

VERANSTALTUNGEN

Vielseitige Genusserlebnisse entdecken.

ESSEN UND TRINKEN

MÄRKTE/VERANSTALTUNGEN

VOR ORT ENTDECKEN/TOUREN

SELBERMACHEN/WORKSHOPS

DO, 16.09.21-SO, 26.09.21

RESTAURANT 1777

Geniessen Sie täglich frische und abwechslungsreiche Mittagsangebote mit lokalen Zutaten von regionalen 1777-Lieferanten. Oder nehmen Sie sich einfach eine Auszeit mit einem feinen Kaffee der Kaffeerösterei Buser aus Binningen im Schmiedenhof.

1777 KAFFEE Im Schmiedenhof 10 - 1777.ch - Anmeldung: info@1777.ch

DO, 16.09.21-SO, 26.09.21 | 11.30-14 UHR

IM GENUSS DER KULTUR

Das Bistro Kunstmuseum serviert diese Woche eine Schupfnudel-Pfanne an Bergkäse-Sauce mit Krautstiel und Bündnerrohschinken-Chips für 24 Franken. Alternativ gibt's Flammkuchen mit Trüffel-Brie und Birnen für CHF 19.-.

BISTRO KUNSTMUSEUM St. Alban-Graben - bistrokunstmuseumbasel.ch



DO, 16.09.21-SO, 26.09.21

GENUSS-MOMENTE IN DER CONFISERIE BRÄNDLI

In unseren Cafés an der Gerbergasse, in Riehen und Arlesheim servieren wir Ihnen während der Genusswoche: von 8 Uhr bis 12 Uhr «Genuss-Zmoorge», von 12 Uhr bis 14 Uhr «Köstlichkeiten am Mittag», von 14 Uhr bis 18 Uhr «Café Plaisir». Zusätzlich gibt es in allen Brändli-Filialen (Gerbergasse, Freie Strasse, Riehen und Arlesheim) eine täglich wechselnde Degustation einer Brändli-Spezialität.

CONFISERIE BRÄNDLI Lindenhofstrasse 8 - braendli-basel.ch

DO, 16.09.21-SO, 26.09.21 | 18-22 UHR

REGIO GENUSS-MENÜ IM RESTAURANT BRAUEREI

Bunter Randen mit Baselbieter Frischkäse und Stadthong, Regio Schweins-T-Bone-Steak an Thymian-Sensauce, Baselbieter Zwetschgencrumble mit Joghurtglacé - na, hungrig? Dann nicht's wie los ins Restaurant Brauerei! Vom 16. bis am 25.09.21 bekommst du das Menü für CHF 65.-, für CHF 25.- extra gibt's eine Weinbegleitung prämiierter Baselbieter Weine obendrauf. Das wird herrlich!

RESTAURANT BRAUEREI Grenzacherstrasse 60 - brauerei-basel.ch

DO, 16.09.21-SO, 26.09.21 | 9-14 UHR

HERBSTLICHER GENUSSBRUNCH IM CAFÉ 13

Während der Genusswoche erwartet Sie täglich ein herbstlicher Genussbrunch. Im Café 13 sind viele Produkte hausgemacht & à la Stéphanie. Sie produziert mit viel Herzblut feine Leckerbissen für die Gäste - zum Beispiel Confitüren, Brioche, Wähen und Quiches. Ein guter Start in den neuen Tag ist dabei garantiert.

CAFÉ 13 Totentanz 13 - cafe13.ch - Anmeldung: info@cafe13.ch

DO, 16.09.21

BASEL IM GLAS: KULINARISCH - LOKAL - SOZIAL

Geniessen Sie Haugemachtes im Glas - von Hypokras bis Pfefferbutter. Liebevoll zubereitet und eingemacht im CHOOSE Catering mit unseren Teilnehmenden. Zu kaufen im CHOOSE Shop an der Grenzacherstrasse 28.

CHOOSE Grenzacherstrasse 28 - choose-basel.ch



Online
Eventkalender

DO, 16.09.21 | 18.30-23.30 UHR

FASS-GENUSS-MENÜ

Wir kochen für Sie im Restaurant «Zum goldenen Fass» total regional und radikal saisonal. Verwendet werden ausschliesslich naturnahe und nachhaltige Produkte aus der Umgebung, welche wir direkt beim Produzenten beziehen. Dazu bieten wir Schweizer Weine und Spirituosen an.

ZUM GOLDENEN FASS Hammerstrasse 108 - goldenes-fass.ch
Anmeldung: info@goldenes-fass.ch

DO, 16.09.21-SO, 26.09.21 | 18-22 UHR

REGIONALES GENIESSERMENÜ IN DER BRASSERIE STEIGER

In der Brasserie Steiger bieten wir Ihnen jeden Abend ein regionales Geniesser-Menü - wahlweise in 3 oder 4 Gängen - an. Dazu gibt es Weine aus der Region.

HOTEL BASEL Münzgasse 12 - hotel-basel.ch

DO, 16.09.21-SO, 26.09.21

TASTING, WORKSHOP UND DINNER

Im Rahmen der Genusswoche bieten wir ein Gin-Tasting, einen Gin-Workshop und ein Dinner an. Das Tasting findet am Donnerstag, 16.09.21, und der Workshop am Donnerstag, 23.09.21, in unserer Brennerei in der Aktienmühle in Basel (Gärtnerstrasse 46) statt. In dem Tasting wirst du durch die Brennerei geführt, es gibt eine kleine Einführung in die Ginproduktion sowie die Degustation aller nginious!-Gins. Während des Workshops wird anhand der klassischen Ginstillistiken erläutert, woher Gin kommt, zudem beleuchten wir dessen Geschichte und Hintergründe. Als Teilnehmerin oder Teilnehmer kannst du dich durch die Botanicals «schmecken» und wir erklären dir, wie eine Destillation funktioniert und auf welche Arten Gin produziert werden kann. Während des geplanten Dinners wird pro Gang der passende Cocktail serviert.

LIQUID SPIRIT DISTILLERY Gärtnerstrasse 46 - independent-spirits.ch
Anmeldung: mr_fox@liquid-spirit.ch

DO, 16.09.21-SO, 26.09.21 | 18-24 UHR

COCKTAIL AND DINE IM KLINGELI

Das Klingeli-Team serviert dir im Rahmen der Genusswoche ein lokales 3-Gang-Menü mit passender Cocktail-Begleitung vom Team Angels Share, der Bar des Jahres 2020. Dazu gibt's einen Welcomedrink, Mineralwasser und Kaffee.

KLINGELI Klingental 20 - klingeli.ch

DO, 16.09.21-SA, 25.09.21

FRISCH GEBACKENE BASLER LÄCKERLI

Jeden Tag der Genusswoche können Sie im Lækkerli Huus an der Gerbergasse frisch gebackene und noch ofenwarme Basler Lækkerli probieren. Zudem gibt es weitere saisonale und herbstliche Köstlichkeiten zu degustieren.

LÄCKERLI HUUS Gerbergasse 57 - laeckerli-huus.ch

DO, 16.09.21-SA, 25.09.21 | 12-22 UHR

FONDUE MIT AUSSICHT

Fondue-Wetter? Egal - wenn die Aussicht stimmt, so wie im Le Rhin Bleu! Geniesse in dieser besonderen Woche ein klassisches Käsefondue (CHF 29.-/35.-), ein Ueli Bier-Käsefondue (CHF 29.-/35.-) oder ein Käsefondue mit Trüffeln (CHF 33.-/38.-).

LE RHIN BLEU St. Alban-Rheinweg 195 - lerhinbleu.ch
Anmeldung: info@lerhinbleu.ch

DO, 16.09.21-FR, 24.09.21 | 17.30-21 UHR

BIOHOF MAIENBÜHL AUS RIEHEN ZU GAST IM LES GAREÇONS

Unser Fleisch hat einen Namen: Bio-Weiderind Calvin und Sablé vom BioHof Maienbühl in Riehen. Wem das zu viel personalisiertes Essen ist, der geniesst einfach unsere köstlichen Vegiménüs mit gaanz viel Tierwohl und Biogemüse. Neben dem Fleisch kommen diese Woche auch die Eier, Milch, Kartoffeln und was der Maienbühl Hof sonst noch so zu bieten hat auf den Tisch. Gerichte ändern sich täglich und es hat, so viel es hat.

RESTAURANT LES GAREÇONS Schwarzwaldallee 200 - les garecons.ch

DO, 16.09.21-DO, 23.09.21 | 18-20 UHR

KEBAB LOKAL

Wir widmen uns eine Woche lang einem Kleinbasler Kulturgut: dem Kebab. Für den LOKAL Kebab suchen wir die besten und passendsten Zutaten aus der Region zusammen und holen uns die Expertise eines Kebab-Meisters aus dem Quartier. Das Resultat dieser Kooperation kann eine Woche lang verkostet werden. Vernissage «Kebab Lokal» am Donnerstag, 16.09.21, um 19 Uhr: Wer steckt dahinter und was steckt drin? Wir lüften das Geheimnis und geben Einblick in seine Entstehung. Donnerstag, 16.09.21 bis Donnerstag, 23.09.21, jeweils 18 bis 20 Uhr: Kebab Stand vor dem LOKAL.

LOKAL Erasmusplatz 15 - lokalfeldberg.ch

DO, 16.09.21-SO, 26.09.21

LORA GENUSSABENDE

Während der Genusswoche laden wir im LORA zum abendlichen Geniessen ein. Ab 18 Uhr gibts speziell ausgemixte Cocktails mit der passenden Pizza dazu.

LORA COCKTAIL BAR Centralbahnstrasse 10 - lorabasel.ch

DO, 16.09.21-SA, 25.09.21 | 18.30-21.30 UHR

GLOBAL INSPIRIERT, LOKAL PRODUZIERT - BEI MATT & ELLY

Bei Matt & Elly wird ausschliesslich mit Gemüse, Fleisch und Fisch aus nachhaltiger regionaler Produktion gearbeitet. Während der Genusswoche servieren wir zusätzlich zu unserem regulären Angebot ein eigens kreiertes Menü mit Produkten unserer Lieblingsproduzenten aus der Region. Dazu geniesst du eine Bierbegleitung mit Bieren aus Eigenproduktion. All dies mit Blick auf unsere Brauanlage und offene Küche in einem lebhaften, gemütlchen Ambiente.

MATT & ELLY BREWERY & KITCHEN Erlenmattstrasse 93 - matt-elly.com
Anmeldung: reservations@matt-elly.com



DO, 16.09.21-SO, 26.09.21

GENUSSMENÜ «DAS GEHEIMNIS LIEGT IM BIER»

In der Fischerstube gibt's Bier nicht nur im Glas, sondern auch im Teller. Guten Appetit bei der Weizen-Bier-Kartoffelsuppe mit Speck, beim mit Steinpilzfarce gefüllten Maispoulet an Bier-Jus und beim Kernobst-Bieramis!

RESTAURANT FISCHERSTUBE Rheingasse 45 – restaurant-fischerstube.ch
Anmeldung: info@restaurant-fischerstube.ch

DO, 16.09.21-SO, 26.09.21

FINE DINING IM «ROOTS»

Wir lassen Sie spüren, was Saison ist! Egal ob Sie fünf, sechs oder alle neun Gänge geniessen; jeder Gang wird von der Saison beeinflusst und aus meist regionalen, sorgfältig ausgesuchten Produkten frisch für Sie zubereitet. Zum Fine Dining gehört im «roots» auch die ungezwungene Atmosphäre: Formalität ist Staub von gestern, bei uns dürfen Sie sich wohlfühlen wie im eigenen Wohnzimmer.

ROOTS Mühlgassestrasse 17 – roots-basel.ch

DO, 16.09.21-SA, 18.09.21

TAG DER OFFENEN TÜR

Wie kommt Salz aus dem Boden auf unsere Teller? An dieser Führung erfahren Sie es. Ebenso lernen Sie, warum ohne diese Saline Basel wohl kaum zu einem weltweit führenden Pharma-Standort geworden wäre. Erleben Sie das weisse Gold mit der gesamten Familie live vor Ort in Schweizerhalle.

SCHWEIZER SALINE AG Rheinstrasse 52 – saline.ch

DO, 16.09.21-SA, 25.09.21 | 17.30-22 UHR

BASLER KLASSIKER IM JAHR 2021

Das SLO bringt Basler Klassiker ins Jahr 2021 und zurück auf die Speisekarte. Unser Küchenteam nimmt alte und vergessene geglaubte Basler Rezepte und kreiert daraus moderne und echte Basler Gerichte. Denn auch die Zutaten sind so weit wie möglich aus der Region. Dazu servieren wir natürlich auch die passenden Getränke aus der Region Basel.

SLO BY TALENT BASEL Signalstrasse 37 – silobasel.com

DO, 16.09.21 | 19.30-22 UHR

BUCHPRÄSENTATION «UNFASSBAR – WIE BASELS GASTRONOMIE DER KRISE TROTZT»

«UNFASSBAR – wie die Basler Gastronomie der Krise trotzt» – Buchpräsentation mit literarischen und kulinarischen Kostproben. Zu Wort kommen Vertreterinnen und Vertreter der gastronomischen Betriebe im Gundeli. Lesungen der jeweiligen Buchkapitel und kulinarische Kostproben aus den einzelnen Gastro-Betrieben bilden die Buntheit des Quartiers hinter den Bahngleisen ab.

SOUP & CHILL Solothurnerstrasse 8 – soupandchill.com
Anmeldung: info@soupandchill.com

DO, 16.09.21-SO, 26.09.21

GENUSSRING MIT FETA UND SCHARFEN PEPERONI

Unser Genussring gehört zur Familie der Paillasse-Brote. Jedes Pain Paillasse wird nach dem Geheimrezept von Aimé Pouly gebacken. Dank der Teigruhe von mindestens 24 Stunden hat das Brot Zeit, eine ganze Palette von unterschiedlichen Aromen zu bilden und ist sehr gut verträglich. Auch der Genussring wird aus dem exklusiven Paillasse-Brotteig gemacht. Er enthält zusätzlich würzigen Feta und scharfe, italienische Peperoni. Ein Genuss für alle Liebhaber von feurigem Essen und in dieser

Form nur beim Sutter Begg erhältlich. Dank der kleinen Grösse eignet sich der Genussring ideal als Begleiter zu einem frischen Salat oder als Snack für Zwischendurch.

SUTTER BEGG in allen Sutter Begg Filialen – sutterbegg.ch



DO, 16.09.21-SA, 25.09.21 | 12-13 UHR

SPITZENGASTRONOMIE FÜR JUGENDLICHE ZWISCHEN 18-25 JAHREN

Jugendliche zwischen 18 und 25 Jahren werden von Tanja Grandits in die Welt der Spitzengastronomie eingeführt! Von Dienstag bis Samstag, jeweils am Mittag Speisen & Getränke (2 dl Wein oder wahlweise 2 dl alkoholfreie, hausgemachte Saftbegleitung) – CHF 90.–.

STUCKI Bruderholzallee 42 – tanjagrandits.ch
Anmeldung: info@tanjagrandits.ch

DO, 16.09.21-SO, 26.09.21

TEUFELHOF: TÄGLICH FRISCHES AUS DER REGION

Im Gast- und Kulturhaus Der Teufelhof Basel werden seit 32 Jahren täglich frische regionale Produkte zu genussvollen kulinarischen Kreationen verarbeitet. Speziell für die Genusswoche haben sich Michael Baader und Aschi Zahnd für die beliebten Restaurants Bel Etage und Atelier im Teufelhof täglich verschiedene Angebote mit Bezug zur Region ausgedacht. Sei es mit Zutaten von regionalen Produzenten und Lieferanten oder seien es spezielle regionale Gerichte – wie immer wird alles frisch und von Hand mit grosser Leidenschaft und Liebe zum Handwerk hergestellt. Informieren Sie sich unter www.teufelhof.com über das tagesaktuelle Genuss-Angebot während der Genusswoche. Das Team des Teufelhofs freut sich über Ihre Anmeldung.

TEUFELHOF Leonhardsgraben 47-49 – teufelhof.com
Anmeldung: info@teufelhof.com

DO, 16.09.21-SO, 26.09.21

GENUSSWOCHE SPEZIALBURGER IM UNION

Lust auf Burger? Im Union wird diese Woche ein spezieller Burger für dich kreiert. Für Fleischfreunde, Vegetarierinnen und Veganer. Hau rein!

RESTAURANT UNION Klybeckstrasse 195 – unionrestaurant.ch
UNION DINER Stänzergasse 3 – uniondiner.ch
UNION DINER Meret Oppenheim-Platz 1 – uniondiner.ch

DO, 16.09.21-SA, 25.09.21

REGIONAL & SPEZIAL

Während dieser Woche servieren wir auserwählte Gerichte aus der Region, begleitet von eigenen und regionalen Weinen. Höhepunkt ist der Soirée Vigneron am 18.09.21. Serviert wird ein 5-Gang-Menü, begleitet von einer regionalen Weinpalette, Mineralwasser und Kaffee CHF 115.–

VINOPTIMUM Blumenrain 24 – vin-optimum.ch
Anmeldung: info@vin-optimum.ch

DO, 16.09.21-DO, 23.09.21

THEMEN-DINER «KABIER» UND «SCHUBU-TOMATEN»

Wer noch nie etwas von «Kabier» oder «Schubu-Tomaten» gehört hat, ist herzlich eingeladen zu unseren zwei Themenabenden mit den jeweiligen Produzenten, welche ihr Produkt den Gästen vorstellen. Sepp und Magdalena Dähler präsentieren ihren nachhaltigen Fleischgenuss «Kabier» und Jörg und Patricia Schulenburg ihre in Form, Grösse und Geschmack vielfältigen «Schubu-Tomaten». Begleitend gibt es ein dem Thema entsprechendes 3-Gang-Menü.

RESTAURANT ZUM TELL Spalenvorstadt 38 – zumtellbasel.ch
Anmeldung: info@zumtellbasel.ch

DO, 16.09.21-SA, 25.09.21 | 18-21 UHR

HERBST-MENÜ IN DER HASENBURG

In der Hasenburg bekommst du diese Woche die Aromen vom Herbst serviert: Es gibt ein 3-Gang-Menü mit kleinen herbstlichen Gerichten.

RESTAURANT HASENBURG Schneidergasse 20
Anmeldung: hasenburg@swiss.ch



DO, 16.09.21-SO, 26.09.21

KNUSPERLI-TAGE - KLASSISCH ODER MAL ETWAS ANDERS

In unserem neuen Restaurant REIN servieren wir moderne Schweizer Küche. Unsere Idee ist simpel, aber bestechend: Typische Schweizer Gerichte neu und zeitgemäss interpretiert – so auch die Knusperli-Variationen, die wir während der Genusswoche frisch für Sie zubereiten.

REIN BAR & RESTAURANT Steinertorstrasse 25



DO, 16.09.21-DO, 23.09.21 | 11.30-13.30 UHR

100 % BIOLOGISCHES MITTAGESSEN IM PEPPONE MERCADO

Das Peppone Catering kocht aus Überzeugung frisch, regional, nachhaltig und orientiert sich an den biodynamischen Ernährungsgrundsätzen. Wir versuchen den kulinarischen Wünschen der Kinder (unsere Hauptkunden) ebenso wie der «gesunden Ernährung» gerecht zu werden und kochen aus diesem Grund vorwiegend vegetarisch. Fleisch und Fisch betrachten wir als etwas Besonderes und setzen es deshalb in Massen und ganz gezielt ein. Unser Angebot kann man nun auch über Mittag im Peppone Mercado geniessen.

PEPPONE MERCADO Markgräferstrasse 14

DO, 16.09.21-SA, 25.09.21 | 17-22 UHR

FISCHSPEZIALITÄTEN AUS NACHHALTIGEN SCHWEIZER FISCHEN

Das Flsk&Øl ist die südlichste nordische Fischbude, die Basel zu bieten hat. Hier geniessst du eine raffinierte Auswahl an geräucherten Fischspezialitäten immer von Mittwoch bis Sonntag bei Sonnenuntergang, Kerzenlicht, eisgekühltem Bier, Wein und Musik. Zusätzlich gibt es sonntags ab 10 Uhr leckeren Meer-Brunch am Rhein.

MARINA BAR Uferstrasse 80

DO, 16.09.21-SO, 26.09.21

TAG DER OFFENEN EBENRAIN-KÜCHE

Für Zwetschgen-Liebhaberinnen und -Liebhaber: Die Ebenrain-Küche bietet Zanderfilet vom Zegliger Zander mit Zwetschgenpesto oder Pappardelle mit Zwetschgen-Eierschwämmchen-Sauce und Baselbieter Fetakäse an. Zum Dessert gibt's Mandelgriess mit Zwetschgen. Das Menü inklusive Salat, Wasser, Kaffee und Dessert kostet CHF 22.–. E Guete!

EBENRAIN ZENTRUM FÜR LANDWIRTSCHAFT, NATUR UND ERNÄHRUNG Ebenrainweg 27, 4450 Sissach – Anmeldung: lze@bl.ch

FR, 17.09.21 | 06-07 UHR

DIE NACHT DER OFFENEN BACKSTUBE

Die Luft ist warm und süss. Es tanzt Mehlstaub vor dem Ofen. Wenn die Stadt schlafen geht, kommt Leben in unsere Backstube – das Herzstück einer traditionellen Bäckerei. Was passiert alles, bis die Vitrine in der Bäckerei KULT mit knusprigen Broten und goldenen Gipfeli gefüllt wird? Wann trinkt ein Bäcker sein Feierabendbier? Wie lange schlafen unsere Teige? Wir öffnen unsere Backstube zu Wurstweggen und Bier. Unsere Bäcker geben Auskunft zu ihrer Arbeit und Einblick in ihr wertvolles Handwerk rund um Butterzopf und Dinkeltaler.

BÄCKEREI KULT Riehentorstrasse 18, 4058 Basel – baecereikult.ch

FR, 17.09.21-FR, 24.09.21 | 10-16 UHR

LÄCKERLI WORKSHOP

Wollten Sie schon immer wissen, wie die bekannte Basler Spezialität hergestellt wird? Dann versuchen Sie es selber in unserem Workshop – wir zeigen Ihnen, wie's geht. Die von Ihnen hergestellten Produkte dürfen Sie nach Hause nehmen.

CONFISERIE BACHMANN Blumenrain 1 – confiserie-bachmann.ch
Anmeldung: info@confiserie-bachmann.ch



FR, 17.09.21 | 09-12 UHR
SA, 18.09.21 | 14-16 UHR
FR, 24.09.21 | 09-12 UHR

DEGUSTATION VON REGIONALEN PRODUKTEN IN RIEHEN

Nutze die Gelegenheit, täglich zwei bis drei Produzenten aus der Region persönlich kennenzulernen und mittels einer Degustation deren Produkte auf Herz und Nieren zu prüfen. Ob Wein, Bier, Spirituosen, Fleischwaren, Eingemachtes oder Süssigkeiten – bei uns gibst's viel zu probieren! Lasse dich verköstigen und lerne unseren sympathischen STADTBUUR-Laden im Herzen von Riehen kennen. Infos über das Detailprogramm findest du auf unserer Webseite. stadtbuur.ch

STADTBUUR Wettsteinstrasse 16, 4125 Riehen – stadtbuur.ch

FR, 17.09.21 | 06-07 UHR

FÜHRUNG DURCH DIE BACKSTUBE VOM SUTTER BEGG

Wir laden Sie ein, hinter die Kulissen unserer Backstube zu geschicken. Dabei sehen Sie geschickte Handarbeit, frische Zutaten und riechen herrliche Gerüche ... Führung durch die Backstube am 17.09.21, von 6 bis 7 Uhr: Erhaschen Sie einen Blick in unsere Backstube, wenn die Hauptarbeit getan ist, aber dennoch einiges zu sehen sein wird. Führung durch die Backstube am 25. September, von 3 bis 4 Uhr: Erleben Sie hautnah die Zeit, in der am meisten läuft in unserer Backstube. Für beide Führungen gilt: Besammlung: Frankfurt Str. 78, vor dem Aufzug unter dem grossen Sutter-Logo «Empfang». Gekennzeichnete Besucherparkplätze sind vorhanden. Weitere Infos zur Anreise unter www.sutterbegg.ch/wegbeschreibung Pro Führung können max. 15 Personen teilnehmen, s'het, solange s'het. Anmeldung an empfang@sutterbegg.ch

SUTTER BEGG Frankfurt Str. 78, 4142 Münchenstein – sutterbegg.ch
Anmeldung: empfang@sutterbegg.ch

FR, 17.09.21-SA, 18.09.21 | 18-23 UHR

BASEL ANNO 1912 - EINE ZEITREISE IN DIE BASLER KOCHKUNST

Ein altherwürdiges Kochbuch aus dem frühen 20. Jahrhundert bestimmt am Freitag, 17. und Samstag, 18.09.21 die Menüplanung von Christoph Hartmann und seinem Team in der Taverne Johann. Aus der «Basler Kochschule» wird ein 3- bis 7-gängiges Abendmenü kreiert und Ihnen mit passenden Getränkebegleitungen serviert. Dieser Anlass verbindet unsere Liebe zum Kochen, zur Tradition und zur Stadt – seien Sie ein Teil davon.

TAVERNE JOHANN St. Johannis-Ring 34 – tavernejohann.ch
Anmeldung: info@tavernejohann.ch

FR, 17.09.21

BRAUEREIFÜHRUNG MIT TASTING

Wir führen durch die älteste Brauerei Basels, zeigen, wo die beliebten Ueli Biere gebraut werden, erzählen, weshalb der Gründer 1974 beschlossen hatte, sein Bier selber zu brauen und womit er den damaligen Biermarkt auch noch revolutionierte. Zudem erklären wir, wie sich die einstige Hausbrauerei zu einer der wichtigsten Basler Brauereien entwickeln konnte und berichten über ihre zukünftigen Pläne in der Rheingasse. Nach der Brauereiführung dürfen verschiedene Ueli Biere mit dem hauseigenen Biersommelier degustiert werden.

BRAUEREI FISCHERSTUBE Rheingasse 45 – uelibier.ch
Anmeldung: info@uelibier.ch

SA, 18.09.21 | 10-16 UHR

GENUSSMARKT MIT SHOWKÜCHE

Das Herzstück des Genussfestivals ist der Genussmarkt unter der Kuppel mit Feinem und Handgemachtem aus der Region. Gemüse, Käse, Fleisch, Backwaren und vieles mehr. Ein Bier- und Schnapsmarkt ergänzt das Frischwarenangebot. In der Showküche am Markt wird es zudem Live-Darbietungen, Workshops und mehr geben. So wird Genuss erlebbar gemacht. Für Unterhaltung sorgt das Rahmenprogramm der Markthallen-Läden und -Manufakturen: ob Glacé-Workshop, Wein-Blinddegustation oder Wissenswertes über selbstgemachte Würste; kommt und entdeckt den Geschmack von Basel!

MARKTHALLE BASEL Steinentorberg 20 – altemarkthalle.ch

SA, 18.09.21 | 12-22 UHR

SCHNAPS- UND BIEMARKT

In der Markthalle Basel werden am Samstag, 18.09.21 im Rahmen der Genusswoche Basel lokale und nationale Brauereien, Schnaps- und Likörproduzenten ihre Kreationen ausschütten. Am Markt präsentieren alte Branchenhasen und innovative Neue ihre feinen Tropfen und teilen ihr Wissen mit dem Publikum. Ob IPA, Gin, Liköre, Pale Ale, Cocktails oder ein klassisches Lager – für jeden Geschmack wird etwas dabei sein. Craftbier und Craftspirits sollen zelebriert und so die Craftszene vorgestellt werden. Zum Wohl!

MARKTHALLE BASEL Steinentorberg 20 – altemarkthalle.ch

SA, 18.09.21 | 10-22 UHR

GENUSSFESTIVAL IN DER MARKTHALLE

Zum Beginn der Genusswoche wird das Genussfestival in der Markthalle gefeiert. An diesem Tag treffen sich Produzierende, Gastronomen, Marktfahrerinnen, Manufakturen, Interessierte und Schaulustige zu einem Festival, an dem der Genuss ganz oben steht: Mosten, backen, probieren, entdecken ... hier ist vieles möglich! Genusschaffende aus der Region bieten ihre Waren an einem grossen Markt feil. Das Programm wird mit zahlreichen Workshops, Ausstellungen, Degustationen und einer Show-Küche ergänzt. Details und mehr Informationen: altemarkthalle.ch/events/genussfestival2021

MARKTHALLE BASEL Steinentorberg 20 – altemarkthalle.ch

SA, 18.09.21 | 14-15 UHR

MANUFATURFÜHRUNG BEI JAKOB'S BASLER LECKERLY

Tauchen Sie ein in die spannende Welt der ältesten Biscuit-Manufaktur der Schweiz. Sie bekommen Einblick in die Geschichte von Basler Läckleri und insbesondere in die über 260-jährige Unternehmensgeschichte von Jakob's Basler Leckerly. Die Führung mit den aktuellen Inhabern Charlotte und Andreas Kuster dauert etwa 50 Minuten und beinhaltet einen historischen Überblick der Entwicklung von Basler Läckleri, eine Tour durch die Manufaktur und eine Degustation von Läckleri-Rezepturen aus drei Jahrhunderten. Die Führung ist geeignet für Kinder ab 10 Jahren. Im Preis enthalten ist ein Goodie-Bag mit feinen Produkten aus unserem Hause. Samstag, 16.09.21, 14 Uhr und 15 Uhr – CHF 25.-. Anmeldung unter info@baslerleckerly.ch

JAKOB'S BASLER LECKERLY MANUFATUR St. Johannis-Vorstadt 47 – baslerleckerly.ch – Anmeldung: info@baslerleckerly.ch

SA, 18.09.21 | 10-13 UHR

GEMEINSAME EINMACH-AKTION VON LOKAL GERETTETEN ZUTATEN MIT WERTSTÄTTE AM BREITEMARKT

Wir retten Lebensmittel und verarbeiten sie unter freiem Himmel am Breitemarkt: Verarbeitet werden einwandfreie Überschüsse von Lebensmitteln aus Supermärkten und Grossverteilern, die ohne unsere Aktion entsorgt würden. Zudem Gemüse von regionalen Landwirtschaftsbetrieben, welches nicht den Verkaufsstandards entspricht. Kommen Sie vorbei, helfen Sie beim Gemüseschnippeln und nehmen Sie ein Glas voller lokal geretteter Zutaten mit nach Hause. Gleichzeitig erfahren Sie mehr über WERT!Stätte und positive Lösungen im Umgang mit Food Waste.

BREITEMARKT Breitematte Basel – breitemarkt.ch

SA, 18.09.21

HERBSTMÄRT DER LOKALEN AGENDA 21 RIEHEN

Geniessen, probieren, erleben, informieren und nachhaltig einkaufen? Der Herbstmarkt der Lokalen Agenda 21 in Riehen bietet das und viel mehr: lokale und regionale Produkte, Informationen zum Thema Verpackungen, Musik und Kinderprogramm.

HERBSTMARKT RIEHEN Rauracherstrasse 33, 4125 Riehen – riehen.ch

SA, 18.09.21 | 10-17 UHR

TAG DER OFFENEN TÜRE, SCHWEIZERHALLE PRATTELN

Bei diesem Event erfahren die Besucherinnen und Besucher, wie Salz aus dem Boden auf unsere Teller kommt und warum die Saline Schweizerhalle für den Pharmastandort Basel entscheidend war. Die ausgebildeten Guides stehen für Fragen und Antworten zu den Prozessen und Anlagen zur Verfügung. Für das leibliche Wohl sorgen Food Trucks. Ebenfalls wird eine spannende Degustation mit Salz und Zwetschgen in Verbindung mit SwissShrimps angeboten und man kann das Areal mit einem originellen «Bhaltis» verlassen. Der Salzladen offeriert 10 % bei Einkäufen ab CHF 20.-. Der Eintritt ist kostenlos.

SCHWEIZER SALINE Rheinstrasse 52, 4133 Pratteln – saline.ch



SA, 18.09.21

AUF DEN SPUREN DES BUCHES «UNFASSBAR - WIE DIE BASLER GASTRONOMIE DER KRISE TROTZT»

Gastronomisch-literarischer Spaziergang durch Basel. Confiserie Schiesser (Frühstück), Restaurant du coeur (Mittagessen), Teufelhof (Apéro am späten Nachmittag); ¡Che, que lomo!: argentinischer Grill (Abendessen). An jeder Station Lesung aus dem Buch, ein bisschen Musik und eine Kleinigkeit zu essen. Organisation: Soup&Chill/Restaurant du coeur. Die Stationen sind einzeln oder «im Paket» buchbar – danach richtet sich der Preis.

SOUP & CHILL Solothurnerstrasse 8 – soupandchill.com
Anmeldung: info@soupandchill.com

SO, 19.09.21-FR, 24.09.21 | 11.30-23 UHR

GENUSSMENU IM RHYSCHÄNZLI

Schon wieder ein Grund, ins Rhyshänzli zu pilgern: Im Rahmen der Genusswoche wirst du hier nämlich vom 19. bis am 24.09.21 mit einem regionalen und nachhaltigen 3-Gänger verwöhnt.

RESTAURANT RHYSCHÄZLI Lichtstrasse 9 – rhyshaenzli.ch

SO, 19.09.21 | 10.30-17 UHR

SLOW FOOD-WANDERUNG CHRISCHONA

Auf unserer kulinarischen Erkundungstour nehmen wir ein paar Kilometer unter die Füsse: immer wieder gestärkt durch besondere Köstlichkeiten, von engagierten Menschen hergestellt und gewürzt mit spannenden Geschichten. Auf unserem Weg geniessen wir immer wieder schöne Weitblicke auf die Stadt und gehen gemütlich via Chrischona zurück zum Riehener Wein. Treffpunkt: 10.30 Uhr Haupteingang Friedhof Hörnli, Riehen Ende: ca. 17 Uhr in Riehen. Darauf kannst du dich freuen: – Geführte Wanderung mit Einblicken in die kulinarische Kultur-Geschichte Basel-Stadt – Verpflegung mit regionalen Produkten (Bio/Slow Food Presidi) auf mehreren Stationen – Kennenlernen und Geniessen der Getränkevielfalt von regionalen Weinen, Bier aus kleinen Brauereien und nicht alkoholischen Getränken – Abschlussdrink mit Basler Gin – Frische Luft, Weitblick und Wandersinn-Training inklusive. Mindestteilnehmerzahl 6/Anmeldeschluss 12.09.21

SLOWFOOD.CH Anmeldung: basel@slowfood.ch

MO, 20.09.21 | 18-19.30 UHR

LORA COCKTAILWORKSHOP

Was macht einen guten Cocktail aus? Was heisst geschüttelt und gerührt? Was ist ein absolutes «No-Go» beim Mixen eines Drinks? Während der Genusswoche bekommst du die Möglichkeit, selber zum Barkeeper zu werden: Unser Mixologe Steve Void führt dich in die Welt der Cocktails ein und zeigt dir, worauf es ankommt. Selbstverständlich wirst du auch selber Hand anlegen und am Ende in den Genuss deines eigenen Cocktails kommen.

LORA COCKTAIL BAR Centralbahnstrasse 10 – lorabasel.ch
Anmeldung: info@lorabasel.ch

MO, 20.09.21 | 09-13 UHR

FRISCHES HOLZOFENBROT DIREKT AUS DEM OFEN

Im Rahmen der Genusswoche Basel stellt Sutter Begg den Holzofen einmalig vor seiner Filiale am Wettsteinplatz auf. Schauen Sie dem Bäcker direkt über die Schultern, währenddem er das Holzofenbrot frisch zubereitet. Er freut sich schon darauf, Ihre Fragen zu beantworten. Das Holzofenbrot wird übrigens aus dem sensationellen Paillasse-Mehl gemacht und

ist eine absolute Exklusivität. Wie alle Paillasse-Brote geniesst es eine lange Teigruhe von mindestens 24 Stunden und ist dadurch sehr aromatisch und gut verträglich. Sie können es dieses Jahr ausschliesslich am 20. September 2021 kaufen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

SUTTER BEGG Wettsteinplatz 6 – sutterbegg.ch

MO, 20.09.21–SO, 26.09.21 | 11.30–13.30 UHR

SALAT UND GEMÜSE AUS BASEL-STADT

Jahresspektrum von Salaten und Gemüse aus Basel-Stadt – während der Genusswoche im Alters- und Pflegeheim Marienhof.

APH MARIENHAUS Horbgrasse 54



DI, 21.09.21

FÜHRUNG «HINTER DEN KULISSEN»

Bei einem Rundgang durch unsere Schokoladenmanufaktur zeigen wir Ihnen unsere Backstube. Sie erhalten einen spannenden Einblick von der Herstellung bis zum Verpacken der beliebten Brändli-Spezialitäten. Freude am Naschen ist Voraussetzung!

CONFISERIE BRÄNDLI Lindenhofstrasse 8 – braendli-basel.ch
Anmeldung: info@braendli-basel.ch



DI, 21.09.21 – SA, 25.09.21 | 12–20 UHR

SPURLOS-GENUSSMENÜ

Im Café spurlos gibt es guten Kaffee, herzhaftes Essen, erfrischende Feierabend-Getränke, eine gemütliche und inspirierende Atmosphäre – und all das weltverträglich. Für die Genusswoche haben wir zum Zmittag und zum Znacht ein spezielles spurlos-Genussmenü zusammengestellt – saisonal, lecker, aus Basel.

CAFÉ SPURLOS Münchensteinerstrasse 274a – cafespurlos.ch
Anmeldung: hallo@cafespurlos.ch



DO, 23.09.21 | 17–19 UHR

WORKSHOP «SCHOKOKUSS»

Egal ob Sie Kindheitserinnerungen aufleben lassen oder eine angesagte Nascherei herstellen möchten, bei diesem Workshop kreieren Sie Ihre eigenen Schokoküsse. Die schönen Kreationen werden hübsch verpackt und können mit nach Hause genommen werden. Lassen Sie sich von unseren fachkundigen Chocolatiers in die atemberaubende Welt der Schokolade verführen. Viel Naschen ist ein Muss!

CONFISERIE BRÄNDLI Lindenhofstrasse 8 – braendli-basel.ch
Anmeldung: info@braendli-basel.ch

DO, 23.09.21 | 20–20.45 UHR

CRASHKURS SCHNAPS: GEMEINSAM GEGEN ALTERNATIVE FAKTEN

Erleben Sie alles, was an Wissen rund um die Herstellung von Spirituosen in eine Schullektion passt. Direkt aus der Praxis. Ungeschönt. Zur Befreiung des Geistes!

STADTBRENNEREI Clarastrasse 11 – stadtbrennerei.ch
Anmeldung: info@stadtbrennerei.ch

FR, 24.09.21 | 18–21 UHR

SLOW FOOD-TOUR IM KLEINBASEL

Das Slow Food Convivium Basel – Stadt und Land empfiehlt Restaurants, Läden und Produzenten in der Region, die die Slow Food-Philosophie leben und vermitteln. Diese genussvolle Tour durchs Kleinbasel führt uns zu ausgewählten Perlen und wir kriegen auf unserem Spaziergang hier und da ein Amuse Bouche auf den Weg. Start: 18.30 Uhr vor dem LOKAL, Erasmusplatz 15 Ende: ca. 21 Uhr. Restaurant Platanenhof, Klybeckstrasse 241. Wir sind zu Fuss unterwegs und hauptsächlich draussen, bitte wetterentsprechende Kleidung mitnehmen. Die Teilnehmerzahl ist beschränkt, verbindliche Anmeldung per Mail bis 10. September 2021.

LOKAL Erasmusplatz 15 – slowfood.ch – Anmeldung: basel@slowfood.ch

FR, 24.09.21

GENUSS-ABEND IM UFER7

Geniessen Sie einen Genuss-Abend mit Blick auf den Rhein und freuen Sie sich auf ein Galloway-Rind mit Buchweizen-Risotto und weitere Herrlichkeiten aus der Ufer7-Küche.

UFER7 Untere Rheingasse 11 – ufer7.ch – Anmeldung: info@ufer7.ch

FR, 24.09.21 | 16–21 UHR

DEGUSTATION «FRANKREICH ZU GAST IN DER CONFISERIE BRÄNDLI»

Es freut uns, in Zusammenarbeit mit der renommierten Basler Weinhandlung «Musik und Wein» einen kulinarischen Abend zum Thema «Frankreich zu Gast in der Confiserie Brändli» durchführen zu können. Wir servieren bekannte und unbekannte Brändli-Spezialitäten mit dem passenden Wein. Unsere Türen sind von 16 Uhr bis 21 Uhr geöffnet (keine festgelegte Anfangs- bzw. Endzeit).

CONFISERIE BRÄNDLI Lindenhofstrasse 8 – braendli-basel.ch



FR, 24.09.21 | 19–23 UHR

SOIRÉE VIGNERON

Wine & Dine mit regionalen Spezialitäten und Weinen.

VIN OPTIMUM Blumenrain 24 – vin-optimum.ch
Anmeldung: info@vin-optimum.ch

SA, 25.09.21–SO, 26.09.21 | 16–17 UHR

HOW TO SAUERTEIG-WORKSHOP

Trete ein in die älteste Backstube von Basel und lerne, wie du ein Sauerteigbrot backen kannst. Während zwei Tagen tauchen wir mit allen Sinnen ins Thema Sauerteig ein und lernen verschiedene Techniken, um das perfekte Brot zu backen. Ausserdem erwarten dich spannende Wissensinputs von unserer Mikrobiologin und Sauerteiggeschichten aus der ganzen Welt. In diesem Workshop lernst du, wie du einen Sauerteigstarter züchten und daraus zwei Brote backen kannst. Ein herzhaftes Roggenbrot sowie ein helles Weizenbrot. Zeiten: Samstag 16 bis 20 Uhr und Sonntag 13 bis 17 Uhr. In den Kursgebühren sind ein Rezeptbuch und zwei Brotzeiten enthalten. Deine selbst gebackenen Brote nimmst du natürlich mit nach Hause! Es gibt jeweils 2 vergünstigte Plätze für Studierende. Anmeldeschluss bis 10 Tage vor dem Kursstart.

BÄCKEREI KULT Riehentorstrasse 18 – baekereikult.ch

SA, 25.09.21 | 10–11 UHR

BESUCH IN DER ÖLMANUFAKTUR BASEL MIT DEGUSTATION

Besuchen Sie unsere einstündige Veranstaltung rund um unsere Ölproduktion mit einem theoretischen und einem praktischen Teil.

OELIST Klybeckstrasse 66 – oelist.ch Anmeldung: andreas@oelist.ch

SA, 25.09.21–SO, 26.09.21

OFFENE TÜREN IN DER STADTBRENNEREI

Wir zeigen Ihnen unseren Betrieb und lassen Sie degustieren. Dazu gibt es Cocktails und Barfood von der Herz Bar. Jeden Abend von Sonntag, 19.09.21 bis Mittwoch, 22.09.21, zudem am Samstag, 25. und am Sonntag, 26.09.21 – jeweils von 17 bis 22 Uhr.

STADTBRENNEREI Clarastrasse 11 – stadtbrennerei.ch
Anmeldung: info@stadtbrennerei.ch

SA, 25.09.21–SO, 26.09.21 | 12–18 UHR

3. BASEL VEGAN MESSE 2021

An dieser Messe bekommen Sie eine breite Palette an Lebensmitteln und Dienstleistungen ohne Tierleid geboten: Wie wär's mit Erbsenmilch, Gemüsechips, veganem Speck? Auch Mode, Naturkosmetik oder nachhaltige Produkte für den Haushalt gibt es hier zu entdecken. Sogar ein Tattoo-Studio (Stichwort: vegane Farbe!) und ein 4-Sterne-Hotel aus dem Schwarzwald sind mit dabei. Zudem gibt es Food-Trucks, Kunst, Live-Musik und einen Indoor-Barbetrieb.

BASEL VEGAN MESSE Elisabethenstrasse 14 – vegan-messe.ch

SO, 26.09.21

HERBSTGARTENZEIT IN DEN MERIAN GÄRTEN

In den Merian Gärten findet am 26.09.21 von 10 bis 17 Uhr der Pflanzenmarkt mit ProSpecieRara-Sorten statt: Entdecken Sie ein breites Angebot an Wintergemüse-Setzlingen, Obstbäumen, Beerenträuchern und vielem mehr.

LEHMHAUS MERIAN GÄRTEN Vorder Brügligen 5 – herbstgartenzeit.ch

SO, 26.09.21 | 11–13.30 UHR

«UNFASSBAR – WIE BASELS GASTRONOMIE DER KRISE TROTZT?» – LITERARISCHE UND KULINARISCHE KOSTPROBEN

UNFASSBAR – wie Basels Gastronomie der Krise trotzt? – literarische und kulinarische Kostproben einiger ausgewählter Gastro-Betriebe. Bernhard Jungen, seines Zeichens Gastronomie-Seelsorger, besuchte im Frühjahr 2021 während des 2. Lockdowns 25 sehr verschiedene gastronomische Betriebe. Überall fand er sorgenvolle Gesichter und gestapelte Stühle. Er fand Wut und die schwierigen Versuche, sich zurechtzufinden im Dschungel der Bestimmungen, um an Hilfe zu kommen. Er fand Angst um das Personal und das Überleben des Betriebs. Er fand aber auch viel Leidenschaft und Hoffnung.

QUBA Bachlettenstrasse 12 – qtp-basel.ch
Anmeldung: quba@qtp-basel.ch

WORKSHOP AUF ANFRAGE

KIMCHI, DIE HERRLICHE KOREANISCHE SAUERKRAUT-VARIANTE UND FERMENTIERTE GETRÄNKE

Eine uralte Konservierungsform, die lange Zeit in Vergessenheit geraten ist, wird wieder aktuell und hip. In vergangenen Zeiten wusste jede Hausfrau, dass die Fermentation Gemüse länger haltbar macht und den Geschmack intensiviert. Neben Joghurt, Käse und Bier ist hierzulande das Sauerkraut eines der bekanntesten Fermentationsprodukte. Fermentiertes wird zu einem hochwertigeren Lebensmittel, da zusätzlich Vitamine und Enzyme entstehen können. Die Milchsäurebakterien tragen zu einer gesunden Darmflora bei. Entdecken Sie jetzt die Welt des Fermentierens für sich!

MIMMIS Kombucha Brauerei mimmis-kombucha.ch
Anmeldung: kontakt@mimmis-kombucha.ch



Online
Eventkalender