

HISTORY

Das 1807 erbaute Restaurant (damals noch unter dem Namen „Zu den XIX Kantonen“) steht an zentraler Stelle zwischen den Dörfern Düdingen, Tafers, Schmitten und der Stadt Freiburg. Wegen seiner zentralen Lage war es schon immer ein wichtiger Treffpunkt – und ist dies noch immer! Nach einer Umbauzeit von rund drei Monaten und einer finanziellen Investition von Fr. 1 Mio. wurde das Planet Edelweiss am 18.12.1997 durch die Planet Edelweiss AG im typischen Swiss Ethno Look eröffnet. Das historische Gebäude in Mariahilf, welches unter Denkmalschutz steht, wurde regelrecht ausgehöhlt, neue Wände und Decken hineingezogen, das ganze Mobiliar ausgewechselt und im ersten Stock eine professionelle Musik- und Lichtenanlage inkl. Bar installiert. Äusserlich durften keine Veränderungen vorgenommen werden – doch man konnte auch hier mit entsprechenden Lichteffekten Veränderungen herzaubern. Viel Wert wurde auf die Innendekoration gelegt. Die Wände wurden mit goldenen Schallplatten schweizer und internationaler Künstler, Kühen und typischen Schweizer Markenzeichen dekoriert.

DAS CORDON BLEU

*Die Geschichte des Cordon Bleu - Historischer Tiefgang und kulinarischer Hochgenuss
(Von Paul Imhof, 10.1.1999, Sonntagszeitung)*

Zwei dünn geklopfte Schnitzel, Schinken, Käse und Panade, daraus ein kompaktes Paket geformt, in Butter goldbraun gebraten und mit einer halben Zitrone angerichtet. Das ist, in Kurzfassung beschrieben, ein Cordon Bleu. Doch wer hat es erfunden? Auf der Suche nach den besten Cordon Bleu durchstreifen Liebhaber die ganze Schweiz. Sie klappern Landgasthöfe ab und hoffen, unter dem Währschaften auf den Speisekarten ihren Favoriten zu finden, vom Schwein geschnitten und mit Gruyère gefüllt. Sie suchen die letzten Restaurants auf, die ihre gutbürgerliche Küche noch nicht ausrangiert haben. Ist ihnen das Glück hold, erleben Sie einen Hochgenuss mit Schwein und Emmentaler.

Wie das Cordon Bleu richtig zubereitet werden soll, ist zwar vorgeschrieben, aber umstritten. Die Lebensmittelverordnung verlangt Kalbfleisch. Der Koch nimmt jedoch häufig das schmackhaftere Schweinefleisch. Die Käsewahl ist zwar frei, trotzdem werden Gruyère und Emmentaler bevorzugt. Ob Kalb oder Schwein, Gruyère oder Emmentaler - die Wahl der richtigen Kombination ist ein endloses Diskussionsthema unter den Verehrern des Cordon Bleus. Welche aber die ursprüngliche Form ist, lässt sich nicht nachweisen. Es fehlt ein Originalrezept! Indizien weisen ins Wallis. Dort lässt jedoch ein Kochlehrer auf Anfrage ausrichten, das Cordon Bleu stamme aus dem Osten, irgendwo „là-bas“, in der Deutschschweiz vielleicht, in Deutschland oder Österreich. Dieser geographische Schwenker ist sicher nicht unlogisch, denn panieren gehört kaum zu den Spielarten der grossen französischen Küche. Die Meisterstücke der Panierkunst, die Wiener Schnitzel und Cotoletta alla milanese, sind alpenländische Errungenschaften. Cordon bleu heisst blaues Band. Blaue Bänder zieren Kinderköpfe, sie halten Blumensträusse zusammen, sie werden als Auszeichnung an Personen geheftet. Aber an Gerichte? Zwei blaue Bänder spielen auf der Suche nach der Urform des Cordon bleu eine Rolle. Und um beide ranken sich Legenden.

WER HAT 'S ERFUNDEN?

Die erste Legende: Das Cordon Bleu ist die Meisterleistung einer französischen Königin in Paris, die dafür mit dem blauen Band belohnt worden ist. Das Band ist keine Legende. Der französische König Henri III zeichnete mit dem Cordon Bleu Ritter und andere Mitglieder des „Ordre des Chevaliers du Saint-Esprit“ aus, den er 1578 gegründet hatte. Wer dieses Band tragen durfte galt als Person, die Frankreich ehrenvoll zur Seite stand. Dazu gehörten selbstverständlich auch Köche. Diese sollten das Band bald nicht mehr aus der Hand geben - erst recht, nachdem König Louis XV das

Band der Köchin seiner Geliebten Gräfin Dubarry verliehen hatte. Das Cordon Bleu als Ehrbezeugung wurde derart gewichtig und allen Franzosen geläufig, dass diese Bedeutung in den offiziellen Sprachschatz aufgenommen wurde. Im Wörterbuch Pons steht unter dem Stichwort Cordon bleu: guter Koch, gute Köchin. Cordon Bleu war auch der Name einer Kochschule und einer Zeitschrift, die Auguste Colombier vor gut hundert Jahren in Paris gegründet hatte. In Grossbritannien wurden Köche nach erfolgreicher Ausbildung in Frankreich mit einem Cordon Bleu geehrt. Erfunden in Frankreich? Panieren gilt da als ländliche Marotte. Trotz der Häufung von blauen Bändern in Paris ist es eigentlich unwahrscheinlich, dass das Cordon Bleu erstmals in Frankreich verspiesen worden ist. Panieren gilt als marginale, ländliche Marotte und die Aufschichtung von Speisen, die besser einzeln aufgetragen werden, als stilistischer Makel. In der klassischen französischen Küche wird Schinken als Vorspeise gereicht, Schnitzel als Hauptgang und Käse als Dessert.

Die zweite Legende: Das Cordon Bleu wurde von einem Walliser Schiffskoch kreiert. Ein Cordon Bleu wurde von einer Gruppe britischer und anderer Journalisten als Ehrenpreis für Passagierschiffe verliehen, die die Ost-West-Passage über den Atlantik am schnellsten bewältigten. Die „Bremen“ glitt 1928 vom Stapel und legte am 16. Juli 1929 in Bremerhafen zur Jungfernfahrt nach New York ab. Sie war ein Schnelldampfer, traf in New York mit neuem Rekord ein und erhielt das blaue Band. Ein Jahr später wurde sie von ihrem Schwesterschiff „Europa“ überholt, gewann aber 1933 mit 28,51 Knoten Durchschnittsgeschwindigkeit den Rekord zurück. Der Kapitän, Kommodore Ziegenbein, soll nach dem zweiten Rekord seinem Küchenchef befohlen haben, ein besonderes Gericht zur Zelebration der zweiten Trophäe zu kochen. Diese Geschichte erzählt Patrick Buchert, der sie von seiner Mutter Irmgard erfahren hat, die als Kindergärtnerin auf der „Bremen“ angeheuert wurde. Der Koch, ein Walliser oder Genfer, habe erwidert, er hätte schon Kalbfleisch zugeschnitten. Ziegenbein habe ihm darauf gesagt, als Schweizer müsse er sich etwas mit Käse einfallen lassen. Der Koch habe darauf Käsescheiben in die Schnitzel gestopft und das Gericht zu Ehren der ausgezeichneten „Bremen“ Cordon Bleu getauft.

Eine eindruckliche Geschichte. So schön, dass sie viele Köche gerne weiter erzählen. Ob sie stimmt? Laut der Reederei der „Bremen“ und der „Europa“ kann man es sich jedoch nicht vorstellen, dass das Cordon Bleu in der Kombüse der „Bremen“ erfunden worden sei. Diesen ernüchternden Bescheid liess ein mehr als achtzigjähriger Herr ausrichten, welcher damals Chefsteward auf der „Bremen“ war. Der Koch habe tatsächlich Cordon Bleu angeboten, aber nach einem Rezept, dass er aus Frankreich oder der Schweiz mitgebracht hatte. Die Schiffsküche sei nach den Standards in den Ländern der Connaisseurs ausgerichtet worden, um den 846 Gästen der ersten Klasse die neusten Kompositionen zeitgemässer Kochkunst anbieten zu können. Erfunden in Brig? Man erzählt sich eine weitere Geschichte. Ob das Cordon Bleu eine solche war, bleibt umstritten. Erhellende Dokumente über den Küchenchef der „Bremen“ verbrannten 1944 mit der Hamburger Zentrale. Die „Bremen“ gibt auch nichts mehr preis - sie wurde 1941 von einem Schiffsjungen aus Rache in Brand gesteckt.

Womit die Frage nach dem Schöpfer de Cordon Bleus immer noch nicht geklärt ist. Wenn nicht dieser Koch, welcher dann? Otto Ledermann, 85, pensionierter Küchenchef und Kochlehrer, hat die Geschichte von seinem Schwager gehört, der sie von einem Historiker im Wallis erfahren hatte. Vor gut 200 Jahren habe eine Gesellschaft von dreissig Personen in einem Restaurant bei Brig Schweinscarré bestellt. Kurz vor Mittag habe sich eine zweite, dreissigköpfige Gruppe eingefunden. Damals gab es keinen Expresslieferdienst, also musste die Köchin improvisieren. Sie schnitt das Schweinscarré nicht in dreissig, sondern in sechzig Portionen. Den Verlust an Volumen ersetzte sie mit Walliser Rohschinken und Käse, den sie scheinchenweise in die Schnitzel füllte. Das Ganze hüllte sie in eine Panade, um Stärke aufzuladen. Der Patron war überglücklich. Sie habe ihm aus der Patsche geholfen, dafür verdiene sie das blaue Band. Sie brauche kein Cordon Bleu, habe die Köchin beschieden, er könne ja das Gericht so bezeichnen.

Blaue Bänder lösen heute keine Euphorie mehr aus. Cordons Bleu dagegen schon. Das Geheimnis der Anonymität ihrer Kreation bleibt zwar ungelöst, sie sind aber begehrtter denn je.