



Ausprobieren und abstimmen

Baselbiet | Genusswochen lancieren die Spezialität des Jahres

vs. Im Rahmen der Baselbieter Genusswochen wird in diesem Jahr eine neue Baselbieter Spezialität gekürt. Lernende, die ihre Ausbildung als Koch oder Köchin am Berufsbildungszentrum Baselland absolvieren, haben speziell dazu 12 Rezepte ausgearbeitet. Alle Rezepte beinhalten die Kirsche – die Spezialität des Jahres der Baselbieter Genusswochen. Die Bevölkerung kann die Rezepte zu Hause kochen und bis zum 26. Juni in einer Online-Abstimmung ihren Favoriten wählen. Eine Jury wählt anschliessend aus den Top 3 ein Rezept für die neue Baselbieter Spezialität aus, die im August kommuniziert wird.

«Im Rahmen des 10-Jahre-Jubiläums der Baselbieter Genusswochen wählen wir eine neue Baselbieter Spezialität, welche die Kirsche beinhaltet. Wir freuen uns sehr, dass wir für dieses Projekt die junge Generation gewinnen konnten, die die Ausbildung als Koch oder Köchin absolviert», sagt Michael Kunli, Präsident der IG Baselbieter Genusswochen.

Ein «Baselbieter Krapfen mit Kirschen» oder doch eher ein «Sommerbock-Cordon bleu gefüllt mit Kirschen»? Die Lernenden haben 12 kreative und feine Rezepte aus-

gearbeitet, die von der Bevölkerung zu Hause gekocht werden können. Dass die Kirsche dabei vorkommt, ist kein Zufall. Einerseits wird die Kirsche bei den diesjährigen Baselbieter Genusswochen in Szene gesetzt, andererseits legt Daniela Tuniz, diplomierte Berufsfachschullehrerin am Berufsbildungszentrum Baselland, grossen Wert darauf, die Lernenden mit den regionalen und saisonalen Produkten vertraut zu machen. «Die Welt der Gastronomie näherbringen und mit Freude am Werk sein», sind ihr als Elemente

der abwechslungsreichen Ausbildung ebenfalls wichtig. Die Rezepte sind auf der Website der Baselbieter Genusswochen publiziert.

Online-Abstimmung

Bis zum 26. Juni kann die Bevölkerung online die Top 3 der 12 Rezepte wählen. Pro Person kann eine Stimme für ein Rezept abgegeben werden. Die Jury, bestehend aus Sandro Schwob, BLKB; Marcel Plattner, Schweizer Salinen AG; Fabienne Ballmer, Gastro Baselland; Lukas Kilcher, Ebenrain-Zentrum für

Landwirtschaft, Natur und Ernährung; Raphael Wyniger, Basler Hotelier-Verein, und Dominik Flammer, Autor von «Dinkelreis & Pfefferchirsi», wählt anschliessend eines der drei Rezepte zur neuen Baselbieter Spezialität. Die Wahl wird am 16. August zusammen mit dem Programm der diesjährigen Baselbieter Genusswochen kommuniziert.

Informationen unter
www.baselbieter-genusswochen.ch

Die Lernenden haben zwölf verschiedene Rezepte mit Kirschen kreiert.

Bild zvg

