Datum: 16.08.2022

Online-Ausgabe

BZ Basel
4051 Basel
061 555 79 71
https://www.bzbasel.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 1'580'000
Page Visits: 936'100

Web Ansicht

Auftrag: 283004
Themen-Nr.: 283.004

Referenz: 85223584
Ausschnitt Seite: 1/3

Baselbieter Genusswochen

Chirsistei-Spucken und Chirsi Ribel: An den Genusswochen dreht sich alles um die Kirsche

Zum 10-Jahr-Jubiläum der Genusswochen hat ein junges Kochtalent das Kirschrezept seiner Grossmutter weiterentwickelt. Und damit den Wettbewerb um die neue Baselbieter Kirschenspezialität gewonnen.

16.08.2022, Rahel Zimmermann

«Die Kirsche ist der Inbegriff der Baselbieter Landwirtschaft», sagt Lukas Kilcher, Leiter des Ebenrain-Zentrums für Landwirtschaft, Natur und Ernährung, am Dienstagmorgen an der Medienkonferenz zu den Genusswochen. Da die Kirsche für die Landwirtschaft und das Landschaftsbild von Baselland bedeutend ist, wurde sie als Spezialität der diesjährigen Genusswochen ausgewählt. «Baselland gehört zu den wichtigsten Herkunftsregionen von Tafelkirschen in der Schweiz», sagt Kilcher.

25 Prozent der Inlandproduktion, sprich 700 Tonnen kommen, bei einer normalen Ernte, aus dem Kanton Baselland. In diesem Jahr konnten im Baselbiet aufgrund diverser Herausforderungen des Klimawandels lediglich 310 Tonnen geerntet werden.

Die Genusswochen bieten den Besucherinnen und Besuchern 41 Veranstaltungen in allen Bezirken, 25 davon involvieren die Kirsche. Beispielsweise steigt ein Chirsistei-Spuck Wettbewerb.

Verschiedene Generationen wirken mit

Neben der Vielfalt an Anlässen der Genusswochen sei es auch wichtig, alle Generationen einzubeziehen, sagt Michael Kumli, Präsident der IG Baselbieter Genusswochen. Deshalb arbeiten junge Köchinnen und Köche des Berufsbildungszentrums Baselland mit. Sie haben über 70 Rezepte mit Kirschen kreiert, von denen 12 in eine Onlineabstimmung kamen, bei der die Leute die Rezepte nachkochen konnten und dann ihren Favoriten erküren. Die besten drei wurden einer Jury präsentiert. Das Gewinnerrezept: «Baselbieter Chirsi Ribel» von Janis Wittlin vom Restaurant Pumpwerk in Münchenstein.

Die Inspiration für das Rezept lieferte die Grossmutter des 18-Jährigen. Er konnte ihr altes Rezept übernehmen und abändern. «Es ist eine Ehre für mich, dass ich dieses Rezept entwickeln durfte und dass es Erfolg hatte». Solche Projekte sind wichtig für junge Köche. Wittlin sagt, er habe generell früh Eigenverantwortung übernehmen können und schätze das Vertrauen seines Lehrbetriebs. Er habe vieles selber realisieren und seine Kreativität ausleben dürfen.

Primarschüler pflanzen Kirschbäume

Präsident Kumli freut sich, dass die neue Baselbieter Spezialität mit dem Nachwuchs präsentiert werden kann. « Das zeigt, welch innovative junge Leute wir in unserer Region haben.»

Neben den jungen Kochtalenten nehmen Schulkinder an den Genusswochen teil. Im letzten Jahr hat erstmals eine Primarklasse die Genusswochen begleitet. Das ist auch in diesem Jahr der Fall. Die 5. Primarklasse aus Sissach macht sozusagen den ganzen Kirschzyklus mit. Die Schüler haben im März Kirschbäume gepflanzt, die Kirschen im Juni gepflückt und werden sie bald zu Konfitüre verarbeiten.

500 g Kartoffeln

300 g Weissmehl

0,5 dl Öl

ARGUS DATA INSIGHTS® WISSEN ZUM ERFOLG
ARGUS DATA INSIGHTS® Schweiz AG | Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich
T +41 44 388 82 00 | E mail@argusdatainsights.ch | www.argusdatainsights.ch

25 g Butter

200 g Kirschen entkernt

Zubereitung

Die Kartoffeln in der Schale mindestens 24 Stunden vor dem Zubereiten wie für Rösti in Salzwasser sieden. Kirschen in kleine Stücke hacken und abtropfen lassen.Kartoffeln schälen und mit der Röstiraffel raffeln.Das Mehl und die Salzmischung daruntermischen. Die ganze Masse von Hand über längere Zeit vermischen respektive reiben, bis sich kleine Klösschen bilden. Die möglichst trockenen Kirschen unter die Masse mischen.

Das Öl und 25 Gramm Butter in eine gut gleitende Röstipfanne geben. Wenn das Fett bei mittlerer Hitze heiss ist, die Kartoffelribeli beigeben und mit zwei Holzspachteln beständig vermengen, bis die Masse krümelig und hellbraun ist. Am Schluss die restliche Butter beifügen.



25 der 41 Veranstalter integrieren jeweils die Kirsche in ihre Menus oder Aktivitäten. Dominik Wunderli
Dominik Wunderli

Datum: 16.08.2022

Online-Ausgabe

BZ Basel
4051 Basel
061 555 79 71
https://www.bzbasel.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 1'580'000
Page Visits: 936'100

Web Ansicht

Auftrag: 283004
Themen-Nr.: 283.004

Referenz: 85223584
Ausschnitt Seite: 3/3



Janis Wittlin präsentiert sein «Baselbieter Chirsi Ribel». Jan Geerk
Jan Geerk