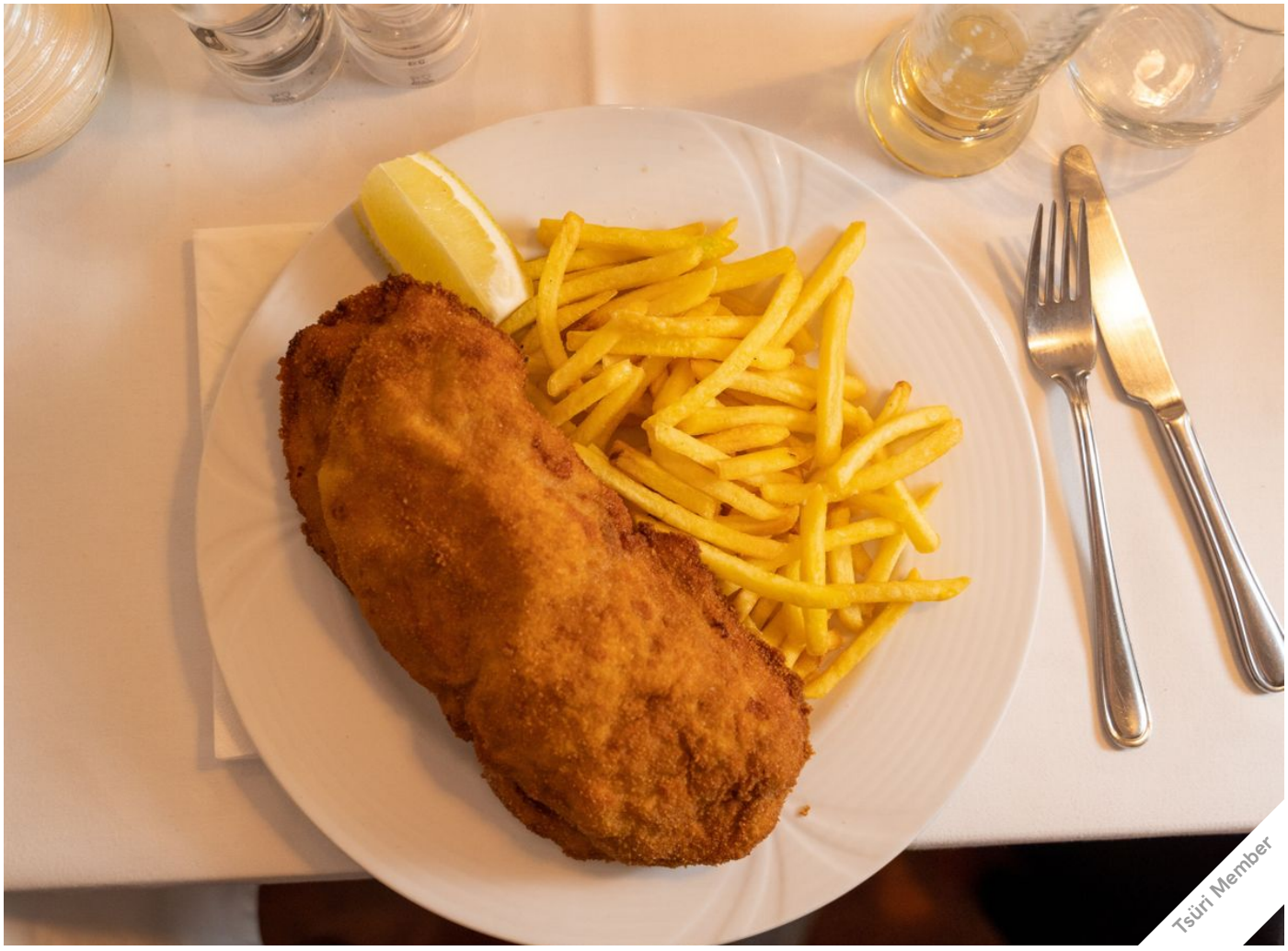
12 Kreise, 12 Beizen: XXL Cordon bleu im Restaurant Haldenbach

In der Gastroreihe «12 Kreise, 12 Beizen» besucht Tsüri.ch jeden Monat eine Quartierbeiz in einem anderen Kreis. Der Aufstieg in den Kreis 6 lohnt sich auch für Vegis.

Von Emilio Masullo
PROJEKTLEITER

29. Juli 2022 um 10:00

#essenundtrinken #community #kreis6

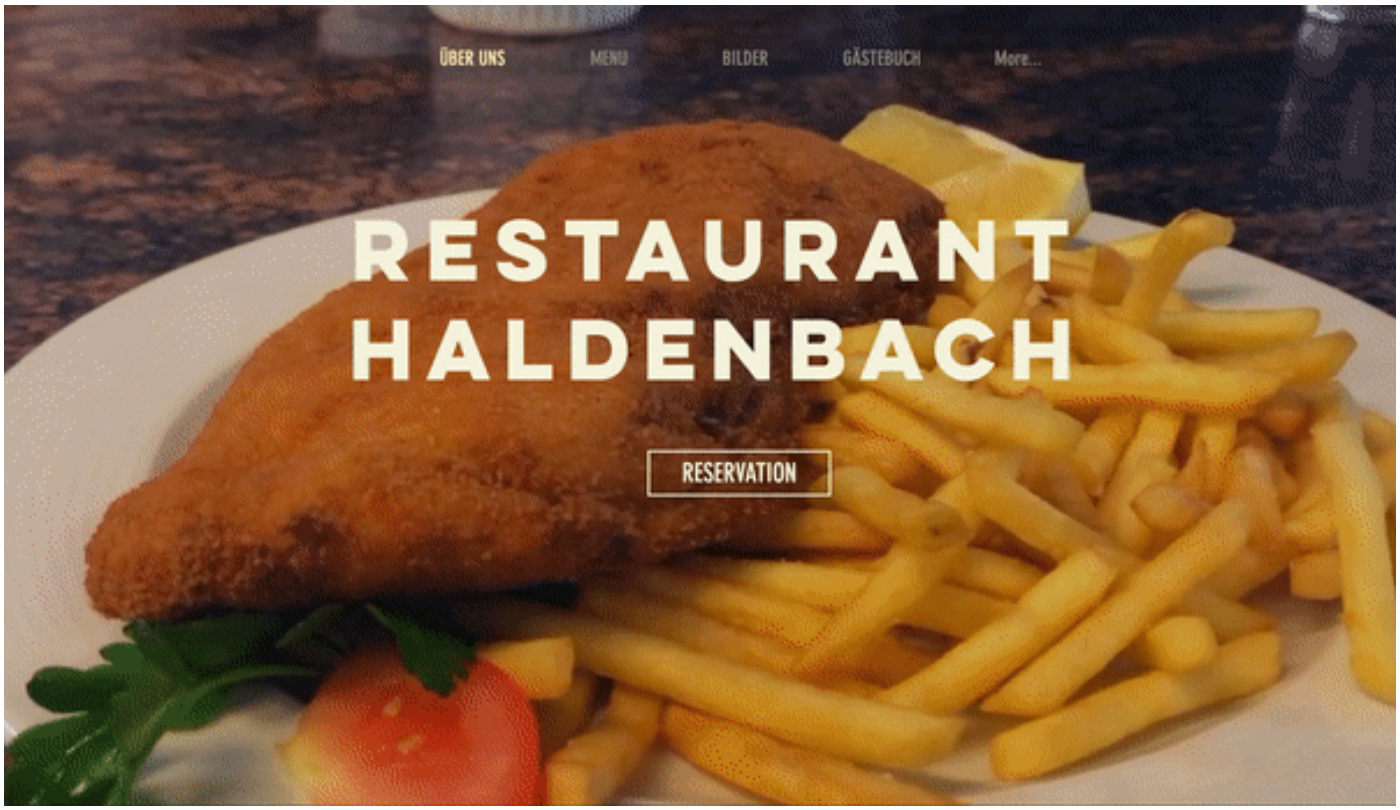


Bei der Mehrheit der Gäste landet dieses 480 Gramm schwere Cordon bleu auf dem Tisch. (Foto: Elio Donauer)

Der Haldenbachplatz hat eine Tramhaltestelle, ein jährlich stattfindendes Quartierfest und sogar ein Restaurant, das nach ihm benannt ist. Nicht irgendein Restaurant, sondern eine eine richtige Quartierbeiz: Hier findest du von Eglifilets im Bierteig über Kalbsleberli bis hin zu Züri Geschnetzeltem mit Rösti alles, was auf die Speisekarte einer richtigen Beiz gehört. Der Hausklassiker ist das Haldenbach XXL Cordon bleu. Es sei stolze 480 Gramm schwer und werde von der Mehrheit der Gäste bestellt, die im Quartierrestaurant einkehren, erzählt die Wirtin Zeynep Erdogdu. Sie führt zusammen mit ihrem Mann das Restaurant Haldenbach.

Die Cordon bleu Hochburg

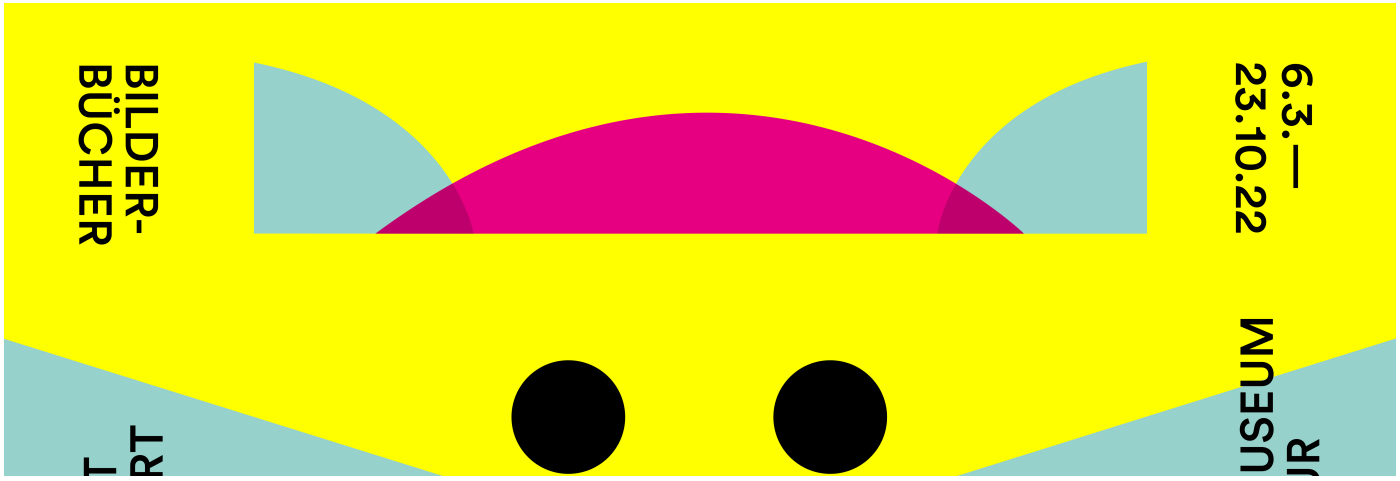
Auf der Suche nach einer passenden Beiz im Kreis 6 sind wir irgendwann auf der Homepage vom Restaurant Haldenbach gelandet. Und damit war die Entscheidung gefallen! Denn hier lächelt uns ein Cordon bleu Teller entgegen, der uns wortwörtlich die Augen verdreht.



Um die Herkunft des Cordon bleu gibt es etliche Legenden und Mythen. Was wir aber wissen: Laut Proviande sind im Jahr 2006 in der Schweiz 9933 Tonnen Cordons bleus an private Haushalte verkauft worden.

Wir kommen verschwitzt in der Cordon bleu Hochburg an. Vom Central her sind es 50 Höhenmeter, die es zu bewältigen gilt. Doch schon vorab: Es lohnt sich! Denn nach dem Aufstieg auf 461 Meter über Meer steht man plötzlich auf einem sehr gemütlichen Platz mitten im Quartier. Die Tische unter den Feldschlösschen-Sonnenschirmen erinnern ein bisschen an einen Biergarten. Wir setzen uns aber an einen der schönen weissgedeckten Tische im innern des Lokals. Tsüri-Redaktor Steffen, der sich das Cordon bleu nicht entgehen lassen will, erinnert das Interieur an eine deutsche Kleinstadt-Eisdiele mit 90er-Flair.

Tsüri Member



Bildwurf Werbung Kino + Online

Von der Rheinfelder Bierhalle in den Kreis 6

1945 war die heutige Beiz eine Wohnung. Darauf folgte das Café Mercury, das bei den damaligen Studierenden sehr beliebt war, und eine Tapas-Bar. Vor 13 Jahren übernahmen dann die Erdogdus das Lokal, das sie bis heute als Familienbetrieb führen. Zeyneps Mann arbeite davor fast zwanzig Jahre in der bekannten Rheinfelder Bierhalle im Niederdorf.

Zeynep Erdogdu in ihrem zweiten Zuhause, dem Restaurant Haldenbach. (Foto: Elio Donauer)

Für sie selber aber sei die Gastrobranche damals Neuland gewesen. Sie war davor in einer Bank und im Tourismusbereich tätig. Während unserem Besuch grüsst die Wirtin immer wieder Menschen, die über den Platz spazieren. Man kennt sich. Die Besitzer:innen der Liegenschaft kehren ebenfalls hier ein.

> *An einem einzigen Abend haben wir schon 100 Cordon bleus verkauft und die Menschen sassen damit sogar auf dem Trottoir.*
>
> *Zeynep Erdogdu*

An der Bar trinkt ein ehemaliger Stammgast der Bierhalle eine Stange. Und an unseren Nebentisch gesellen sich vier Herren, die zuvor gemeinsam in der Chorprobe waren – so wirken sie zumindest. Sie bestellen keine Stangen. Nein, bei ihnen kommen nur Tee und Schorle auf den Tisch.

Wir konnten nicht widerstehen

Uns ist bewusst, dass es wohl Sinn macht möglichst viele verschiedene Gerichte zu bestellen, wenn man ein Restaurant testet. Aber erstens, ist dies keine typische Restaurantrezension und zweitens konnten wir nicht anders als das 480 Gramm schwere Schweins Cordon bleu mit Pommes und grünem Salat für 33 Franken zu bestellen. Wahrscheinlich wurden wir von den Cordons bleus auf den Nebentischen beeinflusst. Zeynep sagt, dass die meisten das Cordon bleu bestellen, obwohl sie noch viele weitere leckere Speisen auf der Karte haben.

Hier lachen wir noch. Nach einem XXL Cordon bleu sahen wir dann aber anders aus. (Foto: Elio Donauer)

Während der Fussball-Weltmeisterschaft hätten sie an einem einzigen Abend schon bis zu 100 Cordons bleus verkauft. «Die Menschen sassen damals sogar auf der Strasse und verzehrten den Haldenbach-Klassiker auf dem Gehsteig», berichtet Erdogdu.

Falls dir ein halbes Kilo Fleisch zu viel ist, solltest du am Mittag vorbeikommen, denn dann sind die Cordons bleus kleiner. Und wenn du mit Fleisch gar nichts anfangen kannst, ist der sehr beliebte Mezze- und Tapasabend etwas für dich. Diese fanden vor der Pandemie jeweils einmal pro Monat statt. Diese Abende möchte Erdogdu bald wieder durchführen. Wohl zur Freude einiger Vegetarier:innen. Denn an diesem Abend hat das Cordon bleu im Restaurant Haldenbach Hausverbot.

12 Kreise, 12 Beizen

Im Jahr 2022 reist Tsüri.ch Monat für Monat in einen anderen Kreis und setzt sich einen Abend lang in die dortige Quartierbeiz. Die kulinarische Reise beginnt im Januar im Kreis 1 und endet im Dezember in Schwamendingen im Kreis 12. Hinweise für die Beiz, die wir in deinem Quartier besuchen sollen, kannst du hierhin schicken.

1. Tsüri.ch versucht die Balkenprobe in der Oepfelchammer

2. Kalbszüngli und Kegeln im Muggenbühl

3. Radio 24 und Röschti im Bahnhöfli Wiedikon

4. Hüttenzauber am Hallwylplatz

5. Seitan Cordon bleu im Eisenhof

Login

Add a comment

M↓ MARKDOWN

COMMENT ANONYMOUSLY

ADD COMMENT

Powered by **Commento**

TSÜRI

«Züri Briefing» & Newsletter Werben Impressum Civic Media

Tsüri Member