

LIFESTYLE



Es blubbert, spritzt und gurgelt auf der faszinierenden Insel im Atlantik. > 40



Ein Klassiker mit vielen Variationen: Cordon bleu. HO

Der Käse fliesst aus dem Herzen

Das Cordon bleu gehört zu den beliebtesten Schweizer Gerichten – trotz seiner Üppigkeit

VON SILVIA SCHAUB

In fast jedem guten Restaurant steht es auf der Karte: das Cordon bleu. Der Doppeldecker aus paniertem Fleisch mit einer Lage Käse und Schinken dazwischen ist in der Schweiz sozusagen der grösste gemeinsame Nenner in Sachen Genuss. Der Klassiker liegt im Hoch, und das schon seit Jahrzehnten. Er bietet aller asiatischen und italienischen Konkurrenz eisern die Stirn und lässt sich nicht von den Menükarten verdrängen. Inzwischen gibt es bereits unzählige Abwandlungen. Zumindest für die heimische Küche. Bei der Metzgerei Aklin in Zug und bei Käppeli & Roggenmoser Delikatessen in Baar bekommt man während den Cordon-bleu-Wochen im März jeweils rund 20 Variationen – mit Füllungen wie Ananas/Käse, Peperoncini oder Pilz und Speck, aber auch unterschiedliche Panaden. «Das kommt bei den Kunden sehr gut an», sagt Geschäftsinhaber Viktor Käppeli.

Das wäre nichts für Hannes Baumann vom Restaurant Bahnhofli in Wikon LU. In Sachen Cordon bleu ist er ein

Purist. Auch wenn es um die Grösse geht. «Ein Cordon bleu kann man nicht genug gross machen – 300 Gramm sind das Minimum», meint der Spitzen-Koch bestimmt. Das sieht auch Andy Zaugg vom Restaurant Zum Alten Stephan in Solothurn so. Seine Cordons bleus sind ebenso schwer und rund fünf Zentimeter dick. Sie sind vor allem auch herrlich goldbraun gebraten. «Dank Erdnussöl», verrät Zaugg.

NICHT WEITER ERSTAUNLICH, dass sich die eingefleischten Liebhaber des Klassikers zu einem Fanklub zusammengetan haben. Das Cordon bleu hat im Internet eine treue Anhängerschaft. Neben mehreren Facebook-Gruppen gibt es die Homepage www.mycordonbleu.ch. Darauf werden die Restaurants mit den besten Cordons bleus der Schweiz bewertet. Derzeit führt das Restaurant Waldheim in Zürich die Liste an, vor dem «Frieden» in Wallisellen und dem «Central» in Oberlunkhofen.

Obwohl man auf der Website eine seitenlange Abhandlung über die Geschichte des Gerichts findet, wird die Frage nach dem Ursprung nicht wirklich

beantwortet. Auch im kürzlich erschienenen zweiten Band von «Das kulinarische Erbe der Schweiz» nicht. Dort erfährt man dafür, dass der Küchenklassiker dem Baselbiet als Heimat zugeordnet wird, was doch etwas überraschend ist. Immerhin wäre die Nähe zu Frankreich ein plausibler Grund.

Denn die Spuren führen tatsächlich in unser westliches Nachbarland – wenigstens was den Namen der Schweizer Spezialität angeht. Cordon bleu heisst

«Ein Cordon bleu kann man nicht gross genug machen – 300 Gramm sind das Minimum.»

HANNES BAUMANN, KOCH IM BAHNHÖFLI WIKON

übersetzt blaues Band. Das Cordon bleu galt dort seit dem 16. Jahrhundert als Auszeichnung für Personen, die Frankreich ehrenvoll zur Seite standen. Dazu gehörten selbstverständlich auch Köche.

Trotzdem hat es das Cordon bleu nie in die französischen Kochbücher geschafft. Schliesslich galten panierte Gerichte im Land der Haute Cuisine als ländliche Marotte und die Aufschichtung von Speisen als stilistischer Makel.

WIE ABER WIRD DER KLASSIKER zubereitet? Welcher Käse? Welches Stück Fleisch? Metzger Käppeli verwendet sowohl Kalb- als auch Schweinefleisch. «Es muss zartes Fleisch sein, vom Stotzen zum Beispiel und nicht einfach ein günstiges Stück, das sich unter der Panade verstecken lässt.» Hannes Baumann bereitet das Cordon bleu mit Schweinefleisch vom Bäggli zu und Andy Zaugg mag es gerne mit einem Schweinsniestück oder Kalbssteak.

Beim Käse sind sich die Experten einig, dass Schmelzkäse oder Scheibletten ein No-go sind. Hannes Baumann schwört auf kräftigen Raclettekäse, Viktor Käppeli auf Greyzerer und Andy Zaugg fügt dem Raclettekäse noch Gorgonzola bei, «eine tolle Kombination», schwärmt er. Jedem das Seine, Hauptsache, der Käse fliesst beim Schneiden schön aus dem Herzen.

ENTKORKT

FLASCHENPOST

Ab und zu erhalte ich Flaschenpost aus Hagnau am deutschen Ufer des Bodensees. Allerdings fische ich die Flasche nicht etwa im gegenüberliegenden thurgauischen Münsterlingen aus dem See, vielmehr strandet sie im badischen Gailingen am Rhein. Denn dort, hart an der Schweizer Grenze, besitzt ein lieber Freund und Berufskollege von mir ein Postfach für Sendungen aus dem EU-Raum, die nur mit grosser Mühe in unser Land hereingelassen werden. Und dazu gehört leider immer noch Wein. Wenn man den Wein selbst mitbringt und an der Grenze verzollt, mag es noch angehen, aber versuchen Sie einmal, Wein aus dem Ausland per Post nach Hause liefern zu lassen! Wie dem auch immer sei, dank meinem Freund und dessen Frau sind die drei Hagnauer Flaschen wohlbehalten in Zürich eingetroffen. Und das lange Warten hat sich gelohnt: Alle drei Weine des Winzervereins Hagnau, der 1881 als erste Weinbaugenossenschaft in ganz Baden vom katholischen Pfarrer, Heimatschriftsteller, Historiker und Politiker Dr. Heinrich Hansjakob gegründet wurde, schmecken vorzüglich.

Der Hagnauer Burgstall Müller-Thurgau Kabinett trocken 2012 strahlt in hellem Gelb, duftet nach weissen Blüten, Pfirsichen mit dezenten Muskatnoten und besitzt einen mittleren Körper mit räsiger Säure und harmonischem Abgang: Ein Seewein in Vollendung, heiter und verspielt wie der Bodensee an einem schönen Sommertag. Auch die beiden anderen Weine, der etwas exotische Kerner (16,5 Punkte, 6,00 EUR) und der sehr klassische Weissburgunder (17 Punkte, 7,50 EUR) sind Trouvaillen, ja eigentliche Schnäppchen. Denn wo bitte gibt es so viel guten Wein für so wenig Geld? Nur, dafür muss man schon selbst an den Bodensee fahren.

ANDREAS KELLER

HAGNAUER BURGSTALL MÜLLER-THURGAU KABINETT TROCKEN 2012

Produzent: Winzerverein Hagnau (D)
Herkunft: Bodensee, Baden
Rebsorte: Müller-Thurgau (Riesling-Silvaner)
Beste Trinkreife: jetzt bis Ende 2015
Passende Gerichte: Apérohäppchen, Fischknusperli, Eglifilets
Bewertung: 16,5 Punkte
Bezugsquelle: Winzerverein Hagnau, Strandbadstrasse 7, D-88709 Hagnau, Tel. 0049 7532 1030, www.wv-hagnau.de, 5,50 EUR.



AUFGETISCHT

Mit grandioser Aussicht

RESTAURANT SÄLISCHLÖSSLI, OLTEN

Im «Sälischlössli» treffen Businessleute auf Wanderer. Denn das Schlössli, das hoch über Olten thront, ist ein beliebtes Ausflugs- und Wanderziel, aber auch bestens geeignet für ein Essen unter Geschäftsleuten. Mit dem Auto kann man bis vor die Brücke fahren, die zum Schlössli führt. Wanderer nehmen den steilen Aufstieg auch gerne unter die Füsse. Dafür werden sie umso mehr belohnt. Denn das «Sälischlössli» bietet eine grandiose Aussicht über die ganze Region rund um Olten. Als Auftakt dieses warmen Sommerabends bestelle ich Büffelmozzarella mit Strauchtomate und Basilikum (Fr. 17.50). Der Teller ist wunderschön verziert, mit einem Turm von Tomaten und Mozzarella in der Mitte. Dann folgen die Yakitori-Spieße mit Gemüse und einem Parmesanrisotto (Fr. 25.50). Die Poulet-Spieße sind richtig gut gewürzt, das Risotto perfekt gekocht. Meine Begleitung wählt als Hauptgang Schweinefiletmedallions mit Gruyère-Käse gratiniert auf Champignon-Rahmsauce und Butterspätzle (Fr. 32.50). Das Essen wird in einem Pfännchen serviert und schmeckt ihr hervorragend. Für den süssen Abschluss sorgt das Caramelköppli mit frischen Früchten (Fr. 8.50).

CHRISTINE FÜRST



Geschäftsführer Dominik Jenni im Rittersaal des Restaurant Sälischlössli, 4601 Olten, Tel.: 062 295 71 71, www.saelischloessli.ch. Geöffnet: Mi–Fr ab 11 Uhr, Sa ab 9 Uhr, So 9–17 Uhr.

KÜCHE Frische und abwechslungsreiche Küche
SERVICE Freundlich und aufgestellt
AMBIENTE Terrasse mit wunderschönem Ausblick
PREISE Vorspeisen ab Fr. 4.50, Hauptspeisen ab Fr. 17.50

SO STIMMTS



Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Autorin der Bücher «Dressguide», «Imagefaktor» und «So stimmt's»

Ich sitze in einem gutbürgerlichen Restaurant und bestelle Pommes frites. Darf ich sie mit der Hand essen?

Wenn Sie die Pommes frites von Hand essen, wird man Sie sicherlich nicht des Lokals verweisen. Dies ist je länger, je mehr salonfähig, weil wir es von den Fast-Food-Anbietern gar nicht anders kennen. Zumal es wohl auf einen natürlichen Instinkt zurückzuführen ist, wenn wir bei Fritten direkt mit der Hand zugreifen. Sind diese eine Beilage von einem «Poulet im Chörbli», welches wir mit grösster Wahrscheinlichkeit ebenfalls von Hand essen, passt es durchaus. Schwierig wird es erst, wenn Sie nach den lustvollen «Handgreiflichkeiten» doch wieder das Besteck anfassen. Hier sollten Sie die salzigen oder etwas fettigen Hände auf keinen Fall ablecken, sondern an der Serviette abstreifen.

Stellen Sie Ihre Fragen unter sostimmts@schweizamsonntag.ch