



## Genusswoche endet mit Feuer und Flamme

26. Sep. 2023

«Kitchen on Fire» mit Gastro-Auszubildenden

Einer der Höhepunkte der Baselbieter Genusswoche fand in Waldenburg statt: «Kitchen on Fire» war ein gelungener Anlass, der bei den Beteiligten für Begeisterung sorgte.

Peter C. Müller

Sehr einladend mit Feuer, Rauch und Funkenflug präsentierte sich der Anlass «Kitchen on Fire» von Gastro Baselland beim Oberen Stadttor in Waldenburg. Unter freiem Himmel bereiteten angehende Koch- und Serviceprofis an der offenen Flamme Speisen zu und boten dabei eine Prise Spektakel. Ein bisschen wie am «Chienbäse».

Auf Initiative von Gastro Baselland kreierten Lernende aus der ganzen Region über dem Grillfeuer Drei-Gänge-Menüs mit Fleisch und eine vegetarische Variante. Passend zum Menü wurden regionale Weine ausgeschenkt: Riesling x Silvaner, Gutedel, Kerner und ein Barrique Pinot Noir. Zur Vorspeise gab es einen bunten Salat mit Trüffeln, als Hauptgang einen Poulet-Burger und als Dessert Kaiserschmarren mit Quitte.

Das kulinarische Erlebnis kostete immerhin 100 Franken pro Person. Vielleicht deswegen lockte der Anlass ein eher gesetztes Publikum an, darunter auch einige lokale Politikerinnen und Politiker. Jüngere und Familien waren weniger stark vertreten.

Begeistert von ihrem Einsatz zeigten sich aber sowohl die Lernenden als auch ihre Betreuer-Crew: So meinte Elena, die im 3. Lehrjahr in der Küche von Tanja Grandits im Restaurant Stucki in Basel arbeitet: «Es macht mir grossen Spass hier im Einsatz zu stehen!» Und Eugen Dickau, Instruktor für rund 250 Lernende im Kanton, erklärte: «Es ist für uns alle sehr schön, für einmal hier zu arbeiten: Zwar ist es zeitweise etwas stressig, wir können damit in der Praxis demonstrieren, wie vielfältig unsere Arbeit ist!»

«Perfekter Abschluss» Auch Fabienne Ballmer Gerber, die Präsidentin von Gastro Baselland, zeigte sich sehr zufrieden mit dem Anlass: ««Kitchen-on-Fire» war der perfekte Beinahe-Abschluss der Baselbieter Genusswoche, die noch ein letztes Mal viele im Kanton in ihren Bann zog», sagt sie. «Ich wollte unbedingt etwas in Waldenburg machen, da dort auch so etwas wie meine Wurzeln liegen und ich auf alle Fälle etwas speziell mit Lernenden machen wollte.»

Die Gastro-Baselland-Instruktoren hätten gemeinsam mit den Fachlehrern des Berufsbildungszentrums in Muttenz und der Allgemeinen Gewerbeschule in Basel den Anlass mitgestaltet. Der Anlass habe zeigen sollen, wie toll ein Beruf im Restaurant oder im Hotel sein kann, so Ballmer weiter. «Die Arbeit in der Gastroszene bietet Erlebnisse, präsentiert fantastische Produkte und kann vielerlei Geschichten erzählen. Wir machen Menschen glücklich, und das möchten wir zeigen, um auch junge Berufsleute zu begeistern.»

«Kitchen on Fire» war der Abschluss einer Genusswoche, die viele – landauf, landab – von Basel bis Sissach in ihren Bann zog und demonstrierte, was das Gastgewerbe der Region zu bieten hat. Nicht nur Fabienne Ballmer freut sich da schon heute auf die Ausgabe des kommenden Jahres.



Web Ansicht



Die Buns werden auf dem Grill geröstet und dann mit Pouletburgern gefüllt. Bilder Peter C. Müller

