Datum: 18.08.2022

Volksstimme
VOLKSSTIMME – DIE ZEITUNG FÜR DAS OBERBASELBIET

Online-Ausgabe

Volksstimme
4450 Sissach
061/ 976 10 30
https://www.volksstimme.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse

Web Ansicht

Auftrag: 283004
Themen-Nr.: 283.004

Referenz: 85238323
Ausschnitt Seite: 1/2

Neue Spezialität stellt Kirsche ins Zentrum

18. Aug. 2022

Baselbieter Genusswochen finden zum zehnten Mal statt

Im September findet die zehnte Ausgabe der Baselbieter Genusswochen statt. Rund 40 Veranstalter sorgen während eines Monats für kulinarische Höhepunkte. 25 Mal wird dabei die Kirsche in Szene gesetzt – auch dank der «neuen Baselbieter Spezialität».

vs. Der Koch-Lernende Janis Wittlin hat die Kirsche bestens in Szene gesetzt: Seine «Baselbieter Chiirssi Ribel » wurden von der Öffentlichkeit und einer Fachjury zur «neuen Baselbieter Spezialität» gewählt. Zu geniessen gibt es diese « Chiirssi Ribel» an der Eröffnung der Baselbieter Genusswochen am Samstag, 3. September, im «Stedtli » Liestal, wie an einer Medienkonferenz am Dienstag bekannt wurde.

Die neue Baselbieter Spezialität wurde in Zusammenarbeit mit dem Berufsbildungszentrum Baselland entwickelt, wobei Koch-Lernende über 70 Rezepte entwickelt haben. Eine Vorgabe war, dass jeweils die Kirsche vorkommen muss. 12 Rezepte wurden anschliessend der Öffentlichkeit im Rahmen einer Online-Abstimmung präsentiert.

Aus den von der Öffentlichkeit gewählten Top 3 hat eine Fachjury die «Baselbieter Chiirssi Ribel» von Janis Wittlin als Gewinnerrezept erkoren. Der 18-jährige Koch-Lernende vom Restaurant Pumpwerk, Stiftung Hofmatt in Münchenstein, liess sich für dieses Rezept von seiner Grossmutter inspirieren. «Die Auszeichnung ist eine grosse Ehre», lässt sich Wittlin zitieren. Fabienne Ballmer, Co-Präsidentin von Gastro Baselland, zeigte sich ebenfalls hocherfreut über die Kreativität und den Einsatz der Lernenden. «Wir lancieren zusammen mit Partnern immer wieder Aktivitäten, um den Nachwuchs für die Gastronomie zu gewinnen», so Ballmer.

Vielseitiges ProgrammNeben der Degustation der neuen Baselbieter Spezialität warten auch verschiedene «Chiirssi-Stände» sowie ein Wettbewerb im Steinspucken auf die Besucherinnen und Besucher bei der Eröffnung der Genusswochen im «Stedtli» Liestal vom 3. September.

Ein anderes «Stedtli», Laufen nämlich, feiert während der Genusswochen am 24. September eine Lange Tafel. Rund 25 Gastronomen und Produzenten sorgen für das leibliche Wohl. «Es ist beeindruckend, welch vielseitiges Programm wir dank den Veranstaltern präsentieren dürfen», sagt Michael Kumli, Präsident der IG Baselbieter Genusswochen. 25 der 41 Veranstalter integrieren jeweils die Kirsche in ihre Menüs oder Aktivitäten, wie zum Beispiel die Psychiatrie Baselland oder die Organisatoren des Events Wemotion in Waldenburg. Zum ersten Mal mit dabei ist auch der Regionalverband Bäcker-Confiseure Regio Basel, der spannende Workshops für Kinder und Erwachsene anbietet.

«Chiirssiland» im WandelLange Zeit war das milde Baselbieter Klima prädestiniert für den Kirschenanbau. Noch vor 50 Jahren prägten Hunderttausende von Hochstammbäumen unser Landschaftsbild. Der Klimawandel macht dem hiesigen Anbau aber immer mehr zu schaffen und es ist nicht selbstverständlich, dass die Kirsche in Szene gesetzt werden kann. Wassermangel, Spätfröste und vor allem die Kirschessigfliege setzen in diesem Jahr stark zu, erklärte Lukas Kilcher, Leiter des Ebenrains an der Medienkonferenz. Trug das Baselbiet in einem Normaljahr wie 2018 gut 700 Tonnen Tafelkirschen zur Schweizer Ernte bei, sind es in diesem Jahr nur geschätzte 310 Tonnen.

Die meisten Produzentinnen und Produzenten von Tafelkirschen haben mittlerweile ihre Anlagen mit Niederstammbäumen eingenetzt. Netze bieten momentan den zuverlässigsten Schutz und sorgen dafür, dass Baselland weiterhin «Chiirssiland» bleibt. Hochstammbäume einzunetzen wäre viel zu aufwendig, daher sind sie der Kirschessigfliege fast schutzlos ausgesetzt, so Kilcher. Entsprechend verliert die Baselbieter Landschaft laufend Hochstammkirschbäume, was sich auch auf das Landschaftsbild auswirkt.

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

Datum: 18.08.2022

Volksstimme
VOLKSSTIMME – DIE ZEITUNG FÜR DAS OBERBASELBIET

Online-Ausgabe

Volksstimme
4450 Sissach
061/ 976 10 30
https://www.volksstimme.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse

Web Ansicht

Auftrag: 283004
Themen-Nr.: 283.004

Referenz: 85238323
Ausschnitt Seite: 2/2

www.baselbieter-genusswochen.ch



Der Koch-Lernende Janis Wittlin ist Schöpfer einer neuen Baselbieter Spezialität mit Kirschen. Bilder zvg

