

Alles Käse. Nicht nur in geselligen Runden, sondern auch an kalten Wintertagen sehr beliebt: ein köstliches Käsefondue.



Nur für Spießer

Hat sich das Käsefondue aus der Not der Alpenbewohner heraus entwickelt oder stammt es bereits aus der Antike – ein Versuch der Ursprungsklärung.

Es ist ein Klassiker bei geselligen Abenden – das Käsefondue. Die Kombination aus würzigem Käse, Wein und Kirschwasser ist ein Klassiker der Alpen-Küche, der nur in der kalten Jahreszeit gegessen wird.

Für Käsefondue werden verschiedene Käsesorten in einem Caquelon (Keramiktopf) geschmolzen und mit Wein, Stärke sowie Kirschwasser vermischt. Serviert wird es auf einem Rechaud, einem kleinen regulierbaren Brennofen.

Je nach Region werden unterschiedliche Käsesorten, wie Emmentaler, Appenzeller oder Gruyère verwendet. Besonders pikant wird Käsefondue, wenn das Caquelon mit Knoblauch eingerieben wird.

Frankreich oder Schweiz?

Das Fondue (aus frz. fondre = geschmolzen) oder Fonduta (ital.) ist ursprünglich ein Gericht aus geschmolzenem Käse, das aus den Westalpen – der französischen Schweiz, Savoyen und dem Piemont – stammt. Die genaue Herkunft ist jedoch bis heute unklar. Sowohl die Schweiz als auch Savoyen in Frankreich erheben den Anspruch auf den Ursprung des Fondues. Und auch wenn in Savoyen mit dem Fondue savoyarde eine Landesspezialität bekannt ist, ticken die Uhren in der Schweiz noch einmal ein wenig anders. Dort wurden nämlich große Anstrengungen betrieben, um das Fondue als Nationalgericht zu etablieren.

„Historisch gesehen waren die Bewohner der Alpen von der Umwelt abgeschnitten und mussten so auf Nahrungsmittel zurückgreifen – welche sie selbst produzieren konnten – hier eben vor allem Brot und Käse als Grundnahrungsmittel. Sie schmolzen den selbstgemachten Käse, reicherten ihn mit Wein an, spießten das frisch gebackene Brot stückchenweise auf Gabeln und zogen es durch die sämige Käsemasse. Das Käsefondue war erfunden!“

So besagt es zumindest die beliebte Geschichte der Schweizer über den Ursprung ihrer Nationalspeise. Doch ist sie so nicht richtig, denn das Fondue stammt nicht aus den Bergen. Die schöne Erzählung ist daher nichts weiter als ein Mythos, der allerdings nicht ganz unwichtig ist. Denn zur Nationalspeise taugt nur, was authentisch ist und über eine lange Tradition verfügt. Und authentisch bedeutet in der Schweiz: Ein Bezug zu den Alpen ist zwingend.

Zurück zu den Wurzeln?

Wer sich das Fondue tatsächlich ausgedacht hat, wann und wo es erstmals verzehrt wurde und wie das ursprüngliche Rezept lautete, weiß niemand genau. Es kursieren unzählige Geschichten, doch Quellen gibt es nur einzeln. Die älteste stammt von Homer. In seiner „Ilias“ schreibt er von einem „Gericht aus geriebenem Ziegenkäse, Wein von Pramnos und Weißmehl“ – ein Fondue aus der Antike also?

Trotz der bewegenden Vergangenheit des Fondues wird die Erfindung heutzutage größtenteils der Schweiz angerechnet. Laut Erzählungen sollen Mönche, die in der Fastenzeit keine feste Nahrung zu sich nehmen durften, auf den schlaun Einfall gekommen sein, den Käse einfach zu schmelzen, sodass dennoch der Hunger gestillt, aber nicht gegen die Fastenregel verstoßen wurde.

Eine andere Erklärung, die in der Schweiz weit verbreitet ist, sieht den Ursprung des Fondues in der Kappeler Milchsuppe. Wurde weiter oben Homer genannt, darf auch nicht ein Verweis auf die Aufzeichnungen der Zürcherin Anna Maria Gessner aus ihrem Kochbuch aus dem Jahr 1699 fehlen. Dies ist bis heute das älteste festgehaltene Fondurezept in deutscher Sprache.

Zwar beanspruchen sämtliche Westschweizer Kantone für sich, den Käseschmaus erfunden zu haben, doch wurde er ab dem ausgehenden 19. Jahrhundert auch national anerkannt. 1896 servierte man auf der Landesausstellung in Genf Fondue, ebenso 1939/40 auf der Weltausstellung in New York. Zu diesem Zeitpunkt waren die Werbeaktionen für die Käsespeise bereits in vollem Gange. Fondue boomte!

Zubereitung Käsefondue

Zum Schmelzen von Käse verwendet man idealerweise ein Käsefondue. Geben Sie eine Mischung aus geriebenem Käse (zum Beispiel mindestens acht Monate gereifter Bergkäse und Raclettekäse), Weißwein, Knoblauch, Pfeffer, Muskat und ein wenig Kirschnaps in den Topf. Je nach Geschmack tunken Sie Fleisch, Brot oder Gemüse in die flüssige Käsemischung.

„Das Caquelon war“ – so die Ausstellungsbroschüre – „drauf und dran, die Welt zu erobern.“ Dank der zum damaligen Zeitpunkt gegründeten, jedoch 1999 wieder liquidierten Schweizerischen Käseunion, kam es zur intensiven Bewerbung des Käsegerichts. Sie gipfelte in der vielfach gedruckten Broschüre „Der Weg zum vollkommenen Fondue“. Zur gleichen Zeit brannte die von der Käseunion beauftragte Zürcher Werbeagentur Gisler+Gisler den Slogan „Fondue isch guet und git e gueti Luune“, kurz „Figugegl“, in die Köpfe der Deutschschweizer Käse- und Gemütlichkeits-Liebhaber.

Bekanntheitsgrad steigend

Mit der Aufnahme des Fondues in die Schweizer Armeeküche wurde das Gericht einem größeren Personenkreis bekannt und konnte schließlich, dadurch bedingt, in den 1950er-Jahren zum Schweizer Nationalgericht aufsteigen. Von den Soldaten nach Hause gebracht, wurde das Käsefondue schnell zum landesweiten Lieblingsessen. Sofort begannen Bauern und Käser die Fonduemischungen zu verfeinern und so sind bis heute Hunderte, wenn nicht Tausende von feinen Käsefondue Rezepten bekannt. Während 1954 erst 39 Prozent der Schweizer Fondueesser waren, stieg deren Anteil

Getränkertipps

2010 untersuchten Zürcher Forscher, was man am besten zum Fondue trinkt:

- ✓ **Tee:** Das Getränk der Wahl. Ohne Alkohol funktioniert die Verdauung am schnellsten.
- ✗ **Weißwein:** Lieber nicht. Der Käse bleibt lange im Magen, zu viel Alkohol ist auch nicht gut.
- ✗ **Kirschwasser:** Finger weg. Schnaps nach dem Essen lässt den Käse im Magen verklumpen.

bis 1982 auf 80 Prozent. Diese Beliebtheitssteigerung konnte sich in den vergangenen zwanzig Jahren noch weiter fortsetzen, wobei sie hierbei mehr eine kompensatorische Funktion aufweist. Im Zuge dessen soll der Rückgang der Alpwirtschaft aufgefangen und minimiert werden und somit wird das Alpine, Ländliche gewollt in den Städten inszeniert. Der neueste Trend zeigt sich jedoch durch die Eventisierung des Käsefondues, bei dem man vom dampfenden Caquelon im kleinen Kreis wekommt und sich stattdessen in großer Runde zum Schmausen trifft. ◀

Käse-Fondue-Variation

4 Personen

wein.pur empfiehlt: Kirschnaps oder Amarone, reife Frucht, komplexe Würze, ausgewogene Säure

400 g Bergbaron	Variationen:
200 g Bergkäse	1) Bergkäse
1 Knoblauchzehe	Emmentaler
¾ l trockener Weißwein	2) Kapuzinerberg
2 EL Maizena	Traunsteinkönig
4 EL Kirschnaps	Moosbacher
1 Wecken Weißbrot oder 2 Baguettes	3) Statt Wein,
Salz, Pfeffer, Muskatnuss	Most verwenden

Streichen Sie den Fonduepfopf mit halbierten Knoblauchzehen aus. Stärkemehl mit Kirschnaps verrühren. Raspeln Sie den Käse grob auf einer Küchenreibe. Dann mischen Sie die Käse mit dem Wein im Topf. Unter ständigem Rühren auf kleiner Flamme erhitzen. Sobald die Käsemischung aufkocht, Stärkemehl einrühren und das Fondue kurz aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken und rasch zu Tisch bringen. Während des Essens auf einem Spirituskocher mit regulierbarer Flamme weiterköcheln lassen (nicht kochen!). Zeitweise immer wieder umrühren, damit das Fondue sämig bleibt.

Tipp: Fleisch, Weißbrot, Baguette oder auch Trauben, Äpfel, Birnen und so weiter in Würfel schneiden und als Beilage zum Eintauchen servieren.



Foto AMA-Marketing