

Mein Kühlschrank Wencke Schmid (43), Tortenkünstlerin und Backkursleiterin

«Ich esse nicht mehr so viel Süsses wie früher»

«Die grösste Torte, die ich je gebacken habe, passte nicht in diesen Kühlschrank: viereinhalb auf einen Meter, für ein Firmenjubiläum eines Dienstleistungszentrums in Zürich.

400 Mitarbeiter nahmen an der Feier teil, sie fand über Mittag statt – nach einer Stunde war alles ratzfat weg. Da habe ich gestaunt, die Menge hätte nämlich locker für doppelt so viele Menschen gereicht, ernsthaft. Ich selbst esse mittlerweile nicht mehr so viel von meinen Süssigkeiten wie früher.

Irgendwann muss man aufpassen, dass es nicht ansetzt. Darum habe ich in meinem Kühlschrank hier in der Backstube an der Oetlingerstrasse auch immer eine Box mit Grünfutter: Salat, Essig, Öl, Bouillon, Avocado, Rüebli, Äpfel, Mozzarella. Alles zusammen in eine Schüssel, Sauce dazu, fertig, mehr brauche ich nicht über Mittag. Nur wenn meine elfjährige Tochter Lille bei mir ist, gibt es noch Brot oder Nudeln dazu, bei Kindern reicht ein Salat nicht aus als Mahlzeit, die wachsen ja noch und haben auch mehr Appetit. Wann immer möglich, verwende ich Bio-Produkte für meinen Backstübensalat, das schmeckt einfach besser. Auch bei den Zutaten für meine Torten und Petits Fours lege ich Wert auf gute Qualität, ich denke, das ist mein Erfolgsrezept, wenn man so will. Aber vermutlich sagen das alle.

Grafikerin oder Fotografin

Ich bin per Zufall in diesem Beruf gelandet, eigentlich wollte ich Grafikerin oder Fotografin werden. Aber auf der Nordseeinsel Langeoog, wo ich als Teenager lebte, gab es keine Möglichkeit, eine solche Ausbildung zu machen. Natürlich hätte ich aufs Festland ziehen können, aber das wollten meine Eltern nicht – ich hatte damals eine ziemlich wilde Phase. Die Lehre als Konditorin war für mich damals eine Notlösung. Zunächst. Aber bereits nach wenigen Wochen wurde eine Berufung daraus, die bis heute andauert. Mich fasziniert bis heute das Zusammenspiel von Form, Farbe und Geschmack. Meine Torten sollen so gut aussehen, wie sie schmecken. Das ist mir enorm wichtig. Dazu kommt, dass ich durch meinen Beruf immer wieder mit ganz verschiedenen Menschen zu tun habe. Das gefällt mir. Jede Torte ist eine neue Herausforderung, ich beginne immer wieder von vorne, auch wenn ich heute natürlich viel schneller bin als in den Anfangsjahren. Trotzdem, ich hätte gerne noch etwas mehr Zeit für das Austüfteln von neuen Kreationen. Einen ersten Schritt in diese Richtung habe ich bereits getan, indem ich im vergangenen Jahr die Produktion meiner Petits Fours in Lizenz an die Confiserie Beschle abgegeben habe – eine meiner besten Entscheidungen überhaupt. Denn jetzt kann ich mich viel ausführlicher auf das konzentrieren, was mir am Herzen liegt: die Torten.»

Aufgezeichnet von Katrin Roth



Torten als Passion. Ursprünglich war die Konditorlehre eine Notlösung für Wencke Schmid. Foto Daniel Desborough

Auf dem Teller

Das Beste vom Rind

Von Heinz Eckert

Das Chateaubriand gehört zu den grossen Klassikern der französischen Küche und ist eines der beliebtesten Fleischgerichte überhaupt: ein zartes, doppeltes Rindsfilet, rosa oder blutig gebraten, serviert mit Sauce Béarnaise, frischem Gemüse und Pommes frites. Mit der Nouvelle Cuisine und den modernen, kreativen Köchen ist das Chateaubriand aus der Mode gekommen; es hat dem Ochsenchwanz und den Kalbsbäggli Platz machen müssen. Zu Unrecht.

Das Gericht soll seinen Namen von Francois-René Vicomte de Chateaubriand (ohne Akzent auf dem a und mit einem d am Ende) bekommen haben, einem adligen Offizier, Dichter, Politiker, Frauenverführer, Gourmet und Zeitgenossen Napoleons, dessen Koch er übernommen hatte und bei dem er sich über das trockene, zu stark gebratene Fleisch

beklagt haben soll. Dieser wollte seinen Herrn zufriedenstellen und begann zu tüfteln. Das Resultat: ein saftiges, gleichmässig gegartes und mit Sauce Béarnaise serviertes Mittelstück des Rindsfilets.

Obwohl diese Geschichte im «Larousse Gastronomique» nachzulesen ist, sind grosse Zweifel an der Richtigkeit angebracht. Nachdem der Vicomte de Chateaubriand 1848 gestorben war und das gleichnamige Gericht schriftlich erstmals ein paar Jahre nach seinem Tod erwähnt wurde, ist die Möglichkeit gross, dass er gar nie in den Genuss eines «Chateaubriand» gekommen ist. So sind andere Chronisten überzeugt, dass der Adlige und das Filetstück nichts miteinander zu tun haben und das Gericht in einem Pariser Restaurant entwickelt und nach ihm benannt worden sei. Wieder andere glauben, der Name stamme von der kleinen Stadt Chateaubriant (mit

Akzent auf dem a und einem t am Ende). Dort sollen die Rinder auf Salzwiesen weiden und deshalb besonders zartes und aromatisches Fleisch produzieren.

Wie auch immer: Der Rindfleischklassiker ist zurück. Wir genossen ihn perfekt zubereitet im Restaurant Au Tilleul in Bourgfelden, gleich hinter dem gleichnamigen Basler Grenzübergang. Dort gibt es das Chateaubriand jeden Donnerstagabend, klassisch zubereitet, mit frischem Gemüse – Kohlrabi, Karotten, Elsässer Spargel – und knusprigen Pommes frites sowie einer leichten Sauce Béarnaise. Serviert wurde in zwei Gängen, im typischen Elsässer Interieur, für nur 24 Euro pro Person.

Es empfiehlt sich, zu reservieren, das Chateaubriand findet sichtlich grossen Anklang im «Au Tilleul».

Restaurant «Au Tilleul», 10 Rue du Maréchal de Lattre de Tassigny, 68 300 Saint-Louis Bourgfelden. Tel. 0033 389 70 12 62, www.restaurant-tilleul.com



Foto Heinz Eckert