

Wie die Schweiz zum Fondue-Land wurde

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Bauen, Wohnen, Leben**

Band (Jahr): - **(1956)**

Heft 26

PDF erstellt am: **30.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-651325>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Wie die Schweiz zum Fondue-Land wurde

Befragen wir die Menschen auf dem ganzen Erdenrund, was ihnen zuerst einfällt, wenn sie das Wort «Schweiz» hören, so lauten die meisten Antworten übereinstimmend auf drei Begriffe: Demokratie, Uhren und Käse! Unsere Schweiz, das wissen wir alle, ist die älteste Demokratie der Welt, ja, sie hat gewissermaßen die Demokratie erfunden und ihre Berechtigung und Richtigkeit damit bewiesen, daß sie noch heute lebt und sich stündlich bewährt.

Was nun den Käse anbetrifft, so waren wohl die Schweizer nicht gerade seine Erfinder, denn die Verarbeitung der Milch zu Käse ist so alt wie die menschliche Kultur. Unsere Vorfahren entwickelten jedoch in der Behandlung von Milch und Lab eine solche Fertigkeit, daß aus dem Schweizer Käse, speziell aus dem Emmentaler, ein Welthandelsartikel werden konnte.

Wo aber verschmelzen die beiden Begriffe Demokratie und Käse zu einer köstlichen Bedeutung? Wo anders, als im schweizerischen Nationalgericht, dem Fondue! Vor dem Fondue sind alle gleich. Der Griesgrämige vergißt seinen Gram, der Rechthaberische seinen Streit und der Trübsinnige seine Sorgen. Beim Fondueschmaus werden Treuebündnisse besiegelt und Freundschaften geschlossen, denn das Fondue ist das

Freundschaftsmahl par excellence. So ist es kein Wunder, daß die Schweiz zur Wiege des Fondue wurde. Wer das erste Fondue aß, das bleibt allerdings ein Geheimnis. Es mögen die Aelpler gewesen sein, wenn auch dann schwer zu erklären ist, wie der Wein dazukam, der beim Neuenburger Fondue doch eine große Rolle spielt. Vielleicht auch sahen die alten Eidgenossen im Fondue eine Art Kappeler Milchsuppe, tauchten ihr Brot in die gemeinsame Schüssel, in welcher der Käsebrei brodelte, und vergaßen allen Zwist, wobei sich mancher Beobachter jenseits der Grenze gesagt haben mag: «Ir Eydgenossen sind wunderbar Leut, wenn Ir schon uneins sind, so sind Ir eins und vergessend der alten Fründtschaft nitt», wie dies Jakob Sturm aus Straßburg angesichts der Kappeler Milchsuppe im Jahre des Heils 1529 bemerkte.

Merkwürdig ist, daß das wahre Fondue-Rezept ein Geheimnis der Schweiz blieb und in früheren Zeiten nirgends aufgeschrieben wurde. In alten Kochbüchern finden wir unter dem Stichwort «Fondue» Erklärungen, die uns zum Lächeln reizen, und selbst der berühmteste Gourmet Frankreichs, Monsieur Brillat-Savarin, empfiehlt ein Originalrezept für Fondue, gestützt auf die Aufzeichnungen des Herrn Trollet, der einst Landvogt von Moudon



In Zürichs Altstadt liegt, inmitten deutschschweizerischer Häuser, eine welsche Insel: das Café Dézaley, Treffpunkt und kulinarischer Wallfahrtsort für alle Liebhaber welscher Gastfreundschaft und Gemütlichkeit. Hier bereitet der Besitzer, Monsieur Jean Combe, sein einzigartiges Fondue.

im Kanton Bern war. Wer jedoch diese Vorschrift befolgt, wird bestenfalls eine Art Käserührei zustande bringen, denn bei Herrn Trollet heißt es, Eier und Butter und Käse zu schlagen und auf dem heißen Ofen zu einer dicken Masse zu rühren. Immerhin war auch Herr Trollet kein Kostverächter, denn er empfiehlt ferner, den besten Wein herbeizubringen, auf daß der Gaumen ein Wunder erlebe! Diese Beschreibung bringt uns dem heutigen Fondue bereits näher...

Heutiges Fondue - gibt es das überhaupt? Existiert denn ein ein-

heitliches Rezept für unser Nationalgericht? Nein, ein Grundrezept für Neuenburger oder Waadtländer Fondue gibt es wohl, aber jedem ist es selbst überlassen, mit Phantasie, Geschmack und Erfindungsgabe eine neue Variation zu schaffen; gut ist das Fondue immer: In einem mit Knoblauch ausgeriebenen Caquelon erwärmen wir pro Person 1 dl Weißwein und geben unter stetem Hin- und Herrühren 150 g Käse dazu, halb Greyerzer und halb Emmentaler. Sobald die Mischung aufkocht, fügen wir auf 4 Portionen einen Kaffeelöffel Maizena bei, das wir in einem Gläschen Kirsch anrühren. Wir lassen weiterköcheln, und würzen mit Pfeffer, Muskatnuß oder Paprika und tragen das kochende Fondue zu Tisch. Beim Käsehändler erhalten Sie ausführliche Fondue-Rezepte mit allerhand Ideen, den Fondueschmaus abwechslungsreich zu gestalten.

Einstmals war der Genuß dieser einzigartigen Speise unseren welschen Miteidgenossen vorbehalten. Wollte man in Genf oder in Neuenburg, in Fribourg oder in Lausanne das Wiedersehen mit einem Freunde feiern, wollte man einen besonders lieben Gast ehren und ihm sagen: Du gehörst zu uns, so lud man ihn ein zum Fondue-Mahl im eigenen Heim. So geschah's im Welschland, und so geschieht's noch heute. Daß es aber auch in der übrigen Schweiz zu Brauch und Sitte wurde, dazu leisteten die Gastwirte der Westschweiz Pionierarbeit. Mit ihren Käsestuben - «Carnotzets» heißen sie auf welsch - hielten sie in den Städten der deutschen Schweiz Einzug und brauten dort nach geheimen Regeln und Gesetzen ihr Fondue. Bald wurden die «Carnotzets» zum Treffpunkt heimwehkranker Welscher; Verdienst der Schweizerischen Käseunion AG aber war es, das Fondue bei uns allen wirklich populär zu machen, und es schließlich zum wöchentlichen Familienschmaus werden zu lassen.

Im Rahmen einer Fondue-Aktion, die mit Hilfe von Inseraten jedes Jahr über eine Million Zeitungsleser erreicht, und die in allen Detailgeschäften der Schweiz fürs Fondue wirbt, erklärte die Schweizerische Käseunion AG das Fondue zum Familienmahl. Familien-Fondue - schon das Wort allein vermittelt den Eindruck von Harmonie und Zufriedenheit, und wenn Vater, Mutter und Kinder um das dampfende Fondue sitzen, dann breitet sich jene Atmosphäre der Zusammengehörigkeit, ja, des Glücks aus, die jede Schweizer Familie ausstrahlen sollte, denn «Im Hause muß beginnen, was leuchten soll im Vaterland», und Gotthelf selbst, der Verfasser dieser Worte, hätte wohl gern zur Fondue-Gabel gegriffen, um am Freundschaftsmahl teilzunehmen.

Die Kinder lieben das Familien-Fondue besonders, denn sie kommen sich so richtig erwachsen vor, wenn sie mit den Eltern zusammen ihre Brotbrocken tief in den duftenden Käse tauchen und als Leckerbissen im Mund verschwinden lassen. Unbesorgt dürfen sie mithalten, denn der Alkohol ist schon nach fünfminütigem Kochen verdunstet. Sie trinken Tee dazu - auch für Erwachsene empfiehlt sich dies - doch leisten sich Vater und Mutter in der Mitte des Mahles ein Gläschen Kirsch. «Le Coup du milieu» nennen's die Welschen.

Wie der Emmentaler Käse als «Schweizer Käse» in der ganzen Welt zu Berühmtheit gelangte, so erfreut sich auch das Fondue im Ausland großer Popularität. Besonders bei den Amerikanern ist die Schweiz nicht mehr allein das Land der jodelnden Sennen, es ist - dank dem Film «Cinerama Holyday» - auch das Land des Fondue geworden. Und so trägt das Fondue neben dem guten Schweizer Käse und dem guten Schweizer Wein auch den guten Schweizer Geist in die Welt hinaus, den Geist der Brüderlichkeit und Freundschaft.



Wenn einmal in der Woche das Familien-Fondue auf dem Tische brodelte und seinen Duft verbreitet, dann muß die Mutter die Kinder nicht zweimal rufen. Aller Augen strahlen, und die Stube füllt sich mit jener Atmosphäre von Harmonie und Zufriedenheit, wie nur das Fondue sie hervorzuzaubern vermag.