



Medieninformation

16. März 2026

Kulinarische Auszeichnung:

## **Restaurant «Zur Gedult» erhält Schild der «Commanderie des Cordons Bleus»**

**Burgdorf.- Das Restaurant «Zur Gedult» darf sich mit dem Schild der legendären «Commanderie des Cordons Bleus» schmücken. Diese besondere kulinarische Ehre und Würdigung wurde dem Lokal am 14. März 2026 zuteil. Bei dieser Auszeichnung für herausragende kulinarische Leistungen geht es keinesfalls um Cordons Bleus als Speise, wie der Name glauben machen könnte. Prämiert werden vielmehr Höchstleistungen in der Disziplin der traditionellen französischen Küche, verbunden mit regionalem Anspruch.**

Der Begriff «Cordons Bleus» steht bei der Commanderie für die Würdigung der Leistungen einer aussergewöhnlich talentierten Kochbrigade. Deren Philosophie soll auch in Verbindung mit der französischen Kochtradition sowie hochwertigen Produkten aus der jeweiligen Region stehen. Verliehen wird die Auszeichnung in Form eines handgefertigten Schildes, nachdem die Mitglieder der Commanderie, ambitionierte Feinschmecker und erfahrene Gastronomen, ein mehrgängiges Menu nach festgeschriebenem Reglement getestet und bewertet haben.

### **Zeitgenössisch und raffiniert mit regionalem Anspruch**

Das «Chapitre d'Hiver», welches bereits die 196. Ausgabe der «réunion gastronomique de saison et d'étude» darstellte, fand am Samstag, 14. März 2026 statt. Dabei testete die Schweizer Delegation der kulinarischen Vereinigung das Restaurant «Zur Gedult» in der historischen Altstadt von Burgdorf. Das Lokal hält aktuell einen Michelin-Stern und wird vom Gault&Millaut mit 17 Punkten bewertet.

Die «Gedult» ist eine erstklassige Adresse für anspruchsvolle Gourmet-Küche und eines der ältesten Gasthäuser von Burgdorf (erbaut 1716, Wirtschaft seit 1896). Das Restaurant unter der Leitung von Gastgeberin Barbara Schütz und Küchenchef Lukas Kiener setzt auf saisonale Produkte und regionale Zutaten, verarbeitet zu raffinierten, zeitgenössischen Kompositionen. Die Küche zeichnet sich durch handwerkliche Perfektion und eine Liebe zum Detail aus, die sich sowohl im Geschmack als auch in der kunstvollen Präsentation widerspiegelt. Das präsentierte Menu (siehe weiter unten im Text) stiess bei den Testerinnen und Testern auf grosse Begeisterung. Die «Gedult» darf sich ab jetzt mit dem Schild der Commanderie schmücken.

Vorgängig zu ihrem Testessen besichtigen die Mitglieder traditionell eine Sehenswürdigkeit in der Region des ausgewählten Restaurants. Dieses Mal gab es anlässlich eines Besuches des Messerschmiedemuseums Klötzli dessen eindruckliche Sammlung von Scheren und Taschenmessern zu bewundern.

## Über 75-jährige Geschichte

Die Commanderie des Cordons Bleus verfolgt seit ihrer Gründung im Jahr 1949 das Ziel, die kulinarische Kunst in all ihren Formen und in ihrer französischen Tradition zu fördern und hochzuhalten. Dazu führte die Commanderie unter anderem unter dem Titel «Gastronomie und Freundschaft» in verschiedenen Ländern kulinarische Wochen durch und gründete danach nationale Delegationen, so auch in der Schweiz.

Die Schweizer Delegation trifft sich viermal jährlich, also zu jeder Saison, zu einem Chapitre in einem Restaurant oder Hotel. Deren kulinarische Leistungen werden anlässlich eines Testessens bewertet. Im Erfolgsfall wird das Schild der Commanderie des Cordons Bleus verliehen, mit dem sich das Lokal künftig schmücken darf.

Weitere Informationen und der Mitgliedschaftsantrag für die Commanderie des Cordons Bleus, Delegation Suisse, sind erhältlich unter <http://www.cordonsbleus.ch/>

((Infobox)): **Menu und Weine des Anlasses**

Apéro

Bovel Riesling-Silvaner 2023, Müller-Thurgau

Weingut Daniel & Monika Marugg, Fläsch, Suisse

\*\*\*\*\*

Amuse-bouche :

Coquille Saint-Jacques, fruit de la passion, soja

Château de Cérons 2021, Sémillon, Sauvignon Blanc & Sauvignon Gris

Château de Cérons, Graves AOC, Bordeaux, France

\*\*\*\*\*

Céleri, oeuf, Lardo

Château de Cérons 2021, Sémillon, Sauvignon Blanc & Sauvignon Gris

Château de Cérons, Graves AOC, Bordeaux, France

\*\*\*\*\*

Cabillaud, petits pois, citron

Butteaux Chablis 1er Cru 2021, Chardonnay

Domaine Servin, Chablis, France

\*\*\*\*\*

Veau, Belperknolle, oignon

Blaufränkisch Urwerk 2018

Weingut Ernst Triebaumer, Burgenland, Autriche

\*\*\*\*\*

Fromage Mauerhofer

Gewürztraminer DOC 2023

Weingut Elena Walch, Tramin, Südtirol, Italie

\*\*\*\*\*

Chocolat, poire, romarin

Bernkasteler Badstube 2016, Riesling Kabinett

Weingut Markus Molitor, Mosel, Allemagne

\*\*\*\*\*

Friandise

--- Text endet ---

[www.cordonsbleus.ch](http://www.cordonsbleus.ch)



((Bildlegende – Foto nur in der beigefügten Auflösung erhältlich)):

Hansjürg Moser, Präsident Commanderie des Cordons Bleus, Délégation suisse; Barbara Schütz, Gastgeberin, Lukas Kiener, Küchenchef, Nadine Studer, Chef de Service Restaurant «Zur Gedult»; Antonio Vendeiro, Vizepäsident Commanderie des Cordons Bleus, Délégation suisse

Kontakt für Medienanfragen:  
Antonio Vendeiro, [ccbf.ch@gmail.ch](mailto:ccbf.ch@gmail.ch)