



Das Restaurant «Chez Paul» ist ein typisches «Bouchon» in Lyon. Rindsfüsse und Schweineinnereien – hier isst man deftig.

Getty Images

# Das grosse Fressen

Lyon ist die Welthauptstadt der Gastronomie. Wir haben uns davon überzeugt.

VON ROLAND ITTEN

Es gibt Städte, an denen fährt man oft nur vorbei. Aus Zeitgewinn. So etwa das französische Lyon, eine gute Fahrstunde von Genf entfernt: Auf direktem Weg in die Sonne des Südens - nach Aix-en-Provence oder Nizza - interessiert die Hauptstadt des Département Rhône-Alpes kaum.

Dabei gibts in Frankreich keine bessere Adresse für Feinschmecker. Keine Stadt mit so vielen vom Fressführer Michelin gewürdigten Restaurants. Nirgends wird so gerne geschlemmt wie in Lyon. Auch in Paris nicht.

Lyon gilt seit Jahrzehnten als Gastronomie-Hauptstadt der Welt. Berühmtester Botschafter: seine Exzellenz Paul Bocuse. Doch es waren nicht Bocuse und die vielen preisgekrönten Küchenchefs, die diese Küche berühmt machten. Es waren Frauen. Die sogenannten «Mères Lyonnaises». Die Mütter von Lyon. Sie sind die wahren Heldinnen, haben die regionale Küche zur besten Frankreichs gemacht.

Diese Frauen stammten aus einfachen Verhältnissen, standen einst am Herd grosser Familien der Bourgeoisie. Keine von ihnen hatte eine klassische Kochausbildung. Aber sie waren mutig

und unabhängig: Machten sich bereits Ende des 18. Jahrhunderts in einfachen, kleinen Gaststätten, wo man eng nebeneinandersass. Den sogenannten «Bouchons». Dort kochten sie für die Seidenarbeiter, die nach langen Arbeitstagen deftig und gut essen mussten. Und die «Mütter» verarbeiteten, was die bürgerlichen Familien nicht mehr wollten. Oft Innereien.

So eine Köchin war Eugénie Brazier, Ihr Bouchon «La Mère Brazier» erhielt bereits 1933 drei Michelin-Sterne. Ihre Kunst? Einfache Küche mit raffinierten Rezepten der Bourgeoisie zu paaren. Interessant: Paul Bocuse hat in ihrem Restaurant die Kochlehre absolviert.

**Der gute Ruf der Lyoner Küche** Dorthin wollen auch wir. Und es ist kalt an diesem Freitagabend, als wir in der menschenleeren Rue Royale das berühmte Gasthaus suchen. Das gelbliche Licht der Laternen wirkt schwach. Über die Pflastersteine hat sich feuchter Nebel gelegt. Dann stehen wir endlich davor. «La Mère Brazier».

Eine Reservation haben wir keine. Wir versuchen es trotzdem. Doch keine Chance. Chefkellner Antoine entschuldigt sich charmant, empfiehlt uns das Bouchon «Daniel et Denise» von Joseph

Viola, in der Altstadt, dem Vieux Lyon, na dann.

Viola wurde 2010 zum «Meilleur Ouvrier de France», zum besten Koch Frankreichs, gekürt. 20 Minuten später sitzen wir an einem Tisch. Mit dem typischen rot-weiss karierten Tischtuch.

Wir haben Heiss hunger, bestellen als Vorspeise zwei grosse «Saladiers Lyonnais» - grüner Salat mit Speckwürfeln, Croûtons, Geflügelleber und pochierem Ei. Danach eine Paté aus Kalbsmilken, Foie gras, gefolgt von einer Cervelas Lyonnais - einer Brioche-artig servierten Schweinswurst - mit Trüffeln und Pistazien. Wir trinken feinen Beaujolais Nouveau. Und haben Lust auf mehr.

Bestellen die Volaille de Bresse an einer Morchelsauce, dazu den legendären Gratin. Nicht genug: als Nachspeise Käse St. Marcellin sowie eine Tarte Tatin aux pralines. Dazu natürlich Kaffee, und als Digestif zwei «Chartreuses» - grüner Likör aus über 120 Kräutern. Und der ganze Abend für knapp mehr als 100 Franken, fantastique!

Ja, die Lyoner Küche geniesst nicht von ungefähr einen weltweiten Ruf. Es ist ihre Vielfalt. Die einzigartigen Kombinationen. Sie begeistern uns am nächsten Tag bereits am Mittag wieder,

als wir auf dem Weg zum Bouchon «Chez Paul» die Menükarten anderer traditioneller Restaurants studieren: Lyoner Quiche, gebratene Froschschenkel, die Poularde mit Flusskrebse und Morcheln. Crêpes mit Schinken, Wildgeflügel und Pilzen.

## Füsse und Innereien

Berühmt ist auch das Deftige: So etwa die «Tripes à la lyonnaise» (Rindsmaagen und -füsse an Tomaten-Weissweinsauce) und die legendäre «Andouillette» (Wurst aus Schweine-Innereien und Kalbfleisch). Wer es leichter mag, bestellt Forelle aus den klaren Flüssen der Alpes du Rhône. Oder Saibling, Hecht, Aal und Flusskrebse aus den nahen Seen. Die Region hat wie überall in Frankreich auch bekannte Käse. Der Tomme de Savoie, der Beaufort (Gruyère aus Savoyen). Und der Vacherin de Chambéry - ein cremiger Käse, der mit dem Löffel gegessen wird.

Nach unserem Besuch «Chez Paul» und am Samstagabend in «Les enfants terribles» ist klar: Die drittgrösste Stadt Frankreichs ist - neben ihrer Schönheit und ihrem kulturellen Reichtum - das wahre Eldorado für Schlemmer. Und tout simplement Sinnbild für eines: «La Grande Bouffe».

## Entkorkt

### Herrlich altmodisch

In einer Welt, die sich schneller und schneller dreht, tut Innehalten manchmal not. Wie wäre es also mit einem Glas Féchy? Zum Glück gibt es ja noch Weinbaugebiete, wo die Uhren etwas langsamer zu ticken scheinen. Das heisst nicht, dass man dort der Zeit hinterherhinkt. Denn nicht alles Neue ist auch wirklich besser. Zwar mag es etwas anachronistisch anmuten, dass die Waadt immer noch am Chasselas festhält, wo doch fast die ganze übrige Schweiz sich von dieser Rebsorte abgewendet hat. Befremdlich erscheint auch, dass viele Waadtländer Winzer ihre Weine immer noch in 70-cl-Flaschen abfüllen, die man nicht ins umliegende Europa exportieren kann. Und schliesslich erstaunt es, dass der offiziell beste Waadtländer Chasselas 2015, der kürzlich von Terravin ([www.terravin.ch](http://www.terravin.ch)) mit Platin-Lorbeeren ausgezeichnet wurde, für weniger als acht Franken ab Weingut gekauft werden kann. Damit wäre man ja selbst im Ausland absolut kompetitiv.

All das irritiert aber nur im ersten Augenblick. Wenn man einmal wie ich einige Jahre in Lausanne gelebt hat, wo heute noch ein Wächter auf dem Turm der Kathedrale Nacht für Nacht die vollen Stunden ansagt und wo am Morgen alles auf das Hupen des ersten Schiffes und damit das Signal zum Öffnen der ersten Flasche wartet, erstaunt einen nichts mehr. Wie schön waren doch jene längst vergangenen Zeiten, wo ich als junger Weinjournalist im La-Côte-Gebiet romantische Geschichten über die dortigen Weinschlösser und deren berühmte adlige Besitzer recherchierte und mittags in einer kleinen Aubege mitten in einem Winzerdorf frische Felchen vom See oder einen deftigen Malakoff verdrückte. All das und noch viel mehr steckt für mich im Féchy Cave de la Crausaz 2015, dessen elegante Platin-Lorbeeren-Medaille gar nicht so recht zum altmodisch nostalgischen Etikett passen will. Da sage noch einer, Chasselas sei kein grossartiger Wein! ANDREAS KELLER



**FÉCHY CAVE**  
DE LA CRAUSAZ 2015  
**Produzent:** Bettens frères SA, Féchy  
**Herkunft:** Waadt  
**Appellation:** La Côte AOC  
**Rebsorte:** Chasselas  
**Beste Trinkreife:** jetzt bis 2020  
**Passende Gerichte:** Filets de perche, Fondue, Papet vaudois  
**Bewertung:** 17 Punkte  
**Bezugsquelle:** Bettens frères SA, Féchy, Tel. 021 808 53 54, [www.cavedelacrausaz.ch](http://www.cavedelacrausaz.ch), Fr. 7.90

## Aufgetischt

### Bistro Hotel Rigiblick

Am Zürichberg weht ein frischer Gastwind. Vreni Gigers Ruf als erstklassige Köchin lockt derzeit die Gourmets in Scharen ins Hotel Rigiblick. Wer nicht gleich im Gourmetteil im 1. Stock ein Menü ab 125 Franken geniessen will, der setzt sich unten ins Bistro. Schon am frühen Abend ist es rappellvoll - wohl auch deshalb, weil einige der Gäste später ins benachbarte Theater weiterziehen. Trotzdem behält das Personal die Übersicht und lässt sich nicht so schnell aus der Ruhe bringen. Wir steigen mit einem gratinierten Markbein mit Petersilien-Kapern-Salat und Focaccia (Fr. 18.-) und einer sämigen Pilzsuppe (Fr. 14.-) ein, die die Qualitäten der Köchin des Jahres 2003 bestens unterstreichen. Weil die Vorspeise nicht leicht war, wählen wir statt der bereits stadtbekanntesten Schmorbratenravioli



(Fr. 32.-) den im Pergament gegarten Saibling vom Zürichsee mit einem köstlichen Risotto (Fr. 34.-) und kommen damit absolut auf unsere Kosten. Zum Dessert wollen wir natürlich Gigers legendäre Zwetschgenwähe kosten (Fr. 6.50). SILVIA SCHAUB

**Das Quartierbistro bietet schmackhafte Trouvaillen aus Vreni Gigers Küche.**

HO



**Küche** Kreative Gerichte mit regionalen Produkten, möglichst in Bioqualität.



**Service** Mit jugendlicher Frische und viel Charme.



**Ambiente** Schlichtes Interieur in erdigen Farben.



**Preis** Vorspeisen 14 bis 25 Franken, 28 bis 45 Franken.

**Adresse** Germaniastrasse 99, 8044 Zürich, Tel. 043 255 15 70, [www.restaurantrigiblick.ch](http://www.restaurantrigiblick.ch), täglich von 6.30 bis 24 Uhr.

## Aufgefallen

Eigentlich soll man sich doch keine Socken schenken. Doch es gibt Ausnahmen. **Selbstgestrickte Wollsocken und diese Dinger mit integrierter Getränkebestellung.** «If you can read this, bring me a glass of wine». So kann man das nächste Mal gemütlich auf dem Sofa sitzen und jemandem seine Füsse entgegenstrecken. Mit «If you can read this, please don't wake me» können Langschläfer noch ein wenig liegen bleiben. Finden wir witzig, unter anderem bei Etsy: 13 Franken. (ALE)

