

Liestal, 16. August 2022

Medienmitteilung

Baselbieter Genusswochen 2022 mit vielseitigem Programm und der neuen Baselbieter Spezialität

Die zehnte Ausgabe der Baselbieter Genusswochen findet vom 1. bis 30. September 2022 statt. Rund 40 Veranstalter sorgen dafür, dass Gross und Klein während vier Wochen kulinarische Höhepunkte erleben und geniessen. 25 Mal wird dabei die Kirsche in Szene gesetzt.

Die Kirsche in Szene gesetzt hat auch der Koch-Lernende Janis Wittlin. Seine „Baselbieter Chirsi Ribel“ wurden von der Öffentlichkeit und einer Fachjury zur „neuen Baselbieter Spezialität“ gewählt. Zu geniessen gibt es die „Baselbieter Chirsi Ribel“ an der Eröffnung der Baselbieter Genusswochen vom 3. September 2022 im Stedtli Liestal.

„Baselbieter Chirsi Ribel“ als neue Baselbieter Spezialität

In Zusammenarbeit mit dem Berufsbildungszentrum Baselland haben Koch-Lernende über 70 Rezepte entwickelt. Eine Vorgabe war, dass jeweils die Kirsche vorkommen muss. 12 Rezepte wurden anschliessend der Öffentlichkeit im Rahmen einer Online-Abstimmung präsentiert. Aus der von der Öffentlichkeit gewählten Top3 hat eine Fachjury* die „Baselbieter Chirsi Ribel“ von Janis Wittlin als neue Baselbieter Spezialität erkoren. Der 18-jährige Kochlernende vom Restaurant Pumpwerk, Stiftung Hofmatt in Münchenstein, liess sich für sein Rezept von seiner Grossmutter inspirieren. „Die Auszeichnung ist eine grosse Ehre“, freut sich Wittlin. Fabienne Ballmer, Co-Präsidentin Gastro Baselland, zeigt sich ebenfalls hoch erfreut über die Kreativität und den Einsatz der Lernenden. «Wir lancieren zusammen mit Partnern immer wieder Aktivitäten, um den Nachwuchs für die Gastronomie zu gewinnen», ergänzt sie weiter.

Vielseitiges Programm zum Zehnjährigen

Nebst der Degustation der neuen Baselbieter Spezialität warten auch verschiedene „Chirsi-Stände“ sowie ein Chirsistei-Spuck Wettbewerb auf die Besucherinnen und Besucher bei der Eröffnung der Genusswochen im Stedtli Liestal vom 3. September. Ein anderes Stedtli, das Stedtli Laufen feiert 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“, meint Michael Kumli, Präsident der IG Baselbieter Genusswochen. 25 der 41 Veranstalter integrieren jeweils die Kirsche in ihre Menus oder Aktivitäten, wie zum Beispiel die Psychiatrie Baselland oder die Organisatoren vom Event Wemotion in Waldenburg. Zum ersten Mal mit dabei ist auch der Regionalverband Bäcker-Confiseure Regio Basel, der vom 15.-25. September spannende Workshops für Kinder und Erwachsene anbietet.

Herausforderungen für das Chirsiland

Lange Zeit war das milde Baselbieter Klima prädestiniert für den Kirschenanbau. Hunderttausende Hochstammbäume prägten noch vor 50 Jahren 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, sagt Lukas Kilcher, Leiter Ebenrain – Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung. Trug das Baselbiet in einem Normaljahr wie 2018 gut 700t Tafelkirschen zur Schweizer Ernte bei, sind es in diesem Jahr nur geschätzte 310t. Die meisten Produzentinnen und Produzenten von Tafelkirschen haben mittlerweile ihre Kirschanlagen mit Niederstammbäumen eingenetzt. Netze bieten momentan den zuverlässigsten Schutz und sorgen dafür, dass Baselland weiterhin Chirsiland bleibt. Hochstammbäume einzunetzen wäre viel zu aufwändig, daher sind sie der Kirschessigfliege fast schutzlos ausgesetzt, so Kilcher. Entsprechend verliert die Baselbieter Landschaft laufend Hochstammkirschbäume, was sich auch auf das Landschaftsbild auswirkt.

Programm 2022

- Hier geht's zum Programm der Baselbieter Genusswochen 2022: [LINK](#)

Rezept Baselbieter Chirsi Ribel

- Hier geht's zum Rezept der „Baselbieter Chirsi Ribel“: [LINK](#)

Bilder

- [Bilder Janis Wittlin](#)
- [Bilder Baselbieter Chirsi Ribel](#)
- [Bilder Event](#)

*Fachjury

- *Fabienne Ballmer, Gastro Baselland*
- *Dominik Flammer*
- *Sandro Schwob, BLKB*
- *Marcel Plattner, Schweizer Salinen AG*
- *Lukas Kilcher, Ebenrain*
- *Raphal Wyniger, Hotellerie Suisse Basel und Region*

Medienauskunft

Michael Kumli, Präsident IG Baselbieter Genusswochen / Geschäftsführer Baselland Tourismus
079 542 84 16 / m.kumli@baselland-tourismus.ch

Über den Verein «IG Baselbieter Genusswochen»

Die IG ist Trägerin der Baselbieter Genusswochen. Sie fördert Veranstaltungen, die mit hochwertigen Produkten die Freude am Essen und die Geselligkeit bei Tisch wertschätzen. Sie will die Vielfalt der Lebensmittel und Ernährungskulturen bekannt machen, die Achtsamkeit der Konsumenten bezüglich Regionalität, Qualität und Saisonalität der Produkte steigern, die junge Generation für die Genussfreuden sensibilisieren und kulinarische Traditionen erhalten – und letztlich auch kulinarische Innovationen.

Mitglieder der IG
Baselbieter Genuss-
wochen
[Baselland Tourismus](#)
[Ebenrain](#)
[Gastro Baselland](#)
[Liestal Tourismus](#)
[Stadt Liestal](#)

Hauptpartnerinnen



SCHWEIZER
SALINEN
SALINES
SUISSES

Partner



Unterstützt durch:

