

Weltrekord überflügelt

Das Riesen-Cordon Bleu von René Torzi liess das Klybeck-Quartier jubeln



Der Weltrekordversuch des Basler Cyberkochs René Torzi (rechts in Weiss) ist gelungen: Das 100 Kilogramm schwere «Megableu» wird von der Backstube vis-a-vis der Eintracht vors Restaurant getragen.

Küchenchef René Torzi schaffte das grösste Cordon Bleu der Welt. Beim Heben zog er sich einer Zerrung des Oberschenkels zu.

VON MICHAEL NITTAUS

Am Schluss wurde das ehrgeizige Ziel von 100 Kilos sogar um 15 Kilos übertroffen: Der Basler Cordon-Bleu-Spezialist René Torzi durfte sich freuen. Auch über den tosenden Applaus für den Riesen-aufwand, den er und seine Helfer betrieben hatten. «Ich bin glücklich, dass alles gut geklappt hat», sagte Torzi.

Das zwei Meter lange, 70 Zentimeter breite und 22 Zentimeter hohe «Megableu» wäre wohl nie zustande gekommen, hätte nicht der

deutsche Privatsender Pro7 den 42-jährigen Küchenchef darum gebeten, seinen eigenen Weltrekord von 65 Kilogramm zu steigern.

Am Montag wurde das «Megableu» in der Grossmetzgerei Grauwiler Fleisch AG hergestellt und bis Samstag gekühlt. Die grösste Sorge war für Torzi nie, das Gewicht zu erreichen, sondern die Mischung aus Fleischstücken und Raclettekäse zusammenzuhalten: Noch kurz vor Ende der Backzeit war unklar, ob der geschmolzene Käse nicht ausläuft. Um 13 Uhr dann die Erleichterung, als das mächtige Werk von Mitgliedern der Klybegg Chnulleri Clique aus der Backstube gehievt wurde.

Die Klybegg Chnulleri waren nicht die einzigen fas-

nächtlichen Zeichen im Festprogramm. Für Stimmung sorgten auch die beiden Guggenmusiken der Negro-Rhygass und der Räpplischpalter. Im Garten des Restaurant Eintracht spielte zudem der Alleinunterhalter Pauli's One Man Band.

DIE MISCHUNG PASSTE und lockte schätzungsweise 350 Personen zur Eintracht. Dem angekündigten «mittleren Volksfest» stand nichts mehr im Weg. Da war auch die etwas längere Wartezeit auf das «Megableu» verkraftbar. Nur vereinzelt äusserten sich Ungeduldige mit einem vehementen «Mann, hab ich einen Kohldampf!».

Gut vier Stunden benötigte der Fleisch- und Käseberg im Ofen. René Torzi

schnitt effektiv vor der Kamera das erste Stück heraus und schnell war klar: Das Fleisch war gar, der Käse geschmolzen und das «Megableu» somit ein Gaumenschmaus. Aufgrund der mengenmässigen Dominanz des Raclettekäses betitelte Torzi sein Meisterwerk lachend auch als «Käse im Fleischmantel».

Kaum hatte der Verkauf begonnen, bildete sich eine lange Schlange. Das dürfte auch die Elternvereinigung krebskranker Kinder gefreut haben, denen der Reinerlös von 2500 Franken gespendet wurde. Die 115 Kilogramm Rekordgewicht bekam René Torzi im Übrigen schmerzhaft zu spüren: Beim Heben zog er sich eine Oberschenkelzerrung zu.