 Aktualisiert am 20.11.13, um 08:43 von Erna Lang-Jonsdottir

Fondue-Genuss: Die richtige Würze im Caquelon

Moitié-Moitié mit oder ohne Kirsch? Dieser Frage stellten sich 56 Testpersonen in der Fondue-Hütte in Baden. Das Fazit der Degustation: Kirsch im Fondue ist keine Schnapsidee.

von Erna Lang-Jonsdottir

ÄHNLICHE THEMEN

Fräulein Fülscher bittet zu Tisch - der Kochbuch-Klassiker wird neu aufgelegt

Aktualisiert am 18.09.13, um 09:55 von Silvia Schaub

Trüffel-Pilze: Die Trouvaillen aus dem Untergrund

Aktualisiert am 17.10.13, um 13:00 von Silvia Schaub

Kommentar schreiben

Eines sei vorweggenommen – Kirsch ist kein Schnaps, sondern ein Edelbrand. Dies unterstrich Sonja Petignat, Leiterin der Forschungsgruppe Früchte- und Gemüsequalität bei der Eidgenössischen Forschungsanstalt, gleich zu Beginn des Fondue-Wettstreits in Baden. Kirsch sei eine Delikatesse. In keinem anderen Land gebe es so viele Kirschsorten wie in der Schweiz. «Über 800 sind inventarisiert», sagt sie.

Ob das Destillat der dunkelroten Frucht ins Käsefondue gehört – darüber sind sich die Schweizer Käseproduzenten nicht einig. «Vor allem die Freiburger Käser erwähnen die Zugabe von Kirsch auf ihrer Fondue-Verpackung nicht», sagte der Kirschbrenner Lorenz Humbel von der Humbel Spezialitätenbrennerei in Stetten AG. Der Freiburger Spezialitätenkäser Marc-Henri Horner von der Käserei Fromagerie de Marsens bestätigt: «In unserer Region gibt man keinen Kirsch ins Fondue.» Der Freiburger habe den Kirsch – wenn überhaupt – in einem Glas, um das Brot darin zu tunken. Erstaunlich: Ausgerechnet die Freiburger sollen das Fondue aus Käse, Weisswein, Knoblauch und Kirsch erfunden haben – das älteste Rezept stammt von der Speisekarte des «Restaurant du Gothard» in der Freiburger Altstadt und ist aus dem Jahr 1877.

Ein Fondue ohne Kirsch ist wie ein Mann ohne Klasse

Für die Kirschbrenner war dieses Dilemma Grund genug, die Geschmacksnerven diverser Experten und anderer Gäste auf die Probe zu stellen. 56 Personen nahmen an der Degustation «Moitié-Moitié mit oder ohne» in der Fondue-Hütte auf dem Bahnhofplatz in Baden teil – darunter Experten wie etwa Thierry Bize, Leiter Qualitätskontrolle Gruyère, und Fritz Etter, Direktor der Eidgenössischen Alkoholverwaltung. Sechs verschiedene Fondues wurden getestet und bewertet. Hinter dem Kochherd stand Marc-Henri Horner, der Freiburger Käser, der persönlich keinen Kirsch ins Fondue gibt.

Die Zutaten des Moitié-Moitié variierten zwischen Wasser oder Weisswein, mit oder ohne Kirsch – die Käsemischung war immer dieselbe. Der Geschmack des Käses veränderte sich jeweils, wobei es nicht leicht war, den Kirsch herauszuriechen. Grund: Sobald der Alkohol verdunstet, ist nur noch die Würze des Kirschwassers im Käse enthalten. Dabei hinterlässt er je nach Stärke und Aroma wieder eine andere Geschmacksnote. Es

bedarf also einer zarten und geübten Nase, diese Gewürze zu erkennen oder gar auseinander zu halten. Interessant: Das Moitié-Moitié mit Wein und 2 cl traditionellem Kirsch schloss am schlechtesten ab, während das Moitié-Moitié mit Wein und 5 cl Brenzer Kirsch gewann. «Ein Fondue ohne Kirsch ist wie ein Mann ohne Klasse», sagte Sonja Petignat. «Oder wie die Liebe ohne Kribbeln», fügte Fritz Etter an.

Erst kurz vor dem Servieren beifügen

Fazit: Dass Kirsch ins Fondue gehört, ist keine Schnapsidee. Dabei ist es aber auch nicht egal, welcher und wie viel Kirsch im Caquelon landet. «Der Brenzer Kirsch eignet sich am besten», waren sich die Experten einig. Wichtig dabei sei es, das Destillat kurz vor dem Servieren ins Fondue zu geben – je nach Intensität zwischen 2 und 5 cl pro Person. Ein Käse hingegen ist die Aussage, Alkohol helfe beim Verdauen der Käsemasse. Humbel rät: Ein oder zwei Gläser Kirsch unterstützen die Verdauung; alles, was darüber ist, bewirkt das Gegenteil. Genauso ist es beim Weisswein.

(Schweiz am Sonntag)