

Geniessen im Winter : auf den Spuren des Fondues

Autor(en): **Wey, Alain**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer**

Band (Jahr): **32 (2005)**

Heft 6

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-911601>

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.

Auf den Spuren des Fondues. Das Fondue, Nationalgericht par excellence, zieht sich wie ein Leitmotiv durch die Schweizer Geschichte. Allerlei Wissenswertes über das Caquelon und den geschmolzenen Käse zum Beginn der Fonduezeit in der Schweiz. Von Alain Wey



Das sämige Fondue, Sinnbild der Geselligkeit, entstand nicht nur zum leiblichen Wohl der Gäste, sondern auch deshalb, weil Not erfinderisch macht. Um die Herkunft unseres Nationalgerichtes zu verstehen, muss man sich in die Zeit der Sennen, Schneeberge und strengen Winter im Jura und in den Freiburger Voralpen versetzen. Ohne jene tapferen und kräftigen Bergbauern wäre dieses einfache Rezept, so unkompliziert wie «Grüezi» oder «Bonjour», niemals entstanden. Schneiden Sie also die Brotwürfel zu und tauchen Sie sie in die Geschichte des Fondues.

Einige behaupten, das Fondue komme aus dem Kanton Freiburg, genauer gesagt aus dem Greyerzerland. Andere sind der Meinung, es habe seine Wurzeln im Jura. Wer Recht hat, wird man wohl niemals wissen. Wie auch immer, es scheint, dass unser Nationalgericht den Sennen zu verdanken ist. In der monatelangen Abgeschiedenheit kreierte sie das berühmte Rezept, indem sie die Reste von Käse und trockenem Brot verwerteten.

Erstaunlicherweise ist der älteste schriftliche Nachweis in Homers Illias zu finden. Der Dichter aus der griechischen Antike beschreibt da-

rin ein Gericht aus Schafskäse, der mit einer bronzenen Reibe zerkleinert, dann geschmolzen und mit Wein und Weissmehl vermischt wird. Die Historiker hingegen sind sich darüber einig, dass das heutige Gericht in allen Käse produzierenden Regionen des Jura und der Alpen entstanden und der helvetische Ursprung des Fondues auf diese Weise zu erklären sei. Wenn das Fondue aber tatsächlich schweizerischer Herkunft ist, wurde sein Rezept vom französischen Gastronomen Brillat-Savarin um 1794 erstmals aufgeschrieben. Es besteht aus den Zutaten Greyerzer, Eier und Butter. Der Wein taucht im Rezept erst um 1911 und der Kirsch erst um 1923 auf. Es erklärt sich daher von selbst, dass die Zubereitung sich über Jahrhunderte entwickelte und auch heute noch dank des Einfallsreichtums unzähliger Fondueköche stetig verfeinert wird.

Als in den 1930er-Jahren die Weltkrise tobte und Europa aufwühlte, war die Stimmung in der Schweiz nicht gerade die beste. Just in dieser Zeit hatte die Schweizer Käseunion die brillante Idee, Fondue mit guter Laune zu assoziieren und so den Verkauf wieder anzukurbeln. Der Slogan «Fondue isch guet und git e gueti

Luune» (Fondue ist gut und gibt eine gute Laune) ist auch heute noch beliebt wie eh und je. An der Weltausstellung in New York 1940 schliesslich entdeckte auch der Rest der Welt Caquelon samt Inhalt. Im folgenden Jahrzehnt rüstete sich gar die Schweizer Armee mit Fonduecaquelons aus. Die Schweizer Soldaten brachten das Fondue nach ihrem Militärdienst in ihre Familien und trugen auf diese Weise zur Verbreitung des Käsegerichtes im ganzen Land bei. Seither ist das Fondue zu einem Teil der Schweizer Identität geworden. Das erste Fertigfondue wurde 1955 auf den Markt gebracht, das bekannteste, das von Gerber, um 1960. Marketingslogan: «Es gelingt immer, im Gegensatz zum selbstgemachten.»

Seitdem unser Nationalgericht in zahlreiche Länder exportiert wurde, hat es sich jedes Land auf seine eigene Art einverleibt, indem es eigene Erzeugnisse dafür verwendet. So kann man in England zum Beispiel ein Fondue Welsh Rabbit (mit Bier und Cheddar-Käse) essen oder in Mexiko eines mit lokalen Käsesorten. Worauf die Schweizer wirklich stolz sein können, ist die Tatsache, dass sie es geschafft haben, dank dem Fondue gute Laune zu exportieren.

ZAHLEN UND FAKTEN RUND UMS FONDUE

Zusammen mit der Schokolade ist das Fondue ein zentraler Teil der gastronomischen Identität der Schweiz. Die Zahlen beweisen es: 88% der Schweizer Haushalte verfügen über ein Rechaud und ein Caquelon. Die Helvetier konsumieren pro Jahr 21 Millionen Portionen, d. h. durchschnittlich 3 Portionen pro Person. Es besteht kein Zweifel: Beim Anblick eines dampfenden Fondues schmilzt fast jeder Schweizer.

www.kaese-schweiz.com
(auf französisch:
www.fromagesdesuisse.com)

Ein Fondue fördert die Geselligkeit.

