

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 86 (1960)
Heft: 52

Artikel: Wegleitung für Feinschmecker
Autor: Flüeler, Niklaus
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-500054>

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: 02.04.2026

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

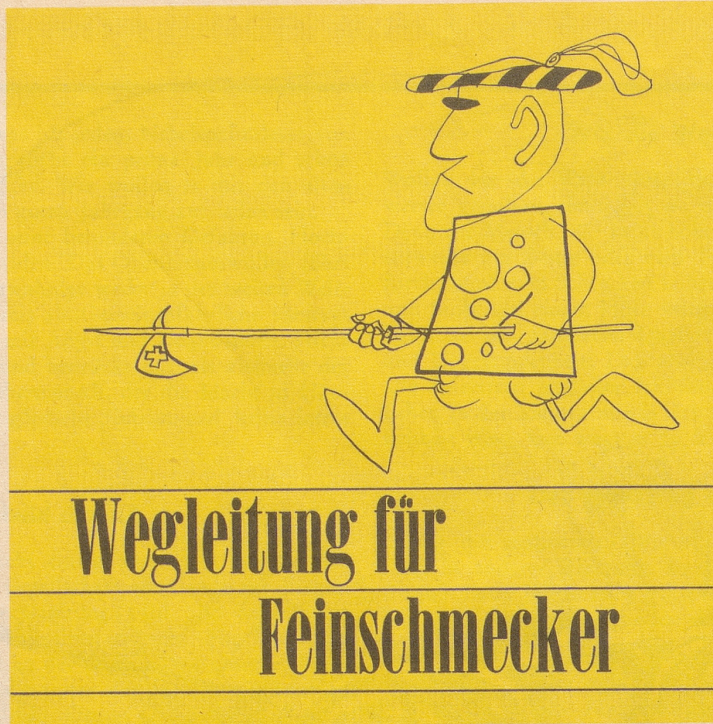
Fondue ist ein «schweizerisches Käsegericht mit Wein». Die Definition, meinem Wörterbuch entnommen, befriedigt nur Oberflächliche. Fondue-Esser, die schon des kulinarischen Genusses wegen dem Fondue auf den Grund des Caquelon gehen, fragen weiter. Was ist Fondue? Woher kommt es? Was macht ein Fondue aus?

Fondue ist in erster Linie eine Naturscheinung. Es bricht aus wie die Grippe, ein Vesuv oder die Liebe. Wie die Grippe, so macht sich auch das Fondue die kalte Witterung zunutze. Die Blätter werden bunt, der Nebel regt sich, der Sommer hört auf, und das Fondue beginnt. Es ist ansteckend und verbreitet sich gern in Form von Einladungen. Am besten gedeiht ein Fondue in gemüthlicher Umgebung, wo es sofort großzügig weitere Gemüthlichkeit verbreitet. Wiewohl man sich am Fondue gern den Mund verbrennt, wirkt es doch sprachlösend. Je zähflüssiger das Fondue wird, desto munterer fließt meist die Rede. Und wenn es schließlich Fäden zieht, hat es über den Tisch hin längst nach allen Seiten hin Verbindungen geschaffen. Das Fondue verbreitet Wärme in jeder Form. Man muß das Fondue deshalb feiern, wenn die Thermometer fallen.

Mit dem Fondue geht die Liebe zu Antiquitäten nun auch durch den Magen. Das Fondue gehört mit zum Ritual der Verherrlichung der guten alten Zeit, der gemalten Bauernschränke und des «unverdorbenen Lebens» unserer Land- und Bergbevölkerung. Wer Fondue ißt, sieht sich im Geiste an der Kappeler Milchsuppe beteiligt.

Das Fondue kommt den atavistischen Regungen der Menschen bis auf den Eßzimmertisch entgegen; es wird nicht genossen, sondern gleichsam magisch zelebriert. Bei seinem Genuß wird die Zimmerbeleuchtung gern auf die Helligkeit von ein paar Fackeln herabgesetzt. Schon die nächste Zimmerecke nimmt damit etwas Bedrohliches an, als könnte jeden Augenblick ein Höhlenbär erscheinen. Um den ersten Topf herum ist seinerzeit die erste Familie entstanden. Mit dem Caquelon auf dem Spirituskocher versetzt man sich immer ein wenig ins Diluvium zurück.

Wie alt allerdings das Fondue ist, weiß kein Mensch zu sagen. Die vielbemühten Römer, denen man gern alles, was Geschichte hat, in die Sandalen schiebt, scheiden für einmal aus. Sie kannten zwar Käse und Wein, machten aber kein Fondue daraus. Die Germanen kannten nur einen Käse, der nicht viel mehr als saurer, flüssiger Quark war. Zudem tranken die Germanen



Bier. Aus saurem Quark und Bier läßt sich jedoch kein Fondue machen. Das Fondue muß daher in der Schweiz entstanden sein, wo Alemannen eine zeitlang friedlich neben Römern wohnten. Für unsern Gaumen wäre das erste Fondue wohl noch kaum genießbar gewesen. Dann aber wurden Wein und Käse immer besser. Kirschen und Knoblauch haben etwas später bei ihrer gewaltsamen Durchreise Hunnen und Awaren beigeleitet. Man entdeckte Reiz und Schönheit eines «coup du milieu» und eines «coup du fin». Das Fondue war vollendet. Wie der Tee zum Fondue kam, ist schwer zu sagen. Jedenfalls gehört er nicht dazu. Richtige Fondue-Esser weisen ihn mit Entrüstung weit von sich; Chinoiserien passen nicht zum Fondue.

Das Fondue ist ein Mahl für Männer, weil es weiblich ist. Das Weibliche im Fondue zieht die Männer an. Im Französischen heißt es richtig noch La Fondue. In diesem «La» liegt all das Sanfte, Anschmiegsame, Mütterliche, auch das Erdhaft-Derbe und Dämonische, das allem echt-weiblichen innewohnt. Der Fonduecaquelon ist nur Abbild des Schoßes einer Göttin. Der Franzose ist natürlich und lebensbejahend genug, daß er das alles im «La» auch auszusprechen wagt. Der Deutschschweizer hat daraus ein Fondue gemacht. Aus dem Weiblichen wurde ein Neutrum. Wir werden mit dem Fondue und auch drum herum gleich metaphysisch.

Ob weiblich oder metaphysisch: der Umstand, daß das Fondue aus Käse, Wein und Brot besteht, genügt, um es in mythische Bezüge

zu setzen. Wein und Brot sind als Symbole irdischen Reichtums und als Opfergaben in allen Hochreligionen bezeugt. Der Käse steht dem nur wenig nach. Binsenwahrheiten sind laut Volksmund «so alt wie Käse und Brot». So alt ist der Käse, daß man nicht weiß, woher er kommt. In der Schweiz und auch anderswo haben ihn betrunkene Erdgeister erfunden. Darum gehört es sich, daß man den Hauskobolden regelmäßig ihr Stück Käse zu essen gibt. Unser anhaltend schlech-



tes Wetter kommt nur daher, weil sich der gute alte Brauch, den Berggeistern etwas Käse auf der Alp zurückzulassen, weitgehend verloren hat. So schmaucht der Berggeist verstimmt sein Pfeifchen, und das Resultat sind sieben mal sieben Tage Regenwetter. Wie denn überhaupt alles besser ginge, wenn man den Käse mehr in Ehren hielte. An Garben gebunden, hält er die Mäuse vom Getreide fern. In Windeln mit eingepackt, läßt er die Kinder ein Leben lang glücklich werden. Ein Stück Käse am Hals bewahrt vor dem bösen Blick.

Geweihter Käse heilt von Fiebern. Zudem verleiht Käse Bärenstärke. Unsere rauflustigen Altvordern, die zum Vergnügen blühende Kulturen, zum Beispiel das Burgunderreich, zusammenmöbelten, zogen mit Käse und Brot in den Krieg. Damit machten sie nicht nur die eigenen Wangen rot, sondern schlugen auch ihre Gegner tot. Auch verschafft der Käse seherische Gaben. Wer wissen möchte, wen er heiratet, kann sich an alte Vorbilder halten: «sie treiben viel gaukel- und affenspiel mit schabzigern oder grünen käsen, hierdurch um drin zu erfahren, was sie für heyrat bekommen werden». Wem es nicht genügt, den Geliebten nur im Traume sehen zu können, wirft etwas Käse in die nächstgelegene Quelle, und jede Liebe wird prompt erwidert. Allerdings hat der Käse heute viel von seiner Wirkung eingebüßt. Bereits wird er zur Verächtlichmachung und als Schimpfwort verwendet. Wer heute Käse schändet, wird nicht mehr zu Stein. Auch holt nicht mehr unbedingt der leibhaftige Gottseibeius, wer seine Alp mit Käseläiben pflastert. Aus der Schotte läßt sich längst kein Geld mehr machen. Und Berichte, wonach oberitalienische Wirtinnen ihre Gäste mittels Käse in nützliche Tragtiere verwandelt hätten, fehlen seit geraumer Zeit.

Aber im Fondue erwacht der Käse nochmals zum vollen Leben. Um die brodelnde Masse, das kleine Feuerchen und um den irdenen Caquelon kommt die Stimmung wieder auf, bei der an langen Winterabenden in der Gemeindestube beim Flachsheckeln die Märchen und Sagen um den Käse ersonnen wurden. Auch die Magie hat sich hier noch nicht ganz verloren: wer sein Brot verliert, muß die gereizten Käsegeister mit Wein beschwichtigen. Was Aladin die Wunderlampe, das ist dem Feinschmecker das Fondue. Wie Aladin die Lampe mit dem Finger, so reibt der Feinschmecker den Caquelon mit Knoblauch aus, und eine Wunderwelt geht auf.

Niklaus Flüeler