Medienmitteilung

Cordon bleu Festival

Brig, 26. Juli 2023 – Im Stadtzentrum der Alpenstadt Brig – der Heimat des Cordon bleus – findet in diesem Jahr bereits zum fünften Mal das Cordon bleu Festival statt, und zwar am Wochenende vom 01./02. September 2023.

Das Cordon bleu Festival in Brig bietet den Besuchern eine einzigartige Gelegenheit, auf dem Briger Stadtplatz und in den rund 20 Cordon bleu-Restaurants in und um Brig das Original Briger Cordon bleu oder aber die vielen Kreationen talentierter Küchenchefs zu kosten. Umrahmt wird der Anlass durch ein vielfältiges Rahmenprogramm.

Brig – Heimat des Cordon bleu. Die Legende

Ja, das Cordon bleu wurde vermutlich zum ersten Mal vor etwas über zweihundert Jahren, zur Zeit der Besatzung des Wallis durch Napoleon, in einem Briger Restaurant aufgetischt. Die Legende will, dass es sich folgendermassen zugetragen hat:

> *Eine Gruppe von dreissig Personen hatte sich an jenem Abend, der sich als historisch herausstellen sollte, zum Abendessen angemeldet. Weil aber auf einmal eine zweite Gruppe unangemeldet zum Essen auftauchte, die Schweinscarrés aber nur für eine Gruppe reichten, musste die Köchin ihren gesamten Erfindungsreichtum einsetzen: Sie schnitt die Schweinscarrés im Schmetterlingsschnitt auf und streckte sie mit Schinken und Käsescheiben. Die Gäste, allen voran aber der Patron des Restaurants, waren derart begeistert, dass dieser der Köchin redensartlich «le Cordon bleu» – eine Auszeichnung für französische Spitzenköche – verleihen wollte. Die Köchin winkte jedoch dankend ab und schlug stattdessen vor, das zubereitete Gericht doch fortan «Cordon bleu» zu nennen.*

Während der Ursprung des Gerichtes allmählich in Vergessenheit geriet, setzte das Cordon bleu spätestens anderthalb Jahrhunderte später zu seinem Eroberungsfeldzug durch die Küchen der Schweiz, Deutschlands, Österreichs, Luxemburgs und vieler anderer Nationalküchen an. Hierzulande steht das Cordon bleu auch heute noch auf der Speisekarte von fast jedem «gutbürgerlichen» Restaurant.

Festival-Start am Freitag…

In diesem Jahr beginnt das Festival bereits am Freitagabend, den 1. September. Um 17.00 Uhr wird der Kantinenbetrieb im Stadtzentrum aufgenommen, und in den Restaurants werden emsig Cordon bleus zubereitet, um die vielen hungrigen Gäste zu bewirten und kulinarisch zu verwöhnen. Um 19.00 Uhr sorgt die Band «Latino Pop Party Cruz de la Ponte» für musikalische Unterhaltung in der autofreien Briger Innenstadt. Dieser Abend eignet sich somit perfekt, um das Wochenende bei einem feinen Cordon bleu und einem Gläschen Walliser Wein einzuläuten und mit Arbeitskolleginnen und -kollegen, Freundinnen und Freunden oder mit der Familie ein paar stimmungs- und genussvolle Stunden zu verbringen.

…und viel Unterhaltung am Samstag

Wer schon frühmorgens sein Frühstück gegessen hat und demnach gegen Ende des Morgens wieder ein «Hüngerchen» verspürt, der hat schon ab 11.00 Uhr die Gelegenheit, ein feines Cordon bleu zu geniessen. Denn ab diesem Zeitpunkt sind die Kantinen wieder in Betrieb und die Restaurants bereit, ihre Gäste mit der Briger Spezialität kulinarisch zu verwöhnen. In musikalischer Hinsicht steht um 11.30 Uhr der erste Höhepunkt an. Denn anlässlich des Oberwalliser Jugendmusiktags in Brig werden die Jugendmusiken aus Brig, Visp, Varen/Salgesch und Naters auf ihrem Weg vom Bahnhof herkommend das Festivalgelände queren und weiter zum Stockalperschloss marschieren, in dessen Innenhof ein Gesamtspiel und der Festakt stattfinden. Im Verlaufe des Nachmittags werden dann die verschiedenen Jugendmusiken im Stadtzentrum Platzkonzerte geben und damit bei den Cordon bleu-Besuchern für musikalische Unterhaltung sorgen. Um 19.00 Uhr steht schliesslich das Konzert mit der einheimischen Band «Double D» auf dem Programm. Das Festival endet am Freitag und am Samstag um 23.00 Uhr.

Cordon bleu – das Originalrezept

Man nehme… für ein des Original Briger Cordon bleu benötigt man 4 Schweinsschnitzel im Schmetterlingsschnitt (ca. 150 g), 100 g Walliser Raclettekäse AOP, 4 kleine, dünn geschnittene Tranchen Walliser Rohschinken IGP, schwarzen Pfeffer aus der Mühle, Salz, 1 Ei, 50 g Mehl und 120 g Paniermehl. Die Zubereitung ist ganz einfach: das Schweinssteak im Schmetterlingsschnitt zuschneiden. Je nach Grösse das Fleisch etwas ausklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nun das Ganze mit Rohschinken und Käse so füllen, dass der Käse nicht auslaufen kann. Zuerst im Mehl wenden. Dann durch das Ei ziehen und zum Schluss im Paniermehl wenden. Noch einmal gut das Paniermehl an das Fleisch drücken. Im Fett schwimmend ausbacken. Aber Achtung: ein Original Briger Cordon bleu gelingt nur, wenn man den richtigen Käse verwendet. Än Güete!

Weiterführende Infos zu Brig Simplon finden Sie hier
Weitere Infos zu Cordon bleu Brig finden Sie hier

Eine Bildauswahl mit Copyrights finden Sie hier.

Für weitere Informationen und Bilder (Medien):

Jürg Krattiger
Medienstelle Brig Simplon Tourismus, c/o Gretz Communications AG
Zähringerstrasse 16, CH-3012 Bern
Tel. +41 31 300 30 70, E-Mail: info@gretzcom.ch

Über Brig Simplon: Wir stehen für wahre Werte und authentische Erlebnisse. Wir wollen die Walliser Gemeinschaft und Kultur erlebbar machen. Das Freiheitsgefühl der Berge und die charmante Alpenstadt Brig als Zentrum und Ausgangsort für viele spannende Erlebnisse in unserer Heimat sorgen für ein rundes Erlebnis. Die Region Brig Simplon erstreckt sich von der historischen Stadt Brig hinauf zur kargen Hochgebirgslandschaft am Simplonpass und weiter bis nach Gondo an der italienischen Grenze. Wandern im Sommer oder Skiferien im Winter – die Region Brig Simplon ist zu jeder Jahreszeit eine Reise wert. Spannende Gegensätze zeigen sich zwischen dem rund 13'000 Einwohner zählenden Brig, wo auch der Geschäftstourismus eine Rolle spielt, und den ländlichen Gebieten, die auf Ferientourismus setzen. Als «verbindendes Element» zwischen Stadt, Land und Berg gilt der Stockalperweg, der von Brig über den Simplonpass nach Gondo und weiter bis nach Domodossola in Italien führt.