



10. Auflage der Baselbieter Genusswochen

Neue Spezialität für Baselbieter Genusswochen

Ab dem 1. September finden im Kanton Basel-Landschaft die Genusswochen statt. Auf die Besucherinnen und Besucher wartet eine neue kulinarische Spezialität eines jungen Kochtalents.

Text Oliver Borner

Ab dem 1. September steht der Kanton Basel-Landschaft ganz im Zeichen des kulinarischen Genusses. Bereits zum zehnten Mal finden die Baselbieter Genusswochen statt. Während vier Wochen sorgen rund 40 Veranstalter für das leibliche Wohl der Besucherinnen und Besucher. Mit der Kirsche steht dabei eine für die Region symbolträchtige Frucht im Fokus der Genusswochen.

Ein Ribel à la Basel-Landschaft

Einen wichtigen Bestandteil bildet die Gastronomie. Mit dem Berufsbildungszentrum Baselland entwickelten Kochlernende über 70 Rezepte für den

Genussereignis. Eine Fachjury erkor die «Baselbieter Chirsi Ribel» von Janis Wittlin als neue Baselbieter Spezialität. Der 18-jährige Kochlernende vom Restaurant Pumpwerk, Stiftung Hofmatt in Münchenstein BL, liess sich für sein Rezept von seiner Grossmutter inspirieren. «Die Auszeichnung ist eine grosse Ehre», freut er sich über sein Siegermenü.

Freude verspürt auch Fabienne Ballmer, Co-Präsidentin vom GastroBaselland: «Mit ihren Rezepten haben Janis und alle anderen Teilnehmenden gezeigt, welche Individualität und Kreativität der Kochberuf bietet und was mit Feuer und Leidenschaft für den Beruf möglich ist.» Das sei gerade in der jetzigen Situation, in der die Branche mit Fachkräftemangel und schwindenden Lernendenzahlen kämpfe, ein wichtiges Zeichen. Die Jubiläumsgenusswochen seien eine Chance zu zeigen, was der Kochberuf alles bietet und wer hinter dem Genuss steht.



Die «Baselbieter Chirsi Ribel» sind die neue Spezialität der Genusswochen.