BIOLAND, den 06.05.2024

Wer hat’s erfunden?

Ein dampfender Topf voll Käse, Platten mit Häppchen und ein guter Weißwein - Käsefondue ist für viele der gesellige Klassiker für den Silvesterabend. Doch wo kommt dieses besondere Gericht eigentlich her, welcher Käse zieht die besten Fäden und was um Himmels willen haben Stockhiebe damit zu tun? Wir haben 5 Fakten rund ums Käsefondue recherchiert.

1. Fakt Wer hat’s erfunden? Die Schweizer? Tatsächlich! Das älteste überlieferte Rezept für Käsefondue stammt aus Zürich und ist von 1699. Wo das Gericht seinen eigentlichen Ursprung hat? Diese Info ist unter all den Käsemassen untergegangen. Fest steht aber, dass in der Alpenregion, wo viel Milchwirtschaft betrieben wurde, verschiedene Fondue-Varianten existierten – vor allem zur Resteverwertung. Älterer Käse und trockenes Brot ließen sich so noch essen. Die Region Savoyen beansprucht das Käsefondue gern für sich und schaut angeblich auf eine lange Tradition zurück. Allerdings erlangte das Gericht erst in den 1950er-Jahren größere Bekanntheit und Beliebtheit. Heute ist das Fondue ein wichtiger Teil der Region und der dortigen Kultur.

2. Fakt Schmelzen muss es: Das Wort Fondue stammt natürlich, wie sollte es bei Kulinarik auch

anders sein, aus dem Französischen. Fondre bedeutet schmelzen, fondu geschmolzen. Ursprünglich nur für Käse verwendet, hat sich der Begriff auf Gerichte erweitert, bei denen in mundgerechte Stücke zerteilte Leckereien in erhitzte Flüssigkeiten getunkt werden, so auch beim Schokoladen-Fondue. 3. Fakt O là là, es wird französisch: Ein Käsefondue wird nicht in irgendeinem Topf zubereitet, sondern in einem Caquelon, einem glasierten Keramikgefäß, das nicht Topf, nicht Pfanne ist. Dort kann sich auch die Religieuse absetzen, die Fondue-Profis kaum abwarten können - eine Kruste, die der Käse am Boden des Caquelons bildet. Nur leicht angebacken, gilt die Religieuse unter Kennern als Delikatesse. Und wehe, ein Banause am Tisch meint, der Käse sei angebrannt!

4. Fakt Welcher Käse ist der richtige? Je nach Region kann man ganz schön ins Käse... ähm Fettnäpfchen treten. Beim Fondue fribourgeoise schmelzt man, wie der Name schon sagt, ausschließlich Vacherin Fribourgeoise, einen Hartkäse aus dem Kanton Freiburg. Das Fondue neuchâteloise besteht zur Hälfte aus Greyerzer und zur Hälfte aus Emmentaler.

Auch Appenzeller, Sbrinz, Bergkäse oder Cheddar eignen sich gut fürs Fondue. Am wichtigsten ist aber: Schmecken muss es und ordentlich Fäden ziehen! 5. Fakt Von Stockhieb bis Schnapsrunde: Viele Bräuche drehen sich um das Stück Brot, das in die blubbernde Lumumpe fällt. Die einen müssen eine Runde Wein oder Schnaps ausgeben, die anderen ein Lied singen. Am strengsten ist wohl “Asterix bei den Schweizern”. Fällt das Brotstück in den Topf mit Käse, gibt es fünf Stockhiebe. Beim zweiten Mal folgen zwanzig Peitschenhiebe, und fällt es ein drittes Mal hinein, wird man mit Gewichten an den Füßen in den Genfersee geworfen. Also Obacht beim Tunken!

Die Mischung macht's

Käsefondue aus dem Allgäu

Unser Bioland-Partner ÖMA macht es euch leicht: Sie haben mit Emmentaler, Bergkäse und Cheddar

Bereits fix und fertig zusammengestellt ist die Käsemischung von ÖMA (Foto: trickytine)

eine perfekte Käsemischung zusammengestellt. Die Zubereitung ist ganz einfach. Den geraspelten Käse in einen Fonduetopf füllen und mit Flüssigkeit langsam erhitzen. Je nach Geschmack kann diese selbst bestimmt werden. Ob klassisch mit Weißwein, herb mit Bier, fruchtig durch hellen Traubensaft oder ganz mild durch Buttermilch – der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.