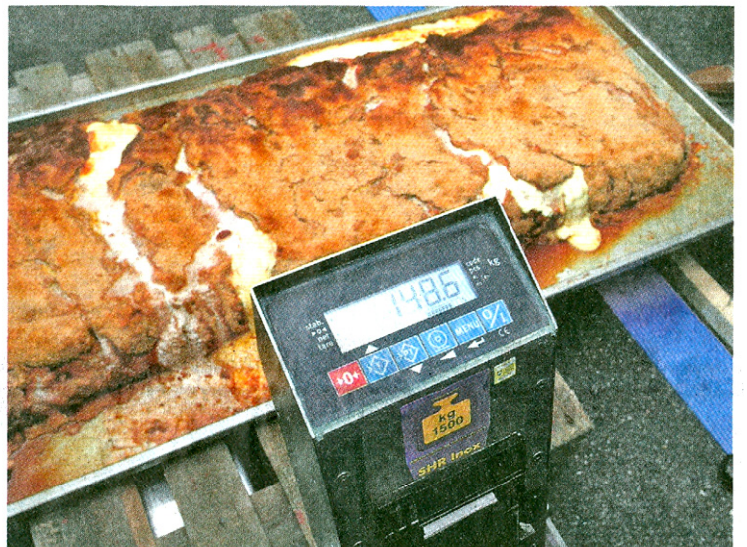




Montag. Stets begleitet von einem Kamerateam bereitet René Torzi in der Metzgerei Grauwiler Schicht für Schicht seinen neuen Weltrekord vor. Foto Annette Boutellier



Samstag. Torzi und seine Helfer tragen das riesige Cordon bleu von der Backstube über die Strasse, wo eine Waage den Weltrekord bestätigt. Fotos Tino Briner

# König des Cordon bleus gefeiert

Dank Weltrekord kennt bald ein Millionenpublikum den Eintracht-Wirt René Torzi

MORITZ SCHIBLER

**Keiner macht grössere Cordon bleus als René Torzi. Vor Hunderten Schaulustigen und dem deutschen Fernsehsender Pro 7 zementierte er seine Vormachtstellung.**

Samstag im Kleinbasel: Glanz und Glamour sind nur wenige Hundert Meter entfernt. Dort, bei den grossen Messehallen, ist die Welt zu Gast bei millionenschweren Freunden. Hier, vor dem Restaurant Eintracht an der Ecke Klybeckstrasse/Oetlingerstrasse geht es wie immer bodenständig zu und her.



montagsreportage

Doch was heute passiert, bekommt schon bald ein Millionenpublikum zu sehen – und zwar überall dort, wo das Wissensmagazin Galileo von Pro 7 gesehen werden kann. Der Sender spornete René Torzi an, für die XXL-Rubrik von Galileo sein Cordon-bleu-Weltrekord auf Hundert Kilo zu verbessern.

**VOLKSFEST.** Rund um das Restaurant Eintracht wuselt es: Schon am Vormittag fliesst das Bier in Strömen, im

Festzelt dröhnen legendäre Scheiweia-Hits aus den Lautsprecherboxen und Kinder flitzen hin und her. Aus der Menge sticht ein gut aufgelegter René Torzi in seiner blendend weissen Kochschürze heraus. Trotz leichter Hektik bemüht er sich, fleissig Hände zu schütteln und seine Fans zu begrüßen. Sie alle warten sehlichst auf den Moment, wo das grösste und schwerste Cordon bleu aller Zeiten das Licht Kleinbasels erblickt.

**RUMMEL.** Die Stimmung ist ein bisschen wie bei einer Aussenwette von «Wetten, dass ...?». Das Kamerateam aus München begleitet Torzi auf Schritt und Tritt, fragt ihn immer wieder nach seinem und dem Zustand des Cordon bleus, das seit neun Uhr morgens im Ofen der stillgelegten Bäckerei gegenüber schmort. Zwei Guggenmusigen spielen Evergreens und kräftige Helfer einer Wagenclique stellen blitzschnell einen schweren Metzgerstisch mit zugehöriger Überdachung auf, damit das Anschneiden des riesigen Fleischstücks ja nicht vom Aprilwetter gestört wird.

«René, wann ist das Fleisch fertig?», fragen hungrige Gäste im Festzelt. Es sind nach Torzis Schätzung gegen 500. «Ich bin schon ein bisschen nervös», sagt er mit seinem typischen Grinsen und verschwindet von Zeit zu Zeit Richtung Backstube, um nachzusehen, ob das Fleisch nicht etwa geplatzt ist und der ganze Käse ausläuft.

Das sei überhaupt die grösste Gefahr beim Weltrekordversuch. Der wäre zwar auch gültig, wenn das Cordon bleu selbst aufgeplatzt noch hundert Kilo auf die Waage brächte, doch Torzis Berufsstolz lässt keine halben Sachen zu.

Torzi ist ein Macher mit einem guten Herzen. Den Erlös aus den 300 Portionen, die er aus dem riesigen Cordon bleu machen will, spendet er wie bei seinem letzten Weltrekord (65-Kilo-Cordon-bleu) vor vier Jahren der Elternvereinigung krebskranker Kinder. Nicht nur deswegen ist er in seinem Umfeld ein Sympathieträger: «Ich bin nicht erst seit heute stolz auf ihn, sondern schon seit er so klein gewesen ist», sagt Mama Torzi und zeigt auf ein Kind, das zu den Guggenmusig-Klängen der Rapplichpalter hin- und herwippt.

**HEISSE PHASE.** Das Cordon bleu ist fertig. Um exakt 13.12 Uhr nehmen sechs Mann der Wagenclique Klybegg Chnulleri das glühend heisse Blech am Fenster der Backstube in Empfang und hieven es auf Holzlatten auf ihre Schultern. Unter tosendem Applaus und von zwei Tambouren begleitet nehmen sie Kurs über die Strasse und stellen das Blech auf einen Palettenwagen mit eingebauter Waage. Geschafft! Abzüglich 33 Kilo Blech wiegt das Cordon bleu stolze 115 Kilo, übertrifft also klar den angestrebten Wert. René Torzi ist erleichtert und schreitet



Anschnitt. Gleich kommt die erste von 300 Portionen auf den Teller. Foto Tino Briner

zum Anschnitt seines Werkes, das er schon am Montag zusammengebastelt hat und erst ruhen lassen musste, damit es schön «zusammenwächst». Patrick Segesser erstet für 20 Franken das erste, 300 Gramm schwere Stück des Weltrekordfleischs und findet, es schmecke grossartig. Auch das Kamerateam ist zufrieden: Die Fernsehbilder sind alle im Kasten. Ausgestrahlt werden sie voraussichtlich Ende April.

