
Fondue



Das Fondue im Fotoatelier für eine neue Werbekampagne, 1933
(© Glasson/Musee gruérien, Bulle, 1933)

Man schmilzt typischen Schweizer Käse in einem Caquelon, stellt den Topf auf ein Rechaud in der Mitte des Tisches, spiest Brot- oder Kartoffelstücke auf eine Gabel, taucht diese in die Käsemasse, und schon geniesst man zusammen mit Freunden oder in der Familie das berühmte Käsefondue, das in der Schweiz als Nationalgericht gilt. In seiner modernen Variante, die zu Unrecht als unveränderlich gilt, werden drei typische Landesprodukte, Brot, Wein und Käse, miteinander vermischt. Das Gericht verkörpert den Inbegriff von Schlichtheit und Geselligkeit und vereinigt in sich sogar gewisse demokratische Werte der Schweiz: Gleichheit, solidarisches Teilen und Sehnsucht nach den Bergen.

Fondue ist seit 1699 nachweislich bekannt und vom 18. Jahrhundert an als Rezept in den Kochbüchern gang und gäbe. Die geeigneten Kochutensilien wurden hingegen erst im Lauf des 20. Jahrhunderts zur Standardausrüstung der meisten Haushalte. Unterdessen ist das Fondue ein Wahrzeichen der touristischen Schweiz und sowohl im Kanton Freiburg als auch in anderen Regionen in verschiedenen Varianten zu finden. Zu den bekanntesten Fonduearten gehört das «Moitié-Moitié», eine Mischung aus Greyerzer Käse und Freiburger Vacherin, Weisswein, Kirsch und Maisstärke. Ein weiterer Klassiker ist das Fondue mit Freiburger Vacherin, das als leichter verdaulich gilt, nur aus einer einzigen Käsesorte besteht und dank der Zugabe von etwas Wasser eine cremige Konsistenz erhält. Sobald man über die nötigen Utensilien verfügt, ist die Fonduezubereitung ganz einfach - auch wenn spezialisierte Restaurants sorgsam darauf bedacht sind, ihre Rezepte geheim zu halten...

Verbreitung	Schweiz
Bereiche	Gesellschaftliche Praktiken
Version	Juni 2018
Autoren	Isabelle Raboud-Schüle, Jean Steinauer

Lebendige Traditionen
traditions vivantes
tradizioni viventi
tradiziuns vivas



Die Liste der lebendigen Traditionen in der Schweiz sensibilisiert für kulturelle Praktiken und deren Vermittlung. Ihre Grundlage ist das UNESCO-Übereinkommen zur Bewahrung des immateriellen Kulturerbes. Die Liste wird in Zusammenarbeit und mit Unterstützung der kantonalen Kulturstellen erstellt und geführt.

Ein Projekt von:



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
Bundesamt für Kultur BAK

Rezepte für Fondue erscheinen im 18. Jahrhundert in den Kochbüchern. Im Prinzip geht es darum, in einem runden Topf, der breiter als hoch und für diesen Zweck besonders geeignet ist, Käse schmelzen zu lassen. Dieses Caquelon stellt man auf ein Rechaud in die Mitte des Tisches. Die Gäste spießen Brotstücke auf eine lange, schmale Gabel und essen alle gemeinsam aus einem einzigen Topf.

Ein Topf für zwei Rezepte

Das Fondue ist eine eigenständige Mahlzeit. Als Vorspeise können Trocken- oder Räucherfleisch aus der Region und als Nachspeise ein Dessert, meist auf Obstbasis, und/oder – im Kanton Freiburg – Meringues mit Rahm serviert werden. Auf jeden Fall handelt es sich um eine einfache Mahlzeit in einem besonderen Rahmen, ob dies nun die Berge (Chalet, Après-Ski, Wanderung), ein gesellschaftlicher Anlass (Gruppen- oder Vereinsabend, Feste) oder ein touristisches Umfeld (Wintersportorte, Höhenrestaurants) sind. Manche Gasthäuser sind auf Fondue spezialisiert, wie das Tivoli in Châtel-Saint-Denis oder Restaurants im Städtchen Greyerz.

Das aktuelle Rezept kennt zwei Hauptvarianten: das «Fondue mit Wein» und das «Fondue mit Vacherin». Das Erstere besteht aus 150-200 g Käse pro Person, der in trockenem Weisswein (1 dl) geschmolzen wird, sowie aus einem Glas Kirsch und etwas Maisstärke, die hinzugefügt werden, um den cremigen Charakter des Fondues zu erzielen. Man verwendet Gruyère AOC und verschiedene andere schmelzfähige Käse von mild bis rezent nach einer vom Käsehändler zubereiteten Mischung. Dieses Fondue wird vom Ende des 19. bis um Mitte des 20. Jahrhunderts als neuenburgisch bezeichnet. Das heute am weitesten verbreitete Fondue dieses Typs ist das «Moitié-Moitié», ein Ausdruck, der eine Mischung aus Gruyère AOC und Vacherin fribourgeois AOC bezeichnet. Häufig wird dieses Fondue auch als freiburgisch oder waadtländisch betrachtet.

Die zweite Variante ist das «Fondue mit Vacherin» oder «Freiburger Fondue», das ausschliesslich aus verschiedenen Stücken Freiburger Vacherin von mild bis rezent besteht, die sehr behutsam zum Schmelzen gebracht werden, indem man etwas Wasser hinzufügt, um eine cremige Konsistenz zu erhalten. Dieses Fondue ist sehr viel heikler und darf nie zum Kochen gebracht werden, weshalb das Rechaud nur eine einzige Kerze enthält. Als leichter verdaulich betrachtet, ist es bei Kennern sehr beliebt, vor allem im Kanton Freiburg. Man genießt es mit Brot, aber immer mehr auch mit kleinen gekochten Kartoffeln.

Das Fondue-Caquelon und das dazu passende Rechaud sowie die besonderen Fonduegabeln gehören seit der Mitte des 20. Jahrhunderts zur Ausstattung der meisten Schweizer Haushalte. Das Ensemble ist ein beliebtes Geschenk für Hochzeiten oder Haushaltsgründungen, steht aber auch in Ferienmietwohnungen, Vereinsräumen und Ferienkolonien zur Verfügung. Die Töpferei in Bonfol (JU) beherrschte den Schweizer Markt bis 1957, so dass die Bewohner des Dorfs noch heute den Spitznamen «Caquelons» tragen. Um die Mitte des 20. Jahrhunderts wurde das Caquelon aus Gusseisen oder emailliertem Stahl, das sich besser für den Elektroherd und die Einrichtungen in Restaurants eignet, zum geläufigsten Modell. Seit den 1980er Jahren folgt es den Modetrends: rustikaler Stil, rot mit Weissm Kreuz, Farben der Branchenorganisationen Gruyère AOC und Vacherin AOC, von Designern gestaltete Formen.

Ein später Triumph

Datiert das älteste bekannte Fondue Rezept, «Käse mit Wein zu kochen», von 1699 («Kochbuch der Anna Margaretha Gessner», zit. von Albert Hauser in «Essen und Trinken im alten Zürich», Zürich 1962), so ist diese Speise in den Kochbüchern seit dem 18. Jahrhundert gut vertreten. Ihre Hauptzutat war der Fettkäse, der aus den Schweizer Voralpen als Gruyère auf den Markt nach Lyon ausgeführt wurde, doch findet auch Parmesan häufig Erwähnung.

Im Laufe des 19. Jahrhunderts veröffentlichte Brillat-Savarin in seiner «Physiologie des Geschmacks» ein Fondue Rezept mit vielen Eiern, als dessen Ursprung er die Stadt Moudon nannte. Zu jenem Zeitpunkt war das Fondue vor allem in Neuenburg bekannt, doch werden in den damaligen Kochbüchern auch Genfer, Berner und piemontesische Varianten genannt. Der Freiburger Vacherin, den man im Winter für Fondues verwendet, wird im «Historisch-geographisch-statistischen Gemälde der Schweiz, IX, der Kanton Freiburg» (1834) von Franz Kuenlin als «Vetscherin» erwähnt. Das «Dictionnaire universel de cuisine» (1894) von Joseph Favre beschreibt das Raclette unter der Bezeichnung «Walliser Fondue».

Eine typisch schweizerische Mahlzeit

Im späten 19. Jahrhundert galt das Fondue bereits als typisch schweizerische Mahlzeit, die beispielsweise in einer der Pinten des Schweizer Dorfs in der Landesausstellung 1896 in Genf angeboten wurde. In den hauswirtschaftlichen Handbüchern war es nun regelmässig vertreten mit seiner Neuenburger (je nach verwendetem Weisswein konnte es auch ein anderer Westschweizer

Kanton sein) und Freiburger Variante. Im 20. Jahrhundert führte die Schweizerische Käseunion zudem mehrere Werbekampagnen für das Fondue als Nationalgericht durch. In den 1950er Jahren fand es Eingang in die Militärkantinen, und man suchte die Wirte und Beizenbesitzer für diese Speise zu gewinnen. «Un temps à fondue» – «Fonduezeit» und «Figugegl» als Akronym für «Fondue isch guet und git e gueti Luune» sind Slogans, an die sich die Bewohnerinnen und Bewohner der Schweiz noch heute erinnern. Anlässlich grosser Volksveranstaltungen (Freiburger Dorf des Winzerfests 1999) oder an Messen im Ausland (Landwirtschaftsmesse in Paris) präsentiert, wurde das Fondue im letzten Drittel des 20. Jahrhunderts zu einem Nationalsymbol und zu einem Must für alle Touristen, die das Land besuchen. Die Branchenorganisationen und die Vereinigungen der Käseproduzenten unternahmen grosse Anstrengungen, seinen Bekanntheitsgrad beim Schweizer Publikum, den ausländischen Touristen und auf internationaler Ebene weiter zu erhöhen. Der gemütliche und schlichte Charakter dieser Mahlzeit, bei der alle ohne grosse Umstände aus einem einzigen Caquelon essen, trägt zweifellos zu ihrer weiten Verbreitung und Beliebtheit bei.

Michel Schlup, Caroline Calame: Neuchâtelois à table (1750–1930). Fragments d'une mémoire culinaire et gastronomique oubliée, La Chaux-de-Fonds 2011.

Ableitungen und Nachahmungen

In Frankreich wird das Fondue als typisch savoyisch betrachtet. In den beiden Departementen der Savoie gilt es als lokales Gericht, selbst wenn sein Schweizer Ursprung gelegentlich erwähnt wird. Für Kenner unterscheidet sich das savoyische Fondue allerdings vom Schweizer Fondue, da es flüssiger ist, während die Essensweise und Bergatmosphäre ähnlich sind.

Die ähnlich organisierten «Fleischfondues» sind in der Schweiz ebenfalls bekannt und beliebt. In einem Caquelon (meist aus Metall) wird Fett oder eine Bouillon erhitzt, der auch Wein beigegeben werden kann. In dieser Flüssigkeit können die Gäste kleine Fleischstücke garen, die auf eine Gabel gespiesst werden. Diese Fleischfondues, welche Beinamen wie «Bourguignonne», «Chinoise» oder «Bacchus» tragen, sind in der ganzen Schweiz sehr beliebt – insbesondere um Weihnachten und Neujahr –, gelten jedoch als untypisch für die Schweizer Kultur.

Weiterführende Informationen

François de Capitani: Soupes et citrons. La cuisine vaudoise sous l'Ancien Régime, Lausanne 2002.

Musée gruérien (Hg.): La Civilisation du gruyère, Cahiers du Musée gruérien Nr. 2, Bulle 1999.

Isabelle Raboud-Schüle: Comment la fondue vint aux Suisses, in: Annales fribourgeoises 72, 2010, S. 101–112.