

Hunger nach Grösse

Weltrekorde Mit schöner Regelmässigkeit erreichen uns Meldungen von der grössten Pizza oder dem längsten Sandwich der Welt: Essbare Rekorde schmecken besonders gut. Sie zielen auf weltweite **Publizität** und gipfeln im gemeinsamen Verzehr des Weltrekords unter Freunden. **Thomas Brückner**

Unscheinbar sieht es aus, das Restaurant Eintracht an der Kleinbasler Oetlingerstrasse. Kaum würde man vermuten, dass Gäste aus Thun oder Kapstadt anreisen, um in dem Familienbetrieb zu speisen. Und doch gibt es für diese Bekanntheit einen sicherlich grossen und vielleicht auch guten Grund: «Ich sagte noch nie, ich mache die Besten, aber die Grössten», bringt es Küchenchef René Torzi knapp auf den Punkt. Gemeint sind die Cordon bleus des Hauses, die panierten und schinkenummwickelten Fleischstücke mit Käsefüllung. In der «Eintracht» werden sie in drei verschiedenen Grössen serviert. Gelegentlich macht Torzi jedoch auch das, was er «einen 50-, 100- oder 140-Kilöler» nennt – ein Cordon bleu so schwer wie ein halbes Dutzend Mountainbikes. Das ist natürlich Weltrekord.

Ganz Grosses im «kleinen Basel»

Auf die Idee, Berge von Käse, Schinken und Fleisch zu einem Rekord zu verarbeiten, wurde Torzi durch die Gäste, den Zufall und die Medien gebracht. Schon kurz nach der Übernahme der «Eintracht» verlangten seine Gäste nach mehr Fleisch und Käse auf der Speisekarte: Das kilogrammschwere «Mega-Bleu» war geboren. Später dann fertigte er Auftragswerke an, das eine gab nun das andere, drei Weltrekorde in fünf Jahren. Natürlich wurden die lokalen, später auch die internationalen Medien aufmerksam. Ein Hauch von Einzigartigkeit wehte durch die kleine Strasse und stiftete unter den Anwohnern Eintracht aus Fleisch, Käse und Paniermehl. Oder wie es der Soziologe Kurt Imhof von der Universität Zürich ausdrückt: «Bei diesen Rekorden geht es auch um die Herstellung von lokaler Gemeinschaft und Gemeinsamkeit in einer entgrenzten Welt.»

Jedem Dorf sein Weltrekord

So global der Anspruch eines Weltrekordes ist, so lokal spielt sich die Jagd und Feier des Rekordes ab. Die Rekordhalter operieren in ihrem Alltag im Kleinen, sind ihren Nachbarn, Freunden



Bild: Annette Boutellier

René Torzis Weltrekord-Cordon-bleu weckt das Interesse der internationalen Medien – und stärkt den Zusammenhalt im Basler Quartier.

und Gästen mehr verbunden als den Herausgebern des Guinnessbuches der Rekorde oder Managern der ProSiebenSat1 Media AG. Kein Wunder also, dass beim Rekordversuch eine Vielzahl von freiwilligen Helfern im Einsatz ist und ein wichtiger Teil der Rekordjagd der gemeinsame Verzehr des Weltrekordes ist.

Solches passiert nicht nur in Basel. Letzten Herbst wurden in Morges 1396 Kilogramm Fondue für 5000 Messebesucher des Comptoir zubereitet, ein Wirt im österreichischen Rosental schuf ein 310 Meter langes belegtes Rekordbrötchen, das deutsche Halle liess mit dem grössten Schokoladetruffe aufhorchen. Um Gewinn ging es nirgends – denn die politisch korrekte Vermarktung eines Rekordevents erfordert zwei Grundsätze, die sich auch René Torzi zu eigen gemacht hat: «Es wird nichts verschwendet und der Verkaufserlös wird einer Hilfsorganisation gespendet», sagt der Kleinbasler Gastwirt, der dem

Vorwurf der Dekadenz in Zeiten von Hungersnot und Ressourcenknappheit deswegen gelassen be gegnen kann.

Doch ist bei all dem Streben nach Caritas und lokaler Gemeinsamkeit eine andere Motivation nicht von der Hand zu weisen: ein «Ratingfetischismus», wie Mediensoziologie Imhof es bezeich-

Es geht bei diesen Rekorden auch um lokale Gemeinschaft in einer entgrenzten Welt.

Kurt Imhof, Soziologe

net. Dieser ist gleichsam Ursache und Ausdruck des Appetits nach Grösse. Wir finden ihn heute nicht nur in den Bonitätsindices für Grossunternehmungen oder in den «Rankings» von Elite-Unis, sondern eben auch auf dem Speiseteller in der Kleinbasler Oetlingerstrasse. Was den Appetit nach

Grösse bei Esswaren von anderen Rekordprodukten unterscheidet, ist unsere Angewiesenheit auf Nahrung. Esswaren gehören zum Natürlichsten im Leben – und sind dennoch in ihrer Zubereitungsart und Verzehrform grundverschieden. Für Christine Brombach, Lehrstuhlinhaberin für Lebensmittel- und Getränkeinnovation an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, kann die Besonderheit im Alltag mit Rekordesswaren deswegen so gut hergestellt werden, weil beim Essen «Natürliches und Kultürlisches aufs Engste verbunden ist. Es geht doch auch darum mit dem Alltäglichen zu spielen, das Alltägliche über das Normale hinauszuhelien.» Brombach weist auf andere Spielarten mit Esswaren hin, etwa die Eventgastronomie, die molekulare Küche oder die individuellen Rekordesser.

Ein Stück Identität

In einer Zeit der globalen Zahlen(krisen) ist also der kulturelle

Teil des Essens vermarkt-, quantifizier- und «rate-bar». Und dennoch geht dieser Ratingfetischismus nicht so weit wie es Kulturpessimisten und Globalisierungskritiker vielleicht haben wollen. René Torzi hat seit der Übernahme des Gastronomiebetriebs 1991 das Cordon bleu auf der Speisekarte und macht am Tag vor allem eines – bis zu 100 Cordon bleus in ganz normaler Grösse zu verkaufen. Schwer vorstellbar, dass er seinen Rekordversuch mit Couscous, Currywurst oder Sushi gemacht hätte.

Auch in Morges ist man skeptisch, ob ein Käsefondue-Weltrekord von anderen als von Schweizern aufgestellt werden könnte: «Ils n'ont pas les ingrédients et le savoir faire Suisse», heisst es bei OK-Präsident Claude Moser. Die Rekordhalter und das Produkt brauchen mehr als Rekordzahlen, um zueinander zu finden. Darin liegt eine Besonderheit von globalen Rekorden für lokale Gemeinschaften.