

Tranchieren, Filetieren und Flambieren sind in der Gastronomie aus der Mode gekommen. Ein neues Buch will verhindern, dass dieses Handwerk in Vergessenheit gerät.

VON SILVIA SCHAUB

Beneidenswert elegant, exakt und schnell führte Maître Gesumino Pireddu im Restaurant Margaux in Berlin die Klinge seines Messers durch die Poularde. Kaum, dass er begonnen, lag das perfekt zerlegte Fleisch auf dem Teller des Gastes.

Ein beeindruckendes Erlebnis, Maître Pireddu bei der Arbeit zuzusehen. Er beherrscht formvollendet ein Handwerk, das droht, nach und nach in Vergessenheit zu geraten.

Zum Glück gibt es auch in der Schweiz noch einige Restaurants, die dem Tranchieren, Filetieren und Flambieren Beachtung schenken. Vorab in der Westschweiz, etwa im Restaurant von Benoît Violier in Crissier, wo Louis Villeneuve ein wahrer Meister dieser Kunst arbeitet, oder im Restaurant Le Pont de Brent in Brent. Aber auch in der Deutschschweiz halten einige Restaurants diese Tradition aufrecht. So etwa die «Krone» in Zürich-Unterstrass, das «Kreuz» Egerkingen oder der «Storchen» in Schönenwerd. Auch im «Hirschen» in Erlinsbach wird das Châteaubriand und der Rehrücken noch am Tisch tranchiert, dazu jeweils am Mittwoch und Donnerstag auch Fisch filetiert. «Die Gäste schätzen es sehr, dass wir dieses Handwerk noch ausüben», betont Gastgeber Albi von Felten.

FÜR MANCHE GOURMETS mag dieses Zeremoniell antiquiert erscheinen, geht das Tranchieren doch bis in die römische Antike zurück. Im Mittelalter galt die Fähigkeit, Fleischstücke und Speisen fachgerecht zu zerlegen gar als Grundvoraussetzung für einen angehenden Ritter. Es war dann allerdings der hochgelobte Auguste Escoffier, der mit seinem Standardwerk «Kochkunstführer» diesem Handwerk den Garaus machte. Er begann, die Küche neu zu strukturieren und zu vereinfachen. Dazu gehörte auch die Entwicklung des Tellerservices – der Anfang vom Untergang des Tranchierens und Filetierens am Tisch.

Vielleicht könnte aber nun ein neues Buch das Handwerk wieder ins Gespräch bringen. Gastro Suisse, der Verband für Hotellerie und Restauration in der Schweiz, hat soeben das Standardwerk «Arbeiten am Tisch» herausgegeben. Darin werden die klassischen Arbeiten am Tisch thematisiert und Schritt für Schritt anhand von Bildern beschrieben. Etwa das Tranchieren von Lammgigot oder Schinken im Brotteig, aber auch das Filetieren von Fisch oder Früchten und selbstverständlich das Flambieren von salzigen Gerichten und Desserts.

«Kaum jemand benutzt mehr diese Techniken, das Wissen geht immer mehr verloren», bedauert Mitautor Roman Brodmann. Er kennt die Gründe: «Aus Effizienzgründen verzichten viele Restaurants auf diesen Service – und die

Die hohe Kunst des richtigen Schnittes

Das Zerlegen von Fisch und Fleisch geht immer mehr verloren



Das richtige Filetieren eines Fisches braucht zwar etwas Übung, ist aber keine Hexerei.

MARTIN FRIEDLI

Köche können ihre Gerichte unabhängig vom Servicepersonal kreieren.» Dabei zeigen diese Arbeiten eine wunderbare Tradition, die früher auch am Familientisch ausgeübt wurde und ein wichtiges Kulturgut in der Gastronomie ist. «Wir wollen das der jungen Generation wieder näherbringen, damit sie stolz sein können auf ihren Beruf», betont Brodmann, gelernter Koch und heute Vize-Direktor von Gastro Suisse. Das ist auch im Interesse von Albi von Felten.

«Als Kellner kann man sich damit profilieren und die Gäste überraschen.»

AUCH WENN SICH das Buch auch an interessierte Laien richtet, wird man vielleicht zu Hause vor den Gästen nicht gleich einen Lammrücken tranchieren oder Scampi flambieren wollen. Aber der Grill-Boom sorgt mittlerweile dafür, dass man auch mal ein grösseres Stück Fleisch zu tranchieren hat. «Das ist keine Hexerei», ermuntert Brodmann. Saube-

re, geschliffene Messer und das Mise en place sind das A und O. Wer das Arbeiten am Tisch üben will, soll sich fürs Abendessen anstelle von zwei Pouletbrüstchen ein ganzes Poulet kaufen, es eine Stunde in den Ofen schieben und dann nach Anleitung stilgerecht zerlegen.

Arbeiten am Tisch – die hohe Kunst des Flambierens, Tranchierens, Filetierens und Servierens, Édition gastronomique, 279 S., Fr. 69.–

ENTKORKT

ZÜRICH WINEPORT

Eigentlich mag ich die Geschichte von Zürichs Hafenkran und dem Central-Hafen Europas gar nicht mehr erzählen. Aber nachdem mich Besucher der Schweizer Weinausstellung Mémoire & Friends darum gebeten haben, die Hintergründe von Zürichs umstrittenem Kunstobjekt einer breiteren Öffentlichkeit kundzutun, will ich es hier doch kurz tun.

Tatsächlich wissen wohl die wenigsten, dass noch vor sechzig Jahren das Projekt einer Wasserstrasse von Genf nach Basel (und über eine Abzweigung auch nach Zürich) hochaktuell war. Ja, dass im Waadtland die letzten Pläne dazu erst 2006 aufgegeben wurden. Was, wenn dieser Transhelvetische Kanal wirklich gebaut worden wäre? Würden dann heute unweit des Weinplatzes in Zürich Fässer aus Genf oder aus Südfrankreich abgeladen? Der Weintransport auf dem Wasser funktionierte übrigens tatsächlich von 1648 bis 1829 auf einem Teilstück des Kanals: Dank den Holländern, die im Dreissigjährigen Krieg eine sichere Verbindung zum Mittelmeer fernab der gefährlichen Schiffsroute um das verfeindete Spanien suchte, wurde im 17. Jahrhundert der Canal d'Enteroches im nördlichen Waadtland gebaut, der die Wasserscheide zwischen Rhein und Rhone überwindet. Leider reichte aber das Geld nicht mehr, um die vielen Schleusen bis zum Lac Léman hinunter zu bauen, weshalb der Rhein-Rhone-Kanal durch die Schweiz ein unerfüllter Traum blieb. Nachlesen können Sie all das und vieles mehr im neuesten Swiss Wine Magazine (www.swiss-wine-connection.ch/magazine).

Und der passende Wein zur Lektüre? Na klar, die **Cuvée d'Enteroches 2011** von Château d'Eclérens: Dunkles, jugendliches Rot; Aromen von roten und schwarzen Beeren und Steinfrüchten; mittelgewichtig, prägnante Säure, feines, strenges Tannin, langer Abgang; ein grosser Gamay als kleine Hommage an den Canal d'Enteroches, der als unscheinbares Rinnsal immer noch durch die Gemeinde Eclérens fliesst.

ANDREAS KELLER



CUVÉE D'ENTEROCHES 2011

Produzent: Château d'Eclérens, Eclérens

Herkunft: Waadt

Appellation: Côtes-de-l'Orbe AOC

Rebsorte: Gamay

Beste Trinkreife: jetzt bis 2017

Passende Gerichte: Linsen, Poulet à l'estragon, Käse

Bewertung: 17 Punkte

Bezugsquelle: Château d'Eclérens, Château d'En Haut 3, 1312 Eclérens, Tel. 021 866 18 25, www.chateau-eclerens.ch, Fr. 22.–

AUFGEFALLEN

Um ferne Länder zu entdecken und fremde Köstlichkeiten zu probieren, muss man nicht zwingend in den Fieger steigen. Das Kochbuch von Mina Holland bietet Reisespass, ohne dass man auch nur einen Fuss vor die eigene Küche setzt. Sie stellt in ihrem Buch «Der kulinarische Atlas» 39 Küchen der Welt vor, spickt sie mit launigen Reisekurzberichten, aber auch Essgewohnheiten und Geschichten rund um einzelne Nahrungsmittel. Ihre Rezepte sind klar und einfach nachzukochen mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen. Eine wunderbare Möglichkeit, in viele fremde Töpfe zu schauen. (SC)



Mina Holland Der kulinarische Atlas, Hoffmann und Campe, 416 S., Fr. 52.50

AUFGETISCHT

Rüdig guet – really good

Wenn es einfach nur schön und gut sein soll (glücklich, wer viele Restaurants kennt, wo diese zwei Wünsche in Erfüllung gehen), dann ist das «Galliker» unsere erste Luzerner Adresse. Nur wenige Schritte davon entfernt, gibts eine wilde, etwas trotzigere, aber nicht minder gute Alternative. «Rüdigi Spezialitäten» schreibt man sich in der «Tauben» auf die Visitenkarte, überschreibt die Küche mit «Original Luzerner Grossmutter Spezialitäten». Den Vorgaben bleibt man durchwegs treu. Es gibt hier eine tolle Luzerner Chügeli-Pastete (Fr. 35.80) aus Kalbfleisch (schön verpackt in Blätterteig) wie auch ein prächtiges Cordon bleu (420 Gramm, Fr. 36.80). Der Fleischvogel ist mit etwas gar viel Brät gefüllt, aber



Gastgeberin Sara Purtschert und Küchenchef Sascha Boettger im Wirtshaus Taube, Burgerstrasse 3, Luzern. www.taube-luzern.ch. Geöffnet: Mo–Sa 11–23 Uhr (Küche 11.30–14.00/17.30–22.30 Uhr), Juli/August auch So.

KÜCHE Tatsächlich: «Grossmutter Spezialitäten»

SERVICE Sehr flink und nett

AMBIENTE Rustikale Beiz mit viel Leben

PREISE Günstig

das Rindfleisch rundherum ist perfekt, Kartoffelstock und Gemüse tadellos. Zum Starten bestellen wir ein «Rends-Carpaccio met Rucola, Pinielhärne, würzige Aceto-Vinegrette ond gholetem Schbrien» (Fr. 19.80), assen es, ohne auch nur einmal zu murren.

Ob «Homemade meatloaf» oder Hackbraten, ob Tourist oder Einheimischer: Der Gast wird in der «Tauben» flink und aufmerksam mit Mehrwert belohnt. Zur Rieslingschaumsuppe (Fr. 13.80) serviert werden zwei kräftig gebratene Felchenfiletstreifen – aus dem Sempachersee notabene. Naturgemäss Luzerner Pinot Noir im Glas vom Schloss Heidegg. Alles zusammen sehr köstlich. Nur schade, gabs zum Dessert den «verbrönte Chueflade» bereits nicht mehr, er hätte zu gut in diesen Text gepasst ... Aber wer erst nach dem Konzert kommt, hat halt Pech gehabt. Doch wir kommen sicher wieder. Apropos «wild»: Es gibt Tisch-Nischen, die geradezu intim sind. CHRISTIAN BERZINS