



# «Chirsi Ribel» zum Degustieren

Baselbiet | Spezialität in Restaurants geniessen



Die Spezialität «Chirsi Ribel».

Bild zvg

vs. Im Rahmen des 10-Jahre-Jubiläums der Baselbieter Genusswoche wurde im vergangenen Jahr durch die Bevölkerung und eine Fachjury die neue Baselbieter Spezialität «Ba-

selbieter Chirsi Ribel» gewählt. Das Rezept wurde vom Koch-Lernenden Janis Wittlin kreiert. Er ist einer der Koch-Lernenden vom Berufsbildungszentrum Baselland, die

insgesamt 70 Rezepte eingegeben haben.

Die «Baselbieter Chirsi Ribel» gibt es in diesen Tagen im Restaurant Pumpwerk, Münchenstein,

und im Restaurant Leue in Waldenburg zu geniessen.

«Endlich, die «Chirsissi»-Saison 2023 ist da. Wir freuen uns, die im vergangenen Jahr gewählte Baselbieter Spezialität von Janis Wittlin in verschiedenen Kombinationen zu servieren», sagt Peter Binggeli vom «Pumpwerk» in Münchenstein. Die «Chirsi Ribel» beinhaltet unter anderem Kartoffeln, Mehl und natürlich Kirschen. Wittlin liess sich bei der Ausarbeitung des Rezepts durch seine Grossmutter inspirieren.

Die «Chirsi Ribel» gibt es noch bis zum kommenden Sonntag, 2. Juli, im Restaurant Pumpwerk in Münchenstein, dem Lehrbetrieb von Janis Wittlin, und im Restaurant Leue in Waldenburg zu geniessen. Der «Leue» in Waldenburg kommuniziert auf seiner Website, wann die «Chirsi Ribel» angeboten werden.

«Chirsi Ribel» gibt es in folgenden Restaurants:  
Restaurant Pumpwerk,  
Pumpwerkstrasse 3, Münchenstein;  
Restaurant Leue,  
Hauptstrasse 81, Waldenburg.