



Das klassische Cordon bleu wird mit Schweinefleisch zubereitet. Ursprünglich lautete die Rezeptur aber anders. Bilder: Sibylle Meier

Wo gibts die besten Cordons bleus?

UNTERLAND. Das Cordon bleu gibt es in allen Grössen und Variationen. Wo es in der Region die leckersten gibt, verrät seit Kurzem eine Internetseite.

FABIAN BOLLER

So manchem Banker mit Anzug und Krawatte, aber auch dem Lastwagenfahrer im Unterhemd läuft beim Gedanken an ein dickes Cordon bleu das Wasser im Mund zusammen. Das traditionsreiche und bodenständige Gericht findet bei allen Schichten Anklang und erfreut sich auch in Zeiten der gesundheitsbewussten Ernährung grosser Beliebtheit. Im Unterland setzen zahlreiche Wirte auf das panierte Fleisch-Käse-Gemisch mit französischem Namen. Das Gericht hat sogar richtige Fan-Gemeinden, deren Anhänger die Schweiz bereisen – auf der Suche nach dem am besten zubereiteten Cordon bleu.

Auf www.mycordonbleu.ch wird den Fleischtigern geholfen. Auf der Internetseite sind die beliebtesten Cordon-bleu-Beizen der Schweiz verzeichnet und die Gäste können die Qualität des Essens, Bedienung und Lokal gleich selbst online bewerten und kommentieren. Auf den vorderen Rängen liegen auch Restaurants aus dem Unterland (siehe Kästen unten rechts) – allen voran der «Frieden» in Wallisellen. Er belegt im Kanton Zürich den ersten Rang, wurde allerdings auch nur viermal bewertet.

Keine Angst vor schlechten Noten

Der Wirt ist dennoch stolz auf die guten Noten im Internet. «Ich finde diese Seite eine tolle Sache», sagt Enzo di Paula.

Angst vor schlechten Bewertungen oder dass ihm jemand eins auswischen will, hat der junge Beizer nicht. «Wenn wir 80 Prozent der Gäste zufriedenstellen, bin ich glücklich», sagt er.

Auch der Wirt des Restaurants Kornfeld in Oberhasli findet nichts Negatives an mycordonbleu.ch, obwohl seine Beiz in der Rangliste das Schlusslicht der Unterländer Cordon-bleu-Restaurants bildet – das allerdings nur, weil erst eine Bewertung vorhanden ist. «Wir führen das Cordon bleu seit Jahren als unsere Spezialität», sagt Marc Siegenthaler. Dieses läge mit Sicherheit im Trend, denn zahlreiche Wirte würden den Käse-Fleisch-Klassiker als Spezialität führen. «Zum Teil machen die Gäste gar richtige Cordon-bleu-Ausflüge und reisen aus anderen Kantonen an.»

Darüber, wie ein gutes Cordon bleu sein muss, gehen die Meinungen allerdings auseinander. Manche bevorzugen

die edlere Variante mit Kalbfleisch, während andere wie zum Beispiel Siegenthaler den Klassiker mit Schweinefleisch bevorzugen. Für Siegenthaler ist ausserdem wichtig, dass das Fleisch nicht gefaltet ist und zwei Plätzchen verwendet werden.

Mit Ananas oder Dörrtomaten?

Einig scheinen sich die Fans aber darüber: Es braucht Abwechslung. Die meisten Wirte bieten deshalb eine grosse Auswahl an verschiedenen Cordons bleus an. Die Bandbreite reicht von der Variante «Hawaii» mit Ananasstückchen bis hin zum Cordon bleu mit Dörrtomaten. Auch was den Käse betrifft, wird gerne variiert. So wird in Oberhasli auch mal Gorgonzola verwendet. Nicht zuletzt ist auch die Grösse entscheidend: Vom kleinen «Lady Cordon bleu» bis zum tellerfüllenden 600-Gramm-Stück wird alles angeboten. So kommt jeder Fan auf seine Kosten.

NACHGEFRAGT

Bruno Bumann

Der Informatiker hat die Internetseite www.mycordonbleu.ch ins Leben gerufen.

«Ich überprüfe eine schlechte Bewertung persönlich»

Der Berner Bruno Bumann aus Safnern hat ein Bewertungsportal für Cordons bleus ins Leben gerufen. Für das Hobby wendet er Stunden auf.

Wie sind Sie auf die Idee gekommen, ein Bewertungsportal für Cordons bleus zu erstellen?

Bruno Bumann: Gemeinsam mit einigen Kollegen gehen wir seit Jahren regelmässig Cordon bleu essen. Da wir wussten, dass es in der Schweiz viele Cordon-bleu-Fans gibt, haben wir uns entschieden, die Plattform zu gründen.

Was erhalten Sie für Reaktionen auf ihr Portal?

Wir erhalten E-Mails und Dankeschreiben aus der ganzen Schweiz.

Besteht nicht die Gefahr, dass mit absichtlich falschen Bewertungen Wirten geschadet werden kann?

Die Gefahr besteht natürlich, aber dem beugen wir natürlich vor. Bei sehr schlechten Bewertungen nehme ich Kontakt mit der jeweiligen Person auf und frage nach den Gründen. Wenn diese nicht plausibel erscheinen, lösche ich auch mal eine Bewertung. Wenn jemand viele Sterne vergibt, ohne dies zu kommentieren, wird der Eintrag nach zehn Tagen ebenfalls gelöscht. So bleibt eine gewisse Qualität gewährleistet. Es kommt aber höchst selten vor, dass ich in Sachen Bewertung einschreiten muss.

Da betreiben Sie einen enormen Aufwand?

Das stimmt. Zwei bis drei Stunden pro Woche brauche ich schon. Aber es ist ein Hobby, das Spass macht.

In welcher Region gibt es die besten Cordons bleus?

Das kann ich nicht sagen. Auffällig ist aber, dass im Raum Zürich am meisten Restaurants bewertet werden. Das liegt aber möglicherweise daran, dass die Zürcher das Internet unverklemmter nutzen.

Was macht für Sie ein gutes Cordon bleu aus?

Mir schmeckt das klassische Cordon bleu mit Kalbfleisch am besten – mit herrlich schmelzendem Käse und deftigem Schinken. Wie bei den meisten Traditionsgerichten gibt es auch noch andere feine Abwandlungen. (fab)



Bis das Cordon bleu auf dem Teller landet, sind zahlreiche Zubereitungsschritte nötig. Die Bilder zeigen die Zubereitung im Walliseller Restaurant Frieden.

Die Unterländer Rangliste

Die Unterländer Cordon-bleu-Beizen befinden sich auf der Bewertungsplattform mycordonbleu.ch alle in der oberen Tabellenhälfte des Kantons Zürich. Der «Frieden» in Wallisellen liegt kantonsweit gar auf dem ersten Platz, gefolgt von der «Kreuzstrasse» in Baltenswil. So sieht die derzeitige Rangliste im Bezug auf das Unterland aus:

1. Frieden, Wallisellen
2. Kreuzstrasse, Baltenswil
3. Landhus Büli, Bülach
4. Brauerei, Stadel
5. Sternen, Nürensdorf
6. Sternen, Wangen-Brüttisellen
7. Schürhof, Wangen-Brüttisellen
8. Kornfeld, Oberhasli

Das letzte Restaurant erreicht immerhin noch drei Sterne. (fab)