



Würste von Baselbieter Schweinen machen den Anfang

Kulinarik Die Genusswoche Basel will mit über 400 Angeboten die Freude am guten Essen und Trinken fördern.

Rolf Zenklusen

Die Künstlerin Sandra Knecht hat gestern auf dem Marktplatz mit feinen Würsten von Weidenschweinen aus dem Baselbieter Buus die Basler Genusswoche eingeläutet. «Vom Anfang bis zum Schluss» seien die Schweine im Gebiet der Farnsburg herumgerannt; die Wurstkreation sei mit Gewürzen aus aller Welt angereichert worden, sagte Knecht.

Während das Fleisch auf dem Grill brutzelte, ergriff Mathias F. Böhm das Wort. Der Geschäftsführer von Pro Innerstadt erklärte, bis zum 22. September würden mehr als 400 Angebote von über 100 Partnern zum Mitmachen und Entdecken einladen. Die Genusswoche verfolge das Ziel, den Genuss, den Respekt vor den Lebensmitteln, die Freude am Kochen und am guten Essen zu fördern. Ebenso soll den regionalen und saisonalen Produkten und dem lokalen Genusshandwerk eine Bühne geboten werden. «Einige Angebote sind bereits ausgebucht», freute sich Böhm, Co-Präsident der Steuerungsgruppe für die Genusswoche. Man wolle die Leute «nachhaltig begeistern», sagte Böhm und kündigte an, der Anlass werde nächstes Jahr im September erneut stattfinden.

Fokus auf Nachhaltigkeit

Regierungspräsidentin Elisabeth Ackermann (Grüne) biss herzhaft in eine Wurst. «Mein grösster Genuss ist zwar ein Bad im Rhein», verriet sie, um gleich hinzuzufügen,

ein gutes, liebevoll zubereitetes **Gastronomen, Kulturschaffende, Händler und Produzenten haben ein buntes Programm auf die Beine gestellt.**

Essen sei natürlich auch genussvoll. Und die Genusswoche sei eine gelungene Verbindung von nachhaltiger und genussreicher Ernährung, lobte Ackermann und bedankte sich für die unkomplizierte Zusammenarbeit aller Beteiligten.

Maurus Ebnetter, Co-Präsident der Steuerungsgruppe für die Genusswoche und Präsident beim Wirtverband Basel-Stadt, konnte das zuvor Gesagte gegenüber der «Basler Zeitung» nur bestätigen. Die Zusammenarbeit habe tadellos funktioniert, die Genusswoche sei im Januar angestossen und dann zügig realisiert worden. «Ein Glücksfall» sei gewesen, dass der frühere Muba-Leiter Daniel Nussbaumer als Projektleiter für die Basler Genusswoche gewonnen werden konnte, auch der Basler Stadtentwickler Lukas Ott sei wichtiger Impulsgeber gewesen. Gemessen an den Leistungen dieser Herren sei der Beitrag des Wirtverbandes bescheiden, meinte Ebnetter. Immerhin hat der Wirtverband einen finanziellen Beitrag geleis-

tet und damit den beteiligten Gastronomen eine kostenlose Teilnahme ermöglicht.

Neben Pro Innerstadt Basel, dem Wirtverband Basel-Stadt und der Kantons- und Stadtentwicklung Basel-Stadt beteiligen sich die Markthalle Basel und erwähnte Künstlerin Sandra Knecht an der Basler Genusswoche.

Kulinarische Höhepunkte

Produzenten, Händler, Gastronomen und Kulturschaffende haben ein buntes und vielfältiges Programm auf die Beine gestellt. Eine Velotour von Slow Food Basel führt zu den Bienenvölkern in der Stadt; die Confiserie Beschle lädt dazu ein, selber Schokolade zu produzieren. In der Taverne Johann schlachtet der Chefkoch eine Wildsau aus der Region und bereitet daraus täglich wechselnde Gerichte zu, wobei alle Teile des Tiers verwertet werden.

Zahlreiche Veranstaltungen mit besonderen kulinarischen Höhepunkten bietet das Genussfestival am 21. September: Im Historischen Museum (Haus zum Kirschgarten) gibt es Führungen zur historischen Tafel- und Esskultur; in der Markthalle Basel geht ein grosser Markt mit lokalen Produkten über die Bühne. Bei Unser Bier kann man die Brauerei besichtigen, am Abend servieren zahlreiche Restaurants ein regionales Menü, die Bäckerei Kult öffnet die Backstube für das interessierte Publikum.

www.genusswochebasel.ch



Künstlerin Sandra Knecht brutzelt auf dem Marktplatz Würstchen für die Besucherinnen und Besucher. Foto: Dominik Plüss