



BELVOIRPARK

Vom Züri-Gschnätzlete,
von einer Villa mit Bahnanschluss
und von einer besonderen Schule.



Wie zürcherisch ist Züri-Gschnätzlets?

Gibt es die typische Zürcher Küche?

Man könnte ja annehmen, Zürichs Zünfte hätten in den prächtigen Zunftrestaurants der Altstadt über die Zeiten hinweg lokale Spezialitäten entwickelt und so die kulinarische Tradition bewahrt.

Dem ist nicht so.

Zwar stehen auf der Speisekarte der getäfelten Zunftstuben der Zürcher Ratsherrentopf oder die Zürcher Pfarrhaustorte. Aber mit deren Anspruch auf einen zürcherischen Stammbaum ist es nicht weit her. Am ehesten darf noch der Züri-Tirggel als typische Spezialität gelten. Dieses Flachgebäck mit Honig und Gewürzen war schon um 1500 ein gesuchtes Zürcher Souvenir, ebenso die geschnitzten Formen mit ihren vielfältigen Motiven.



Kulinarische Spurensuche

Wie aber steht's um das geschnitzelte Kalbsfleisch nach Zürcher Art, kurz Züri-Gschnätzlets genannt? Deutet nicht schon der zungenbrecherische Name, der ausländische Gäste wohl an «Chuchichäschтли» erinnert, auf eine altüberlieferte Tradition hin? Auch diese Spur führt ins Leere. Das früheste einschlägige Rezept mit dem Zusatz «nach Zürcher Art» taucht sage und schreibe erstmals in einem Kochbuch des Jahres 1947 auf.

Als typisch gilt dabei die Zugabe einer Sauce aus Weisswein und Rahm. In den Kochbüchern der Folgejahre wird das gar nicht so traditionsreiche Züri-Gschnätzlete immer wieder neu erfunden: mit Kalbsnieren, mit Champignons, sogar mit Crevetten. Als klassische Beilage gilt damals Reis; aber auch Nudeln oder Hörnli mit Apfelmus werden in Rezepten als Zutaten erwähnt.



Wie die Zürcher das Kalb machten

Im weitesten Sinne kann unser Kalbgeschnetzeltes als lokale Spezialität gelten. Alte Zürcher Handschriften mit Rezepten weisen jedenfalls auffallend viele Zubereitungsarten des Kalbfleisches auf: Kalbfleischmöppli, Kalbermocken auf der Glutpfanne und Frikassee vom Kalbskopf waren einst erschwingliche Alltagsgerichte. Denn das Kalbfleisch war um ein Drittel günstiger als Rinds- oder Schweinsbraten; wohl dank dem Überschuss an Stierkälbern, für welche der Milchbauer keine Verwendung hatte.

Nicht verschwiegen sei, dass Kalbfleisch damals als fade galt; angeblich ging ihm die «Kraft» des Fleisches von älteren Tieren ab.



Ein knuspriger Beweis: die Röstli

Zwar wurden bei uns schon ab 1770 in grösserem Umfang Kartoffeln angebaut; sie galten in bürgerlichen Kreisen jedoch lange als Bauern- und Arbeiterspeise und waren somit nicht salonfähig. Das erste grössere Kartoffelfeld des Landes lag im zürcherischen Weiningen an der Limmat, von wo aus sich die Kartoffel in Richtung Westen verbreitete.

In Jeremias Gotthelfs Romanen wird Mitte des 19. Jahrhunderts die knusprige, goldgelb gebratene Berner Röstli immer wieder äusserst anschaulich und appetitanregend beschrieben. Auch die relativ kurze Geschichte der heute als klassische Beilage zum Kalbsgeschnitzelten geltenden Röstli ist ein Indiz dafür, dass das Züri-Gschnätzlete keine jahrhundertealte Tradition hat.



«Gschnätzlets nach Zürcher Art»

Zutaten für 4 Personen

700 g	Kalbshuft von Hand geschnetzelt
40 g	Erdnussöl
50 g	Butter
20 g	Schalotten, fein gehackt
350 g	Champignons
1 dl	Weisswein, Zürcher Engemer Riesling
2 dl	brauner Kalbsfond
5 dl	Vollrahm
1/2	Zitrone
60 g	geschlagener Vollrahm

Salz, Pfeffer aus der Mühle, Mehl zum Stäuben, Cayennepfeffer

Zubereitung auf der nächsten Seite.



Zubereitung

Das Fleisch mit Pfeffer (kein Salz) würzen, mit Mehl bestäuben und in heissem Erdnussöl kurz allseitig anbraten (rosé). Mit Salz würzen und in ein Sieb über einer Schüssel geben, um den Fleischsaft aufzufangen.

Hitze reduzieren, Butter in die Bratpfanne geben und die Schalotten glasig dünsten. Geschnittene Champignons dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und dünsten. Mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen.

Den aufgefangenen Fleischsaft und den braunen Kalbsfond dazugeben. Weiter einkochen, bis das Ganze eine leicht sirupartige Konsistenz hat. Den flüssigen Rahm beigeben und zu einer feinrahmigen Sauce einkochen.

Mit Salz (wenn nötig) und Cayennepfeffer würzen und mit Zitronensaft verfeinern, damit die Sauce eine angenehme Säure hat.

Zum Schluss den geschlagenen Rahm und das Fleisch dazugeben, in der Sauce schwenken und so – ohne weiter zu kochen – mit der Sauce mischen. Der geschlagene Rahm gibt der Sauce eine samtige Geschmeidigkeit.



Vom Restaurant zur Kaderschmiede

So wie damals der historische Park, spielt heute auch das Belvoirpark Restaurant eine Pionierrolle. Als Teil eines einmaligen Ausbildungssystems bietet es den Studierenden der nahe gelegenen Hotelfachschule Gelegenheit, die Theorie in die Praxis umzusetzen. Hier sammeln die Studierenden Erfahrungen in verschiedenen Disziplinen wie Betriebswirtschaft, Führung, Kommunikation, Verkauf und Service sowie in der Durchführung von Banketten und in der anspruchsvollen Logistik des gehobenen Caterings.

Die 1925 durch den Wirtverband, heute GastroSuisse, gegründete Fachschule vermittelt neben den neuesten Standards des Hotelmanagements den zukünftigen Gastgebern vor allem aber die wichtigen alten Werte, nämlich Respekt und Herzlichkeit gegenüber Gästen und Mitarbeitenden. «Wir brauchen wieder mehr echte Patrons», heisst die Devise, «nicht Manager, sondern Menschen mit Herz und Kopf.»



Eine Villa schreibt Geschichte

Die prächtige Villa im Belvoirpark beherbergt schon seit fast einem Jahrhundert ein Restaurant; ihre Geschichte reicht jedoch viel weiter zurück.

Der Zürcher Unternehmer Heinrich Escher, der in den USA als Plantagenbesitzer und Händler ein Vermögen gemacht hatte, erfüllte sich damit einen Traum: Er erwarb um 1825 das alte Schwertergut und skizzierte eigenhändig die Pläne für ein Herrenhaus im italienischen Renaissancestil.

Sein Sohn Alfred Escher (1819-1882) machte das Belvoir zum heimlichen Zentrum des Landes. Hier reiften die Projekte, die dank Eschers Tatkraft die Schweiz auf den Weg in die Moderne führten: vom Bau der Gotthardbahn über das Polytechnikum bis zur Gründung der Kreditanstalt (heute CS) und der Rentenanstalt (heute Swiss Life).



Seerosen am Bahngeleise

Zum Traum Heinrich Eschers gehörte auch der Park, der gleichzeitig mit dem Bau der Villa in den Jahren um 1830 entstand. Auf dem einstigen Ackerland des Wyssenbüel wuchs ein Palmengarten heran. Treibhäuser mit tropischen Pflanzen säumten künstlich angelegte Teiche, in denen sich «Victoria regia» ausbreitete, die Königliche Riesenseerose. In weitläufigen Blumenbeeten blühten Pflanzen, wie sie Zürich noch nie gesehen hatte; sie machten das Belvoir zum Pionierpark der städtischen Gartenkultur.

Als zu Alfred Eschers Lebzeiten im Jahre 1875 die Bahnlinie nach Pfäffikon gebaut wurde, führte das Trasseee durch den Traumpark und schnitt ihn so vom Seeufer ab. Aus damaliger Sicht wurde dies jedoch nicht als Nachteil betrachtet, sondern als Wertzuwachs – es war sogar von einer eigenen Station «Belvoir» die Rede.







BELVOIRPARK

Vom einer besonderen Schule,
von einer Villa mit Bahnanschluss
und vom Züri-Gschnätzlete.