



Janis Wittlin schreibt Baselbieter Kochgeschichte



Serviert die neuste Spezialität: Mit seiner Baselbieter Chirsi-Ribel hat Janis Wittlin einen kulinarischen Volltreffer gelandet.

FOTO: ZVG



Kartoffeln, Mehl und Kirschen: Mit diesen Zutaten hat ein Münchener für die Baselbieter Genusswochen eine neue kulinarische Spezialität erfunden.

Caspar Reimer

Die Baselbieter Chirsi-Ribel, die sowohl als Menübeilage wie auch zum Dessert serviert werden kann, besteht aus gekochten und geraffelten Kartoffeln, Mehl und Kirschen. Im Rahmen der bevorstehenden Baselbieter Genusswochen wurde sie zur Baselbieter Spezialität erkoren, erfunden wurde sie von Janis Wittlin. «Die Auszeichnung ist für mich eine grosse Ehre», freut sich der junge Meisterkoch, der aktuell eine Lehre im Restaurant Pumpwerk, das der Stiftung Hofmatt angeschlossen ist, absolviert und an der Berufsbildungsschule jeweils nur mit Bestnoten auffällt. In Zusammenarbeit mit dem Berufsbildungszentrum Basel-Land hatten Lernende über 70 Rezepte entwickelt. Als Zutat war einzig die Kirsche vorgeschrieben: Sie ist die diesjährige Spezialität an den Baselbieter Genusswochen.

Zwölf Rezepte wurden der Öffentlichkeit im Rahmen einer Online-Abstimmung präsentiert. Aus den Top 3 hat eine Fachjury die Baselbieter Chirsi-Ribel von Janis Wittlin zur Siegerspeise gewählt. Der 18-Jährige liess sich von seiner Grossmutter inspirieren: «Sie hatte etwas Ähnliches gekocht, allerdings nicht mit Kirschen, sondern mit Zwetschgen oder Aprikosen. Es hat immer sehr gut geschmeckt und ich dachte mir, dass auch Kirschen dazu passen könnten.» Die Kreation lässt sich als Dessert oder auch als Beilage zu Fleisch zubereiten, verrät der junge Mann: «Ich habe die Spezialität mit passenden Gewürzen als Beilage konzipiert. Mit Zucker oder Zimt lässt sie sich aber auch als Dessert zubereiten.»

Probekochen zu Hause

«Koch ist der beste Beruf, den es gibt», sagt der Münchener und lässt dabei nicht die Spur eines Zweifels erkennen. Vor seiner Lehre hatte er in der Hotellerie geschnuppert, der «Kochtag war immer der beste». Auch daheim bei seinen Eltern steht Wittlin am Herd: «Wenn wir von der Schule einen Auftrag bekommen, probe ich zu Hause, damit es kein Desaster gibt», witzelt er. Auf die Frage, ob er für seine Liebste oder seinen Liebsten kulinarische Träume zubereite, sagt er: «Ich bin glücklicher Single. Wenn man in der Gastronomie tätig ist, bleibt nicht viel Zeit, eine Beziehung zu pflegen.»

Wenn es nicht ernst gilt und er mit Kollegen freie Zeit verbringt, kocht er lieber etwas ganz Einfaches: «Nach einem Tag in der Küche mag man abends nicht mehr ein 3-Gang-Menü zubereiten.» Trotz hoher Ansprüche im Beruf lässt Wittlin kein bisschen Müdigkeit erkennen: «Kein Tag ist gleich wie der andere.» In der Hofmatt seien die Arbeitszeiten im Vergleich zu anderen Betrieben «human» und er könne jeweils eigene Ideen einbringen. «Zudem durfte ich ein zweiwöchiges Praktikum im Restaurant Stucki machen. Wenn der junge Münchener gerade nicht kocht, macht er Fitness oder spielt Handball.

Die offizielle erste Degustation der neuen Baselbieter Spezialität findet während der Eröffnung der Genusswochen in Liestal am kommenden Samstag statt. Zudem gibt es dort weitere Chirsi-Stände und natürlich einen Chirsistei-Spuck-Wettbewerb. Die Genusswochen finden während des ganzen Monats an verschiedenen Orten bis am 30. September statt.

Sehr wahrscheinlich ist es, dass Wittlins Spezialität nächste Saison auf dem Menüplan der Stiftung Hofmatt steht. Noch ein Jahr bleibt er dem Restaurant Pumpwerk erhalten. Nach der Lehre will Janis Wittlin einen Auslandsaufenthalt machen und später dann die Hotelfachschule besuchen.