

## **In Qualität, Geschmack und Vielfalt investieren - die Regioprodukte leben**

### **Nationalrätin Maya Graf, Grüne BL**

„Nourrir la Suisse de demain“ hiess das Motto des diesjährigen Marché des Terroirs Suisse: Über 1000 feinste Regional-Qualitätsprodukte standen in Delémont im Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte und mehr als 15'000 Menschen erkundeten sie an 150 Marktständen. Darunter waren Baselbieter Spezialitäten, wie das Posamenter Zwetschgentörtli, hochklassige Honigsorten, Baselbieter Röteli oder der „Kernotto“ aus Urdinkel sowie Äpfel, Säfte, etc. Unser Kanton präsentierte sich mit der Stadt Basel als Ehrengast unter dem Motto „Genuss aus Stadt und Land“. Die Jury verlieh unserer Region zwei Gold-, sechs Silber- und fünf Bronzemedailles für 13 hochqualitative Produkte. Herzliche Gratulation an die Gewinner. Dieser Erfolg zeigt: Es lohnt sich, noch mehr in Qualität, Geschmack und Vielfalt zu investieren.

Nicht nur bei Autos oder den Finanzmärkten, auch beim Essen wird die globalisierte Welt immer undurchsichtiger: Lebensmittelskandale jagen sich und das Internet ermöglicht uns haarsträubende Einblicke in die Produktionsbedingungen anderer Länder. Da haben viele Leute zu Recht das Bedürfnis nach Nähe, Verlässlichkeit und Echtheit statt Fastfood. Regio-Produkte liegen im Trend – frei nach dem Motto: Wir sind, was wir essen. Natürlich wird es auch immer Menschen geben, die es nicht kümmert, woher ihr Fleisch kommt oder ob Erdbeeren im Januar bei uns reifen oder nicht. Viele Leute werden auch weiter über die Grenze einkaufen gehen, weil sie meinen, damit zu sparen. Doch jammern hilft uns nicht weiter. Vielmehr kann sich unsere Region gerade in Zeiten der Globalisierung abheben von kulinarischem Einheitsbrei.

«Kulinarische Traditionen verbinden unsere Kantone - La Culture par le goût rapproche nos cantons», aber nicht nur das – sie verbinden auch unsere schöne Juralandschaft mit den Produzentenfamilien und diese mit uns als Konsumentinnen. Landschaft und Kultur brauchen die umweltfreundliche Bewirtschaftung durch Bauernfamilien, deren Ideen und Freude an der Innovation und die sorgfältige Verarbeitung zu einem herausragenden Produkt. So bleibt Wertschöpfung vor Ort, die verarbeitenden Branchen, wie Bäckereien, Destillieren, Mühlen, Mostereien und Metzgereien haben Arbeit und Wertschätzung. Und ihr Knowhow geht nicht verloren. Deshalb fördert nicht nur die neue

Agrarpolitik des Bundes Qualität, Nachhaltigkeit und Regionalität, sondern auch das neue Leitbild „Landwirtschaft beider Basel 2020“.

Das Landwirtschaftliche Zentrum Ebenrain, der Bauernverband beider Basel und die Basler Landwirtschaftskommission haben die Entwicklung in den beiden Basel untersucht, Trends für die künftige Entwicklung der Land- und Ernährungswirtschaft mit Experten und Branchenvertretern diskutiert und aus den Erkenntnissen das Leitbild erarbeitet. Das Resultat ist eine gute Grundlage für Strategien, Programme und Projekte für unsere zukünftigen Regio-Landwirtschaft. Ich schätze sehr, dass die drei Regierungen BL, BS und JU über den „Hülftenschanz- und Röstigraben“ hinweg den Mehrwert einer gemeinsamen „Agri- und Esskultur“ fördern und umsetzen wollen. Und ich bin sicher, dass es Erfolg hat. Denn wie wir uns morgen ernähren werden, hängt wesentlich davon ab, wie gut wir heute unserer regionalen Vielfalt und Einzigartigkeit Sorge tragen und wie wir in sie investieren.