

Wettbewerb für Regionalprodukte

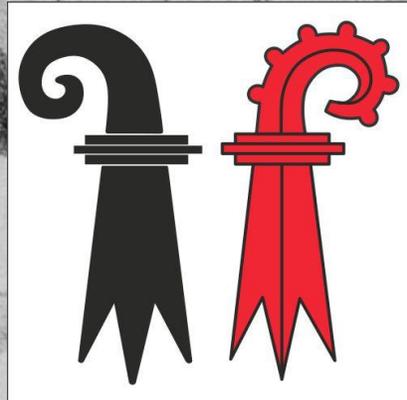
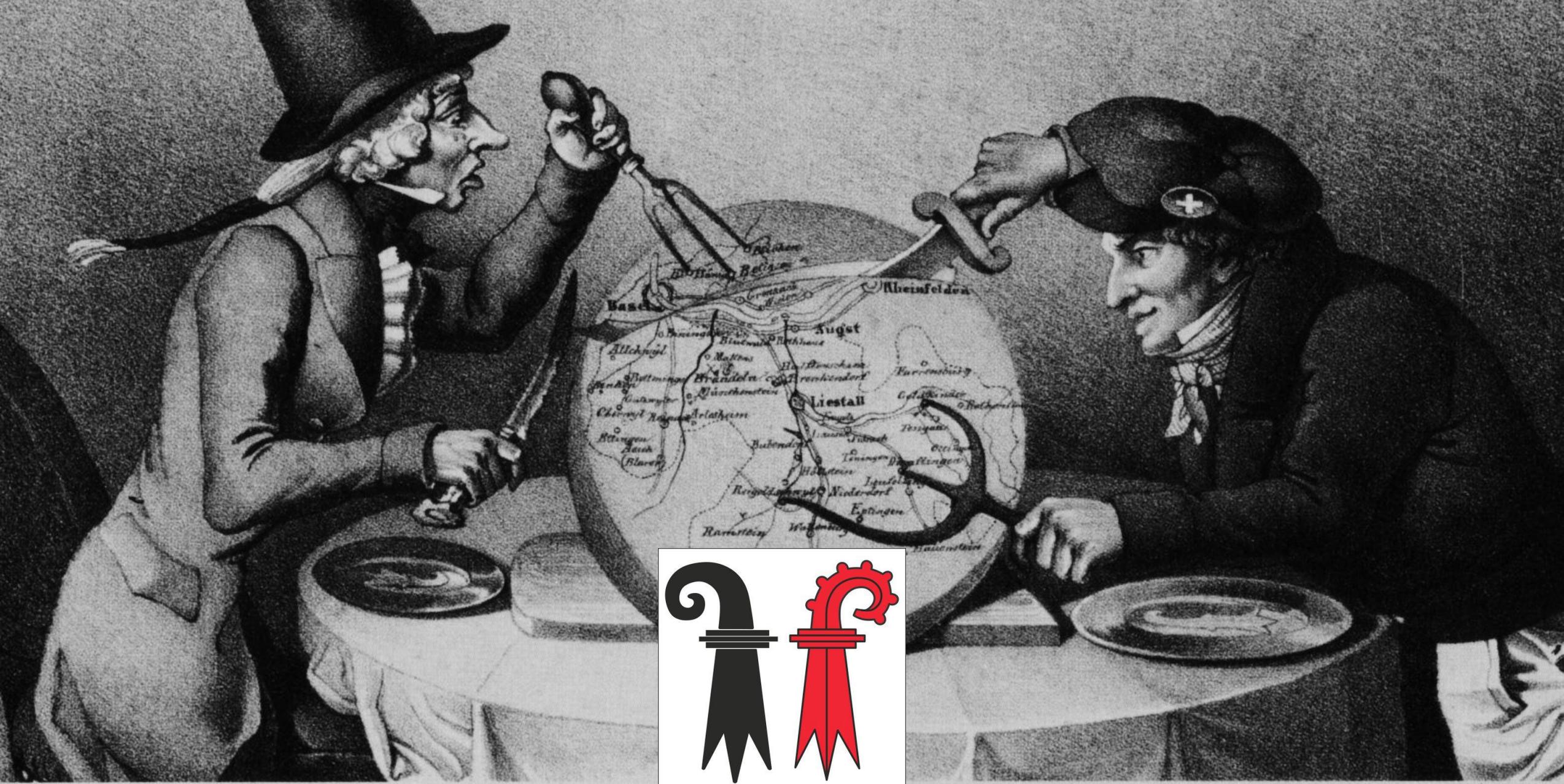
Ein Motor für nachhaltige Regionalentwicklung



Konferenz Terroir: Nachhaltiger Genuss? Delémont, 22. September 2023

Lukas Kilcher, Leiter Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur & Ernährung

BL & BS Ehrengäste
6ème Concours suisse
des Produits du Terroir
25. Sept. 2015



Städter

Die Theilung.

Bauer

Wann & wo?



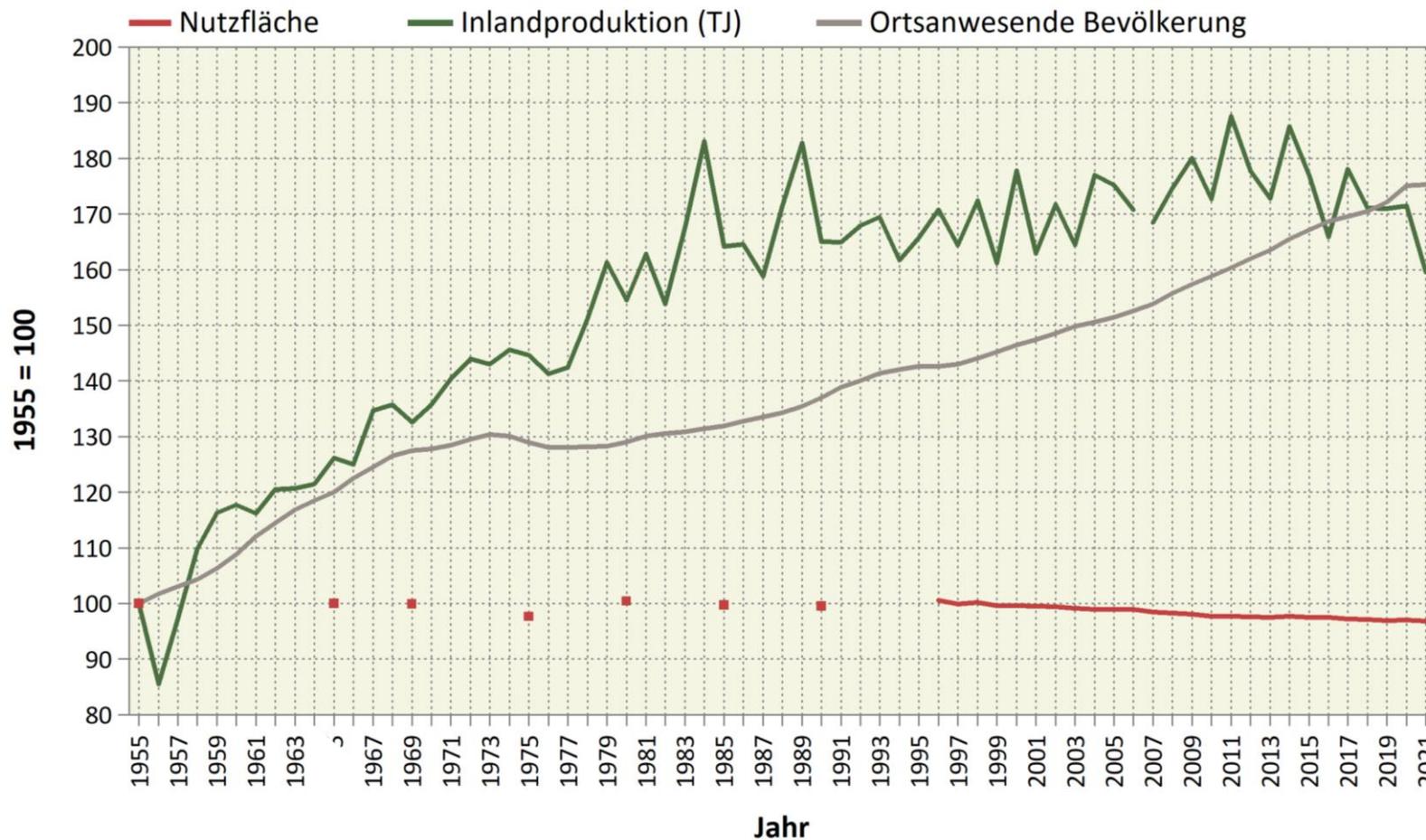
Pratteln Hülften 1950er und 2008



Schweizer Bevölkerung: + 100'000 Jahr

Kulturlandverlust steigt 2010-2019 auf - 3357 ha LN/Jahr

Versorgungslage: Indexierte Entwicklung 1955 - 2021



Land ernährt Stadt



8.80 Mio.

2012: 8.0 Mio.
2023: > 9 Mio.

21 124 TJ



Welt ernährt Schweiz

Unser Verhältnis Stadt-Land?





«Wiedervereinigung» BS & BL 2015 mit Kulinarik



Auftritt am Concours 2015 «Genuss aus Stadt & Land»

Motivationsbooster dank Aufmerksamkeit, Medaillen, Wertschätzung, neuen Netzwerken



Liestal Schweizer GenussStadt 2016

* Marke und IG «Genuss aus Stadt und Land»



BASELBIETER
GENUSSWOCHEN



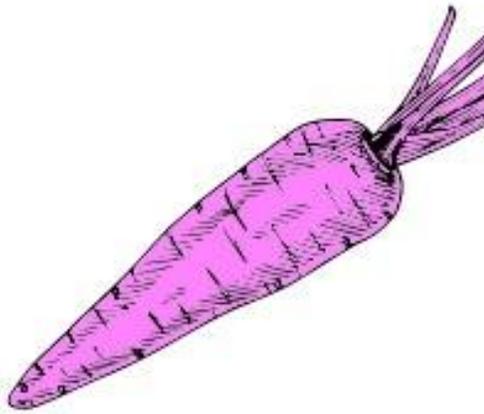


Dinkelreis & Pfefferchirsi

VOM KULINARISCHEN REICHTUM
BEIDER BASEL

DOMINIK FLAMMER
MONICA ROTTMEYER, TINA STURZENEGGER

Genuss aus Stadt & Land
Vielfältige Initiative erhält
Boden und Nährstoffe



**Massnahmenpaket
nachhaltige Ernährung
Basel-Stadt 2018 – 2021:**

**«Basel isst mit Genuss
aus Stadt und Land.»**



GenussStadt Basel 2022



Wie die beiden Basel regionale Produktion,
Kulinarik und nachhaltigen Konsum stärken

**NACHHALTIG
GENIESSEN,
BESSER LEBEN**

Regional und
klimafreundlich
«Aus Stadt und Land»

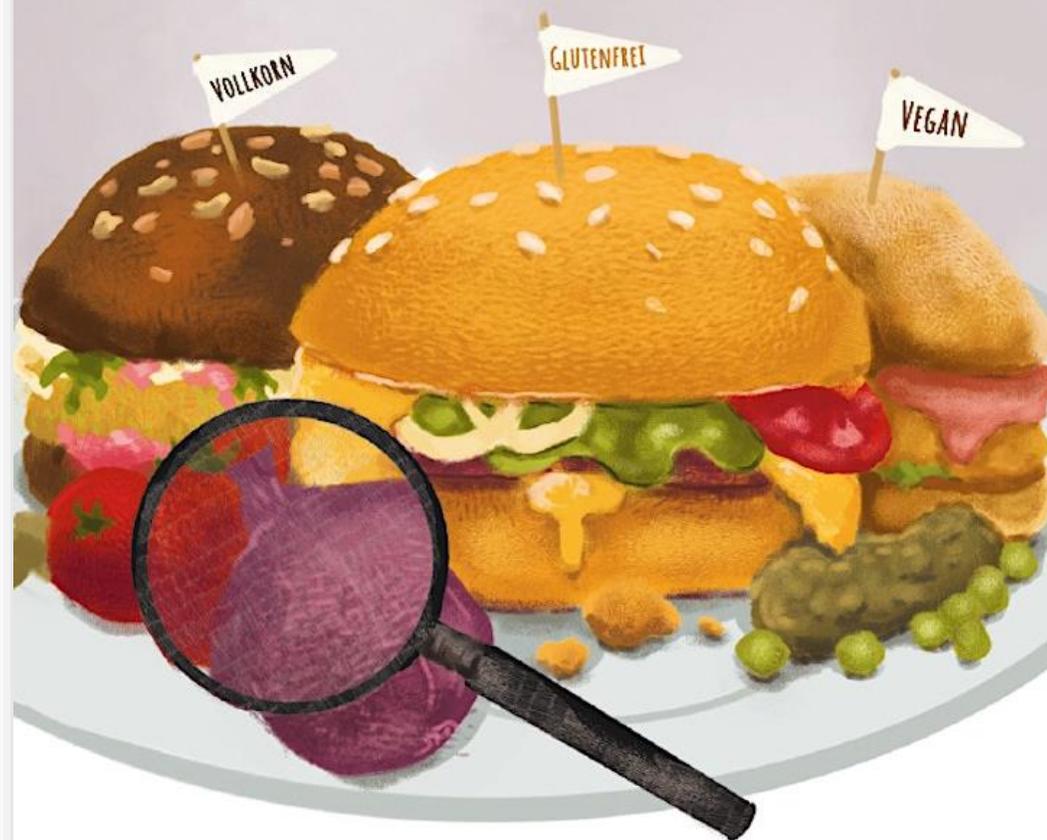


FOOD MEETS MEDICINE

FOODTALK BASEL

WELCHE ERNÄHRUNG TUT DEM KÖRPER UND DEM PLANETEN GUT?

Drei Expert:innen diskutieren, wie das möglich ist.





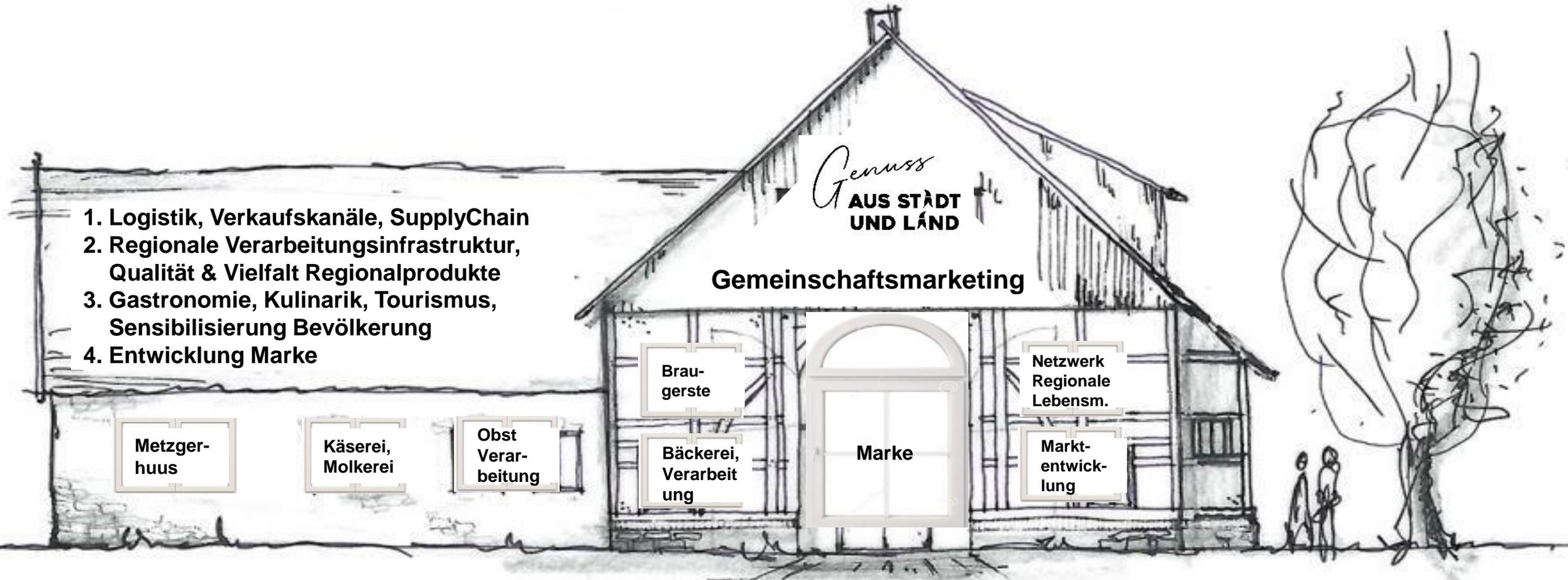
Genuss
**AUS STADT
UND LAND**

- ✓ Stadt – Land: Brücke statt Graben
- ✓ KonsumentInnen & Bauern: gemeinsam fair
- ✓ Landwirtschaft – Natur – Ernährung
- ✓ Innovation – Tradition: kein Widerspruch
- ✓ Stadt und Land: gemeinsam investieren in Qualität, Vielfalt und Wertschöpfung mit PRE

Genuss AUS STADT UND LAND

1. Mehr **Wertschöpfung** für Land- und Ernährungswirtschaft beider Basel
2. Vielfältiges **Angebot**, mehr regionale Zutaten
3. Mehr **Qualität**, mehr Innovation
4. Geeinter, starker **Marktauftritt** mit Marke
5. Marke kommuniziert **Terroir & Qualität** «Stadt und Land»







**Fruchtmanufaktur für
Spezialitäten**

Dörren, Entsteinen, Entsaften



Kräuterhof Amriza: Anbau und Destille zur Gewinnung von ätherischen Ölen



Metzgerhuus Stadt & Land AG
Schlachthaus für Bauern, Metzger
und KonsumentInnen

MARKTHALLE

FELD Z



UTISCH

Software und Logistik zur
Belieferung von Detailhandel,
Gastronomie und Gewerbe

AMER
DONNERSTAGS
VON 16-20 UHR
FELD Z
NACHMIDDAGS
MARKT
MARKTHALLE
AMER
DONNERSTAGS

AMER
DONNERSTAGS
VON 16-20 UHR
FELD Z
NACHMIDDAGS
MARKT
MARKTHALLE
AMER
DONNERSTAGS

DIESEN SAMSTAG
PELANZ

BEWEGUNG
MEIN GEMÜSE

REGIONALE KOSTEN

gang

AUS STADT UND LÄND

regio•garantie

Breit abgestützt:

- Bauernverband & Bäuerinnen b. Basel
- Baselland Tourismus & Stadt Liestal
- Ebenrain
- Stadtentwicklung Basel & AUE BS



Die Spezialität des Jahres

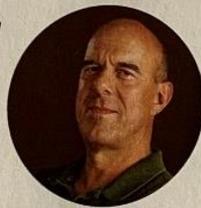
Das Jahr der Trüffeln

Die Baselbieter Genusswoche schreibt nicht nur die kulinarische Tradition gross, sondern auch die Innovation. Nun sind Trüffeln zwar keine neue Erfindung, dafür aber ein aufstrebendes Produkt unter den hiesigen Leckerbissen. Das macht sie zur perfekten Spezialität des Jahres.

Trüffeln fühlen sich wohl im Baselbiet. Um nicht zu sagen: pudelwohl. Hunde spielen denn auch eine Rolle auf der Suche nach den aromatischen Knollen aus dem Wald. Oder der Plantage. Aber dazu später mehr. «Der unterirdische Pilz mag unsere kalkhaltigen Juraböden», weiss Lukas Kilcher, Vizepräsident der Baselbieter Genusswoche und des Leiter Ebenrain-Zentrums.

Die Trüffel mag Buchen, Eichen, Fichten – und Linden. «Vielleicht sollte ich mal die Lindentaler vom Schlosspark Ebenrain absuchen.» Kilcher lacht. Er mag Trüffeln, bei Spaghetti al tartufo läuft ihm das Wasser im Mund zusammen. «Ich hoffe, während der Genusswoche viele neue Rezepte kennenzulernen.»

Das ist aber nicht der Grund, weshalb der Ebenrain den Trüffelanbau seit 2015 fördert. Vielmehr sei es eine innovative Kultur, die der regionalen Landwirtschaft Möglichkeiten der Wertschöpfung eröffne, erzählt Lukas Kilcher. Schliesslich übersteige die Nachfrage das Angebot. Gelegenheiten für heitere Trüffelerlebnisse bieten sich während der Genusswoche reichlich. Rund die Hälfte der über



«Das Baselbiet hat eine grosse kulinarische Dynamik entwickelt.»

Lukas Kilcher, Leiter Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung und Vizepräsident IG Baselbieter Genusswoche



Erfahre noch mehr Spannendes zu den Trüffeln im Baselbiet und lies hier das ausführliche Interview mit Lukas Kilcher.
baselland-tourismus.ch/spezialitaetdesjahres

Unser Tipp



DU 14 AU 24 SEPTEMBRE 2023

LA SEMAINE DU GOÛT



Trüffelplaniere Silvia Strübin und Thomas Bieri.

40 Anlässe hat den Edelpilz in einen oder anderen Form auf dem Teller. Etwa jener Anlass am 22. September in Wenslingen, der die Begehung einer Trüffelwanderung mit einer Wanderung im Lapéro verbindet. «Darauf freue ich mich schon am meisten», gesteht Kilcher.

Besagte Trüffelanlage ist übrigens jene von Thomas Bieri und seiner Frau Silvia Strübin. Das Landwirtepaar hat sie 2016 angelegt, 735 Bäume, eine «Riesenbüetzel» sei das gewesen. Doch es hat sich gelohnt: 2021 ernteten sie die erste Knolle. «Das war deutlich früher als gedacht; gewöhnlich erntet man die ersten Pilze eher nach etwa acht Jahren», erzählt Silvia Strübin, die die Hunde zu Trüffelhunden ausgebildet hat.

Wirtschaftlich steckt ihre Plantage aber noch im Strampfer, und der Aufwand, den man nicht unterschätzen. «Der Anbau erfordert Geduld und viel Fachwissen», ergänzt Kilcher: «Bis zum Vollertrag dauert es gut und gern 15 Jahre.» Darum bezeichnet

im Baselbiet von Trüffeln die Rede ist, handelt es sich um die sogenannte Sommer- oder Burgundertrüffel und die Winterrespektive Muskatrüffel. Die Nordwestschweiz ist aufgrund ihrer kalkhaltigen Böden ein Schlaraffenland für die beiden Edelpilzarten, die gern in Symbiose mit Eichen, Buchen oder auch Haseln gedeihen. Hiesiger Pionier des Trüffelanbaus ist Heinz Dürr; er bewirtschaftet nicht nur eine Plantage, sondern bietet auch Trüffelsuchen und Gourmet-Events an.
gourmet-truffel.ch

Trüffelevents während der Genusswoche

Vom 14. bis 24.9. Trüffelevents geniessen:

- 14.9. Trüffelabend im Landgasthof Farnsburg
- 15.9. Trüffel-Mittagsmenü im Ebenrain
- 16.9. Trüffelmenü mit Bierbegleitung von der Fermento Brewery
- 16.9. Ein Abend rund um die Trüffel im Restaurant Krone, Sissach (16.9.) oder Simply im Rössli, Laufen (23.9.)
- 17.9. Trüffel-Genuss-Event auf der Trüffelplantage
- 21.9. Genusszirkel Liestal
- 22.9. Posamenter-Hochstamm-Wanderung mit Besuch und Zvieri auf dem Trüffelhof
- 23.9. Trüffelmarkt Liestal
- 23.9. Trüffelmenü begleitet mit einem Konzert der Steppin' Stompers im Café Restaurant Brunnmatt, Liestal
- 14. - Individuelle Trüffelwanderung mit Fondue
- 24.9. Rucksack von Gelterkinden

Wettbewerb der Regionalprodukte

Ein Motor für nachhaltige Regionalentwicklung



**BRÜCKE ZWISCHEN
STADT UND LAND**



**Terroir und Proximité:
Gut für das Klima.
Weltweit.**



Alp'24 ist der erste internationale Markt und Wettbewerb für Regionalprodukte aus dem Alpenraum. Er findet vom **3. bis 6. Oktober 2024** im **CULINARIUM ALPINUM** in Stans (Schweiz) statt.

Informationen zum Wettbewerb und zur Anmeldung finden Sie auf unserer Website alp24.ch

Stiftung KEDA
Kulinarisches Erbe der Alpen



Fondation
Rurale
Interjurassienne
COURTEMELON LOVERESSE

Mürgstrasse 18 | CH-6373 Stans | info@alp24.ch

ALP'24 CONTEST



ProduzentInnen aus diesen Ländern sind eingeladen, ihre Produkte einem internationalen Wettbewerb zu stellen und dabei wertvolle Anerkennung zu gewinnen. Der Wettbewerb soll das kulinarische Erbe aus dem Alpenraum bekannter machen und gleichzeitig die Qualität und Bekanntheit der ausgezeichneten Regionalprodukte fördern.

ALP'24 MARKET



ProduzentInnen aus dem Alpenraum präsentieren ihre Regionalprodukte. BesucherInnen sind eingeladen, am vielfältigen Markt kulinarische Produkte aus dem gesamten Alpenraum zu degustieren und zu kaufen.

ALP'24 CONFERENCE



ExpertInnen aus dem Alpenraum präsentieren und diskutieren für Fachleute und Interessierte Personen Themen rund um die Nachhaltigkeit des kulinarischen Erbes der Alpen.

