

## Ein Festival der etwas anderen Art

Ein kleines Festival in der Kühltheke. In der Metzgerei Steinemann findet man elf verschiedene Sorten Cordon bleu. Die Auswahl geht vom klassischen bis zum «falschen» Cordon bleu. **Jana Zellweger**

Etwas unauffällig steht die Metzgerei Steinemann an der Dorfstrasse. Gemeinsam mit ihren beiden Kindern wohnen Alexandra und Sebastian Steinemann direkt über der Metzgerei. Im Oktober 2015 hat das Ehepaar die Räumlichkeiten und auch einige Produkte vom Vorgänger übernommen. Sebastian Steinemann hat eine Ausbildung zum Metzger absolviert.

Seine Frau Alexandra kommt zwar auch aus der Lebensmittelbranche, doch aus einem anderen Feld: «Ich habe Bäckerin/Konditorin gelernt. Aber es gibt einige Parallelen zwischen dem Bäcker- und dem Metzgerberuf.» Sie lernt aus dem neuen Berufsfeld täglich dazu.

### Immer etwas Neues

Neben hoher Qualität und vielen selbst gemachten Produkten lassen sich Steinemanns immer wieder etwas Neues einfallen. Gerade jetzt gibt es beispielsweise ein Festival. Es hat nichts mit Musik zu tun, dafür mit Cordon bleu. «Wir haben elf verschiedene Sorten», so der Metzger. Der Kassenschlager sei das Gourmet-Cordon-bleu. Es enthält Birnen und Frischkäse. «Ich bin tatsächlich erstaunt, denn mein persönlicher Favorit ist die Bauernversion mit Em-



Sebastian und Alexandra Steinemann vor der Kühltheke ihrer Metzgerei. Im Vordergrund sieht man die elf verschiedene Cordons bleus. Bild: jz

### Die Geschichte des Cordon bleu

Heinrich III. gründete 1578 den Heiligen-Geist-Orden. Der Orden wurde an bedeutende Persönlichkeiten verliehen. Dabei handelte es sich um ein blaues Band (Cordon bleu). Unter den Persönlichkeiten wurden auch herausragende Köche ausgezeichnet. Daher nannte man auch ein delikates Mahl ein «Cordon bleu».

Eine Erzählung berichtet, dass eine Wirtin aus Brig zu wenig Fleisch für die gesamte Gesellschaft hatte. So halbierte sie die Schnitzel und füllte sie mit Käse und Schinken. Dieses Rezept sei 200 Jahre später von einem Walliser Koch, der als Schiffskoch arbeitete, übernommen worden. Dort habe das Schnitzel seinen Namen «Cordon bleu» erhalten.ß (r.)

mentaler Käse und rohem Speck.» Auch Cordon bleu mit Poulet oder aus Fleischkäse werden verkauft. Doch wie macht man das perfekte Cordon bleu? «Da gibt es kein einheitliches Rezept. Jeder Metzger hat seine eigene Art. Ich versuche nach Möglichkeit, keine Zahnstocher zum Verschliessen zu verwenden. Das geht aber leider nicht immer.»

### Das Dorf hält die Treue

Die Metzgerei ist sehr beliebt. Ständig geht die Tür auf, und die La-

denglocke klingelt. Eine Kundin meint: «Ich komme gerne hier einkaufen, da ich weiss, dass die Qualität stimmt.»

Doch man kann nicht nur Fleisch kaufen. Der Kühltheke gegenüber findet man Weine, Öle und sogar kandierte Früchte. «Wieso sollte man hier nicht auch eine Flasche Wein zu einem guten Stück Fleisch kaufen können?», meint Sebastian Steinemann. Und auch bei den Zusatzprodukten wird Rücksicht auf die regionalen Produkte genommen.