

Das Cordon bleu

René Torzi ist Inhaber einer Quartierbeiz aus einer anderen Zeit

PHILIPP LOSER

Wer «Eintracht» sagt, denkt «Cordon bleu», «Menü isch mir glich» und «René Torzi». Der Koch brät die grössten Cordon bleus der Stadt – und manchmal der Welt.

«Hier, genau hier!» Ein wenig umständlich verrenkt René Torzi (42) seinen Oberkörper, um den Besuchern am eigenen Rücken das «Zimmerli» zu zeigen. Diese «Zimmerli», die Nierstücke des Schweins, sind Torzis wichtigstes Arbeitsinstrument. Aus ihnen bereitet er das berühmteste Gericht der «Eintracht», im Klybeck-Quartier zu: das Cordon bleu. Die halbe Portion zu 250 Gramm, die ganze ein halbes, das «Mega-Bleu» ein ganzes Kilo. Alleine im Dezember hat Torzi in der Eintracht tausend Cordon bleus verkauft.

ZUFRIEDENER SOHN. Ja, diese «Eintracht». Was wurde nicht schon alles darüber erzählt. Vom «Menü isch mir glich» für neun Franken, bei dem es die Reste des Vortags gibt, von den Cordon bleus, von Torzi selber, von der Beiz überhaupt.

Tatsächlich. Wer durch die Türe in die «Eintracht» kommt, tritt ein in eine andere Zeit. Solides Holz, drei Stammtische, gemusterte Teppiche an den Wänden zur Toilette, ein Schrank voller Pokale verschiedenster Vereine. Alle rauchen hier, die meisten trinken Bier. Und was auf den Tisch kommt, ist währschaft. Solche Beizen gibt es eigentlich nicht mehr. In Röschenz vielleicht oder auf dem Rünenberg. Aber nicht in Basel.

Unter seinem Schnurrbart verzieht René Torzi den Mund zu einem Grinsen. «Ich mag es so.» Er hat

seine Abendschicht beendet, sitzt vor einer Stange Bier und raucht starke Zigaretten. Um den Hals blinkt Gold, am Armgelenk ebenfalls. Er lächelt. Die personalifizierte Zufriedenheit. Die personalifizierte Eintracht. «Es ist mir egal, wenn ich den ganzen Abend am Herd stehe. Wenn ich meine Gäste zufrieden mache, bin auch ich zufrieden.»

René Torzi ist angekommen, hier an der Oetlingerstrasse, und das bereits zum zweiten Mal. Geboren im Emmental, zog seine Familie früh nach Basel in jenes Haus, in dem schon damals die «Eintracht» war. Mit zwölf stand René bereits in der Küche der «Eintracht» und half dem damaligen Wirt. Die Lehre machte er im Hotel Euler in Basel, danach arbeitete er in Bern und Basel.

Währenddessen machte auch die restliche Familie ihre ersten Schritte im Gastgewerbe. Mutter Alice wirtete im Café Flipper und half in der «Eintracht» am Buffet aus, Vater Antonio war Chauffeur von Feldschlösschen, Bruder Guido arbeitete als Kellner. Vor 16 Jahren vereinigte sich die Familie – in der «Eintracht». René als Koch, die Mutter als «Tätschmeister», der Vater als Kellermeister, der Bruder als Patentinhaber und Kellner. Richtigen Streit habe es noch nie gegeben.

LÄCHELNDE MUTTER. In der Zwischenzeit ist auch die Mutter zu ihrem Sohn an den Tisch gekommen, bringt ihm die nächste Stange und tätschelt liebenswürdig seine Schulter. «Er hat mir zwar immer in der Küche geholfen, aber ich hätte nie gedacht, dass er wirklich beim Kochen bleibt», sagt sie und lächelt. «Früher hab ich von ihr gelernt», entgegnet der Sohn, «und heute ist es umgekehrt.»

Die «Eintracht» ist Torzis Leben, Zeit für anderes bleibe da nicht viel. Wenn seine Frau am Morgen aus dem Haus geht, schläft er noch. Abends ist es umgekehrt. Aber man arrangiere sich, «jeden Samstag Nachmittag jassen wir gemeinsam mit zwei Freunden in der «Eintracht.» Kochen, die «Eintracht», seine Frau – und sonst? Wieder kochen, aber im Internet. Als selbsternannter «Cyberkoch» präsentiert er im Netz über 200 eigene Rezepte zum Nachkochen. Währschaftes Kost. Nur das Rezept für sein Cordon bleu, das rückt er nicht heraus. Dafür kann auf der Homepage Tor-



René Torzi. Allein im Dezember hat er 1000 Cordon bleus verkauft. Foto A. Boutellier

zis geglückter Weltrekord-Versuch Bild für Bild betrachtet werden. Vor zwei Jahren fabrizierte der Koch ein 65 Kilogramm schweres Cordon bleu – Weltrekord. Im Guinness-Buch ist das Ungetüm aber nicht zu finden, «zu klein» sei der Rekord gewesen, sagt Torzi ein wenig wehmütig. «Ich habe einen Weltre-

kord aufgestellt. Und fast niemand hats gemerkt.»

Restaurant Eintracht, Oetlingerstrasse 64, Tel. 061 691 44 10. Täglich geöffnet von 8.30 bis 24 Uhr. Montag Ruhetag. Lesen Sie den sechsten Teil der Serie am kommenden Dienstag.

> www.megableu.ch;
> www.cyberkoch.ch



gastgeber/innen

Eine Serie über Persönlichkeiten in der Basler Gastro-Szene

Gute Gastgeber und Gastgeberinnen sind mindestens so wichtig wie ein paar Sterne im Gourmetführer Gault Millau. Die baz stellt im zweiten Teil dieser Serie zehn Menschen aus der Basler Quartier-Gastro-Szene vor, die ihren Arbeitssort wesentlich mitprägen.

angesagt

«Ich habe einen Weltrekord aufgestellt, und fast niemand hat es gemerkt.»

René Torzi, Wirt und Koch im Kleinbasler Restaurant «Eintracht», über sein 65 Kilogramm schweres Cordon bleu, das dann doch nicht Eingang fand ins Guinnessbuch der Rekorde.

> SEITE 10



Foto Annette Bonteller