



Die köstlichste Woche des Jahres

Liestal Gastro Baselland war Gastgeberin für die Lancierung der Baselbieter Genusswochen

BEAT EGLIN

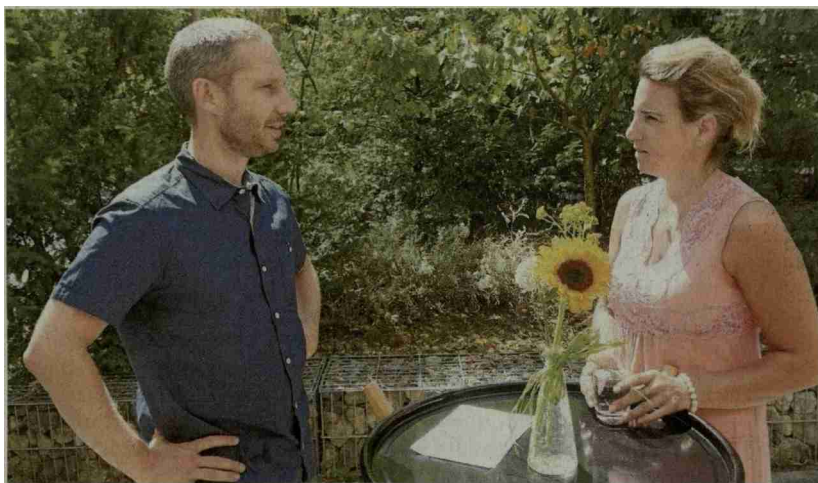
Der Baselbieter Tourismusdirektor Michi Kumli begrüßte die Gäste im Ausbildungszentrum der Baselbieter Gastronomen. Gelüftet wurde das Geheimnis der Spezialität für die Genusswoche vom 1. bis 30. September 2022.

Kirschen aus der Türkei

Lukas Kilcher, Leiter des Landwirtschaftlichen Zentrums Ebenrain, erklärte den Ursprung der Baselbieter Kirschen. Sie stammen ursprünglich aus der Türkei und wurden durch die Römer nach Europa gebracht. Unser mildes Klima war ideal für den Anbau der beliebten Früchte. Der Klimawandel, Schädlinge und Spezialisierungen haben zur Folge, dass die Anpflanzung immer weniger attraktiv wird. Baselland war in früheren Jahrzehnten bekannt für die im Frühling wunderschön blühenden Hochstämme, welche die Landschaft prägten. Heute sind noch etwa 108 000 übrig. 2013 waren es fast 119 000. Der Frost, Bitterfäule, Kirschessigfliege und die aufwändige Pflege bewirken, dass immer mehr zu Kulturen gewechselt wird. «Die Hochstämme stehen eher aus Tradition und Enthusiasmus», sagte Kilcher. «Das Einnetzen und Schneiden und Pflücken ist schwieriger.» Mit dem Wechsel geht aber auch ein Teil der Baselbieter Einzigartigkeit verloren. Dieses Jahr brachte mit 310 Tonnen weniger als die Hälfte eines Normaljahres (700 t).

Baselbieter Kirschen in Gefahr

Ein immer grösseres Problem sind die Spätfröste im April und Mai, die eigentlich Normalfröste sind. Da die Bäume aber wegen der Erwärmung immer früher blühen, wird der Schaden umso grösser. Die aus Japan importierte Kirschessigfliege etablierte sich ab 2016 wegen des milderen Klimas. Durch ihre starke Verbreitung im Wald und einen Generationenwechsel von nur zehn Tagen vermehrt sie sich enorm schnell.



Michi Kumli und Fabienne Ballmer.

FOTOS: B. EGLIN

Dieses Jahr stach die Fliege schon vor dem Farbumschlag zu. «Es muss einiges gemacht werden, um die Baselbieter Kirschen in die Zukunft zu bringen», erklärte Kilcher. Ein Patentrezept gegen diesen Schädling gibt es nicht.

Genusswoche mit Chirsi-Ribel

Vom 1. bis 30. September finden die Baselbieter Genusswochen statt. Unter den 41 Veranstaltern sind neun Bäckereien und Confiterien, die ihre Betriebe vom 15. bis 25. September für das Publikum



Köstliches Menü mit Chirsi-Ribel als Beilage.

öffnen. Mit Workshops und Führungen wollen sie ihr Handwerk wieder näher an die Bevölkerung bringen.

Eine Fachjury wählte aus über 70 Rezepten von Kochlehrlingen den «Baselbieter Chirsi-Ribel» von Janis Wittlin zur diesjährigen Baselbieter Spezialität. Er entwickelte ein Rezept von seiner Grossmutter weiter. An der offiziellen Eröffnung am 3. September im Stedli besteht die Möglichkeit zu Degustationen und zur Teilnahme am Chirsistei-Spuck-Wettbewerb.

«Die Kirsche ist für mich eine Königsfrucht. Gleichzeitig wird in Pratteln der Schwingerkönig eroren. Dazu passt das weibliche Pendant», sagte Gastro-Baselland-Co-Präsidentin Fabienne Ballmer. Für sie ist Identität in einer globalisierten Welt so wichtig wie schon lange nicht mehr. Die Kirschenblüte und der Genuss der Königin der Früchte sind ein Teil davon. Dazu zählt sie auch unsere regionale Gastronomie mit ihren traditionellen und neun Gerichten und die Ideen der jungen Köche, die sie als Rockstars bezeichnete.

Das detaillierte Genussprogramm und das Ribelrezept finden Sie auf der Homepage von Baselland Tourismus.