

## **Fondue Isch Guet. In gemütlicher Runde um den Käsetopf Schweizer Nationalgerichte Fondue und Raclette erwärmen die Gemüter, auch im Flachland**

Die Tage werden kürzer, die Abende länger, draußen pfeift es nasskalt um die Ecken – die Spätherbst- und Winterzeit ist die beste Zeit für gesellige Runden zu Hause oder in anderen gut geheizten Stuben.

Die Schweizer haben für kalte Winterabende genau das richtige Essen erfunden: das [Käsefondue](#) oder das Raclette, auch „Bratchäs“ genannt. Beiden Gerichten gemeinsam ist das gemeinschaftliche, gemächliche Zubereiten von geschmolzenem (bzw. gebratenem) Käse an einem Tischofen, dem Rechaud, oder am Kaminfeuer. Da die wenigsten heute noch über eine echte Feuerstelle im Wohnzimmer oder in der Küche verfügen, tut's für das Raclette auch ein Elektro-Ofen für den Tisch. Das Fondue-Set mit Rechaud und dem *Caquelon* genannten Stieltopf auf Keramik oder Emaille samt langen Gabeln für die Brotstücke gehört zum festen Bestandteil eines Schweizer Haushalts, und auch in Deutschland wird man im Bekanntenkreis nicht lange fragen müssen, um sich eines auszuleihen.

Beim [Fondue](#) sitzt man gemeinsam um den Topf mit dem blubbernden, mit Weißwein und Kirschwasser versetzten Käse, tunkt mit einer Gabel Brotstückchen hinein und genießt die mit warmer Käsekruste überzogenen Bissen. Dazu werden je nach Geschmack und lokaler Tradition Mixed Pickles, Cornichons und Silberzwiebeln gereicht, manchmal auch gekochte Kartoffeln. Klassischerweise trinkt man dazu Weißwein, am besten den aus Savoyen, neben dem Emmental eine der Regionen, die die Erfindung des Fondue für sich beansprucht.

Die Schwere des wachsenden Käseklumpens im Magen verfliegt (zumindest zeitweise) mit der einen oder anderen Runde Kirschwasser. Beliebt und unvergesslich verewigt in „*Asterix bei den Schweizern*“ sind Spiele um das verlorene Brotstückchen, das von der Fonduegabel gefallen und im Käse versunken ist: der oder die „Unglückliche“ muss ein Lied singen, einen Schnaps trinken oder zum Vergnügen der anderen eine peinliche Aufgabe lösen.

Beim Raclette wurden ursprünglich halbierte Käselaibe am Herdfeuer gegrillt und jeweils die oberste, geschmolzene und köstlich gebräunte Schicht mit einem langen Messer portionsweise auf den Teller geschabt. Für diese Zubereitungsart gibt es heutzutage spezielle Halterungen, in die man die Käselaibe einspannt und sie an einer Elektrospirale erhitzt. Für den Hausgebrauch noch handlicher und ähnlich wie beim Fondue in der Mitte des Tisches zu platzieren ist der elektrische Raclette-Ofen. Er besitzt eine zum Braten geeignete Oberfläche, auf der Brot, Gemüse oder Schinken lecker anbraten kann. Seitlich werden kleine beschichtete

Pfännchen mit dem schon zuvor portionsweise geschnittenen Raclette-Käse hineingeschoben – jeder Tischgenosse bereitet nach Geschmack seine eigenen kleinen Portionen „Bratchäs“ zu, genau wie beim Fondue mit Zutaten wie Baguettebrot, sauren Gürkchen oder Gemüse. Während der oft stundenlangen Prozedur wird natürlich geschertzt, getrunken (wiederum Weißwein) oder Lieder angestimmt.

Über die richtige [Käsemischung](#) beim Fondue gibt es unversöhnliche Auseinandersetzungen: In der Schweiz üblich ist unter anderem das „moitié-moitié“ ([frz.](#), „halb-halb“), bei dem je zur Hälfte [Vacherin](#) und [Greyerzer](#) zugegeben werden. Für kräftigere Fondues werden Mischungen mit Greyerzer, [Appenzeller](#) und [Emmentaler](#) verwendet. Im Emmental genießt man sortenreinen Emmentaler, im Kanton Freiburg nur Freiburger Vacherin. Die Ostschweiz mischt Tilsiter mit Greyerzer und im französischen Savoyen kommen zum Emmentaler die Sorten Comté und Beaufort hinzu.

Beim Raclette-Käse gibt es das Problem der Herkunft: Der Großteil des so bezeichneten Käses wird heute nämlich außerhalb seines Ursprungsgebiets, dem Wallis, produziert, eine Tatsache, die die Walliser Käsehersteller bis vor das Schweizerische Bundesgericht trieb. Als Zugeständnis an die Gralshüter des echten, zartschmelzenden und ohne die Verfütterung von Silage hergestellten Raclette wurde daraufhin verfügt, der im Wallis hergestellte Käse solle den Herkunftsschutz „Raclette du Valais AOC“ erhalten.

### **Grundrezept für Fondue (*moitié-moitié*) für 4 Personen**

**400 g Greyerzer**  
**400 Freiburger Vacherin**  
**1 Knoblauchzehe**  
**4 Teel. Speisestärke**  
**350 ml trockener Weißwein**  
**20 ml Kirschwasser**  
**Pfeffer aus der Mühle**  
**Muskat**  
**1 Teel. Zitronensaft (nach Geschmack)**  
**500 g gewürfeltes Weißbrot**

Das Caquelon mit einer Knoblauchzehe einreiben oder den Knoblauch in groben Stücken hineingeben. Käse reiben und zusammen mit dem Weißwein und der [Zitronensaft](#) in das Caquelon geben. [Kirschwasser](#) mit [Speisestärke](#) mischen. Bei nicht zu starker Hitze und unter kräftigem Rühren langsam aufkochen bis die Masse sämig wird. [Kirschwasser](#) mit [Speisestärke](#) mischen und begeben. Mit Pfeffer und Muskat

abschmecken.

Nachdem das Fondue auf dem Herd einmal blubbernd gekocht hat, servieren und während des Essens auf einem Spirituskocher (Rechaud) mit regulierbarer Flamme weiterköcheln lassen. Nicht vergessen, mit jedem Brotstück an der Fonduegabel darin zu rühren, damit in der Mitte nichts anbrennt.

### **Kulinarisch durch die Schweiz [www.gourmetfuehrer.ch](http://www.gourmetfuehrer.ch)**

Wer den Schweizer Spezialitäten auf den Grund schmecken will, kann dies auf der Internetseite [www.gourmetfuehrer.ch](http://www.gourmetfuehrer.ch) tun. Hier kann man die berühmtesten Spezialitäten der 26 Kantone durchstöbern, oder man geht nach den „Elementen“ der Schweizer Küche vor, nach den Kategorien Käse, Rösti, Fleischgerichte und Süßes. Jeweils eigene Kapitel sind dem Käsefondue und der Schokolade gewidmet. In allen Kapiteln findet man die besten Rezepte der Schweiz und vor allem viele Küchengeheimnisse, etwa die strittige Frage, ob die Schweizer Rösti aus rohen oder gekochten Kartoffeln hergestellt werden soll, die besten „Strafen“ für verlorene Brotstückchen im Fondue, eine kleine Warenkunde über Käsesorten und die Lagerung von Käse, ungewöhnliche Verwendungsweisen für Schokolade, und und und. En Guatä!

<http://www.doris-fraccalvieri.ch/schweizer-kaesekantone.php>

<http://www.doris-fraccalvieri.ch/kaesefondue.php>

<http://www.doris-fraccalvieri.ch/spezialitaeten-kantone.php>

<http://www.doris-fraccalvieri.ch>

Verlag für Internetdienste und digitale Medien e. K.

Doris Fraccalvieri

Heilwigstraße 39

20249 Hamburg

Tel.: 0180 3203 232

E-Mail: [info@doris-fraccalvieri.de](mailto:info@doris-fraccalvieri.de)

Webseite: <http://www.doris-fraccalvieri.ch>