

So essen Sie einen Basler «Chäsbängel» wie ein Profi



An der Basler Herbstmesse und am Weihnachtsmarkt gibt es Chäsbängel. Seit zwölf Jahren bietet Stefan Suter das Brot mit Fondue-Füllung an. Wenn man den Leckerbissen nicht richtig isst, gibt es eine grosse Sauerei.



-1:46



So essen Sie Ihren «Chäsbängel» richtig - Nau

Das Wichtigste in Kürze

- Der «Chäsbängel» ist ein mit geschmolzenem Käse gefülltes Brot.
- Die Wirtschaft Zihlmann bietet ihn am Petersplatz an.

Der «Chäsbängel» wird seit zwölf Jahren an der Basler Herbstmesse und am Basler [Weihnachtsmarkt](#) verkauft. Käseliebhaber können, dem mit geschmolzenem Käse gefüllten Brötchen, nicht widerstehen. Darum stellt Stefan Suter jährlich seinen Stand auf.

Aber den «Chäsbängel» essen, das ist wiederum nicht so einfach. Eine spezielle Esstechnik hilft dabei, eine Sauerei zu verhindern. Nau-Reporter Fabio Back lernt die 14 Regeln und testet den «Chäsbängel» von Stefan Suter am Petersplatz.

Welchen Leckerbissen verschlingen Sie am liebsten an der Basler Herbstmesse? Teilen Sie uns Ihr Lieblingsessen in den Kommentaren.

Mehr zum Thema:

Weihnachtsmarkt