

KÖSTLICHKEITEN

Entdecken Sie Köstlichkeiten, die es nur während der Genusswoche gibt.

- Essen und Trinken
- Märkte / Ausstellungen / Veranstaltungen
- Vor Ort entdecken / Touren / Besichtigungen
- Selbermachen / Workshops

16.09.2020–27.09.20

COCKTAIL & DINE IM KLINGELI

Im Restaurant Klingeli erwartet die Gäste jeweils von 18–22h (Mo & Di geschlossen) ein saisonales 3-Gänge-Menü aus rein regionalen Produkten mit Cocktail-Begleitung von der Angel's Share Cocktaillbar.

Anmeldung erforderlich CHF 104.– (inklusive Mineralwasser, Kaffee und Welcome Apéro)

KLINGELI, KLINGENTAL 20

INFO@KLINGELI.CH

061 681 62 48

17.09.2020–27.09.20

GENUSSABEND IN DER HASENBURG

In der Hasenburg wartet während der Genusswoche ein regionales 5-Gänge-Überraschungsmenü auf Sie.

Das Angebot ist nur abends (Di–Sa) ab 18h erhältlich.

Anmeldung erforderlich CHF 60.–

REST. HASENBURG, SCHNEIDERGASSE 21

CHATEAULAPIN@BLUEWIN.CH

17.09.2020–25.09.20

SPURLOS-GENUSSMENÜ

Im Café spurlos gibt es etwas gegen den Durst, zu essen, sowie eine grosse Terrasse – und das alles weltverträglich. Denn wir leben die Vision, auf der Welt möglichst keine Spuren zu hinterlassen. Für die Genusswoche haben wir zum Zmittag und zum Znacht ein spezielles spurlos-Genussmenü zusammengestellt. Saisonal, lecker, aus Basel. Das Angebot ist während der Genusswoche jeweils von Mo–Fr erhältlich.

CHF 25.– / 37.–

CAFÉ SPURLOS, MÜNCHENSTEINERSTR. 274A

SUROS.CAFE@IMPACTHUB.NET

076 803 50 53

HTTPS://CAFESPURLOS.CH/RESERVIEREN

17.09.2020–27.09.20

DEGUSTATION AUF DEM STADTMARKT

Der Basler Stadtmarkt ist der traditionsreichste und grösste Frischwarenmarkt der Stadt und für regionale Produzenten eine Herzensangelegenheit. Während der Genusswoche können auf dem Stadtmarkt an verschiedenen Ständen regionale und saisonale Köstlichkeiten degustiert werden. Di–Do 7–14h, Fr–Sa 7–18h kostenlos

MARKTPLATZ

WWW.BASEL.CH/MÄRKTE

17.09.2020–27.09.20

IM BIER LIEGT DAS GEHEIMNIS

Geniessen Sie während der Genusswoche Gerichte rund um das Thema Bier: Randen Carpaccio mit Allschwiler Geiss Mutschli und Kürbis-Weizenbier Chutney CHF 16.–

In hellem Bier geschmorte Schweinshaxe serviert mit Spinat Spätzli CHF 33.– Robur-Karamell Chöpfl mit Rahm CHF 10.–

Anmeldung erforderlich CHF 33.– bis 59.–

RESTAURANT FISCHERSTUBE

RHEINGASSE 45

INFO@RESTAURANT-FISCHERSTUBE.CH

061 692 92 00

17.09.2020–27.09.20

ST HONORÉ NACHMITTAG IM SCHÜTZENHAUS BASEL

Bei uns im Schützenhaus feiern wir an den beiden Donnerstagen der Genusswoche DIE Torte von Basel, die St. Honoré. Erleben Sie mit uns den Tortengenuss, begleitet von Tee oder Kaffee à discrétion.

Anmeldung erforderlich CHF 17.–

RESTAURANT SCHÜTZENHAUS

SCHÜTZENMATTSTRASSE 56

RESTAURANT@SCHUETZENHAUS-BASEL.CH

061 272 67 60

17.09.2020–27.09.20

REGIONALE WILDSPEZIALITÄTEN VOM STACHEL BLAUEN

Vom 17.–27. September 2020 wird es bei uns in der Brasserie Steiger wild. Unser Küchenchef Timo Roniger kreiert für die Genusswoche Basel auserlesene Gerichte rund um die regionalen Wildspezialitäten von Andreas Meury vom Stachel Blauen. Lassen Sie sich von den Wildköstlichkeiten in allen Variationen verzaubern und treffen Sie Andreas Meury am 24. September sogar persönlich bei uns in der Brasserie Steiger. CHF 10.– bis 45.–

RESTAURANT BRASSERIE STEIGER,

MÜNZGASSE 12

RECEPTION@HOTEL-BASEL.CH

061 264 68 00

WWW.HOTEL-BASEL.CH/DE/EVENTS/

EVENTS-IN-DER-STADT/GENUSSWOCH

MULTICHANNEL-CONTENT/17/

17.09.2020–25.09.20

ESSLOKAL

Während der Genusswoche wird das LOKAL zum Esslokal! 4 Abende, 4 verschiedene Köche, 10 Gäste pro Abend. Es kochen: Do 17. September Bela Scherer (aus der Vegipfanne), Sa 19. September: Kasumi Harada (aus dem japanischen Suppentopf), Do 24. September: Fabio Salerno und Elias Buess (aus der Raviolimanufaktur), Fr 25. September: Matteo Leoni (aus dem Fermentationslabor). Reserviere jetzt einen der limitierten Tische! Beginn: jeweils 20h.

Preis: CHF 50.– (Vorspeise, Hauptgang und Dessert inkl. Getränke)

Anmeldung: info@lokalfeldberg.ch

Bitte gewünschtes Datum, Anzahl Personen und Anzahl Vegetarisch angeben.

Bestätigung folgt per Mail.

LOKAL, ERASMUSPLATZ 15

INFO@LOKALFELDBERG.CH

076 541 60 36

17.09.2020–23.09.20

HERBSTLICHER GENUSSBRUNCH

Während der Genusswoche erwartet die Gäste täglich ein herbstlicher Genussbrunch. Lassen Sie sich zudem von selbstgemachten Köstlichkeiten à la française wie «Charlotte», einem traditionellen Dessert aus Frankreich, oder den besten Sablés Bretons der Stadt Basel verführen. Auch verschiedene hausgemachte Quiches warten auf Sie oder ein Frühstück, das einen guten Start in den neuen Tag garantiert. Anmeldung erforderlich

Genussbrunch: CHF 31.–

(inkl. heisses Getränk)

CAFÉ 13, TOTENTANZ 13

INFO@CAFÉ13.CH

061 681 45 34

17.09.2020–27.09.20

PICKNICKEN AM RHEIN MIT EINEM PICKNICKKORB VOM RESTAURANT GOLDENEN STERNEN

Das Restaurant zum Goldenen Sternen stellt Ihnen auf Vorbestellung einen Picknickkorb mit allerhand Leckereien zusammen: 5 dl Wein, Aufschnitt, Früchte, Käse, Baguette und herrliches, hausgemachtes Pesto. Auch eine Picknickdecke ist mit dabei. Damit können Sie sich dann Ihren Lieblingsort am Rhein selber aussuchen und müssen trotzdem nicht auf die gute Küche vom Goldenen Sternen verzichten.

Anmeldung erforderlich

Korb für 2 Personen CHF 70.–

(plus Depot)

RESTAURANT ZUM GOLDENEN STERNEN

ST. ALBAN-RHEINWEG 70

INFO@STERNEN-BASEL.CH

061 272 16 66

17.09.2020–27.09.20

THE COCKTAIL EXPERIENCE IN DER BAR LES TROIS ROIS

Bei «The Cocktail Experience» in der Bar Les Trois Rois erleben Sie in einer ganz neuen Art und Weise wie Cocktails mit kulinarischen Leckerbissen kombiniert werden können. «The Cocktail Experience» ist weder als Schulung noch als geführtes Tasting zu verstehen – schon eher müsste man es als Afternoon Tea am Abend bezeichnen. Denn im Mittelpunkt steht eine ganze Fülle kleiner Köstlichkeiten aus der Les Trois Rois Küche, kombiniert mit exzellenten Drinks. Anmeldung erforderlich CHF 99.–

BAR LES TROIS ROIS, BLUMENRAIN 8

BAR@LESTROISROIS.COM

061 260 51 35

17.09.2020–27.09.20

MACHT GUTER GESCHMACK EINSAM?

Macht guter Geschmack wirklich einsam? Wir raufen uns in der «Stadtbrennerei» zur Degustation zusammen und philosophieren gemeinsam über Aromen und Geschmack. Vorkenntnisse sind nicht notwendig. Gemeinsam einsam! CHF 10.– Unkostenbeitrag, oder nach Gefühl.

STADTBRENNEREI

CLARASTRASSE 11

24.09.20

WILDESSEN UND NATURWEINE IN UNGEZWUNGENER ATMOSPHERE

In der Taverne Johann bieten wir während der Genusswoche ein abwechslungsreiches Wine&Dine an. Die Gäste erwartet ein 4-Gänge-Menü, serviert mit nachhaltig produzierten Weinen, so genannten «Vins vivants». Das Wildtier, das wir dafür in der Taverne nose-to-tail verarbeiten, stammt von uns bekannten Jägern und aus der Region.

Anmeldung erforderlich

ca. CHF 135.–

TAVERNE JOHANN, ST. JOHANNSRING 34

CHRISHARTMANN88@GMAIL.COM

17.09.2020–26.09.20

DIE EINZIGARTIGE UELI-BIER-LÄÄBERLI

Die legendäre Bier-Lääberli vom Rind mit Röschti, derzue als Dessert Ueli-Bieramisu. Die früsche Lääberli sin vo dr Metzgerei Schnegg in Court im Jura. Anmeldung erforderlich CHF 28.50

REST. LINDE, RHEINGASSE 43

LINDE.BASEL@BALCAB.CH

061 683 34 00

17.09.2020–27.09.20

GENUSSWOCH E IM BESENSTIEL

Während der Genusswoche verwöhnen wir Sie im Besenstiel mit einem 3-Gänge-Menü, täglich neu von unserem Küchenchef aus regionalen und frischen Produkten der Saison zusammengestellt. Mo und So bleibt der Besenstiel jeweils geschlossen.

Anmeldung erforderlich CHF 70.– bis 80.– pro Person

RESTAURANT BESENSTIEL

KLOSTERBERG 2

INFO@BESENSTIEL.CH

061 273 97 00

17.09.2020–26.09.20

TAPAS DER KULTUREN – REGIONAL UND INTERNATIONAL IM VERGLEICH

Bei unserem Angebot erhalten Sie einen besonderen Einblick in die Vielfalt der so genannten Tapas. Regionale Tapas wie auch internationale Tapas aus Ländern wie Spanien und Peru werden hier in einer Tapas-Variation vereint. Bei schönem Wetter kann das Angebot draussen mit Blick auf das Basler Münster oder im Innenhof genossen werden, bei regnerischem Wetter können in den geschichtsträchtigen Räumen Fotos mit Details von Objekten des Museums der Kulturen bestaunt werden. Das Angebot ist während der Genusswoche jeweils von Do bis Sa (18–22h) erhältlich.

Anmeldung erforderlich

CHF 45.–

MUSEUMSBISTRO ROLLERHOF,

MÜNSTERPLATZ 20

MUSEUMSBISTRO@MKB.CH

061 261 74 44

17.09.2020–26.09.20

REGIONAL-SPEZIAL

Während der Genusswoche werden im VinOptimum regionale Gerichte von ebenfalls regionalen Weinen begleitet. Den Höhepunkt während der Genusswoche bildet die Soirée Vigneron (Sa 26. September 2020, um 19h). Serviert wird ein 5-Gänge-Menü, kombiniert mit regionalen Weinen, Mineralwasser und Kaffee. Für die Soirée Vigneron ist eine Anmeldung erforderlich. Regionale Gerichte: CHF 18.– bis 35.–; Soirée Vigneron: CHF 105.–

VINOPTIMUM, BLUMENRAIN 24

INFO@VIN-OPTIMUM.CH

061 631 60 60

17.09.2020–25.09.20

RHYSCHÄNZLI – LOKAL GENIESSEN

Im Rhyschänzli können Sie vom 17.–25. September (jeweils von 18–22h) ein saisonales sowie regionales 3-Gänge-Menü inklusive Mineralwasser, Kaffee und Welcome Apéro geniessen. Anmeldung erforderlich CHF 79.–

RHYSCHÄNZLI, LICHTSTRASSE 9

INFO@RHYSCHÄNZLI.CH

061 272 23 23

17.09.20–27.09.20

REGIONALES ENTRECÔTE IM VOLKSHAUS BASEL GENIESSEN

Geniessen Sie im Rahmen der Genusswoche Basel einen unvergesslichen Abend in unserer Brasserie. Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit Entrecôte im Ganzen und von regionaler Herkunft ab unserem Tranchier-Wagen für CHF 45.– pro Person. Dazu servieren wir Ihnen ein Glas Champagner von Moët & Chandon. Das Angebot ist täglich von 18–21.30 h erhältlich.

CHF 45.–
VOLKSHAUS BASEL, REBGASSE 12–14
BRASSERIE@VOLKSHAUS-BASEL.CH
061 690 93 10

17.09.20–27.09.20

FRISCHER FISCH AM RHY

Geniessen Sie während der Genusswoche in der Brasserie Café Spitz ein Fisch-Tasting 4-Gänge-Menü mit: Bouillabaisse Brasserie Spitz, Schweizer Lachs Basler Art, Zanderückenfilet, Basler Lækkerli Parfait.

CHF 60.–
BRASSERIE CAFÉ SPITZ, RHEINGASSE 2
MERIAN@SORELLHOTELS.COM
061 685 11 00
WWW.SORELLHOTELS.COM/DE/MERIAN/
SPEIS-TRANK

17.09.20–27.09.20

GENUSSWEGGLI

Auch in diesem Jahr ist während der gesamten Genusswoche (jeweils Mo–So) in allen Sutter Begg-Filialen das Genussweggli erhältlich.

CHF 2.–
ALLE FILIALEN SUTTER BEGG

17.09.20–27.09.20

REGIONALE ZUTATEN, LOKAL ZUBEREITET – IM UFER7 ZU GENIESSEN

Regionale Zutaten von ausgewählten Partnern aus Landwirtschaft und Produktion werden zu genussvollen Gerichten täglich von 11–21.30 h frisch zubereitet und mit viel Freude im Ufer7 serviert. Wir freuen uns über Ihre Reservation und Sie bei uns begüssen zu dürfen.

RESTAURANT UFER7, UNTERE RHEINGASSE 9
INFO@UFER7.CH
061 551 00 77
WWW.UFER7.CH

17.09.20–27.09.20

DEGUSTATION: FRISCH GEBACKENE BASLER LÄCKERLI

Lækkerli Duft liegt in der Luft! Geniessen Sie frisch gebackene Basler Lækkerli, ofenwarm und noch intensiver im Geschmack. Kommen Sie vorbei und degustieren Sie die verschiedenen Lækkerli-Variationen und saisonalen Köstlichkeiten vom Lækkerli Huus.

LÄCKERLI HUUS, GERBERGASSE 57

17.09.20–26.09.20

HERBSTMESSE IN DER BRAU!

Ein Hauch Herbstmesse in der Brauerei. Geniessen Sie eine Bratwurst mit Rösti und anschließend eine süsse Herbstmesse Trilogie der Konfiserie Herzog-Jonasch.

CHF 39.–
RESTAURANT BRAUEREI BASEL
GRENZACHERSTRASSE 60
INFO@BRAUEREI-BASEL.CH

17.09.20–26.09.20

S'SILO MENÜ

Wir servieren jeweils am Abend ein 4- oder 5-Gänge-Menü mit oder ohne Getränkebegleitung. Das Menü wird von unseren jungen Talenten zusammengestellt und beinhaltet ausschliesslich saisonale und lokale Produkte von uns bekannten Lieferanten. Zudem beinhaltet jedes Gericht eine Zutat, welche früher im Silo gelagert wurde. Passend dazu werden ausschliesslich lokale Getränke serviert. Das genaue Menü wird noch bekannt gegeben.

Anmeldung erforderlich
CHF 95.– bis CHF 115.–
SILO SOULFOOD., SIGNALSTRASSE 37
SOULFOOD@SILOBASEL.COM
061 555 06 00

17.09.20–26.09.20

SPITZENGASTRONOMIE FÜR JUGENDLICHE ZWISCHEN 18–25 JAHREN

Jeweils von Di bis Sa können Jugendliche zwischen 18 und 25 Jahren während der Genusswoche mittags ein 3-Gänge-Menü mit 2dl Wein oder alternativ einer 2dl alkoholfreien, hausgemachten Saftbegleitung im Restaurant Stucki geniessen.

Anmeldung erforderlich
CHF 60.–
RESTAURANT STUCKI
BRÜDERHOLZALLEE 42
INFO@STUCKIBASEL.CH
061 361 82 22

17.09.20–27.09.20

GENUSSMENÜ MIT BLICK AUF DEN RHEIN

Geniessen Sie ein saisonales Menü aus regionalen Produkten mit spektakulärer Aussicht auf den Rhein. Unser Küchenchef Pierre Wary begeistert mit marktfrischer Vielfalt und seiner Kreativität. Lassen Sie sich in unserem Restaurant mit einem 3-Gänge-Menü verwöhnen und geniessen Sie die Aussicht. Das Genussmenü gibt es von Mo–So von 18–22 h und Sa und So zusätzlich von 12–14 h.

CHF 78.–
RESTAURANT KRAFFT BASEL
RHEINGASSE 12
INFO@KRAFFTBASEL.CH
061 690 91 30

17.09.20–26.09.20

GLOBAL INSPIRIERT, LOKAL PRODUZIERT

Bei Matt & Elly wird ausschliesslich mit Gemüse, Fleisch und Fisch aus regionaler und nachhaltiger Produktion gearbeitet. Mische auch Du dich unter die (Craft Bier und Essens-) Liebenden in der «Matt & Elly Brewery & Kitchen» im aufstrebenden Erlentatt Quartier in Kleinbasel (täglich von 18.30–21 h). Anmeldung erforderlich ab CHF 21.–

MATT & ELLY BREWERY & KITCHEN
ERLENTATTSTRASSE 93
INFO@MATT-ELLY.COM
061 692 70 70

17.09.20–26.09.20

FASS MENU: TOTAL REGIONAL, RADIKAL SAISONAL

Wir kochen für Sie im goldenen Fass total regional und radikal saisonal. Wir arbeiten nur mit naturnahen und nachhaltigen Produkten aus der Umgebung, welche wir direkt beim Produzenten beziehen. Dazu bieten wir Schweizer Weine und Spirituosen an. Das Angebot ist während der Genusswoche jeweils von Di–Sa (18.30–22.30 h) erhältlich.

Anmeldung erforderlich
3-Gänge Fass Menü CHF 60.–
4-Gänge Fass Menü CHF 75.–
ZUM GOLDENEN FASS
HAMMERSTRASSE 108
INFO@GOLDENES-FASS.CH
061 693 34 00
WWW.GOLDENES-FASS.CH

17.09.20–27.09.20

REGIONALES AUS DER KÜCHE DES TEUFELHOFES

Die Küchenchefs Michael Baader und Aschi Zahnd verwöhnen Sie im Gourmetrestaurant Bel Etage und im Restaurant Atelier des Teufelhofs mit täglich frischen «Genusswochen»-Gerichten. Die Zutaten stammen von unseren langjährigen Partnern aus der Region und werden mit viel Liebe zum Handwerk in der Küche des Teufelhofs verarbeitet. Reservieren Sie frühzeitig – wir freuen uns, Sie bald im Teufelhof begüssen zu dürfen.

Anmeldung erforderlich
DER TEUFELHOF BASEL
LEONHARDSGRABEN 47
INFO@TEUFELHOF.COM
061 261 10 10
WWW.TEUFELHOF.COM

20.09.20–25.09.20

BIO GEMÜSE UND HAUSEIGENE STADTBIENEN

Als erstes Bistro in Basel mit der Bio-Knospe von Bio Suisse zertifiziert, verarbeiten wir während der Genusswoche ausschliesslich Sommergemüse vom biozertifizierten Spittelhof in Biel-Benken, ebenfalls ein Betrieb des Bürgerspitals Basel. Kräuter und Blüten werden im Garten gezogen und in der Küche verwendet. Das hauseigene Bienenvolk auf dem Bistrodach sorgt für deren Bestäubung und liefert Stadthonig. Übrigens: Im Bio Bistro gibt es den Sonntagsbraten bereits am Mittwoch! Ein Besuch bei den Bienen auf dem Bio Bistro Dach ist auf Anmeldung möglich.

CHF 19.– Vegimenu/CHF 22.– Fleischmenu
BIO BISTRO, DORNACHERSTRASSE 192
BIOBISTRO@BUESPI.CH
061 335 99 97

17.09.20–26.09.20

BEER & DINE

Das 3-Gänge-Degustationsmenü inklusive Kitchen Brew Biere erhalten Sie von Di bis Sa, jeweils abends.

Anmeldung erforderlich
LES GAREÇONS BASEL –
BADISCHER BAHNHOF,
SCHWARZWALDALLEE 200
INFO@LESGARECONS.CH
061 681 84 88

17.09.20–27.09.20

UNION DINER: BURGER ALS MENU

Im Union Diner Meret Oppenheimer, im Union Diner Stänzlerstrasse und im Restaurant Union kann während der gesamten Genusswoche jeweils am Mittag und am Abend ein Veganer oder Beef Spezial Burger genossen werden.

Nur Burger: CHF 18.–
als Menü: CHF 25.–
UNION DINER MOH,
MERET OPPENHEIM-STRASSE 1
UNION DINER STG, STÄNZLERGASSE 3
RESTAURANT UNION, KLYBECKSTRASSE 95

17.09.20–27.09.20

FLAMMENKUCHEN MIT BASLER MARKTKÄSE UND REGIO BIRNEN

Geniessen Sie im wunderschönen Hof des Kunstmuseums Basel oder im Bistro unseren Regio Flammenkuchen mit Basler Marktkäse und Baselbieter Birnen.

CHF 19.50
BISTRO KUNSTMUSEUM BASEL
ST. ALBAN-GRABEN 16
BISTRO@KUNSTMUSEUMBASEL.CH

21.09.20–26.09.20

FONDUE MIT AUSSICHT, DER HERBST KANN KOMMEN!

Fondue mit Aussicht. Der Herbst kann kommen! Geniessen Sie unsere Käsefondue-Hausmischung der Käserie Wirth oder ein Ueli Bier Käsefondue direkt über dem Rhein.

CHF 29.–
LE RHIN BLEU, ST. ALBAN-RHEINWEG 195
INFO@LERHINBLEU.CH

17.09.20–27.09.20

BÄCKER, BAUER, METZGER UND GLACE-MANUFAKTUR AUS DER REGION

Bäcker, Bauer, Metzger und Glace-Manufaktur aus der Region. Regio Rindertartar mit Basler Klosterbrot von der Bäckerei Jetzer und anschliessend Baselbieter Zwetschgen Crumble mit Doppelrahmglace von Dream of Ice.

CHF 38.–
RESTAURANT SAFRAN ZUNFT BASEL
GERBERGASSE 11
INFO@SAFRAN-ZUNFT.CH

17.09.20–26.09.20

REGIONAL, SAISONAL, WEIHERHOF

Wir bieten Ihnen während 10 Tagen originale, feine Basler Spezialitäten auf unserer Speisekarte an. Moderne Gerichte sowie Rezepte aus Grossmutterns Küche werden Sie begeistern. Begleitet werden diese durch edle Tröpfchen aus der Region.

Anmeldung erforderlich
ca. CHF 30.–
WEIHERHOF, NEUWEILERSTRASSE 107
WEIHERHOF.BS@BLUEWIN.CH
061 301 26 28
WWW.WEIHERHOF.CH

17.09.20–27.09.20

KULINARISCHE ERLEBNISSE – LOKAL UND SAISONAL

Der Rhystärn verwandelt sich in ein modernes Erlebnischaufenster, in dem die lokalen Manufakturen und Produzenten ihre Produkte präsentieren.

Wir halten Do–Sa ab 17 h stündlich an der Schifflande – Tickets für CHF 9.– sind an Bord oder online erhältlich und gelten für den ganzen Abend. Bleib also so lange du willst ...

INFO@BPG.CH
WWW.BPG.CH
061 639 95 00



EVENTS

Erleben Sie spezielle Anlässe, die es nur während der Genusswoche gibt. Reservieren Sie schnell, denn für viele dieser Events sind nur begrenzte Plätze verfügbar.

14.09.20 > 17–18 h
15.09.20 > 17–18 h

MANUFATURFÜHRUNG BEI JAKOB'S BASLER LECKERLY

Tauchen Sie in die spannende Welt der ältesten Biskuit-Manufaktur der Schweiz ein. Sie erhalten einen Einblick in die Geschichte des Basler Läcklerlis und insbesondere in die über 260-jährige Unternehmensgeschichte von Jakob's Basler Leckerly. Die Führung durch die aktuellen Inhaber Charlotte und Andreas Kuster dauert ca. 50 Minuten und beinhaltet einen geschichtlichen Überblick über die Entwicklung des Basler Läcklerlis, eine Tour durch die Manufaktur und eine Degustation von Läcklerli-Rezepturen aus drei Jahrhunderten. Die Führung auf Deutsch, Englisch oder Französisch ist geeignet für Erwachsene und Kinder ab ca. 10 Jahren. Anmeldung erforderlich CHF 25.–

JAKOB'S BASLER LECKERLY
ST. JOHANNIS-VORSTADT 47
INFO@BASLERLECKERLY.CH
061 322 08 18
WWW.BASLERLECKERLY.CH

17.09.20 > 18.30–20.30 h
24.09.20 > 18.30–20.30 h

NGINIOUS MASTER CLASS MIT BRAND AMBASSADOR GÜNTHER STROBL

Gin ist köstlich, Gin ist vielseitig und das Thema Gin macht Spass! Sie wollten schon immer wissen, wie Gin hergestellt wird, was geschichtlich dahinter steckt und warum über keine andere Spirituose ein solch grosser Hype gemacht wird? Dann erleben Sie an der Genusswoche Basel die Vielfalt der klassischen Wacholderspirituose! Günther Strobl, Brand Ambassador der Marke Nginious und Barkeeper des Jahres 2019, wird Sie durch den Abend begleiten und für den einen oder anderen Aha-Effekt sorgen. Anmeldung erforderlich CHF 79.–

BAR LES TROIS ROIS
BLUMENRAIN 8
BAR@LESTROISROIS.COM
061 260 51 35

17.09.20 > 18–21 h
18.09.20 > 18–21 h

TAUSIGEFALLEN LECKER

Am 17. & 18. September spannt das Café spurlos mit dem Zero Waste-Koch Max von Maurice et Michel zusammen. Unter der Anleitung des erfahrenen Gastronomen verarbeiten wir Gemüse, das für das Supermarkt-Regal zu klein, zu dick oder zu krumm ist, zu leckerem Eingemachtem. Dabei zeigt Max auf, wie möglichst das ganze Gemüse verwendet werden kann. Der krönende Abschluss: Wir verkaufen, was wir produziert haben am Genusmarkt in der Markthalle und spenden den Gewinn an ein Ernährungsprojekt. Lust dabei zu sein? Dann leg dein Rüstmesser und dein Schneidbrett bereit und melde dich an.

Anmeldung erforderlich
CAFÉ SPURLOS, MÜNCHENSTEINSTR. 274A
076 803 50 53
WWW.AUSGEFALLENLECKER.EVENTBRITE.COM

17.09.20 > 17–20 h

DEGUSTATION: DAS TRAUPAAR SCHOKOLADE UND WEIN

Im Café Brändli erwartet Sie am 17. September eine Degustation des genussvollen Duos Schokolade und Wein. Feinste Brändli Schokolade trifft dabei auf erlesene Weine von «Musik & Wein». kostenlos

CAFÉ BRÄNDLI, GERBERGASSE 59
KEINE ANMELDUNG NOTIG.

■ Essen und Trinken

■ Märkte / Ausstellungen / Veranstaltungen

■ Vor Ort entdecken / Touren / Besichtigungen

■ Selbermachen / Workshops

17.09.20 > 19–20 h
19.09.20 > 11–12 h
24.09.20 > 19–20 h

ERNÄHRUNGSFORUM. TALKS ÜBER DIE ZUKUNFT DER ERNÄHRUNG IN BASEL

Anlässlich der Genusswoche wollen wir über die Zukunft der Ernährung in Basel diskutieren. Wir organisieren offene Paneldiskussionen mit Persönlichkeiten aus der Basler Ernährungsbranche. Details zum Programm der Veranstaltungen sind online abrufbar.

SALON, MARKTHALLE BASEL
VIADUKSTRASSE 10

17.09.20 > 17.30 h

«KEINE BIER-HEFE KOMMT SELTEN ALLEIN»

Ein sinnlicher Hefe-Crashkurs mit kulinarischer Begleitung. Bei einem Bier-Tasting in den historischen Mauern der Brauerei Fischerstube lernen Sie die unbekannteste und geheimnisvollste «Arbeiterin» in der Brauerei kennen und wie sich der Genuss des Bieres am besten erschliesst. Gegen einen Aufpreis von CHF 25.– erhalten Sie frische Hähpli, wie saisonale Crostini, Mini Käseschnitten, frittierte Pouletstreifen, Egli im Ueli-Biersteig, hausgemachtes Essig-gemüse und Kartoffel-Käseballen mit saisonalem Chutney.

Die Veranstaltung wird – insofern genügend Anmeldungen vorhanden sind – auch am 22. und 23. September durchgeführt. Durch die Veranstaltung führt Matthias Stück, Biersommelier. CHF 44.– ohne Hähpchen, CHF 69.– mit Hähpchen
BRAUEREI FISCHERSTUBE, RHEINGASSE 45
INFO@UELIBIER.CH

17.09.20 > 18–19.30 h

HIER WIRD WEIN IN BASEL GEMACHT

Die Stadt Basel zählt wohl nicht zu den Orten, an die man als Weinliebhaber als erstes denkt. Doch es gibt ihn, den Wein aus Basel-Stadt. Und Valentin Schiess produziert ihn. Im Rahmen der Genusswoche öffnet er die Tore seiner Weinkelerei an der Solothurnerstrasse und gibt sein Wein-Wissen an Interessierte weiter. CHF 25.–

VINIGMA, SOLOTHURNERSTRASSE 15
VIVA@VINIGMA.CH

18.09.20 > 18.30–20.30 h
25.09.20 > 18.30–20.30 h

BAR LES TOIS ROIS MIXING CLASS

Basil Smash, Moscow Mule oder Tommy's Margarita stehen nicht nur bei der jüngeren Generation hoch im Kurs. In der Bar Mixing Class erhalten Sie einen Einblick in den Shaker. Adriano Volpe, Headbartender in der Bar Les Trois Rois zeigt Ihnen, wie Cocktailklassiker und moderne Drinks richtig geschüttelt und gerührt werden, welche Zutaten in einer Hausbar nicht fehlen dürfen und welche Utensilien Sie für die wichtigsten Cocktails benötigen. Anmeldung erforderlich CHF 99.–

BAR LES TROIS ROIS, BLUMENRAIN 8
BAR@LESTROISROIS.COM
061 260 51 35

18.09.20 22 h–19.09.20 01 h

NACHT DER OFFENEN BACKSTUBE

Was tut der Bäcker, wenn alle schlafen? Wie geht's dem Teig mitten in der Nacht? Sieht man Mehlstaub eigentlich im Dunkeln? Die Nacht ist die heisse Phase einer traditionellen Bäckerei: Die Teige für die nächsten Tage werden angesetzt. Mehlsäcke werden geschleppt. Die Luft ist warm und süss. Zöpfe werden schneller geflochten, als du «Butterzopf mit Honig» sagen kannst. Wir laden dich ein, ab 22h bei uns vorbeizukommen. Wir verwandeln unsere Bäckerei in eine kleine Cocktailbar und servieren dir heisse Wurst- und Vegiweggen aus unserem Ofen. Wir führen dich durch die Backstube und zeigen dir, worauf wir stolz sind: Unser Backhandwerk.

BÄCKEREI KULT
RIEHENTORSTRASSE 18

18./19.09.20

LOKALER GENUSS AM GEMSBERG

Erleben Sie einen Abend voller Genuss bei uns im Restaurant Löwenzorn! Laubfröschli in Tomaten geschmort, 2 dl Ueli «Robur» Dunkel. Heubratem mit Linsen, 1 dl Quantum (Pinot noir & Gamaret). Vermicelles mit Baselbieter Kirsch parfümiert auf Lägerli mit Sauerkirschen, Kaffee CHF 67.–

RESTAURANT LÖWENZORN, GEMSBERG 2

18.09.20 > 7–8 h
26.09.20 > 4–5 h

BLICK IN DIE BACKSTUBE

Während der Genusswoche Basel bietet sich Ihnen die Gelegenheit, hinter die Kulissen der Sutter Begg Bäckerei-Konditorei in Münchenstein zu blicken. Führungsdaten: 18.09 (7–8 h) & 26.09. (4–5 h) Besammlungsort: Vor dem Aufzug unter dem grossen Sutterlogo (gekennzeichnete Besucherparkplätze sind vorhanden). Anmeldung erforderlich

SUTTER BEGG BÄCKEREI-KONDITOREI
FRANKFURT-STRASSE 78, 4142 MÜNCHENSTEIN
INFO@SUTTERBEGG.CH
(RUNDGÄNGE À JE 15 PERSONEN,
S' HET SOLANG S' HET)

18.09.20 > 19–23 h
25.09.20 > 19–23 h

MANGER SANS FRONTIÈRES – AUSLÄNDISCHE SPEZIALITÄTEN MIT REGIONALEN ZUTATEN

Unser Konzept heisst «Manger sans frontières». Wir präsentieren mediterrane und orientalische Spezialitäten rund ums Mittelmeer, jedoch mit so vielen regionalen Produkten wie nur irgend möglich. Aus Kartoffeln, die im Boden des Birsmatthofs gewachsen sind, können beispielsweise wunderbare spanische Tortillas hergestellt werden. Kommen Sie an der Genusswoche bei uns vorbei und entdecken Sie neue Geschmäcker mit bekannten Zutaten.

18.09.20
QUBA QUARTIERZENTRUM BACHLETTEN
BACHLETTENSTRASSE 12
25.09.20
RESTAURANT DU COEUR
SOLOTHURNERSTRASSE 8
RESTAURANT@SOUPANDCHILL.COM
061 271 10 14

19.09.20 > 08–12 h

DEGUSTATION FRISCH VOM HOF

Frischer geht's nicht! Der Hofladen in Bettingen produziert knuspriges Brot aus eigenem Getreide, Obst wächst an ihren eigenen Bäumen, und Eier stammen von ihren eigenen Hühnern, die täglich freien Auslauf geniessen können. Am 19. September können Interessierte frisch zubereitetes Brot sowie Natur Beef, das von ihren Kälbern aus natürlicher Haltung stammt, degustieren. Die Bäuerin und der Bauer des Hofes sind während der Verköstigung vor Ort und beantworten alle Ihre offenen Fragen. Gratisdegustation

FRISCH VOM HOF
BROHEGASSE 9, 4126 BETTINGEN

19.09.20 > 10 h

CAPUNS

Wir veranstalten einen Workshop zum «Capuns», einem traditionellen Gericht aus dem Kanton Graubünden. Dabei werden wir Capuns nach Rezept herstellen, von der Füllung und Wickelung der Mangoldblätter bis hin zur Vollendung des Gerichts. Anschliessend können die Kreationen degustiert werden. Anmeldung erforderlich CHF 30.–

ZUM TELL, SPALENVORSTADT 38
INFO@ZUMTELLBASEL.CH
061 262 02 80

19.09.20 > 12–17 h

DEGUSTATION: REGIONALE WINZER STELLEN IHRE WEINE VOR

Sechs regionale Winzer (BS, BL, AG) zeigen ihre aktuellen Weine in einer Kleinstausgabe der Schweizer Weintage. Der direkte Verkauf von Winzer zum Konsumenten steht dabei im Vordergrund. Die aktuellen Weinjahrgänge können am Sa., 19.09.2020, im Rahmen des Genussfestivals in der Markthalle von 12–17 h Uhr in einem angenehmen und anregenden Rahmen verkostet werden. Die Selektion der Winzer erfolgt durch die Organisatoren der Schweizer Weintage.

Glasdepot CHF 5.–
MARKTHALLE BASEL, STEINENTORBERG 20
PROST@SCHWEIZERWEINTAGE.CH
078 646 53 10
WWW.SCHWEIZERWEINTAGE.CH



19.09.20 > 17.30–22 h

TAPAS IN ALLER MUNDE – EIN KURS ZUM GENIESSEN

Der Spätsommer in seiner üppigen Pracht bietet uns eine wunderbare Grundlage für alle Arten von Tapas. Viele Geschichten ranken sich um deren Entstehung. Eines jedoch ist klar: Es macht Spass, die leckeren Kleinigkeiten herzustellen. Tipps zu nachhaltigem und gesundem Essen werden gleich mitgeliefert. Verbringen Sie einen Abend mit Tapas-Häppchen, die für Genuss und Lebensfreude stehen.

Anmeldung erforderlich
Fr. 95.–

EBENRAIN – ZENTRUM FÜR
LANDWIRTSCHAFT, NATUR UND ERNÄHRUNG
EBENRAINWEG 27, 4450 SISSACH
EBENRAIN@BL.CH
(BESCHRÄNKUNG DER ANZAHL
TEILNEHMERINNEN AUF 12–15 PERSONEN)
061 552 21 21

19.09.20 > 18.30–23:45 h

DINNER ZUM WILDE MAA

Ein 4-Gänge-Dinner aus lokalen Zutaten von Chef Schürmann frisch zubereitet und ohne Schnickschnack auf den Punkt gebracht.

Anmeldung erforderlich
CHF 85.–

RESTAURANT ZUM WILDE MAA
OETLINGERSTRASSE 165
WWW.ZUMWILDEMAA.CH

19.09.20

BIER GENUSS BASEL

In der Markthalle Basel werden am Samstag, 19. September, im Rahmen der Genusswoche Basel lokale Brauereien ihre Bierkreationen ausschenken. Es werden etablierte Brauereien sowie Newcomer und Underdogs am Festival anwesend sein. Ob IPA, Pale Ale, Berliner Weisse, Weizen oder ein klassisches Lager – für jeden Geschmack wird etwas dabei sein. Craftbier soll zelebriert und so die Basler Bierszene vorgestellt werden. In der Luft soll der aromatische Duft von gehopftem Gersensaft hängen – zum Wohl!

MARKTHALLE BASEL, STEINENTORBERG 20

20.09.20 > 10–17 h

HERBSTGARTENZEIT – DER PFLANZENMARKT IM HERBST

Herbst ist Pflanzzeit! HerbstGartenZeit ist der Pflanzenmarkt mit seltenen ProSpecieRara-Sorten. Entdecken Sie ein breites Angebot an Wintergemüse-Setzlingen, Blumenzwiebeln, Obstbäumen, Beeresträuchern, Blütenstauden, Kräutern, Saatgut und vieles mehr – das meiste in Bio-Qualität.

Der Zutritt zum Markt ist frei.

MERIAN GÄRTEN, LEHMHAUS
VORDER BÜGLINGEN 5
WWW.HERBSTGARTENZEIT.CH

20.09.20 > 15–19 h

EINFÜHRUNG IN DIE WELT DES KÄSENS PLUS RACLETTE

Woher kommt dein Käse? Erlebe eine Einführung in die Welt des Käses von A bis Z in der Region. Wir starten beim Bio-Paradieshof Allschwil und lernen seine Milchkuhe kennen. Dann fahren wir mit dem Velo oder Bus zur Dorfkäsi Allschwil, wo uns Pierre Coulin einen Einblick in die lokale Käseproduktion gibt und wir selber Mutschli-Käse herstellen. Zum Schluss geniessen wir ein Raclette im Keller der Dorfkäsi Allschwil, bei schönem Wetter vom Feuerrohr. Max. 30 Personen.

Anmeldungen können bis am 19.09.20 berücksichtigt werden. Details zum Treffpunkt werden mit der Anmeldebestätigung bekannt gegeben.

Dies ist eine gemeinsam organisierte Tour vom Breitemarkt Basel (dein Wochenmarkt im Breite-Quartier, jeden Samstag von 9–13h), dem Paradieshof Allschwil und der Dorfkäsi Allschwil (KÄZ by Regiobale).

Anmeldung erforderlich
CHF 50.–

(inkl. nicht-alkoholische Getränke)
Breitemarkt-Mitglieder: CHF 35.–

Kinder bis 10 Jahre: CHF 20.–
DORFKÄSI ALLSCHWIL
BASLERSTRASSE 12, 4123 ALLSCHWIL
INFO@BREITEMARKT.CH

21.09.20–24.09.20

09.30–12 h / 14–18.30 h BASEL IM GLAS

Erfahren Sie während der Genusswoche «Basel im Glas». Hausgemachte Basler Spezialitäten aus regionalen Zutaten werden mit Sorgfalt von den Teilnehmenden eingemacht. Konfitüre mit Früchten aus der Region, Hypokras, Würzessig, sauer und pikant Eingemachtes und Hausbrotmischung mit Basler Bier werden schön verpackt im Shop verkauft.

CHF 6.50 bis 15.– (Choose Shop)
CHOOSE SHOP, GRENZACHERSTRASSE 20

KONTAKT CATERING:
CATERING@CHOOSE-BASEL.CH
KONTAKT CATERING: 061 691 19 55
WWW.CHOOSE-BASEL.CH

22.09.20 > 16 h

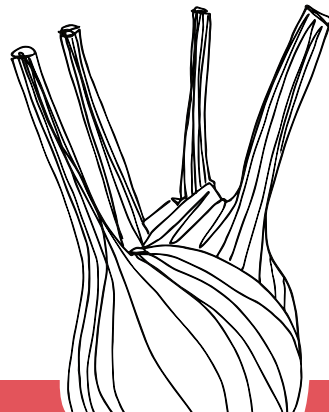
«BLACK EARTH», AUSSTELLUNG UND KOCHPERFORMANCE

Studierende der Hochschule für Gestaltung und Kunst FHNW haben im Frühlingsemester 2020 (unter den erschwerten Bedingungen der Pandemie und des «Distance Learning») vom Koch Stefan Wiesner eine Aufgabe gestellt bekommen: Sie sollten das Musikstück «Black Earth» des türkischen Balladensängers Âşık Veysel in ein Gericht transformieren und dabei das Lokale, ihren aktuellen Lebensraum einbeziehen. Die Ergebnisse der Arbeit sind in Form von Rezepten, Fotografien und Kurzfilmen dokumentiert und werden im Food Culture Lab (FCL) der HGK FHNW ausgestellt.

Anlässlich der Ausstellungseröffnung wird eine «Kochperformance» mit 4–5 Studierenden und Stefan Wiesner stattfinden. Es werden Häppchen, bzw. Finger Food des «Black Earth»-Gerichts angeboten.

Kostenlos

HOCHSCHULE FÜR GESTALTUNG
UND KUNST FHNW
OSLO-STRASSE 10



22.09.20 > 14–18 h

23.09.20 > 14–18 h

25.09.20 > 14–18 h

DEGUSTATION VON REGIONALEN PRODUKTEN

Ob ein Gläschen Wein, Süssmost in verschiedenen Varianten, Käse, Fleisch, Pasta und vieles mehr: Die Vielfalt an regionalen Produkten ist im STADTBUUR riesig. Lassen Sie sich bei einer Degustation von deren Qualität überzeugen und lernen Sie dazu die Produzenten und deren Geschichten kennen.

STADTBUUR
WETTSTEINSTRASSE 6, 4126 RIEHEN
INFO@STADTBUUR.CH
061 229 94 00

22.09.20 > 9.15–11 h

HINTER DEN KULISSEN – FÜHRUNG DURCH DIE CONFISERIE BRÄNDLI

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! Anmeldung erforderlich
CHF 25.–

CONFISERIE BRÄNDLI AG
LINDENHOFSTRASSE 8
INFO@BRAENDLI-BASEL.CH
061 271 57 10

23.09.20 > 15–17 h

KINDERWORKSHOP «BUNTER HERBST»

Marzipan-Schokoladen-Kurs. In der Confiserie Brändli wird Dein süsser Schokoladen-Marzipan-Traum wahr. Deine tolle Kreation wird schön verpackt und Du darfst sie mit nach Hause nehmen. Zwischendurch gibt es einen leckeren Snack und Getränke. Viel naschen ist ein Muss! Der Kinderworkshop ist geeignet ab 8 Jahren. Anmeldung erforderlich
CHF 25.–

CONFISERIE BRÄNDLI AG
LINDENHOFSTRASSE 8
INFO@BRAENDLI-BASEL.CH
061 271 57 10

24.09.20 > 17–20 h

KÄSEN MIT KÄZ

In der Käserei KÄZ im ehemaligen Milchhüüli in Allschwil erhalten wir einen ungefilterten Einblick ins vielfältige Käserhandwerk. Wir schauen Pierre Coulin beim Käsen über die Schulter und packen selber mit an. Den selbstgemachten Käse dürfen wir nach dem Reifeprozess mit nach Hause nehmen. Eine Veranstaltung von Slow Food Basel – Stadt und Land in Zusammenarbeit mit nach Hause nehmen. Die Teilnehmerzahl ist beschränkt. Bezahlung Bar vor Ort. Anmeldeschluss ist der 14. September.

Anmeldung erforderlich
CHF 50.– (inkl. Käsen und Raclette)
KÄSEREI KÄZ (MILCHHÜÜLI ALLSCHWIL)
BASLERSTRASSE 12, 4123 ALLSCHWIL
BASEL@SLOWFOOD.CH
076 541 60 36

24.09.20 > 18.30–22 h

SUMMER BBQ MIT FLEISCHPRODUKTEN AUS DER REGION

Geniessen Sie befreit den Ausklang des Sommers, so wie wir ihn uns alle wünschen! Wir laden Sie zu einem spätsommerlichen BBQ-Event in unseren wunderschönen Garten des Dorint An der Messe Basel ein. Mit Cocktails, Bier, Fleisch aus der Region und vielem mehr finden Sie hier alles, was das Herz begehrt. Kommen Sie einfach vorbei und geniessen Sie den Abend mit Speis, Trank und Musik!

Anmeldung erforderlich
CHF 29.– (inkl. 1 Getränk)
DORINT HOTELS & RESORTS AG
SCHÖNAUSTRASSE 10
SALES.BASEL@DORINT.COM
061 695 76 16

25.09.20 > 17–19 h

PRALINEN-WORKSHOP

Lassen Sie sich von unseren fachkundigen Chocolatiers in die atemberaubende Welt der Schokolade entführen. Kreieren Sie in unserem Workshop eine saisonale Truffesspezialität. Von der Geschichte der Schokolade bis hin zu unseren Geheimnissen in der Pralinenherstellung nehmen wir Sie auf eine Reise rund um die hohe Schweizer Schokoladenkunst mit.

Anmeldung erforderlich
CHF 75.–
CONFISERIE BRÄNDLI AG
LINDENHOFSTRASSE 8
INFO@BRAENDLI-BASEL.CH
061 271 57 10

26.09.20 > 14–17 h

VERSTECKTE OASEN MIT SYSTEMRELEVANZ

Basel soll essbar sein – so die Vision von Urban Agriculture Basel, die seit 10 Jahren 80 Lebensmittelprojekte lanciert. Mitgründerin Tilla Künzli zeigt die versteckten essbaren Oasen und Läden für unsere Gaumen und unsere Zukunft. Hier werden Alternativen geträumt und vorgelebt, denn es geht alles auch friedlich, langsam und gemeinsam. Die Stadtführung wird mit dem ÖV gemacht. Wer mit dem Fahrrad kommen mag, erfährt die Treffpunkte der Stadtführung im Vorfeld.

Anmeldung erforderlich
CHF 20.–
BASEL STADT, GENAUER STANDORT WIRD ANGEMELDETEN MITGETEILT
TILLA.KUENZLI@
URBANAGRICULTUREBASEL.CH
077 429 40 48



- Essen und Trinken
- Märkte / Ausstellungen / Veranstaltungen
- Vor Ort entdecken / Touren / Besichtigungen
- Selbermachen / Workshops