



In der Schweiz isst man gerne rührend

Das Käse-Fondue wird in unserem Land von Jahr zu Jahr beliebter. Es gibt immer mehr Varianten dazu, die originellsten stellen wir vor.

RENATE DUBACH

N och heute weiss jedes Schweizer Kind, was «FIGUGEGGL» heisst. Die Kampagne der ehemaligen Käseunion, die 1981 den Käsekonsum in unserem Land steigern wollte und frech behauptete: «Fondue isch guet und git e gueti Lune», zeigt noch immer Wirkung. Wer der Meinung ist, das Käseerlebnis alleine sei zu wenig stimmungsaufhellend, findet immer mehr originelle Fondue-Ideen zur Verstärkung des Effektes.

Die mit Abstand speziellste Käseidee wird diesen Winter bei Wernetshausen am Bachtel im Zürcher Oberland angeboten: Hier isst man im überdimensionierten Badezuber. Der Landwirt Heinz Egli bietet den Spass zusammen mit dem Möbelschreiner Urs Brunner an. Die beiden organisieren seit ein paar Jahren auch das Alpenkino, ein Familienanlass, der im Oberland zum Sommer-Event gewachsen ist.

Die meisten Gäste sitzen drei Stunden im warmen Wasser

Maximal fünf Leute haben Platz in so einem «Alpenbad». Urs Brunners Bruder Lukas fertigt die Zuber aus Engadiner Lärche. Drei Bäder stehen zur Verfügung, «mehr wollen wir nicht», sagt Heinz Egli, «das schätzen auch die Gäste.» Die Bäder werden auf 37–39 Grad aufgeheizt, die meisten Gäste bleiben zwei bis drei Stunden im warmen Wasser sitzen, kühlen sich gelegentlich im Schnee etwas ab. «Es hatte auch schon Leute, die sind sieben Stun-

Fakten Adressen und Preise für das spezielle Fondue

Alpenbad-Fondue: Unterbachstrasse 19, Wernetshausen. Alpenbadmiete pauschal: 180 Franken. Käsefondue: 25 Franken pro Person. Telefon 044 937 46 330/079 221 94 69, Fax 044 937 46 55. www.alpenkino.ch

Fondue-Schlitten: Dallenwil-Wirzweli. Preise pro Person für Fahrt und Fondue (4 bis 10 Personen): Erwachsene 35 Franken, Kinder 6–16 Jahre 25 Franken, bis 6 Jahre gratis. Familie Josef Niederberger. Telefon 041 628 14 79/079 341 66 04. www.wirzweli.ch

Eine Auswahl der unzähligen Angebote für Fondue-Schiffe, -Trams, -Seilbahnen und Sonderzüge finden sich unter www.bodenseeschiffe.ch; www.tavolago.ch; www.zsg.ch und www.zvv.ch, www.szu.ch.



Fondue im Badezuber mit Blick auf die Alpen.

Bilder: zvg



Fondue im Pferdeschlitten auf Wirzweli.

den drin geblieben», schmunzelt Egli, «die waren ziemlich aufgeweicht, haben das Ganze aber sehr genossen.» Der Genuss hat sich herumgesprochen, diesen Winter sind drei bis vier Abende pro Woche für den Fondueplausch gebucht. «Frühzeitig reservieren, sonst ist der Wunschtermin weg», rät Egli.

In der Fonduekutsche ist das Caquelon angeschraubt

Frühzeitig reservieren nützt bei «Sepps Fondueschlitten» auf Wirzweli im Engelbergertal nicht allzu viel. «Manchmal kann erst kurzfristig beurteilt werden, ob es für Passagiere und Pferde sicher genug ist, Schlitten zu fahren», erklärt Conny Dénervaud von Tourismus Wirzweli «es hängt halt stark von den Witterungsverhältnissen ab, ob die Kutschenfahrten möglich sind.»

Stiebende Schneefontänen sollte es zwar nicht geben – schliesslich ist gemütliches Essen angesagt –, damit dem flüssigen Käse und der Wärmequelle unter dem Caquelon aber auch bei einer etwas holprigen Schlittenfahrt nichts passiert, sind die Fondue-Geräte auf dem Tisch angeschraubt. Besonders Kinder finden die Fahrt in der von zwei Haflinger-Pferden gezogenen Fonduekutsche ein tolles Erlebnis.

Die Schmelzkäse-Gastronomie auf Schienen und im Wasser

Aber auch Erwachsene machen rege Gebrauch von den Fondue-Essen-Angeboten in Kombination mit Transport. Zweieinhalb Tonnen Käse werden beispielsweise diesen Winter im Zürcher Fondue-Tram



Fondue im Schiff auf dem See.

geschmolzen, schätzt man bei den Zürcher Verkehrsbetrieben. Das Programm wurde mit einigen zusätzlichen Fahrtarten ergänzt.

Auch während einer Schifffahrt geniesst man gerne ein Fondue: auf dem Zürich-, dem Bodensee und sogar auf dem Greifensee verkehren im Winter Fondueschiffe. Auf dem Vierwaldstättersee kann man jeden Freitag bis Mitte März zwischen Fondue und Raclette wählen.

Insgesamt erfreut sich die Schmelzkäse-Gastronomie in der Schweiz steigender Beliebtheit. Auch die stationären Varianten in den spezialisierten Restaurants werden landauf, landab gerne ausprobiert. Ein wichtiger Vorteil, den das Fondue-Essen ausser Haus hat: Die eigenen vier Wände bleiben geruchsneutral.



Käse, Brot, ein Caquelon und eine Wärmequelle, mehr braucht es nicht für den Fondueplausch.

Fotolia

Die Mischungen Von exotisch bis geheimnisvoll

E ine der beliebtesten Fondue-Mischungen in der Schweiz ist gleichzeitig eine der einfachsten. Sie heisst «Moitié-Moitié» und besteht aus Freiburger Vacherin und Gruyère – zu gleichen Teilen, wie der Name schon sagt. Es gibt auch die Variante aus 100-Prozent Vacherin, in die man je nach Laune Speck, Pilze, Trauben oder anderes gibt und sie mit Spirituosen aller Art nach Belieben parfümiert.

Die neueren Fondue-Mischungen gehen in exotischere Richtungen: Freunde von rezenten Käsen ersetzen den Vacherin durch Appenzeller, den Kirsch durch Grappa und fügen dem Ganzen ein paar Esslöffel Pesto zu.

Apfelwein und Calvados für eine leichtere Variante

Für eine leichtere Variante wählt man eine Gruyère-Tilsiter-Mischung und nimmt Apfelwein statt des üblichen Weissweins.

Man fügt der Mischung etwas Zitronensaft und etwas Calvados bei und verrührt am Schluss einen Teelöffel Backpulver oder Natron im flüssigen Käse.

Tessin-Fans geben Tessiner Bergkäse zum Gruyère und ein paar in Streifen geschnittene Dörrtomaten in das Ganze. Als Brot eignet sich hier auch Focaccia oder Zwirbelbrot mit Oliven oder Tomaten.

Spezielle Erfindungen rund um Käse und Fondue

Wer sich nicht für eine einzige Mischung entscheiden kann, mietet am besten einen Fonduekessel von Chäs Glauser in Belp. In der eigenwilligen Erfindung haben drei Fondues in einem Caquelon Platz. Der Käsespezialist und Erfinder der «Belper Knolle», einem Knoblauchfrischkäse in schwarzem Pfeffermantel, bietet auch fertigfertige Mischungen mit Wein, Prosecco oder Bier an.

Heinz Egli und Urs Brunner beziehen die Mischung für den Fonduegenuss in ihren Alpenbädern bei Paul Bieri von der Bachthal-Käserei in Girenbad. Bieri gehört zu den Gründern des «natürli»-Labels, mit dem Regionalprodukte aus dem Zürcher Berggebiet ausgezeichnet werden. Auch er hat schon Käse «erfunden»: seine erste Eigenkreation heisst Bach-Thal, es ist ein halbharter Vollfettkäse, den es in vier Geschmacksstufen gibt.

Paul Bieri bietet eine Züri-Oberländer-Fonduemischung an, die er aus fünf verschiedenen, speziell ausgereiften Halbhartkäsen zusammensetzt. Welche Sorten dies sind, verrät Bieri nicht. Muss er auch nicht, findet Heinz Egli: «Unsere Alpenbad-Gäste sind begeistert davon.» rd

Chäs Glauser, Belp, Telefon 031 819 60 74.
Paul Bieri, Bach-Thal Käserei Girenbad, Telefon: 044 937 20 69. www.bachthal-kaeserei-girenbad.naturli.ch