

Zeitschrift: Bauen, Wohnen, Leben
Herausgeber: Bauen, Wohnen, Leben
Band: - (1956)
Heft: 26

Artikel: Wie die Schweiz zum Fondue-Land wurde
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-651325>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 14.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Wie die Schweiz zum Fondue-Land wurde

Befragen wir die Menschen auf dem ganzen Erdenrund, was ihnen zuerst einfällt, wenn sie das Wort «Schweiz» hören, so lauten die meisten Antworten übereinstimmend auf drei Begriffe: Demokratie, Uhren und Käse! Unsere Schweiz, das wissen wir alle, ist die älteste Demokratie der Welt, ja, sie hat gewissermaßen die Demokratie erfunden und ihre Berechtigung und Richtigkeit damit bewiesen, daß sie noch heute lebt und sich stündlich bewährt.

Was nun den Käse anbetrifft, so waren wohl die Schweizer nicht gerade seine Erfinder, denn die Verarbeitung der Milch zu Käse ist so alt wie die menschliche Kultur. Unsere Vorfahren entwickelten jedoch in der Behandlung von Milch und Lab eine solche Fertigkeit, daß aus dem Schweizer Käse, speziell aus dem Emmentaler, ein Welthandelsartikel werden konnte.

Wo aber verschmelzen die beiden Begriffe Demokratie und Käse zu einer köstlichen Bedeutung? Wo anders, als im schweizerischen Nationalgericht, dem Fondue! Vor dem Fondue sind alle gleich. Der Griesgrämige vergißt seinen Gram, der Rechthaberische seinen Streit und der Trübsinnige seine Sorgen. Beim Fondueschmaus werden Treuebündnisse besiegelt und Freundschaften geschlossen, denn das Fondue ist das

Freundschaftsmahl par excellence. So ist es kein Wunder, daß die Schweiz zur Wiege des Fondue wurde. Wer das erste Fondue aß, das bleibt allerdings ein Geheimnis. Es mögen die Aelpler gewesen sein, wenn auch dann schwer zu erklären ist, wie der Wein dazukam, der beim Neuenburger Fondue doch eine große Rolle spielt. Vielleicht auch sahen die alten Eidgenossen im Fondue eine Art Kappeler Milchsuppe, tauchten ihr Brot in die gemeinsame Schüssel, in welcher der Käsebrei brodelte, und vergaßen allen Zwist, wobei sich mancher Beobachter jenseits der Grenze gesagt haben mag: «Ir Eydgenossen sind wunderbar Leut, wenn Ir schon uneins sind, so sind Ir eins und vergessend der alten Fründschaft nitt», wie dies Jakob Sturm aus Straßburg angesichts der Kappeler Milchsuppe im Jahre des Heils 1529 bemerkte.

Merkwürdig ist, daß das wahre Fondue-Rezept ein Geheimnis der Schweiz blieb und in früheren Zeiten nirgends aufgeschrieben wurde. In alten Kochbüchern finden wir unter dem Stichwort «Fondue» Erklärungen, die uns zum Lächeln reizen, und selbst der berühmteste Gourmet Frankreichs, Monsieur Brillat-Savarin, empfiehlt ein Originalrezept für Fondue, gestützt auf die Aufzeichnungen des Herrn Trollet, der einst Landvogt von Moudon



In Zürichs Altstadt liegt, inmitten deutschschweizerischer Häuser, eine welsche Insel: das Café Dézaley, Treffpunkt und kulinarischer Wallfahrtsort für alle Liebhaber welscher Gastfreundschaft und Gemütlichkeit. Hier bereitet der Besitzer, Monsieur Jean Combe, sein einzigartiges Fondue.

im Kanton Bern war. Wer jedoch diese Vorschrift befolgt, wird bestenfalls eine Art Käserührei zustande bringen, denn bei Herrn Trollet heißt es, Eier und Butter und Käse zu schlagen und auf dem heißen Ofen zu einer dicken Masse zu rühren. Immerhin war auch Herr Trollet kein Kostverächter, denn er empfiehlt ferner, den besten Wein herbeizubringen, auf daß der Gaumen ein Wunder erlebe! Diese Beschreibung bringt uns dem heutigen Fondue bereits näher...

Heutiges Fondue – gibt es das überhaupt? Existiert denn ein ein-

heitliches Rezept für unser Nationalgericht? Nein, ein Grundrezept für Neuenburger oder Waadtländer Fondue gibt es wohl, aber jedem ist es selbst überlassen, mit Phantasie, Geschmack und Erfindungsgabe eine neue Variation zu schaffen; gut ist das Fondue immer: In einem mit Knoblauch ausgeriebenen Caquelon erwärmen wir pro Person 1 dl Weißwein und geben unter stetem Hin- und Herrühren 150 g Käse dazu, halb Greyerzer und halb Emmentaler. Sobald die Mischung aufkocht, fügen wir auf 4 Portionen einen Kaffeelöffel Maizena bei, das wir in einem Gläschen Kirsch anrühren. Wir lassen weiterköcheln, und würzen mit Pfeffer, Muskatnuß oder Paprika und tragen das kochende Fondue zu Tisch. Beim Käsehändler erhalten Sie ausführliche Fondue-Rezepte mit allerhand Ideen, den Fondueschmaus abwechslungsreich zu gestalten.

Einstmals war der Genuß dieser einzigartigen Speise unseren welschen Miteidgenossen vorbehalten. Wollte man in Genf oder in Neuenburg, in Fribourg oder in Lausanne das Wiedersehen mit einem Freunde feiern, wollte man einen besonders lieben Gast ehren und ihm sagen: Du gehörst zu uns, so lud man ihn ein zum Fondue-Mahl im eigenen Heim. So geschah's im Welschland, und so geschieht's noch heute. Daß es aber auch in der übrigen Schweiz zu Brauch und Sitte wurde, dazu leisteten die Gastwirte der Westschweiz Pionierarbeit. Mit ihren Käsestuben – «Carnotzets» heißen sie auf welsch – hielten sie in den Städten der deutschen Schweiz Einzug und brauten dort nach geheimen Regeln und Gesetzen ihr Fondue. Bald wurden die «Carnotzets» zum Treffpunkt heimwehkranker Welscher; Verdienst der Schweizerischen Käseunion AG aber war es, das Fondue bei uns allen wirklich populär zu machen, und es schließlich zum wöchentlichen Familienschmaus werden zu lassen.

Im Rahmen einer Fondue-Aktion, die mit Hilfe von Inseraten jedes Jahr über eine Million Zeitungsleser erreicht, und die in allen Detailgeschäften der Schweiz fürs Fondue wirbt, erklärte die Schweizerische Käseunion AG das Fondue zum Familienmahl. Familien-Fondue – schon das Wort allein vermittelt den Eindruck von Harmonie und Zufriedenheit, und wenn Vater, Mutter und Kinder um das dampfende Fondue sitzen, dann breitet sich jene Atmosphäre der Zusammengehörigkeit, ja, des Glücks aus, die jede Schweizer Familie ausstrahlen sollte, denn «Im Hause muß beginnen, was leuchten soll im Vaterland», und Gotthelf selbst, der Verfasser dieser Worte, hätte wohl gern zur Fondue-Gabel gegriffen, um am Freundschaftsmahl teilzunehmen.

Die Kinder lieben das Familien-Fondue besonders, denn sie kommen sich so richtig erwachsen vor, wenn sie mit den Eltern zusammen ihre Brotbrocken tief in den duftenden Käse tauchen und als Leckerbissen im Mund verschwinden lassen. Unbesorgt dürfen sie mithalten, denn der Alkohol ist schon nach fünfminütigem Kochen verdunstet. Sie trinken Tee dazu – auch für Erwachsene empfiehlt sich dies – doch leisten sich Vater und Mutter in der Mitte des Mahles ein Gläschen Kirsch. «Le Coup du milieus» nennen's die Welschen.

Wie der Emmentaler Käse als «Schweizer Käse» in der ganzen Welt zu Berühmtheit gelangte, so erfreut sich auch das Fondue im Ausland großer Popularität. Besonders bei den Amerikanern ist die Schweiz nicht mehr allein das Land der jodelnden Sennen, es ist – dank dem Film «Cinerama Holiday» – auch das Land des Fondue geworden. Und so trägt das Fondue neben dem guten Schweizer Käse und dem guten Schweizer Wein auch den guten Schweizer Geist in die Welt hinaus, den Geist der Brüderlichkeit und Freundschaft.



Wenn einmal in der Woche das Familien-Fondue auf dem Tische brodelte und seinen Duft verbreitet, dann muß die Mutter die Kinder nicht zweimal rufen. Aller Augen strahlen, und die Stube füllt sich mit jener Atmosphäre von Harmonie und Zufriedenheit, wie nur das Fondue sie hervorzaubern vermag.