



Rührend

DA SCHMILZT NICHT NUR DER KÄSE

◆ **Fondue** Die Herkunft ist nicht ganz geklärt. Trotzdem: Es ist DAS Schweizer Nationalgericht. Und «Fondue-Papst» Raoul Colliard (76) trägt es mit seiner Silbergabel in die Welt hinaus. — ANDREAS EUGSTER

TITELGESCHICHTE



Fondue, das «Rührstück der Nation», verbindet Jung und Alt und sorgt schon seit Langem für «e gueti Luune».

Sie ist abgelegen, die Alphütte von Raoul Colliard – an einem unscheinbaren Ort zwischen dem Lac Léman und dem Gruyererland. Schwer vorstellbar, dass sich hier in dem kleinen Fonduestülli, am Fusse des Dent de Lys auf 1499 Metern über Meer, schon internationale Showgrössen und Politprominenz haben bewirten lassen.

«Mais bien sûr», sagt der 76-Jährige, und nicht einmal der weisse Vollbart kann dabei

seinen ehrlichen Stolz verbergen. «Ken-nen Sie The Corrs?», fragt er. Die irische Band mit den drei hübschen Schwestern? «Voilà», sagt er, «die waren auch schon hier.» Ebenso die ehemaligen Schweizer Bundesräte Jean-Pascal Delamuraz und Pascal Couchepin oder Jermaine Jackson, der ältere Bruder des King of Pop. Dies ist nur eine kleine Aus-wahl der Klientel mit Renommee, die der «Internationale Fondue-Papst» hier oben schon verköstigt hat. Seit rund zwei Jahren nennt man ihn so. Schuld daran sind die Kanadier. 2015 ...

Bilder, Links und mehr
zum Thema Fondue:
www.coopzeitung.ch/fondue

Foto: Heiner H. Schmitt

1,3 kg Fondue

**beträgt der gesamte Konsum
(Fonduemischung, Fertigfondue) pro
Jahr und Kopf in der Schweiz.
Rechnet man mit
200 Gramm pro Person, ergibt
dies rund sechs Fondues pro Jahr.**

... war das, als Raoul Colliard zusammen mit seiner Tochter Marielle auf Einladung des kanadischen Künstlers Garou am weltbekannten Lichterfestival in Montreal über 1000 Fondues anrührte. «Zwölf Tage waren wir da und servierten par jour 150 Caquelons mit geschmolzenem Käse», erzählt er. Auch in Paris, Monaco und Luxemburg durfte der Fribourger unser Schweizer Nationalgericht schon präsentieren und damit nicht nur die Herzen seiner Gäste zum Schmelzen bringen.

Und wenn der gelernte Bauer für einmal nicht als Schweizer Kulinarik-Botschafter um die Welt jettet, bereitet Colliard das Schweizer Nationalgericht in seiner «Buvette La Saletta» zu. Seit 32 Jahren macht er das, in seiner Alphütte, die er in dritter Generation bewirtschaftet. Tüchtig zur Hand geht ihm dabei auch seine Frau Myriam. Und die Gäste kommen in Scharren. Auf sein Werbebudget angesprochen, antwortet er mit einem breiten Lachen: «Da gibt es keines. Es ist praktisch alles Mund-zu-Mund-Propaganda.»

Das Geheimnis der Silbergabel

«Aber Monsieur Colliard, was ist denn le secret, was ist das Geheimnis Ihres Fondues?» Die Antwort kommt schneller, als das Brot von der Gabel fallen kann: «Luft und Liebe», sagt er, und das ist sein vollkommener Ernst. So hat Raoul Colliard eine eigene Art, die Käsemischung zu rühren. Wobei er sie eben nicht röhrt, sondern mit einer Silbergabel – darauf legt er Wert – quasi wie mit einem Schwingbesen aufschlägt (Rezept und Zubereitung S. 20). Mit dieser Technik wird das Fondue ...



Wer hats erfunden?



Homer, der früheste Dichter des Abendlandes, soll bereits über Fondue geschrieben haben.

Ursprung in der Antike

Erste Hinweise zur Herkunft des Fondues finden sich bereits in der Antike. So beschreibt Homer in seinem Werk Ilias ein ähnliches Gericht. Auf einer Bronzetafel wurde Ziegenkäse gerieben, Wein und Weissmehl beige mischt und das Ganze auf offenem Feuer geschmolzen.

Waren es die Sennen?

Andere Quellen berichten von Sennen, die auf ihren Alpen von der Umwelt abgeschnitten waren. Die Grund

nahrungsmittel, die sie selbst produzieren konnten, waren Brot und Käse. Nur: Sowohl die Schweizer Sennen wie auch die Älpler aus Savoien (Frankreich) wollen den Käse dann als Erste zum Topf gerollt haben. Hätten die Eidgenossen 1567 das zuvor eroberte Nordsavoyen nicht wieder an Frankreich abtreten müssen – die heutige Diskussion wäre überflüssig!

Oder die Mönche?

Ein anderer Ansatz ist zwar fromm, doch ziemlich sinn

frei. Da Mönche in der Fastenzeit keine feste Nahrung zu sich nehmen durften, sollen sie diese Fastenregel mit geschmolzenem Käse umgangen haben. Wir fragen: Und was ist mit den Brotstücken?

Erstes deutsches Rezept

1699 schreibt die Zürcherin Anna Margaretha Gessner ein Rezept alias «Käss mit Wein» nieder. Es gilt als erstes deutschsprachiges Rezept. Der Originaltext lautet: «*Thu ein halb glässlein voll wein in ein blaten auf die glut-*



Einsam und verlassen?
Von wegen! Die «Buvette La Saletta» ist bekannt und gut besucht.

Raoul Colliard (links) bekommt den Käse für sein Fondue von Käser Philippe – von der Nachbaralp.

pfann und thu gschabnen oder zeribnen feissen, alten käs darein; ist er aber lind, dass er sich nit schaben oder zereiben lässt, so schneid ihn so dünn du kannst und lass ihn im wein kochen, biss er ganz zergangen und man den wein im kusten nit mehr gspürt. Dann dunke brot darain ...»

Nationaler Aufschwung

Um 1800 beginnt dann des Fondues Siegeszug zum Schweizer Nationalgericht. An der Landesausstellung in Genf 1896 wird das Village



Das Originalrezept der Zürcherin Anna M. Gessner aus dem Jahr 1699.

Suisse aufgebaut. Ein kitschiger Nachbau eines Schweizer Bergdorfs. Auf der Speisekarte steht natürlich Fondue. Fast ein halbes Jahrhundert später blubberte 1939/40 der geschmolzene Käse dann auch in einer Demonstrationsküche an der Weltausstellung in New York.

Durchbruch dank Werbeslogan

Den Aufstieg in den Schweizer Kulinarik-Olymp schafft 1954 der Werbe-Slogan: FI-GUGEGL (Fondue isch guet und git e gueti Luune) von der Agentur Gisler und Gisler in Zusammenarbeit mit der Schweizerischen Käseunion.

Schweizer Soldaten essen Fondue

1960 bekamen die Soldaten der Schweizer Armee erstmals Fondue vorgesetzt. 1961 bereiten die Militärköche bereits 120 000 Portionen zu.

Förderung fruchtet

Das gezielte Marketing für das Käsefondue schlägt ein. Die 39 Prozent Fondue-Kenner von 1954 schwellen bis 1982 auf stolze 80 Prozent an. Eine aktuelle Studie gibt es nicht. Ziemlich sicher sind es heute aber noch einige Prozentpunkte mehr. ●

... luftig und leicht. Und die Liebe? Die trage er in seinem Herzen. Doch sind es nicht nur die Technik und die seelische Hingabe, die sein Fondue zu etwas ganz Besonderem machen.

12 Tonnen Käse pro Jahr

Einen grossen Anteil hat auch die Käsemischung. Diese besteht aus zwei Dritteln Vacherin und einem Drittel Gruyère. Das sei ganz wichtig. «Und», betont Colliard, «wir verwenden ausschliesslich Käse von Käfern aus der Region.» Beim Vacherin sind das jeweils fünf verschiedene, die in seinem Gusseisen-Caquelon zusammengemischt werden. Gusseisen deshalb, weil dieses Material die Hitze am gleichmässigsten verteilt. Und was ist mit dem Schnaps? «Der kommt bei mir nicht in die Tüte respektive ins Caquelon», erklärt Colliard fast schon empört und fügt an: «Das verfälscht den Eigengeschmack des Käses, das haben wir nicht nötig, unser Käse ist gut genug.» Rund zwölf Tonnen davon verarbeitet der Fribourger pro Jahr zum Schweizer Nationalgericht. Zu alt dürfe dieser nicht sein, sonst werde er zu salzig und aggressiv im Geschmack. «Im optimalen Fall hat der Käse einen Reifegrad von ungefähr acht Monaten», weiss der Meister. Und der Meister weiss viel über Fondue! Aber weiss er auch, wer das Gericht eigentlich erfunden hat? «Nicht ...



In Literatur, Film und Ballett

Über Fondue wurde und wird viel geschrieben. In den Buchhandlungen stehen unzählige Werke – vor allem Kochbücher – die sich diesem Käse ... (pardon) dem Schweizer Nationalgericht widmen. Aber auch im Film und gar im klassischen Ballett hat das Caquelon seinen Platz. Drei Beispiele:

Asterix bei den Schweizern

Im 16. Band der Comic-Reihe Asterix widmen die beiden Franzosen Albert Uderzo und René Goscinny gleich mehrere Seiten dem helvetischen Gaumenschmaus.

Die Schweizermacher

Eine zentrale Rolle nimmt das Fondue in Rolf Lyssys

Film «Die Schweizermacher» ein, der 1978 in die Kinos kommt. Es ist die Geschichte von zwei Einbürgerungsbeamten (Walo Lüönd und Emil Steinberger), die Ausländer auf ihre Verträglichkeit mit der Schweiz testen. «Das ist der Moment der Wahrheit», sagt einer der Beamten zur Deutschen Gertrud Starke,





Die mittlerweile ziemlich abgenutzte Silbergabel spielt bei Raoul Colliards Fondue-Zubereitung eine zentrale Rolle. Mit ihr schlägt er die blubbernde Käsemischung luftig und leicht.

Fotos: Heiner H. Schmitt, zvg



Die Deutschen könnens nicht: Szene aus «Die Schweizermacher».

GLOSSAR, MYTHOS UND SONSTIGES

Das Wort «Fondue»: aus dem Französischen («fondre» = schmelzen, «fondu» = geschmolzen)

Caquelon: Fonduepfanne (aus Gusseisen, Keramik, Steingut oder Porzellan)

Rechaud: Tischkocher unter dem Caquelon

«Grossmutter» oder «la religieuse»: Die verbleibende Käsekruste auf dem Caquelonboden – gilt als Delikatesse.

Kirsch hilft beim Verdauen: Zum Fondue wird gerne Kirsch getrunken oder die Brotsstücke darin getaucht («Canäärlis»). Das soll die Verdauung anregen. Wie Gastroenterologen des Unispitals Zürich in einer Studie 2010 herausgefunden haben, ist das Gegenteil der Fall. Durch den Kirsch bildet die Käsemasse im Magen einen Klumpen, was die Verdauung gar verzögert.

Beliebteste Käsemischungen

Moitié-Moitié:

50 % Gruyère, 50 % Vacherin fribourgeois

Fribourgeoise:

100 % Vacherin fribourgeois

Appenzeller:

100 % Appenzeller

Neuchâteloise: 50 % Gruyère, 50 % Emmentaler

Innerschweizer: je ein Drittel Gruyére, Emmentaler, Sbrinz

Walliser: 50 % Vacherin, 25 % Gruyère, 25 % Raclette-Käse

Ostschweizer: je ein Drittel Gruyére, Appenzeller, Tilsiter

Die besten Werbesprüche:

«FIGUGEGL (Fondue isch guet und git e gueti Luune)»,

«Rühr mir das Lied vom Brot», oder «Wo röhrt das hin?» – alle von der Schweizerischen Käseunion, die 1999 aufgelöst wurde, was sich dann in den Medien wie eine Todesanzeige las: «FIGUGEGL, das beliebteste Dingsbums der Eidgenossen, ist unsanft entschlafen.»

als sie zum Beweis ihrer Integrationswürdigkeit ein Fondue auftischt. Leider ist es zu dünn! Und wer kein Fondue hinkriegt, ist eben auch kein Schweizer.

Heinz Spoerlis «Fondue»

Anlässlich der 700-Jahr-Feier der Eidgenossenschaft choreografierte Heinz Spoerli

1991 in Lausanne einen Balltabend mit dem Titel «Fondue». Dabei sollte die Idee des Verschmelzens zum Ausdruck kommen. Außerdem ist «Fondue» der Name eines Tanzschrittes im klassischen Ballett. ●

Nächste Seite: Das Fondue-Geheimrezept von Raoul Colliard.

... die Fribourger», gibt Colliard zu. So viel er wisse, seien das die Zürcher gewesen. Stimmt das? Wir wissen es nicht, denn die Überlieferungen zur Herkunft des Fondues sind ziemlich löchrig.

Für e gueti Luune

Fakt ist: «Fondue git e gueti Luune!» Davon zeugt die Erinnerung an die «Kappeler Milchsuppe». Dieses fondueähnliche Gericht steht für den glücklichen Ausgang des Glaubenskriegs zwischen reformierten Zürcher und katholischen Innerschweizer Truppen im Juni 1529. Dabei liess sich dank neutraler Vermittler vor Ort (Kappel) ein grösserer Bruderkrieg vermeiden, was mit der Einnahme einer kollektiv gelöffelten Milchsuppe und Brot zum Abschluss kam. So hat das gemeinsame Rühren in einem Topf – mit Freund und Feind – schon damals für gute Laune gesorgt. Nur, ist Fondue denn auch gesund? Für Menschen, die abnehmen möchten oder an einem zu hohen Cholesterinspiegel leiden, ist es wohl nicht unbedingt empfehlenswert. Die durchschnittlich 200 Gramm Käse pro Person stehen schon mit über 700 Kalorien und rund 60 Gramm Fett zu Buche. Und das Brot oder sonstige Beilagen sind da noch nicht einmal eingerechnet.

Kalorienbombe stellt Rekorde auf

Trotzdem: Die Kalorienbombe ist beliebt und stellt nicht nur bei Nährwertangaben Rekorde auf. Schon zahlreiche Weltbestleistungen fanden den Weg ins Guinnessbuch der Rekorde. Zuletzt am 13. Januar 2013 im Zürcher Hauptbahnhof: 800 Personen assen im Kollektiv aus 200 Caquelons rund 200 Kilogramm Käse. Die Idee des Veranstalters: «Dass die Menschen zusammen mehr erleben.» Und wenn das gemeinsame Fondue-Essen schon Glaubenskriege beenden konnte, wünschen wir uns auch in der heutigen Zeit mehr davon. ●



SO MACHTS DER MEISTER.

RAOUL COLLIARDS FONDUE-REZEPT

Zutaten für 4 Personen:

- ⇒ 650 g geriebenen Vacherin- und 350 g geriebenen Gruyèrekäse
- ⇒ Maizena
- ⇒ 2 dl Weisswein
- ⇒ Cayennepfeffer
- ⇒ 1 Zehe Knoblauch

Zubereitung

1. Einen gestrichenen Esslöffel Maizena mit Weisswein mischen und im Caquelon zum Köcheln bringen. Es soll nicht richtig kochen, also nur ganz kleine Bläschen bilden.

2. Für die richtige Würze:

Eine Messerspitze Cayennepfeffer beifügen (weiterköcheln lassen).

3. Jetzt kommt der Knoblauch dazu. Nur eine Zehe und diese nicht schnitzeln, sondern ausdrücken.

4. Nun sind die Hauptprotagonisten dran: Erst den Gruyèrekäse, danach den Vacherin beifügen.

Und jetzt das Geheimnis:

Die Käsemasse nicht rühren (auch nicht wie eine 8), sondern mit einer Silbergabel aufschlagen wie mit einem Schwingbesen. So kommt Sauerstoff dazu – der macht das Fondue luftig und leicht. Achtung: Das Ganze darf nicht kochen!

Dauer: 5–10 Minuten!

(Videoanleitung unter www.coopzeitung/fondue)

Urchig FÜR E GUETI LUUNE

◆ **Schmelztiegel** Nun kommt sie wieder mit grossen Schritten – die Fondue- und Raclettezeit.

— ANDREAS EUGSTER



WÜRZIGE SCHEIBEN
Heumilch-
Raclettekäse
1 kg/Fr. 22.50*.

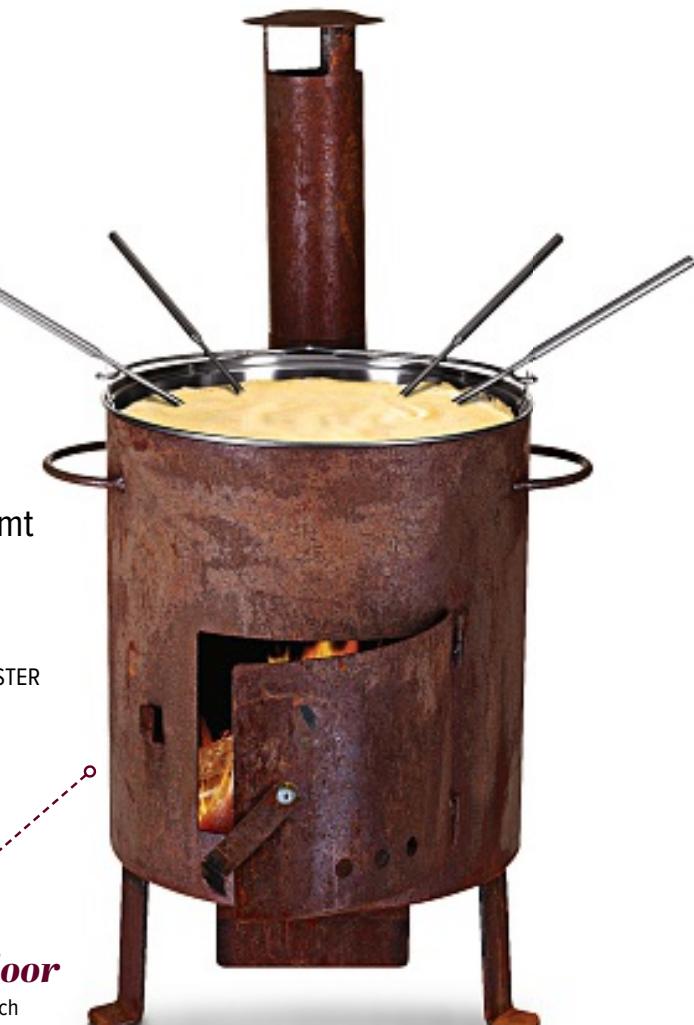
RACLETTE-ÖFELI
Für ein romantisches
Tête-à-Tête bei
Kerzenlicht. Fr. 14.95*.



* In grösseren Coop-Supermärkten
erhältlich.

Fr. 249.— **Fondue Grill Outdoor**

Ein Fondue im Freien? Das ist wirklich spektakulär! (Dieser Artikel ist bei Fust nur online erhältlich – Lieferfrist: 1 Tag)



FÜR GOURMETS
Fine-Food-
Fonduemischung
Etivaz 400 g/Fr. 13.85*.



FEST ANSTECKEN
Fonduegabeln mit
rustikalem Holzgriff,
6 Stück/Fr. 12.95*.

