

# Des Schweizers bestes Stück

Auf der Suche nach dem ultimativen Cordon bleu in der Region

Von Martin Jenni

Ein Leben ohne Cordon bleu ist möglich, aber sinnlos. Das mögen Vegetarier und Veganer zwar anders sehen, aber man muss nicht zwingend ein Fleisch-tiger sein, um sich ab und zu ein Cordon bleu zu gönnen. Wer die einzigartige Mischung aus Käse, Schinken, Fleisch und Panade kennenlernt, verfällt ihr und kommt dem kulinarischen Nirwana mit jedem Bissen näher.

Nur, das mit dem Nirwana ist so eine Sache, da das Cordon bleu oft ein Ärgernis ist. Nur allzu oft werden für das Cordon bleu billiger Industriekäse und -schinken verwendet, bevor es zu guter Letzt in eine pampige Panade eingehüllt wird. Wer das gute Stück auf die Schnelle in der Fritteuse ausbackt, wer es zu einem Fleischvogel verrollt, oder wer es in zahlreichen Variationen (etwa mit Gorgonzola-Ananas-Füllung) beleidigt, der hat den Klassiker nicht verstanden.

Bei einem Cordon bleu verstehen seine Verfechter ohnehin keinen Spass. Und bei der Frage, welches Fleisch und welche Füllung denn nun die richtige sei, artet die Diskussion mitunter zu einem Glaubenskrieg aus. Schweine- oder Kalbfleisch? Tränender Emmentaler, Raclettekäse, junger Greizer oder gar rässer Appenzeler? Sollen es 200, 300 oder 400 Gramm sein? Soll das Fleisch von der Backe, vom Stotzen oder vom Bauchlappen (Bavette) stammen? Ich denke, solange kein Schmelz- oder Scheiblettenkäse und kein schlechter Schinken im Cordon bleu steckt, entscheidet die persönliche Vorliebe.

## Klar ist, dass nichts klar ist

Doch woher kommt unsere Liebe zum Cordon bleu, dessen Ursprung sich nicht eruieren lässt? Erfinderin sei eine französische Bratkünstlerin, sagen die einen, nein, eine Walliser Köchin, kontern die anderen. Genau definieren lässt sich das aber nicht. Wer mehr zur Geschichte des Klassikers erfahren will, der macht sich schlau im «Kulinarischen Erbe der Schweiz». Dort wird in drei Akten dem Ursprung des Cordon nachgegangen. Klar ist nach dem Studium aber nur, dass nichts klar ist.

## Buchtipps



Es soll ja Leute geben, die könnten sich ausschliesslich von Cordon bleu ernähren. Wer das neue Kochbuch von Ueli Bernold, national besser bekannt als Fernsehbrutler Grill Ueli, durchblättert, bringt ein gewisses Verständnis dafür auf. Der Meister des Gaskugelgrills bringt in «Cordon bleu» des Schweizers liebste Stück in allen

denkbaren und einigen undenkbarsten Varianten auf den Teller. Zudem nimmt er sich diverser regionaler Spezialitäten an. Etwa dem Bündner Cordon bleu mit Rehäggl und Bündnerfleisch oder der Freiburger Spezialität mit Rindshufschmitzel, Weisswein, Bratspeck und Vacherin. Selbst Lachs in Blätterteig kommt beim Allesgriller auf den Rost. Gluschtig fotografiert und mit vielen interessanten Tipps. rh

«Cordon bleu». Ueli Bernold (Text) und Andreas Thumm (Fotos). Fona Verlag, 124 Seiten, Fr. 39.90.



**1261 Cordon bleus in einem Jahr.** «Wanderruh»-Gastgeber Daniel Jenzer verwendet ausschliesslich Kalbfleisch.

Nun zum Praktischen. Zuallererst habe ich die Metzgermeister der Region befragt, bei wem sie ihr Cordon bleu essen. Remo Mathis pilgert von Dornach ins Kleinbasel zu Lotti Weber ins «Torstübli». Stephan Aeschlimann sattelt in Oberwil sein Stahlross und strampelt über die Grenze nach Kleinkems zu Hans Meier in die «Blume». Christoph Jenzer besucht im Gundeli in der «Wanderruh» seinen Bruder Daniel, während Martin Schaad die Qual der Wahl hat und gleich drei Beizen empfiehlt: Jérôme Beurret vom «Rhyschänzli» in Basel, Bertrand Beurret vom «Gempenturm» in Gempen und Meinrad Gschwind von der «Rose» in Flüh. Und wohin geht der letzte übrig gebliebene Basler Metzgermeister Hans Schulthess? Der hüllt sich in Schweigen ...

## Für Holzfäller mit Bärenhunger

Und sonst? Bevor ich mich meinem Hauptakteur zuwende, empfehle ich folgende Beizen für ein Cordon-bleu-Abenteuer: Stephan Wenger vom «Elsässerhof» in Allschwil füllt sein Cordon bleu vom Schwein (Huft) und Kalb (Unterspälte) mit Hinterschinken und Walliser Alpkäse. Aber Vorsicht: Seine Portionen sind für Holzfäller mit Bärenhunger bestimmt.

Martin Käser vom «Rössli» in Zuzgen ist wohl einer der letzten Mohikaner, der als Wirt eine Kegelbahn unterhält, wobei sich bei ihm für sein Cordon bleu nicht nur die Kegelbrüder, sondern gleich das ganze Wegenstertal einfindet. Beim Schwein kommt das Fleisch vom Nierstück, beim Kalb vom Stotzen. Füllen tut er sein Cordon bleu mit Hinterschinken und jungem Emmentaler.

Hugo Thommen vom legendären «Stab» in Buus ist nicht nur für die Metzgerei und das Schweinskotelett, sondern auch für sein Cordon bleu berühmt. Er füllt sein Cordon bleu mit Hinterschinken und Emmentaler. Vom Schwein verwendet er das Nierstück, vom Kalb die Backe oder das Nüssli. Einfach, aber schmecken tut es wunderbar.

Gut, aber wo esse ich nun das Beste? Beeindruckt hat mich das Cordon bleu von Daniel Jenzer in der «Wanderruh». Beim ersten Blick auf den Teller kommt mir bei seinem 400 Gramm schweren Riesenmocken der Inselberg Ayers Rock

in der zentralaustralischen Wüste in den Sinn, während seine 200-grämmige Variante mich an ein aufgehendes Soufflé erinnert. Das hat damit zu tun, dass Daniel Jenzer sein Cordon bleu hermetisch verschliesst. Das führt dazu, dass sich im Innern Dampf entwickelt, der das Fleischstück aufbläht und es dadurch eine untypische Form erlangt. Ist es aufgeschnitten, fliesst der Käse wie eine bedächtig dahinfließende Lava in den Teller, nicht zu stark, nicht zu schwach, einfach perfekt.

Die Panade produziert Daniel Jenzer aus altem Ruchbrot, für die Füllung verwendet er geräucherten Beinschinken (Burgunderschinken) und Rohmilchkäse aus dem Toggenburg (Gähwiler Bergkäse). «Für mein Cordon bleu benutze ich ausschliesslich Kalbfleisch von der Backe oder vom Flankenstück», sagt Daniel Jenzer. Die Schweinefleisch-Befürworter gehen bei ihm also leer aus.

## Die Koordinaten für Fremdgänger

«Letztes Jahr habe ich 1261 Cordon bleus in Form geklopft, inzwischen mache ich es mir mit dem Schnitzelmeister etwas einfacher», sagt Jenzer. «Das ist ein Stahlkonstrukt, bei dem ich das Fleisch bequem durch die Walzen analog einer Pastamaschine drehe.» Sein Cordon bleu serviert Jenzer mit feinen Pommes Allumettes, die er auf Wunsch (bitte bei der Reservation anmelden) aus frischen Kartoffeln zubereitet. Diese sind dann weniger knusprig, haben aber viel mehr Geschmack als die industriell vorgefertigten Allumettes. Kurz, sein «Ayers Rock» ist ein Cordon bleu der Spitzenklasse, das sich aus erstklassigen Produkten zusammensetzt und durch den geräucherten Schinken seine speziellen Geschmacksnoten erlangt.

Ist es also nun das Beste? Das zu entscheiden, überlasse ich der persönlichen Vorliebe eines jeden einzelnen Cordon-bleu-Freaks. Von den Zutaten her ist es für mich sicher das qualitativ hochwertigste Produkt, das mir auf meiner Spurensuche begegnet ist. Noch eine Bemerkung am Rande: Daniel Jenzer hat die patinierte «Wanderruh» in eine Art Stube verwandelt, in der mich allerdings Orchideen, Palmen, Vorhänge, eckige



**Käse wie flüssige Lava – perfekt.** Das Cordon bleu mit Pommes Allumettes aus der «Wanderruh» in Basel.

Fotos Kathrin Horn

## Tipps und Informationen

### Essen

«Wanderruh»  
Dornacherstrasse 151  
4053 Basel  
061 361 08 88  
[www.wanderruh.ch](http://www.wanderruh.ch)

### «Stab»

Hemmikerstrasse 4  
4463 Buus BL  
061 841 12 27  
Fr ab 17, Sa und So 11–14.30 und ab 17 Uhr, Mo und Di ab 9 Uhr geöffnet

### «Rössli»

Rössligasse 2  
4315 Zuzgen AG  
061 871 04 48  
Mi bis So ab 9 Uhr geöffnet  
(Mi bis Fr 14 bis 16 geschlossen)

### «Elsässerhof»

Hegenheimerstrasse 20  
4123 Allschwil  
061 481 02 04  
Mo bis Fr ab 8.30 Uhr,  
So ab 17 Uhr geöffnet

### Metzgereien

Christoph Jenzer, [www.goldwurst.ch](http://www.goldwurst.ch)  
Martin Schaad, Flüh und Aesch  
[www.metzgerei-schaad.ch](http://www.metzgerei-schaad.ch)  
Remo Mathis, Dornach und Therwil  
[www.mathis-fleischundfeinkost.ch](http://www.mathis-fleischundfeinkost.ch)  
Stephan Aeschlimann, Hauptstrasse 28, 4104 Oberwil BL, 061 401 47 90  
Hans Schulthess, St.-Galler-Ring 174, 4054 Basel, 061 301 85 55

und ovale Teller und die Musikberiesung (Energy und Swiss Pop) stören, was aber eine genauso subjektive Wahrnehmung ist, wie zu sagen, welche Beiz einem das beste Cordon bleu aufischt.

Wer schon lange auf der Suche nach einem exzellenten Cordon bleu ist, hat nun die Koordinaten dazu; wer seine ultimative Cordon-bleu-Beiz bereits gefunden hat, wird sich nach einem eventuellen Fremdgang sicher bestätigt sehen, dass seine Beiz das bessere Cordon bleu aufischt ... Logisch – oder?

«Das kulinarische Erbe der Schweiz», Band 1 und 2. Paul Imhof, Echtzeit-Verlag, Fr. 29.90.

## Der Wein fürs Weekend

# Vin Jaune – eine Knacknuss aus dem Jura

Von Chandra Kurt

Dieses Jahr fand in London das zweite Nordica-Festival statt. Während zweier Tage konnten «Nordic Noir»-Fans ihre Stars von «Borgen», «The Bridge» oder «Wallander» auf der Leinwand und live erleben. Einen Tag war auch ich dabei, zumal diese neue Filmkultur für mich ein absolutes kulturelles Highlight ist. In London bin ich oft, da bis jetzt keine andere Stadt ein derart spannendes Angebot hat, wenn es um den Weinverkauf geht. Vom historischen Weinshop (Berry Bros), über den Discounter (Tesco), das elitäre Warenhaus

(Harrods), bis zum Bluechip-Investment-Weingeschäft (Hedonism Wines). Die Vielfalt an Weinpräsentationen ist schlicht einmalig. Eine neue Konkurrenz ist in Paris zu besuchen – die umgebaute Food-Abteilung des Warenhauses Bon Marché – La Grande Epicerie ([www.lagrandeepicerie.com](http://www.lagrandeepicerie.com)). So sieht meine Vorstellung für ein geordnetes Schlaraffenland aus. Jede Nahrungsmittelabteilung ist ein kleines Königreich, durch das man sich gerne essen würde. Der Wein ist, wie für Frankreich nicht anders zu erwarten, sehr französisch. Schweizer Wein habe ich nicht gefunden, dafür diverse Chasselas aus Savoyen – einer Region, deren Weine bei

uns aber leider nicht so populär sind. Genauso wie die der Nachbarregion Jura. Einer meiner liebsten Weine hier ist der Vin Jaune. Eine wahre Gaumenknacknuss. Es braucht viel Zeit und Musse, um ihn verstehen und wirklich geniessen zu können. Der Vin Jaune Château d'Arlay 2005 reifte 75 Monate in Eichenfässern und schmeckt aromatisch oxidiert wie ein trockener Sherry. Noten von Champignons, Hefe, Haselnüssen, kaltem Rauch und Leder sind zu erkennen. Aber auch Honig, Muskat und Aprikosen. Es ist ein Wein, der wie die Charaktere der Nordic-Noir-Produktionen sehr vom Leben gezeichnet ist.



**Vin Jaune Château d'Arlay 2005**, Fr. 69.–, bei Paul Ullrich AG, Basel, [www.ullrich.ch](http://www.ullrich.ch)

Chandra Kurt ist Autorin des Guides «Weinseller». [www.chandrakurt.com](http://www.chandrakurt.com)