Wir unterstützen verantwortungsvolles Geniessen

Fondue – mit oder ohne Kirsch ?

Die Brenzer Kirschbrenner sind empört. Als 1877 in der Freiburger Altstadt das erste Moitié-Moitié-Fondue (mit Greyerzer und Vacherin Fribourgeois) serviert wurde, enthielt die Rezeptur selbstverständlich die Zugabe von Kirsch. Heute erwähnen die Greyerzer-Produzenten den Kirsch auf ihren Käsepackungen nicht mehr. Das kann und darf doch nicht sein. Das Schweizer Nationalgericht ohne Kirsch! So was können und dürfen die Brenzer Brenner nicht einfach hinnehmen.
Nun, ganz so dramatisch ist die Situation nicht. Wenn man die Internetseite von Interprofession du Gruyère studiert, kann man die Empörung der Brenzer Kirschbrenner nur zum Teil verstehen. Wohl wird darin im Fondue moitié-moitié keine Kirschzugabe aufgeführt oder das Gläschen Kirsch ist in Klammern gesetzt. Im Rezept für das Neuenburger Fondue (3/4 Gruyère, ¼ Emmentaler) wird dagegen der Zusatz von einem Gläschen Kirsch, für das Waadtländer Fondue (nur Gruyère) sogar von zwei Gläschen Kirsch gefordert. Was soll also die Aufregung ?
Das Ganze ist natürlich ein prima Aufhänger für einen Fondue Event der Brenzer Kirschbrenner. Mitten auf dem Bahnhofplatz von Baden entsteht seit drei Jahren jeweils im Spätherbst Humbels Fonduehütte mit Brennerschopf und Feuerstelle. Vom 14. November bis am 6. Januar wird hier täglich Fondue gerührt und Raclette gebraten. Hierher haben die Brenzer rund 100 Personen zum Gerichtstermin geladen. Sie sollten darüber befinden, welches Fondue besser ist, jenes mit oder jenes ohne Kirsch. Ehrengast ist die Organisation Interprofession du Gruyère, vertreten durch Mr. Thierry Bize, welche übrigens auch den Käse für die Test-Fondues sponsert. Sechs verschieden hergestellte Moitié-Moitié-Fodues werden aufgetragen : eines ohne Wein und ohne Kirsch, eines mit Wein, aber ohne Kirsch, eines ohne Wein, aber mit Kirsch, eines mit Wein und „normal“ Kirsch und eines mit Wein und „etwas mehr“ Kirsch. Die Teilnehmer drehen nachdenklich ihre Brotwürfel an der langen Gabel im geschmolzenen Käse und machen ernste Gesichter. Hat es nun Kirsch drin oder etwa doch nicht ? Um diese Frage zu lösen greifen sie immer öfter zum Weissweinglas. Um besser vergleichen zu können, wird ab und zu ein Brotwürfel im Kirsch gebadet bevor er ins Fondue gesteckt wird. Nach gut einer Stunde sind die Meinungen gemacht. Knapp obenaus schwingt das Fondue mit Wein und „etwas mehr“ Kirsch (4.9 von 6 Punkten), dicht gefolgt vom Fondue mit Wein, aber ohne Kirsch (4.8 Punkte). Zu meiner Schande muss ich gestehen, dass ich dem Fondue ohne Kirsch den Vorzug gegeben habe. Ich hoffe nun nicht, dass ich als Landesverräter gebrandmarkt und über die Grenze gejagt werde.

Brenzer Kirsch

Brenzer werden die kleinen bis mittelgrossen, tiefschwarzen, zuckersüssen Brennkirschen genannt, welche an Hochstamm Kirschbäumen reifen. Der in der Zentral- und Nordwestschweiz gewonnene Brenzerkirsch ist ein Cuvée aus verschiedenen, alteingesessenen Hochstammsorten. Mit Aromen von Marzipan, Mandel, Schokolade und Zimt ist er der Inbegriff eines exklusiven, klassischen Schweizer Kirschbrandes.
Der Verein Brenzer Kirsch verfolgt zwei «hochprozentig» edle Ziele. Im Wissen, dass die besten Schweizer Kirsch-Destillate aus kleinen bis mittelgrossen schwarzen Hochstamm-Süsskirschen gebrannt werden, setzen sich die Mitglieder für dieses akut bedrohte Schweizer Kulturgut ein.
Dem Verein gehören folgende Mitglieder an : Spezialitätenbrennerei Humbel, Stetten/AG, Arnold Dettling AG,Brunnen/SZ, die Brennerei Röllin, Notikon-Baar/ZG und die Kleinbrennerei Heiner’s Destillate, Oberwil/ZG.

10.12.2013 / ze