



02 | 09 | 2018

10.00–18.00

EBENRAIN TAG

**Von Blatt
bis Wurzel**

**Die Neuentdeckung
von Fenchelkraut,
Radieschenblatt und Co.**

EBENRAINTAG 2018

Unser Tagesthema wird Sie inspirieren ...

- Welche Gemüseteile sind essbar? Wie wurde das Kohlrabiblatt historisch verwertet? Wo auf der Welt isst man Karottenkraut & Co.?
Esther Kern, Initiantin der vielbeachteten Aktion «Leaf to Root» leaf-to-root.com, erzählt.
- Radieschenblätter und Radieschensamen sind eine delikate Kochzutat
Julie Jaberg vom Gasthof Neubad Binningen gasthofneubad.ch kreiert dazu ein Gericht.
- Bauern machens möglich, dass man Gemüse von Blatt bis Wurzel geniessen kann.
Die lokalen Biogemüseproduzenten Pascal Benninger gmueserei.ch und Dieter Weber oberewanne.ch stellen ihr Gemüse vor und erklären, worauf es im Anbau ankommt.
- Maispflanze von Haar bis Blatt.
Sandra Knecht, Künstlerin und Köchin sandraknecht.ch, widmet dem Mais ein Gericht.
- Junge Triebe von Pflanzen, genannt Microleaves, machen von sich reden.
Der innovative Produzent Andreas Eschbach 2bfresh.ch erklärt, wie er sie anbaut. Seine Microleaves wurden zur Spezialität der Baselbieter Genusswochen 2018 erkoren baselbieter-genusswochen.ch.

Zum Verkosten bieten wir feine Entdeckungen aus speziellen Pflanzenteilen, von Kohlrabiblattpesto über Hanfnüsschen bis zu Chicoreewurzelkaffee.

ATTRAKTIONEN

- Bauernhoftiere
- Ponyreiten
- Kutsche fahren
- Strohburg
- Streichelzoo
- Ebenrain-Garten
- Rundgang durchs Schloss Ebenrain

Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen

Bauernfamilien und landwirtschaftliche Organisationen aus der Region kochen für Sie Spezialitäten aus eigener Produktion.

Kaufen Sie regionale Spezialitäten ein

Auf dem Bauernmarkt bieten Ihnen Bäuerinnen und Bauern aus der Region ihre Spezialitäten und spezielles Gemüse vom Blatt bis zur Wurzel an.

ErnährungPlus-
Fotowettbewerb:
«**Essbares aus dem
Baselbiet vor der Linse**»

