

Turmpost #7, August 2021

Genussvoll durch den Herbst



SiebeDupf

• • • • • • •

Weine

Die Herbst-Ausgabe der Lieschtler Turmpost stellt «Genuss» ins Zentrum und lädt Sie ein zu einem Gespräch mit dem Geschäftsleiter der Siebe Dupf Kellerei und entführt Sie in die faszinierende Geschichte des Genusses und der Genusswochen im Baselbiet.

Wie gewohnt verwöhnen wir Sie auch im Herbst in unserer Turmwirtschaft. Erfahren Sie mehr zu unseren Spezialsonntagen und den Highlights während den Baselbieter Genusswochen im dritten Teil dieser Turmpost.

Viel Vergnügen beim Lesen!

«In vino veritas»

Zu Besuch bei unserem Weinlieferanten «Siebe Dupf» in Liestal

Im Rahmen unserer Serie «regional verankert & beliebt» haben wir für diese Ausgabe die Siebe Dupf Kellerei in Liestal besucht. Der Traditionsbetrieb ist über die Kantonsgrenzen hinaus bekannt für ihre Weinspezialitäten. Seit Generationen pflegen die Kellerei und ihre Weinbauern die Reben in der Region nach genau definierten Richtlinien und warten mit dem handverlesenen Traubengut und der anschliessenden sorgfältigen Verarbeitung immer wieder mit hochwertigen, ja sogar ausgezeichneten, Weinen auf.

Was alles dahinter steckt, damit wir in unserer Turmwirtschaft die leckeren Tropfen geniessen dürfen, wollte Simone Wunderlin im Interview mit dem Geschäftsleiter Nicolas Neuhaus wissen.



Lieber Nicolas, erstmal herzlichen Dank für deine Zeit und das Interview im Rahmen unserer Turmpost-Serie. Inwiefern trifft das Motto «regional verankert & beliebt» auf Siebe Dupf zu?

Das Motto trifft ins Schwarze, würde ich sagen. Unsere Kellerei wurde 1874 durch den Baselbieter Johannes Schwob, damals noch als reine Weinhandlung, gegründet. In den 1950er-Jahren wurde der Betrieb um den eigenen Rebbau, die Kellerei, Abfüllerei und Brennerei ergänzt und über Generationen hinweg von Familienmitgliedern geführt.

Nach dem Tod von Paul Schwob ging der Betrieb in dessen Stiftung über. Mit der Eröffnung des Ladengeschäfts in Liestal im Jahre 1987 wurde «Siebe Dupf» schliesslich zur

Firmenbezeichnung. Schmunzelnd fügt Nicolas an: Verankert zu sein, können wir also kaum abstreiten. Die Regionalität ist ein weiteres Markenzeichen. So verarbeiten wir ausschliesslich Traubengut aus der Region, arbeiten mit über 100 Rebbauern zusammen und beliefern Gastronomie sowie Privatpersonen in der Region.

Erfreulicherweise sind wir in den letzten 10 Jahren immer mehr gewachsen, was schon vermuten lässt, dass wir uns einer gewissen Beliebtheit erfreuen dürfen.

Du sprichst eure langjährige Geschichte an. Welches sind die bedeutendsten Meilensteine, die unsere Leser kennen sollten?

Bevor ich darauf eingehe, lohnt es sich vielleicht zu wissen, wie sich der Rebbau im Baselbiet entwickelt hat. Grabungen in der Aescher Klus zufolge, wo im Jahre 1965 über 2000 Jahre alte Rebstöcke zum Vorschein kamen, zeigen dass der Rebbau bereits zur Römerzeit hier angesiedelt war. Bis Mitte des 19. Jahrhunderts galt Wein noch als Grundnahrungsmittel, was dazu führte, dass praktisch jede Gemeinde Reben pflegte und im Jahre 1860 gar 650 Hektar Rebland gezählt wurde. Leider setzten die Reblaus und der Mehltau den Reben immer mehr zu. 1970 erreichten wir dann mit lediglich noch 48 Hektar Rebland im Baselbiet den Tiefpunkt.

turmwirtschaft aussichtsturm

Gleichzeitig, und das ist nun ein erster Meilenstein für uns, gelang es mit höherem Qualitätsbewusstsein, Innovation, Ertragsbeschränkungen und neuen Techniken das Vertrauen der Kunden in heimische Weine wieder zu stärken. Heute erfreut sich das Baselbiet wieder auf über 115 Hektar feinsten Weinreben, davon zu rund 50% der Sorte Pinot Noir.

In unserer jüngeren Geschichte brachte der Beginn des dritten Jahrtausends Umbruch und Aufschwung. So wurde 2002 das denkmalgeschützte Gebäude komplett renoviert und im 2006 wechselte die Siebe Dupf Kellerei in den Besitz von zwei unabhängigen Baselbieter Unternehmer.

Weitere Meilensteine ereigneten sich 2008 mit der Übernahme der Farnsburg Weine AG sowie im Jahr 2011 mit der Eröffnung des zweiten Verkaufsladens in Basel.

Mit rund 450'000 Litern Tankvolumen und der Verarbeitung von rund 250 Tonnen Trauben pro Jahr sind wir heute die grösste Weinkellerei im Kanton.

Und zu guter Letzt zählen die zahlreichen Weinauszeichnungen sicherlich auch zu den Meilensteinen unserer Geschichte. Etwa seit 2009 dürfen wir uns praktisch jedes Jahr über diverse Auszeichnungen an renommierten nationalen und internationalen Weinwettbewerben, wie dem «Grand Prix du Vin Suisse», der «Staatsweinprämierungen BL» oder den «Decanter World Wine Awards» erfreuen.



Vielen Dank für diesen spannenden Einblick in die Geschichte des Weinbaus. Worauf legt «Siebe Dupf» denn besonderen Wert bei der Weinherstellung? Gibt es da vielleicht ein Geheimrezept?

Naja, ich denke eines der wichtigsten Erfolgsrezepte ist, dass heute der Wein im Weinberg gemacht wird und nicht im Keller. Sprich, wir setzen auf hohe Qualität des Traubenguts, verzichten in der Kellerei, wenn immer möglich, auf Zugabe von künstlichen Substanzen und lassen mit grosser Leidenschaft, Freude und Können unseres Kellermeisters Thomas Engel Weine entstehen, die durch Aromatik, Klarheit und Eleganz begeistern. Wir produzieren rund 20 verschiedene Weine und suchen unser Traubengut bei Rebbauern in der Region sorgfältig aus. So entstehen unsere Klassiker, die jeweils den Namen der Anbaugemeinde tragen, aber auch unsere Baselbieter-Weine, die Prestige- und die Cuvée d'Or-Linien sowie ausgewählte Spezialitäten oder auch die Sydebandel-Weine.

Gibt es Neuheiten, auf die du dich in diesem Jahr besonders freust?

Oh ja! Ab September kommen zwei Pinot Noir der Extraklasse in den Verkauf: Der «Siebe Dupf Reserve» und der «Galgenrüti». Der «Reserve» wurde aus handverlesenen Trauben

turmwirtschaft aussichtsturm



vom Liestaler Uetental gekeltert, 18 Monate im Holzfass und anschliessend nochmals 6 Monate in der Flasche gelagert. Ähnlich auch der «Galgenrüti» für den wir die Trauben von der Familie Graf aus Maisprach beziehen.

Die alten Reben wachsen an schönster Südlage – und vielleicht sorgt der mineralische Boden, wo früher der Galgen von Maisprach stand, für den exzellenten Geschmack (lacht). Beide Weine gibt es in limitierter Auflage mit je rund 600 Flaschen.

Und zum Schluss noch dies: Während den Baselbieter Genusswochen servieren wir in der Turmwirtschaft feine Zwetschgendessert. Welchen Wein würdest du unseren Lesern dazu empfehlen?

Da bietet sich unser «Cuvée d'Or Dessert» an. Ein frischer, nicht klebrig-süsser Dessertwein aus Riesling-Sylvaner & Kerner, der die Säure der Zwetschgen wunderbar begleitet. Oder wenn es etwas Stärkeres sein darf, passt auch einer unserer im Holz ausgereiften Marc.



Nicolas Neuhaus mit Kellermeister Thomas Engel

Vielen Dank für das Gespräch, den Einblick in euren Betrieb und die Geschichte des Weinbaus. Wir freuen uns auf weiterhin gute Zusammenarbeit und genussvolle Momente für die Weinliebhaber unter unseren Gästen.

*Interview, Text & Bildmaterial: Simone Wunderlin / Nicolas Neuhaus, Siebe Dupf
Redaktion: Simone Wunderlin*

Baselbieter Genusswochen 2021

Feine Zwetschgendesserts in unserer Turmwirtschaft

Sind Sie ein Genussmensch? Das hoffe ich doch! Aber die Frage ist nicht so banal, wie sie klingt. Tatsache ist nämlich, dass der Genuss, die Freude am Schmackhaften, nicht jedem gegeben ist, und dass er auch nicht überall gleichermassen gelebt wird. Eine Untersuchung führte vor Jahren zum Ergebnis, dass z. B. in Nord- und Ostdeutschland die Freude an gutem Kochen, Essen und Trinken weitaus weniger verbreitet ist als im deutschen Süden. In der Schweiz wiederum gelten besonders die West- und Südschweiz als Regionen, wo vor allem die Gourmets und Buongustai zu Hause sind und wo regelmässig über die Tafelfreuden gesprochen wird. Aber auch unsere Nordwestschweiz, eingebettet zwischen den Genussregionen Südbaden, Elsass und Romandie, gibt sich seit vielen Jahren deutlich als Gebiet zu erkennen, wo die Kulinarik hoch im Kurs steht.

Von Paris via Westschweiz nach Liestal

So wird hier nun seit neun Jahren jeweils im September im Rahmen der «Baselbieter Genusswochen» unsere hiesige, gute und ehrliche Küche mit einem attraktiven Programm immer wieder ins Bewusstsein gerufen. Übernommen wurde die Idee aus der Westschweiz, wo die erste *Semaine du Goût* 2001 stattfand; das Vorbild war damals eine Gastro-Initiative in Paris, die zunächst unter dem Namen *La Journée du Goût* gestartet war. Angestossen wurden die Baselbieter Genusswochen 2013 durch Jürg Ewald, Präsident des BL-BS-Conviviums der Slow-Food-Bewegung, und durch den Liestaler Stadtpräsidenten Lukas Ott.

Seit Beginn sitzt auch der Verein LiestalTourismus im Boot und unterstützt die Genussoffensiven ideell und finanziell. Getragen wird das herbstliche Event neuerdings vom Verein IG Baselbieter Genusswochen, den Lead hat BasellandTourismus. Die gewählte Botschaft «Regional – saisonal – frisch» will bewusst machen, dass eine echte Genusskultur auch Saisonalität und Nachhaltigkeit einschliessen sollte.

Aus dieser Haltung entstand auch der Genussmarkt, den das damalige OK zunächst jeweils nur an einem Septembersamstag programmierte.



Doch sollte es der Anfang einer Erfolgsgeschichte sein: Seit April 2018 wird nun fast jeden Samstag mit Erfolg der *Gnussmärt* abgehalten.

Eine Charta für die Tafelfreuden

Nicht bloss im Raum Liestal sondern verteilt über den ganzen Kanton, gelegentlich auch schon bis zu einem Berghof an der Grenze zum Kanton Jura, nehmen Agronomen, Gewerbebetriebe und Gastronomen an diesem Event der Geschmacksnerven teil.

Getreu der Charta fördern die Anbietenden unter anderem die Freude und den Genuss am Essen, schaffen Treffpunkte für Leute, die gutes Essen und lokale, authentische Produkte schätzen, begünstigen den Gedankenaustausch zwischen Produzenten und Konsumenten, der z. B. auch verständlich machen kann, was es braucht, bis ein Stück Käse auf den Teller und ein Wein ins Glas kommt und dann Gaumenfreuden bringen kann.

Wie bei allen OK's von Genusswochen in unserem Land prüfen Qualitätskomitees, ob die eingereichten Angebote mit der Charta in Einklang stehen.

Von der langen Tafel zum Produkt des Jahres

Seit einigen Jahren wird von der nationalen Leitung ein Ort zur Genussstadt erklärt. Heuer ist es Genf, 2016 fiel die Ehre der Stadt Liestal zu. Wer erinnert sich nicht an den damaligen Höhepunkt, als sich in der Rathausstrasse an einer langen, weiss gedeckten Tafel bei bestem Herbstwetter über 800 Gäste von Liestaler Gastwirten verwöhnen liessen? Zum geselligen Anlass gehörte neben Tischwäsche auch echtes Geschirr, Gläser und Besteck und alles zu einem moderaten Preis.

Ein vergleichbarer Event steht heuer nicht auf dem Programm, aber eine insgesamt bunte Palette an Angeboten. Auffallend oft begegnet man nun der Zwetschge. Das ist kein Zufall: Seit einigen Jahren wählt die Trägerschaft der Genusswochen ein «Produkt des Jahres», das mit dem Baselbiet in Verbindung gesetzt werden kann.

War es 2019 die Mirabelle und 2020 der Speisekürbis, so ist es in diesem Jahr die Zwetschge, weil unser Kanton einer der Schweizer Hauptproduzenten dieser Steinfrucht ist. Und so kommt es, dass unsere Bergwirtschaft an allen September-Sonntagen ein «Zwetschgen-Dessert Maison» im Angebot hat. Wem aber der Sinn weniger nach etwas Süsseem steht, der darf auch einen feinen Baselbieter Zwetschgen-Schnaps zum Kaffee bestellen ...



www.baselbieter-genusswoche.ch

Text & Bildmaterial:

Dominik Wunderlin, Aktuar und Archivar von Liestal Tourismus, seit Beginn als Vertreter unseres Vereins engagiert bei den Baselbieter Genusswochen sowie Mitglied des Comité de qualité

Redaktion: Simone Wunderlin

Herbst-Specials ufem Turm



«Zwetschgen hoch im Kurs»

Während den Baselbieter Genusswochen servieren Ihnen unsere Turmgruppen an den offenen Sonntagen im September, zusätzlich zu den üblichen Süßspeisen, hausgemachte Zwetschgen-Desserts. Lassen Sie sich überraschen von den feinen Kreationen!

Jedes Zwetschgen-Dessert gibt's zum Preis von CHF 5.00. Besitzer*innen des Genusspasses schenken wir einen Eintritt für den Aussichtsturm Liestal.

Spezialsonntag September: Feine Guggeli vom Grill



Die Wirtegruppe Wunderlin verwöhnt Sie am 19. September 2021 mit feinen Guggeli vom Dreh-Grill und Pommes.

Frühzeitig reservieren lohnt sich!
Marcel Wunderlin, 079/341 65 57,
marcelwunderlin@bluewin.ch

Spezialsonntag November: Stubete & Äplermagronen

Die Wirtegruppe Budmiger lädt am 21. November 2021 zur Stubete und serviert feine Äplermagronen mit Apfelmus.

Frühzeitig reservieren lohnt sich!
Barbara Budmiger, 076/ 536 75 24
barbu@eblcom.ch



An den Spezial-Sonntagen werden keine Suppe und Spatz serviert. Alle übrigen Gerichte sind erhältlich.

Die nächste Turmpost erscheint im Dezember 2021.

Herausgeber: Verein [Liestal Tourismus](#), Wirtschaftskommission [Turmwirtschaft Aussichtsturm](#)
Redaktion & Publikation: Simone Wunderlin, Vorstandsmitglied Wirtschaftskommission