



Baselbieter Genusswochen stehen im Zeichen der Kirsche

Ab dem 1. September finden im Kanton Baselland zum zehnten Mal die Genusswochen statt. Auf die Besucherinnen und Besucher wartet ein abwechslungsreiches Programm und eine neue kulinarische Spezialität eines jungen Kochtalents.

25. August 2022, 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 Veranstaltende an zahlreichen Events für das leibliche Wohl der Besucherinnen und Besucher. Mit der Kirsche steht dabei eine für die Region symbolträchtige Frucht im Zentrum der Genusswochen. Insgesamt 25 Mal wird die Frucht in den vier Wochen in Szene gesetzt und der Bevölkerung nähergebracht.

Eine Tradition zum Jubiläum

Der Fokus auf die wertvolle Frucht kommt nicht von ungefähr. Die Landwirtschaft des Kantons ist seit Jahrzehnten vom Kirschenanbau bestimmt, was die Region bis heute prägt. «Mit der Kirsche identifizieren sich sehr viele Menschen im Kanton Basel-Land», sagt Ernst Lüthi, Präsident des Baselbieter Obstverbandes. Die Kirsche gilt seit vielen Jahren als Aushängeschild der Region, welche mit ihrem milden Klima für den Anbau prädestiniert ist. Der Anbau der Frucht hat im Kanton damit eine grosse Tradition.

Diese Tradition ist einer der Gründe, weshalb sich das Organisationskomitee rund um die IG Baselbieter Genusswochen dafür entschieden hat, die Kirsche in den Fokus zu stellen. «Wir versuchen immer, neue und traditionelle Produkte aus unserer Region in den Fokus zu stellen», sagt Lukas Kilcher, Leiter des Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur & Ernährung. «Da die Baselbieter Genusswochen in diesem Jahr ihr zehntes Jubiläum feiern, wollten wir eine traditionelle Frucht in den Fokus stellen.»

Lukas Kilcher spricht am Medienevent von letzter Woche von der Bedeutung und der Herausforderung der Kirsche für die Landwirtschaft. (Bild: Jan Geerk)

Dabei sollen neben der Vielseitigkeit der Frucht auch die Herausforderungen im Anbau thematisiert werden. Denn: Der Klimawandel macht dem hiesigen Anbau immer mehr zu schaffen, wodurch in den letzten 50 Jahren der Grossteil der Hochstammbäume durch Kirschenkulturen ersetzt wurden. «Zudem haben Wassermangel, Spätfröste und vor allem die Kirschessigfliege den Kirschen in diesem Jahr stark zugesetzt», so Kilchner. Die Genusswoche sei damit eine grosse Chance, diese Probleme aufzuzeigen und bei den Konsumentinnen und Konsumenten ein Bewusstsein dafür zu entwickeln, welche Herausforderungen überhaupt mit dem Anbau der Traditionsfrucht einhergehen. «Die Kirsche wird ins Schaufenster gestellt. Und: es wird eine Geschichte erzählt - auch in der Gastronomie.»

Neue Spezialität aus der Gastronomie

Einen Teil dieser Geschichte schreibt die Gastronomie an den diesjährigen Genusswochen gleich selbst. In Zusammenarbeit mit dem Berufsbildungszentrum Baselland entwickelten Kochlernende über 70 Rezepte für den Genussevent. Die Rezepte mussten explizit eine Variation der Kirsche beinhalten. Zwölf 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 BL, liess sich für sein Rezept von seiner Grossmutter inspirieren. «Die Auszeichnung ist eine grosse Ehre», freut sich Wittlin über sein Siegermenü.

Die neue Spezialität von Janis Wittlin: Baselbieter Chirsi Ribel mit Kirschenchutney, Lammkarree und Erbsenpüree. (Bild: Jan Geerk)



Online-Ausgabe

GastroJournal
8046 Zürich
044/ 377 53 05
<https://gastrojournal.ch/>

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse
UUpM: 6'858
Page Visits: 8'342

Auftrag: 283004
Themen-Nr.: 283.004

Referenz: 85284417
Ausschnitt Seite: 2/2

Freude verspürt auch Fabienne Ballmer, Co-Präsidentin vom GastroBasel-Land. «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 kämpft, ein wichtiges Zeichen. Die Genusswochen seien damit eine Chance, den Kochberuf öffentlich zu präsentieren und zu zeigen, wer für den Genuss verantwortlich ist.

Eventhinweis

Die baselländischen Genusswochen finden vom 1. bis 30. September im Kanton Basel-Landschaft statt. Rund 40 Veranstalter sorgen dafür, dass Gross und Klein während vier Wochen kulinarische Höhepunkte erleben und geniessen. Das detaillierte Programm finden Sie hier.

