

Brummbär über FIGUG EGL: Chly stinke muess es!

Alles Käse oder was? Als Coop letztes Jahr den Werbespruch «Chly stinke muess es» lancierte, erahnte noch niemand, welches Echo dieser Slogan provozieren würde. Keine andere Spezialität gilt als so urschweizerisch wie das Fondue. Doch die wahre Geschichte hinter dem Käsetopf ist eine ganz andere...

Wer heds erfunde? Bei vielen Dingen ist das unbestritten: Kräuterbombon, Würfelzucker, Milchschokolade, LSD, Gemüsebouillon, Birchermüsli, Tubensenf, Pulverkaffee, Knoblauchpresse, Sparschäler, WC-Ente, Stabmixer, Cellophanfolie, Alufolie, Taschenmesser, Klettverschluss, Doodle, Google Earth und sogar das World Wide Web www – das alles sind Schweizer Innovationen. Doch ausgerechnet bei unserem Nationalgericht, dem Käsefondue, sind Zweifel an der Urheberschaft berechtigt. War es wirklich der Geniestreich schlauer Bergbauern, die auf ihren einsamen Alpen alten harten Käse schmolzen, um altes hartes Brot hineinzutunken und sich damit aus der Not ein schmackhaftes Mahl zubereiteten?

Oder stimmt eine andere Schweizer Legende, nach der das Fondue seinen eigentlichen Ursprung in der Kappeler Milchsuppe hat und an jenem historischen Tag im Jahr 1529 geboren wurde, als Katholiken und Protestanten beim Friedensschluss nach dem Ersten Kappelerkrieg rund um einen grossen Topf mit Milchsuppe zusammenstanden und aus der katholischen Suppe protestantische Brotbröckli herauslöfelten?

Tauchen wir mit den Fondue-Gabeln also ins tiefste Innere der Ur-Schweizer Seele? So eindeutig ist die Sache nicht, denn auch in Savoyen, im Piemont, im Veltlin

und im Aostatal gibt es seit Jahrhunderten die Sitte, Käse zu schmelzen und gemeinsam Brot oder Kartoffeln darin zu versenken.

Die Tradition, Speisen in einem Topf mit heisser Flüssigkeit am Tisch zu garen, ist ohnehin viel älter und viel globaler und reicht weit über den westlichen Alpenraum hinaus.

Die Chinesen werfen seit den Zeiten von Konfuzius alles Essbare in ihren Feuertopf, die Koreaner hocken rund um ihren Sinsello zusammen, die Japaner ziehen zu festlichen Anlässen gerne beim Shabu-Shabu hauchfein geschnittenes Rindfleisch in einer würzigen Brühe gar, und für einen Franzosen geht nichts über ein Fondue bourguignonne mit heissem Pflanzenöl.

Sogar der Urvater der europäischen Dichtkunst macht den wackeren Eidgenossen Konkurrenz. Im elften Gesang seiner «Ilias» schreibt Homer: «Hierin mengte das Weib, an Gestalt den Göttinnen ähnlich/Ihnen des pramnischen Weins, und rieb mit eherner Rassel/Ziegenkäse darauf, mit weissem Mehl ihn bestreuend/Nötigte dann zu trinken vom wohlbereiteten Weinmus» – wenn das keine Urform des Käsefondues ist, hat Troja nicht stattgefunden.

Doch so leicht geben sich die Schweizer nicht geschlagen und fahren schweres Geschütz auf: Sie führen das älteste Fondue Rezept ins Feld, das aus dem Kochbuch der Zürcherin Anna Maria Gessner von 1699 stammt und erklärt, wie man alten Käse zerreibt oder schabt, mit Weisswein verkocht, schmelzen lässt und dann mit

Brotstücken auftunkt. Und rufen Jean-Jacques Rousseau in den Zeugenstand, der 1768 in einem Brief an einen Freund das Fondue mit Gruyère-Käse vom Mont Salève, dem Genfer Hausberg, überschwänglich lobte.

Zum Nationalgericht aber wurde es nicht in einem langen Prozess der Verdichtung kulinarischer Traditionen, sondern als Ergebnis einer kühl kalkulierten Kampagne – bis weit ins zwanzigste Jahrhundert hinein war das Fondue für die meisten Deutschschweizer ein eigenartiger Exotismus aus den Tiefen der Welschen Eigentümlichkeiten. Das sollte sich nach Hitlers Machtergreifung fundamental ändern. Plötzlich brachen den Schweizer Käseproduzenten die Exportmärkte weg, der nationale Käsekonsum musste dringend forciert werden. Also starteten die Käselobbyisten eine nationale Werbekampagne für das Fondue und servierten im Schweizer Pavillon während der Weltausstellung in New York 1940 fast nichts anderes als Fondue. Schliesslich nahm sogar die Armee den Käsetopf in ihr Militärkochbuch auf, servierte es den Soldaten nach Manövern als gemeinsame Entspannungsübung und brachte so junge Männer aller Zungen einträchtig zusammen. Und diese Käse-Fäden blieben auch im Gedächtnis kleben...

Als die Firma Zingg 1955 das erste Fertigfondue auf den Markt brachte und in den siebziger Jahren der Werbeslogan «Fondue isch guet und git e gueti Luune» lanciert wurde, war der Bann endgültig gebrochen. Bis heute kennt jeder den Spruch unter dem Akronym FIGUG EGL, und in keinem Schwei-

zer Haushalt fehlt ein komplettes Fonduegeschirr.

Damit wären wir, als hätte es den Friedensschluss des Kappelerkriegs nie gegeben, schon wieder bei den Glaubensbekenntnissen: Soll der Caquelon aus Gusseisen, Kupfer oder Keramik sein? Darf man sich gegen die heilige Dreifaltigkeit der Käsesorten Vacheron, Emmentaler, Gruyère versündigen? Sind die Tessiner Ketzler, die eingelegetes Obst in ihren Käse tauchen, und erst recht die Savoyarden, die rohen Schinken dazu servieren? Ist es überhaupt statthaft, den Purismus des Fondues mit Gewürzgurken oder marinierten Perlzwiebeln zu entweihen? Entlarvt man sich als Snob oder adelt sich als Gourmand, wenn man zum Fondue Steinpilze und Trüffel serviert? Ist die Käsekruste am Boden des Caquelons, «La Religieuse» (die Nonne) genannt, wirklich das Beste am ganzen Gericht? Und muss man tatsächlich bei jedem verlorenen Brotstück Busse tun, sei es in Form einer Runde Schnaps oder eines Ständchens – was immer noch besser ist, als im Genfersee versenkt zu werden, die Maximalstrafung, die unglücklichen Fondue-Essern bei Asterix widerfährt? Brummbär brummt: Sei's drum. Alles ist erlaubt, diese verrückten Pandemie-Zeiten burden uns schon genug Regeln auf. Und ohnehin schmeckt nichts besser als geselliges Zäme hocke um den runden Topf, auch wenn es für einige Nasen – wie beim Schwesgergericht Raclette – halt chly stinkt. Das darf eifach. sy.



Frau sein, Familie und Karriere

■ Reformierte Kirchengemeinde Rigi-Südseite

Frau sein, Familie und Karriere – Herausforderungen in der heutigen Zeit

Christa Augsburg er erzählt aus Stationen ihres Lebens, den Chancen und Herausforderungen für eine Frau in der heutigen Zeit im Spannungsfeld zwischen Familie, Beruf und Karriere und den eigenen Bedürfnissen. Als zweifache Mutter führt sie als Direktorin die Schweizerische Hotelfachschule

Luzern mit rund 650 Studierenden jährlich, unterstützt in dieser Funktion auch karitative Bildungsprojekte im Ausland und engagiert sich politisch in ihrer Wohngemeinde Greppen. Sie blickt zurück auf wichtige Entscheidungen, Schwierigkeiten, die sich ihr in den Weg stellten und ihren Antrieb, diese zu überwinden und erzählt über ihre Ziele und Wünsche für die Zukunft.

Freitagsrunde mit Christa Augsburg, Direktorin SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern, am Freitag, 11. Februar 2022, 14.30 Uhr in der reformierten Kirche Weggis.

