

Eiweisslöser bei.

8. In der Schweiz gibt es sogar einen Sonderwaschgang für Caquelons.

Ein bekannter Küchengerätehersteller hat eine Geschirrspülmaschinenlinie im Sortiment, die verspricht, Caquelons ohne Einweichen perfekt sauber zu machen. Das funktioniert demnach auch für Raclettepfännchen und Gratinformen.

9. Kirsch hilft nicht beim Verdauen.

Im Gegenteil: Forscher des Unispitals Zürich haben 2010 nachgewiesen, dass der Käse länger im Magen liegen bleibt, wenn er mit Alkohol – also in diesem Fall typischerweise mit Weisswein oder Kirsch – eingenommen wurde. Teetrinker verdauen demnach ihr Fondue schneller. Mal schauen, wie ich diese Erkenntnis das nächste Mal in die Praxis umsetze...Giess mich ein: Für viele gehört Kirsch zum Fondue.

10. In den See! In den See mit einem Gewicht an den Füssen

Als Kind habe ich Asterix geliebt,

-9-

-5-

Ein Racletteeschüffel aus Plastik tut auch hier seinen Dienst – mit ihm lassen sich Reste entfernen.
Bei Eingetragentem hilft Stahlwolle. Dann aber nur mit Wasser reinigen, keine Zusätze.
Beim Fondueverleih geben wir dem Wasser jeweils einen oder zwei Spritzer

Richtig putzen

Gleich nach Gebrauch kaltes Wasser ins Caquelon geben und einwirken lassen.

7. So bekomme ich das Caquelon wieder sauber.

Bei unserem **Fondue- & Racletteverleih** werden jeden Winter unzählige Male Caquelons gereinigt. Ich habe unsere Expertin Liliane Gilgen um Tipps angefragt:

als Namen bekannt. Eglil gilt auch als Erfinder des Schoggl-Fondues.

besonders "Asterix bei den Schweizern". Dort wird Gaius Infarctus in den See geworfen, als ihm zum dritten Mal das Brotstück in den Käse fällt. Der Comic half sicherlich dabei, Fondue als Schweizer Spezialität auch international einem jungen Publikum bekannt zu machen. Im echten Leben ist die Bestrafung fürs Brotverlieren glücklicherweise ungefährlicher. Tunk mich: Aber Achtung, das Brotstück nicht im Käse lassen.

11. Moitié-Moitié kennt als Begriff jeder. Aber welcher Käse ist nochmals in dieser Klassiker-Mischung?

Es handelt sich um Vacherin Fribourgeois AOP und Le Gruyère AOP. Halb-halb natürlich, denn das heisst "moitié-moitié". Le Gruyère AOP sorgt für die Würze, Vacherin Fribourgeois AOP für die Cremigkeit.

12. Der Siegeszug des Fondues hat viel mit "corn starch" zu tun.

Pardon, was ist das? "Corn starch" (Maisstärke) ist eine US-Erfindung aus dem 19. Jahrhundert, die sich in Europa ab 1905 durchzusetzen begann und 1916 den Markennamen Maizena

-7-

-4-

Der Begriff Fondue kommt von "fondre" (franz. schmelzen). "Fuh", im Französisch-Unterricht ist doch etwas hängengeblieben. Beim Chinese wird natürlich nichts geschmort. Die Zubereitung von Speisen im sogenannten Feuertopf (Hotpot oder Steamboat) hat in Asien viel Tradition und hat sich unabhängig von unserem Fondue entwickelt. Ein Schweizer Restaurantbesitzer namens Konrad Egli begann im New York der 50er den Begriff Fondue auch für solche Hotpots zu verwenden, so wurden Fondue Chinese und Bourguignonne

6. Käsefondue hat mit Fondue Chinese ausser dem Namen nichts gemeinsam.

Hat es doch zuzunehmen schon geheissen, als ich zum ersten Mal beim Fonduemachen mittun durfte/musste/konnte. Es stimmt: Gemäss Strömungstheorie fördert das Rühren in Form der Zahl 8 die Durchmischung. Es ist dennoch darauf zu achten, dass am Rand des Caquelons nicht zuviel Käse anhookt.

5. Du musst ein "Acht!" führen.

wollen.

erhielt. Ohne Maizena war das Herstellen eines schön sämigen Fondues natürlich noch schwieriger.

13. Es stinkt chli? Essig hilft.

Mein Vorschlag gegen hartnäckigen Käseduft: Essig und Wasser in einer Pfanne warm machen, danach mit der Pfanne durch die betroffenen Räume gehen und alles über Nacht in einem Raum stehen lassen. Hat was von Weihrauch und Kirche, geil? Weitere Anti-Stink-Tipps gibt es in [diesem Beitrag](#) der SRF-Sendung "Espresso".

14. Fondue ist etwas für Puristen – und doch wieder nicht.

Ich bin beim Fondue für Offenheit. Ja, manchmal muss es das klassische Rezept sein. Manchmal will ich aber auch experimentieren. Mit Cidre, Pesto, Tomaten oder Speck. Auf swissmilk.ch/rezepte gibt es insgesamt 14 Fondue-Rezepte – von wild bis klassisch.

www.minibooks.ch

-3-

4. Fondue mit Rührei, das wäre doch was. Fand jedenfalls Vincent la Chapelle. Der Franzose schrieb 1735 als einer der Ersten ein Rezept zum Thema nieder. Beim "Fondue de Fromage, aux Truffes Fraiches" handelte es sich faktisch um eine Mischung aus Käse-Rührei und Soufflé. Ehrlich gesagt: Ich würde das nicht probieren

Bind mich: Zitronensaft und Maizena helfen dabei, das Fondue sämig zu machen.

Wann das Fondue scheidet, Caquelon auf die Herdplatte stellen. Maizena in etwas Zitronensaft und Wein (oder Most) auflösen, kräftig umrühren und kurz aufkochen.

Wenn das Fondue zu dick ist,

dazu geben, umrühren. Temperatur erhöhen, etwas mit kaltem Wasser angerührtes Maizena

14 Dinge, die du über Fondue noch nicht wusstest.

Mischung ins Caquelon – und los. Ein Fondue zu machen ist für mich kein Problem. Aber es gibt vieles, was wir über das Fondue nicht wissen. Ich habe unser Nationalgericht auseinander genommen.

Fondue – so bekannt, so überraschend

Man nehme den Knobli. Reibe das Caquelon aus. Mehr muss ich gar nicht schreiben, du weisst schon um was es geht. Fondue. Nationales Kulturgut, winterliches Lieblingsessen, pure Gastfreundschaft. Aber einige dieser 14 Facts werden auch dich als Fondue-Profi noch überraschen. Wetten?

1. Unser Nationalgericht ist noch gar nicht so lange "national".

Nehmen wir an, du und ich leben vor 100 Jahren in einer Schweizer Stadt. Vielleicht hätten wir dann noch nie in unserem Leben ein Fondue

-2-

Wenn das Fondue zu dünn ist,

Falles denn nun schon wieder? Wie rette ich das Fondue im typischen Fall des

3. Zu dick, zu dünn?

Ich habe mal Wikipedia gefragt und das ist sich uneng. Auf Englisch ist es "a swissmeited cheese dish", Auf Deutsch aber ein Gericht "aus den **Westalpen**", also aus der französischsprachigen Schweiz, Savoyen (Frankreich) und dem Piemont (Italien).

2. Die Schweizer haben das Fondue erfunden. Vielleicht...

Bergregionen der Romandie stammende Fondue Mitte des 20. Jahrhunderts durch den "Figuggel"-Slogan ("Fondue isch guet und git e guet Luune"), übers Militärkochbuch und durch die Möglichkeit für Soldaten, Gabeln und Caquelons auszuheilen. Spätestens ab den 50er-Jahren wurde Fondue Kulturgut. Vorher war es ein regionales Gericht.