



Cordon bleu, [frz.] das; - -, -s -s:
mit Käse u. gekochtem Schinken
gefülltes [Kalbs-]Schnitzel
[Duden: Rechtschreibung, 1996]

CORDON-BLEU, n. m.
[pl. cordons-bleus]:
Cuisinier, cuisinière très habil
([Petit Larousse illustré, Paris, 1990])

Kapitän Ziegenbein und das Cordon bleu

Erst staunen wir, dass unser mit Käse und Schinken gefülltes und paniertes Kalbsschnitzel im „Larousse“ keine Erwähnung findet, dann stellen wir fest, dass es im Duden ohne Bindestrich aufgeführt ist. Woher nun stammt unser Cordon bleu?



König Henri III (1551 - 1589)

Cordon-bleu bedeutet „Blaues Band“. 1578 gründete der französische König Henri III den „Ordre des Chevaliers du Saint Esprit“. Der Orden wurde lediglich an hundert Adelige vergeben, die eine besondere Beziehung zum König hatten. Das Band an dem der Orden angehängt wurde war blau. In den späteren Jahrhunderten wurde der Orden an Leute vergeben, die sich besondere Verdienste um Frankreich erworben hatten. König Louis XV (1715 - 1774) verlieh den Orden der Köchin seiner Geliebten Gräfin Dubarry. Seither hat das Cordon-bleu im französischen Sprachgebrauch auch die Bedeutung für einen sehr guten Koch, resp. eine sehr gute Köchin.

Madame Dubarry (1743 - 1793) kam als Marie Jeane Bécu zur Welt. Sie lernte Jean Graf von Dubarry (auch du Barry) kennen, dessen Waffengeschäfte nicht genug abwarfen. Er eröffnete für wohlhabende Männer einen Salon, wo Marie Jeane die Attraktion wurde. König Ludwig XV wurde auf sie aufmerksam und nahm sie als seine Maitresse an den Hof. Nach des Königs Tode (1774) flüchtete sie vor der Revolution, wurde jedoch trotzdem auf dem Schafott hingerichtet.



Cordon-bleu ist auch der Name einer Kochschule und einer Zeitschrift, die 1895 in Frankreich gegründet wurde. Auch viele Restaurants in der ganzen Welt nennen sich Cordon-bleu, was auf die Bedeutung für den guten Koch zurückzuführen ist.

Eine der vielen Legenden um die Herkunft unseres gefüllten Schnitzels will wissen, dass es von der bereits erwähnten Köchin der Gräfin Dubarry erfunden wurde. Interessanterweise wird dieses Schnitzel bis heute in keinem französischen Kochbuch erwähnt. Zudem gilt in der französischen Küche panieren als ländliche Marotte und das Übereinanderlegen von Speisen als stilistisch unkorrekt. Schinken gilt als Vorspeise, Schnitzel ist ein Hauptgang und Käse gibt es zum Dessert.

Hier kommen wir **mit einer zweiten Legende** der Sache und der **Schweiz als Geburtsort** des Cordon bleu schon näher. Otto Ledermann, der 85 jährige, pensionierte Küchenchef und Kochlehrer, hat die Geschichte von seinem Schwager gehört, der sie von einem Historiker im Wallis erfahren hatte: In einem Restaurant bei Brig hat vor gut 200 Jahren eine Gesellschaft von dreissig Personen Schweinscarré bestellt. Kurz vor Mittag hat sich aber dummerweise eine zweite dreissigköpfige Gruppe eingefunden. Die Köchin musste also ihre Fantasie walten lassen. Sie schnitt das Schweinecarré nicht in dreissig, sondern in sechzig Portionen.



Monsieur Yvon

17

Restaurant zum Löwen - Dorfstrasse 90 - 8912 Obfelden
☎ 044 761 08 04 - www.yvon-loewen.ch - Mail: yvon@yvon-loewen.ch



Monsieur Yvon

18

Restaurant zum Löwen - Dorfstrasse 90 - 8912 Obfelden
☎ 044 761 08 04 - www.yvon-loewen.ch - Mail: yvon@yvon-loewen.ch



Stockalperpalast in Brig



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. Der Patron war überglücklich. Sie habe ihm aus der Patsche geholfen, dafür verdiene sie das „Cordon-bleu“. Sie brauche keines, habe die Köchin gesagt, er könne ja das Gericht so bezeichnen.

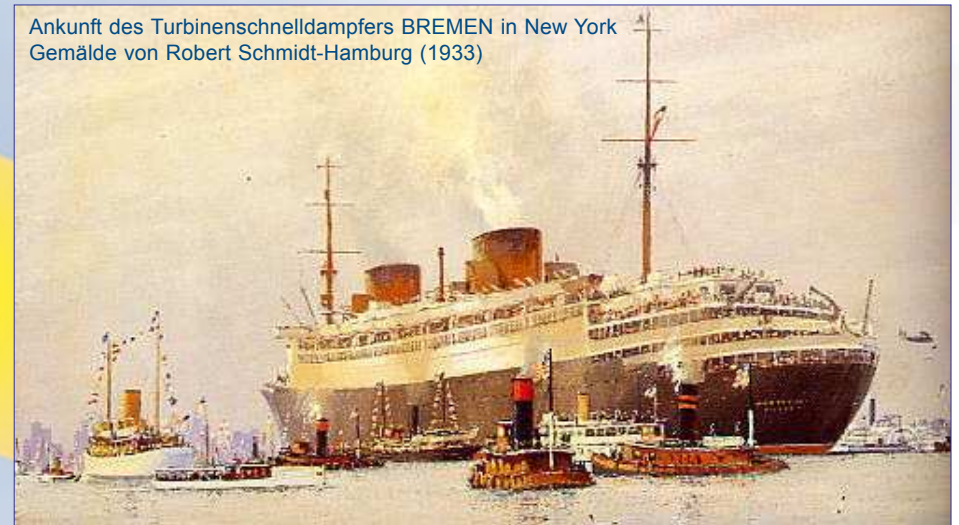
Am nächsten kommt jedoch **die dritte Geschichte bei der auch ein Schweizer Pate stand**: Zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurde die schnellste Atlantiküberquerung jeweils mit dem Cordon bleu (blauen Band) geehrt. Leopold Ziegenbein erhielt 1929 das Kommando über den funkelneuen Luxus-Schneldampfer „Bremen“. Bereits auf der Jungfernfahrt holte er am 16. Juli 1929 das Cordon bleu für die schnellst Überquerung in 4 Tagen, 17 Stunden und 42 Minuten. Mit diesem Rekord löste die „Bremen“ den Dampfer „Mauretania“ ab, der die Trophäe 20 Jahre inne hatte.

Allerdings konnte Ziegenbein die Trophäe in den folgenden Jahren nicht holen, da das Schwesterschiff der „Bremen“, die „Europa“ jeweils schneller war. Erst 1932 eroberte er sich die Trophäe zurück als er mit 28.51 Knoten am schnellsten über den Atlantik schiffte. Nach diesem zweiten Rekord soll Kommandant Ziegenbein seinem Küchenchef befohlen haben, ein besonderes Gericht für die Feier vorzubereiten.

Der Koch, ein Walliser, hatte schon Kalbfleisch zugeschnitten, worauf Ziegenbein ihn angewiesen habe, er als Schweizer solle sich etwas mit Käse einfallen lassen. Der Koch habe darauf Käsescheiben in die Schnitzel eingelegt und das Gericht der „Bremen“ zu Ehren „Cordon bleu“ genannt.

1941 ging das stolze Schiff in Flammen auf. Angeblich soll ein 17-jähriger Schiffsjunge aus Rache wegen einer verabreichten Ohrfeige das legendäre Schiff angesteckt haben, die Nazi-Justiz hat den Täter dafür hinrichten lassen. Es gab allerdings auch Stimmen, die das Streichholz eher in den Händen englischer Agenten gesehen haben wollen. Erhellende Dokumente über den Küchenchef der „Bremen“ verbrannten 1944 mit der Hamburger Zentrale der Norddeutschen Lloyd, der das Schiff gehört hat.

Ankunft des Turbinenschneldampfers BREMEN in New York
Gemälde von Robert Schmidt-Hamburg (1933)



Auch wenn wir nicht mit Sicherheit wissen, wer unser Cordon bleu erfunden hat, sind die Geschichten zu unterhaltsam, als dass sie vergessen werden sollten.

Quellen:

Cédric Dumont, Kulinarisches Lexikon, Hallwag, 1997

Der gorsse Brockhaus, 1978

Paul Imhof, Die Geschichte des Cordon bleu, Sonntagszeitung, 10.1.99

Europäisches Segel-Informationssystem, 11.1.03



Monsieur Yvon

19

Restaurant zum Löwen - Dorfstrasse 90 - 8912 Obfelden
☎ 044 761 08 04 - www.yvon-loewen.ch - Mail: yvon@yvon-loewen.ch



Monsieur Yvon

20

Restaurant zum Löwen - Dorfstrasse 90 - 8912 Obfelden
☎ 044 761 08 04 - www.yvon-loewen.ch - Mail: yvon@yvon-loewen.ch



Rezept



Original Walliser Cordon bleu

Zutaten für 1 Cordon bleu:

- 2x 120 gr. Kalbsschnitzel flach geklopft
- 50 gr. Walliser Rohschinkenscheiben aus Vissoie
- 80 gr. Walliser Raclettkäsescheiben aus dem Val de Bagnes
- Salz, Pfeffer
- Mehl
- Ei
- Paniermehl
- Öl
- 1 Zitronenschnitz

Zubereitung:

Käsescheiben und Rohschinkenscheiben zwischen die beiden Schnitzel legen und fest zudrücken. Beide Seiten würzen. Ei aufschlagen. Zuerst im Mehl, dann im aufgeschlagenen Ei und zum Schluss im Paniermehl wenden. Im heissen Öl goldbraun braten. Auf einem Teller anrichten und mit dem Zitronenschnitz garnieren.

Variante:

Anstelle Kalbsschnitzel Schweinsschnitzel verwenden



Monsieur Yvon

21

Restaurant zum Löwen - Dorfstrasse 90 - 8912 Obfelden
☎ 044 761 08 04 - www.yvon-loewen.ch - Mail: yvon@yvon-loewen.ch



Monsieur Yvon

22

Restaurant zum Löwen - Dorfstrasse 90 - 8912 Obfelden
☎ 044 761 08 04 - www.yvon-loewen.ch - Mail: yvon@yvon-loewen.ch

