



Die Baselbieter Genusswochen starten mit einer neuen Spezialität aus Kartoffeln und Kirschen

Der 18-jährige Kochlernende Janis Wittlin steuerte zum Start der Genusswochen die «Baselbieter Chirsi Ribel» bei. Die Jubiläumsausgabe der Veranstaltung steht im Zeichen der Kirsche.

5. September 2022 , Jil Schuller

Die 10. Baselbieter Genusswochen wurden am 3. September im Rahmen des Gnussmärit Lieschtel feierlich eröffnet. Zahlreiche Marktstände boten Kulinarik zum Entdecken, wie die Veranstalter mitteilen. Der Liestaler Stadtpräsident Daniel Spinnler, der auch im Vorstand der IG Baselbieter Genusswochen ist, betonte in seiner Eröffnungsrede den Beitrag des Events zur Sensibilisierung rund ums Thema gesunde Ernährung.

Eine neue Spezialität degustieren

Die Genusswochen vom 1. Bis 30. September 2022 feiern zum Jubiläum die Kirsche als eine kantonale Spezialität. Passend dazu haben im Vorfeld Öffentlichkeit und Fachjury aus den Rezeptkreationen von Kochlernenden am regionalen Bildungszentrum eine neue Baselbieter Spezialität erkoren, die es in Liestal zum ersten Mal zu degustieren gab: Die «Baselbieter Chirsi Ribel». Es handelt sich dabei um ein Gericht aus Kartoffeln, Mehl und Kirschen, das mit einer Prise Salz gewürzt wird und von Janis Wittlin entwickelt worden ist.

Das Rezept für «Baselbieter Chirsi Ribel» finden Sie hier.

Knapp 12 Meter weit gespuckt

Sissacher 5.-Klassschüler(innen) erhielten in diesem Jahr einen Einblick in die Kirschenproduktion, heisst es in der Mitteilung weiter. Sie haben einen Baum gepflanzt und die Entwicklung der Früchte mitverfolgt, um am Ende ihre selbstgemachte Kirschenkonfitüre am Gnussmärit verkaufen zu können.

Was beim Thema Kirschen nicht fehlen darf, ist das Chirsistein-Weitspucken. Am Samstag lag die Tagesbestweite bei 11,93 Metern.

Das Programm der Baselbieter Genusswochen finden Sie hier.