BASELBIETER «CHIRSI RIBEL»

täglich vom
19. Juni bis 2. Juli
eines unserer Menüs
mit Janis Wittlin’s
«Chirsi Ribel».

Medienmitteilung vom 16. August 2022
Baselbieter Genusswochen 2022 mit vielseitigem Programm und der neuen Baselbieter Spezialität

„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.

Wochenblatt / 31.08.2022

Janis Wittlin schreibt Baselbieter Kochgeschichte

Hotel Revue / 17.08.2022

«Baselbieter Chirsi Ribel» als neue Baselbieter Spezialität

Für die zehnte Ausgabe der Baselbieter Genusswochen haben die Öffentlichkeit und eine Fachjury den «Baselbieter Chirsi Ribel» zur neuen Baselbieter Spezialität gewählt. Kreativer Kopf ist Kochlernender Janis Wittlin.

Das Rezept