

Nutzung der Marke Genuss aus Baselland

Folgende Produzenten, Restaurants und weitere Anbieter nutzen für ihre Produkte und Angebote die Marke Genuss aus Baselland:

Produzenten und Verarbeiter

Familie Rudin-Thommen, Dangern, Eptingen, Kernotto

Stefanie und Christian Weber, Baregg, Hemmiken
Galloway-Rindfleisch, Weizen, UrDinkel, Äpfel, Baumnüsse, Birnen, Goldmelissen, Hagebutten, Schlehen/Schwarzdorn, Weissdorn, Holunder (Blüten, Beeren), Johannisbeeren (rot, weiss, rosa, schwarz/Cassis), Kirschen (rot, schwarz, gelborange/Lauber), Löwenzahn, Mirabellen, Pfefferminze, Pflümli, Quitten, Reineclauden, Rhabarber, Stachelbeeren/Chrusle, Zitronenmelisse, Zwetschgen

Regiomolkerei Frenkendorf, Martin Ineichen, Verschiedene Milchprodukte

Hochstamm-läbt, Monika Schweizer, Titterten
Trockenfrüchte, tiefgefrorene Kirschen, Most, Pralinen und andere Süssigkeiten mit Hochstammfrüchten, Haselnüssen und Milchprodukten aus Baselland

Posamenter, Dora Meier, Wenslingen, Dörrobst, Prune d'or und Zwetschgen Konfitüre

Katharina Bitterli, Häfelfingen, Homburger Trüffel

Restaurants

Gasthof Neubad, Binningen, Julie Jaberg und Philipp Wiegand, Produkte: verschiedenes, Kernotto, je nach Saison Gemüse oder Fleisch

Leue Waldenburg, Marcel Blättler, Produkte: Gemüse, Fleisch, Eier, Früchte, Mehl, Pasta

Hotel Bienenberg, Liestal, Philip Bühler, Produkte: Joghurt, Glacé, Fleisch, Gemüse, Eier

Gasthof Alpbad, Sissach, Michèle Cléménçon und Leopold Grassmuck, Produkte: Selbstgemachtes: Heusuppe, Gewürz-Marc, Kirschenessig, Baselbieter Kräutersalz

Café Restaurant Brunnmatt, Liestal, Marcel Schildt, Produkt: Eier

Läden und andere Anbieter

LOKAL, Basel, Esther Lohri, Produkte: Kernotto, Konfitüren und Fleisch vom Baregg

Baselbieter Bäuerinnen Apéro, Rickenbach, Katja Gisin



Baselbieter Geschenkkorb und Geschenkpaket, Häfelfingen, Susanne Strub

Diese Liste wird laufend aktualisiert. Letzte Aktualisierung am 21.10. 2016