieter Baum. Ein Drittel aller Zwetschgen in der Schweiz sind Fellenberger. Konkurrenz macht der alten Sorte eine topmoderne: Čačaks Fruchtbare.







Baselbieter Genusswoche, 10.–20. September

Gesamtprogramm

Hier gibt es feine Genussmenüs

Gasthof Schlüssel, Reinach
Waldküche
10.–20.9. / Di–Sa, 18–20 Uhr
Reservation: 061 712 33 00
schluessel-in-reinach.ch

Restaurant Schloss Bottmingen, Bottmingen
Baselbieter Genusswoche in der Brasserie du Château
10.–20.9. / Di–So, 18–23 Uhr
Reservation: 061 421 15 15
weiherschloss.ch

Bredella Village, Pratteln
Beef Royal
10.–19.9. / Mi–Sa, 17–22 Uhr
Reservation: 061 821 48 38
info@bredella-village.ch
bredella-village.ch

Bären, Laufen
Der Bären treibts wild – mit passenden Plättli aus der Wildküche
10.–19.9. / Mi–Sa, 16–24 Uhr
Reservation: 061 763 90 90
baerenbar.ch

Bad Ramsach Quellhotel, Läufelfingen
Genuss am Wisenberg
10.–20.9. / Mo–So, 18–21 Uhr
Reservation: 062 285 15 15
badramsach.ch

Gasthof zum Ochsen, Arlesheim
Genusswochen-Menu «Streifzug durch den Herbst»
10.–20.9. / Mo–So, 18–21 Uhr
Reservation: 061 706 52 00
ochsen.ch

Hotel Bad Schauenburg, Liestal
Les Trésors Forestiers
10.–20.9. / Mo–So, 18–23 Uhr
Reservation: 061 906 27 27
badschauenburg.ch

Hotel Eremitage, Arlesheim
Spezialtitäten & Cordon bleu
10.–20.9. / Mo–Sa, 17.30–21 Uhr
Reservation: 061 701 54 20
hoteleremitage.ch

Waldhaus beider Basel, Birsfelden
Rund ums Waldhaus beider Basel
10.–20.9. / Mo–So, 18–21 Uhr
(am Wochenende auch am Mittag)
Reservation: 061 313 00 11 oder
info@waldhausbeiderbasel.com
waldhausbeiderbasel.ch

Hotel Restaurant Bienenberg, Liestal
Waldgenuss auf dem Bienenberg
10.–20.9. / Mo–So, 11.30–21 Uhr
Reservation: 061 906 78 00
hotelbienenberg.ch

eira bistro, Gelterkinden
Vom Wald ins Herz
10.–18.9. / Mo–Fr, 8–17 Uhr
Reservation: 061 981 13 02 oder
bistro@eira.swiss
eira.swiss

Berggasthaus Hintere Wasserfallen, Reigoldswil
Waldgenuss Wasserfallen
10.–20.9. / Mo–So, 11–16 Uhr
Reservation: 061 941 15 43
hinterewasserfallen.ch

Restaurant Seegarten, Münchenstein
Das Beste aus dem Wald
10.–20.9. / Di–So, 18–22 Uhr
Reservation: 058 575 80 00 oder
seegarten-parkimgruenen.ch

Bad Bubendorf, Bubendorf
Genusswochen-Menü
10.–20.9. / Mo–So, 18–22 Uhr
Reservation: 061 935 55 55
badbubendorf.ch

Café Restaurant Brunnmatt, Liestal
Waldgenuss Brunnmatt
14.–18.9. / Mo–Fr, 11.30–13.30 Uhr
Reservation: 061 927 57 71
cafe-restaurant-brunnmatt.ch

Restaurant Kaserne, Liestal
Genusswochen-Menü
14.–20.9. / Mo–Fr, 17.30–22.30 Uhr
Reservation: 061 921 74 64
bruederli.com

Schloss Binningen, Binningen
Baselbieter Genuss im Schloss
15.–19.9. / Di–Sa, 18–23 Uhr
Reservation: 061 425 60 00
schlossbinningen.ch

Jetzt reservieren
und kulinarische Schätze aus dem Wald geniessen.

Baselbieter Genusswoche

Erlebe die Baselbieter Genussevents und Mitmach-Angebote

Eröffnungsevent Baselbieter Genusswoche
10.9. / 18–22 Uhr
IG Baselbieter Genusswoche, Restaurant Sichternhof Liestal
Tickets:
baselland-tourismus.ch/wild

Waldspaziergang im Zauberland der Zwerge
10.–20.9. / 9–18 Uhr
Gast & Hof Spittel, Langenbruck
Anmeldung: 061 961 03 68
oder via Kontaktformular unter:
gast-hof-spittel.ch

Gemeinsames Zwetschgenrüsten
10.8.–2.10.
Mo, Mi, Fr, Sa 8.30–12.30 Uhr
Posamenter Obstmanufaktur, Gelterkinden
Anmeld.: posamenter.ch/aktuelles oder Mail an: info@posamenter.ch
posamenter.ch

Wild fermentierte Getränke
10.9. / 18–20 Uhr
Mimmis Kombucha, Basel
Anmeldung: 076 335 18 60
mimmis-kombucha.ch

Wurstseminar mit Apéro und Betriebsführung
10. & 16. & 17.9. / 17.30–19.30 Uhr
Jenzer Fleisch und Feinkost AG, Arlesheim
Anmeldung: goldwurst.ch/Events-Jenzer.htm
goldwurst.ch

Kulinarisch & floral Waldkranz-Workshop
10. & 17.9. / 18–22 Uhr
Villa Traumwerk, Sissach
Anmeldung: traumwerk@gmx.net
villatraumwerk.ch

Öffentliche Führung mit Apéro
11.9. / 18– 20 Uhr
Metzgerhuus Stadt und Land, Füllinsdorf
Anmeld.: metzgerhuus.ch/events
metzgerhuus.ch

Atelierkurse: Kimchi und fermentierte Getränke
11. oder 13.9. / Fr 18–21 Uhr, So 14–17 Uhr
Mimmis Kombucha, Basel
Anmeldung: 076 335 18 60
mimmis-kombucha.ch

Die Genusswoche am Gnussmärt
12.9. / 8–13 Uhr
IG Baselbieter Genusswoche, Liestal
baselbieter-genusswoche.ch

Lange Tafel Laufen
12.9. / 15–24 Uhr
IG Laufen, Laufen
baselland-tourismus.ch/langetafellaufen

Wald- und Wild-Lehrgang in Sissach
14.9. / 18.30–21 Uhr
Jagdgesellschaft Sissach, Sissach
Anmeldung:
baselland-tourismus.ch/wild

Führung Genusswelt Läckerli Huus
14. & 15.9. / 10–11 Uhr
Läckerli Huus, Frenkendorf
Anmeldung: 061 264 23 23 oder
genusswelt@laeckerli-huus.ch
laeckerli-huus.ch

Herbstkranz binden
14./15./16./17.9.
jeweils 19–20.30 Uhr
Riniel's Passion, Bubendorf
Anmeld.: info@rinielspassion.ch oder 079 731 45 81
rinielspassion.ch

Betriebsführung auf dem Obsthof
15.9. / 17.30 Uhr
Hof Kleiber, Biel-Benken
Anmeldung:
obst-weinkleiber@ebmnet.ch
hof-kleiber.ch

Wald- und Wild-Lehrgang
16.9. / 18.30–21 Uhr
Jagdgesellschaft Therwil, Therwil
Anmeldung:
baselland-tourismus.ch/wild

Zwetschgenrüsten für Jung und Alt
17.9. / 14–17 Uhr
Posamenter & Alters- und Pflegeheim Frenkenbündten, Liestal
keine Anmeldung nötig
posamenter.ch

Wilder Genuss – Wald und Wild frisch aufgetischt
18.9. / 12–13.30 Uhr
Ebenrain – Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung, Sissach
Reservation: 061 552 21 21
oder ebenrain@bl.ch
ebenrain.ch

Wildessen Hof Herrenmatt
18. & 19.9.
Fr 18.30 Uhr, Sa 11.30 & 18 Uhr
Hof Herrenmatt, Bennwil
Anmeldung:
baselland-tourismus.ch/wild

Gnuss uf em Platz
18. & 19.9. / 15–24 Uhr
IGOR Reinach, Reinach
regio-maert.ch

Wurstseminar inkl. Betriebsführung und Apéro
19.9. / 16–18 Uhr
25.9. / 17–19 Uhr
Metzgerhuus Stadt und Land, Füllinsdorf
Anmeld.: metzgerhuus.ch/events
metzgerhuus.ch

Trüffelmarkt Liestal
19.9. / 8–16 Uhr
Gourmet-Trüffel & Stedtli Bier, Liestal
gourmet-trueffel.ch

Jagdgesellschaft Chutzenkopf am Trüffelmarkt
19.9. / 8–16 Uhr
Jagdgesellschaft Chutzenkopf, Liestal

Gnussmärt-Herbstfest
19.9. / 8–16 Uhr
Gnussmärt Lieschtel, Liestal
genussmarkt-liestal.ch

Fleischzerlege-Seminar mit Betriebsführung
19.9. / 9–12.30 Uhr
Jenzer Fleisch und Feinkost AG, Arlesheim
Anmeldung:
goldwurst.ch/Events-Jenzer.htm
goldwurst.ch

Eptiger Gnussmärt
19. & 20.9.
Sa 10–18 Uhr, So 10–17 Uhr
Verein Eptiger Gnussmärt, Eptingen
eptiger-gnussmärt.ch

Bäckerbrunch uf em Turm
20.9. / 10–13.30 Uhr
Liestal Tourismus & Bäcker-Confiseure Regio Basel, Liestal
Tickets: baselland-tourismus.ch/baeckerbrunch

Die Jagdgesellschaft am Bäckerbrunch
20.9. / 10–13.30 Uhr
Jagd Baselland, Turmwirtschaft Liestal
baselland-tourismus.ch/baeckerbrunch

Wemotion 2026
24.–26.9. / 18.30–23 Uhr
Wemotion Waldenburger-Tal
Restaurant Leue, Waldenburg
Tickets: wemotion-wbtal.ch

Bäckerwoche
10.–23. September 2026,
diverse Betriebe
baselland-tourismus.ch/baeckerwoche

Details und Anmeldung:
baselbieter-genusswoche.ch

Während der Baselbieter Genusswoche lernst du die Vielfalt regionaler Produkte – Zwetschgen, Wild-Spezialitäten, Leckereien aus Backstuben und vieles mehr – sowie die Menschen dahinter kennen. Erlebe unsere besonderen Genusswochen-Events. Es wartet ein bunter Teller an kulinarischen Traditionen und Innovationen auf dich. Von Workshops über Genussmenus bis zu den Genuss-Märkten.



Die neuen Ricola Drink Cubes.

Folge deinem Durst.



Ricola × waterdrop®

Trink mehr und besser!

Ricola Drink Cubes verfeinern dein Wasser mit Schweizer Alpenkräutern, Früchten & Vitaminen. Ohne Zucker und super praktisch.

Der Kauf der neuen Ricola Produkte und
eine Degustation ist im Ricola Erlebnisshop möglich.
Wir freuen uns über deinen Besuch!
www.ricola.com

Weinproduzenten Region Basel/Solothurn

Die Weinmacher aus der Region!

Sie erschaffen exquisite Weine
für einen unvergesslichen Genuss.
Diese Weine werden auf „nur“ 1%
der Schweizer Rebfläche produziert.
Weine, die es IN SICH haben
und damit Medaillen gewinnen.

weinregion-basel-solothurn.ch

SWISS WINE





Berggasthaus Hintere Wasserfallen



do goht's up!

«Ich koche gerne mit Produkten aus der Region und dem Geschmack der Natur»

Unter der Leitung des gebürtigen Tirolers Markus Walder sorgt unser engagiertes Team mit viel Herzblut und frischem Schwung für herzliche Gastfreundschaft.

Die gemeinsame Liebe zur ehrlichen, regional verankerten Küche und der hohe Anspruch an Qualität prägen jedes Gericht und sorgen für besondere Genussmomente.



Mehr Infos und Preise finden Sie hier:

Das Berggasthaus bietet spezielle Angebote zu ausgewählten Anlässen in gemütlicher Atmosphäre:

- jeden Donnerstag: die beliebten Seniorentage
- 10. Oktober: Oktoberfest
- 24. Oktober & 7. November: Wildbuffet
- 25. Oktober: Österreichischer Nationalfeiertag
- 31. Dezember: Silvesterparty

REGION wasserfallen

www.region-wasserfallen.ch

Gestaltung: www.schmutz-pfister.ch, Foto: Thomas Moor, Lupus