

Wasser statt Weisswein beim Fondue – geht das?

Kürzlich behauptete jemand, man könne Fondue statt mit Weisswein auch mit Wasser machen. Funktioniert das wirklich? Und schmeckt das auch? Und was ist eigentlich der Unterschied zwischen Fondue Vacherin Fribourgeois und moitié-moitié?



Monika Neidhart, WAH-/Hauswirtschaftslehrerin und Fachjournalistin MAZ/FH. www.textwerke.ch

Tatsächlich kann man Fondue auch mit Wasser statt mit Weisswein machen. Und – es schmeckt hervorragend. Am ersten Fonduefestival in Fribourg Mitte November dieses Jahres haben sehr viele Anbieter zuerst das Caquelon mit Knoblauch ausgerieben und dann die nötige Menge Flüssigkeit in Form von Wasser inklusive Knoblauchstücken erwärmt (2.5 bis 3 dl bei 800 Gramm Käse).

Danach wird der geriebene Käse dazugegeben und unter ständigem Rühren erwärmt. Dieses Vorgehen ist typisch beim Fondue mit 100% Vacherin Fribourgeois AOP. Der Käse ist ein Freiburger Käse, der aus Rohmilch oder thermisierter Milch hergestellt wird. Vacherin Fribourgeois AOP wird neun bis 24 Wochen in Reifekellern bei hoher Luftfeuchtigkeit auf Fichtenbrettern gepflegt. Es gibt sechs Reifegrade. Er zeichnet sich durch seinen feinen Teig und seine Schmelzeigenschaften aus. Für das Fondue werden meist unterschiedliche Reifegrade gemischt. Beim Fonduekochen darf dieser Käse nur erwärmt, nicht erhitzt werden. 50° C maximal sollen es sein. Das gilt auch später über dem Rechaud. Also besser ein Rechaudkerzchen verwenden als Brennpaste. Er würde sonst schnell scheiden. Als Kontrolle dient das Caquelon: aussen soll es nur lauwarm werden. Dafür kommt das Fondue ohne Bindemittel wie Maizena aus.

Vorzugsweise werden Gschwellti, aber auch Brot zum Essen gereicht. Etwas ungewohnt ist vielleicht, dass das Fondue nur lauwarm ist. Dafür bringen die Kartoffeln die Wärme beim Essen. Es ist ein sehr cremiges, leichtes und bekömmliches Fondue. Das Käsearoma kommt voll zur Geltung, da es nicht von Weinaromen konkurrenziert wird.

Eine geschützte Mischung

Beim moitié-moitié werden je zur Hälfte Greyerzer- und Vacherin Fribourgeois unterschiedlicher Reifegrade und Würze gemischt. Pro Person rechnet man auch hier mit 200 Gramm Käse, knapp 1 dl Flüssigkeit und einem halben Teelöffel Maizena. Stammen beide Käse aus dem Kanton Fribourg und sind mit der Ursprungsbezeichnung AOP ausgezeichnet, wird diese Mischung seit diesem Jahr mit einer speziellen Bildmarke geschützt. Dieses Fondue wird meist mit Weisswein,

seltener mit halb Wein und halb Wasser zubereitet. Es ist weniger hitzeempfindlich als das aus reinem Vacherin Fribourgeois. Maizena oder Kartoffelstärke (Fécule) stabilisieren die Mischung. Pro Person rechnet man mit 150 bis 200g Brot oder drei bis vier Scheiben. Wer auch hier auf den Alkohol im Gericht verzichten möchte, kann auf alkoholfreien sauren Most ausweichen. Das Fondue ist auf diese Weise besonders auch bei Kindern beliebt, da der Alkoholgeschmack wegfällt. Neben dem Aroma gibt es noch einen weiteren Grund, auf Alkohol zu verzichten: Der Alkohol verdunstet nur langsam. Nach 1/2 Std. Kochen sind immer noch rund 35% des Alkohols im Gericht.