

Der gedeckte Tisch: Fondue

IRMA DÜTSCH TISCHT FONDUES in «Fischer's Fritz» in Zürich-Wollishofen auf. Auf langen Holztischen in einem Zelt. Alpen-Chic versprühen flauschige Pelze und die Geschirrkollektion Piqueur von Hering Berlin.



Irma mag



Fondue von der Spitzenköchin? *Irma Diitsch*, die Grande Dame der Schweizer Küche, rührt die Caquelons zum Jahresende in Zürich-Wollishofen. Sie verrät ihre Tricks. Und wirft gelegentlich eine geheimnisvolle Kapsel ein.

Moitié-Moitié

Der gedeckte Tisch: Fondue

➔ Alternative zu Moitié-Moitié & Co.: Fondue aus Ziegenfrischkäse

Text *Marlis Haab*
Fotos *Dave Brüllmann*

WER MACHT DAS BESTE FONDUE IM GANZEN LAND?

Für Irma Dütsch ist der Fall klar, auch wenn die Walliser es bestimmt nicht hören wollen. «La Dütsch» stammt aus Gruyère. Also schlägt ihr Herz für Fondurezepte aus dem Fribourgischen. Damit ist sie aufgewachsen. Und schon als Kind stand für sie fest: Moitié-Moitié, halb Greyerzer, halb Vacherin, ist die beste Variante. Und die Variante Wallis? Irma ist als Küchenchefin im Wallis gross geworden (18 GaultMillau-Punkte im «Fletschhorn», Saas-Fee). Aber sie sagt ganz cool: «Im Wallis verwendet man fürs Fondue Raclettekäse. Der hat nun mal weniger Geschmack.» Die Meisterköchin weiss, woran ungeübte Fondueköche scheitern: «Zu viel Hitze ist schlecht. Ein Fondue darf nicht kochen, sonst geht der gute Geschmack verloren.» Was, wenn sich der Käse scheidet? «Ein Tropfen Zitrone kann

die Sache retten.» Irma Dütsch trinkt am liebsten Weisswein dazu, Fendant oder Chasselas. «Zu kühl darf der Weisse nicht sein, sonst gibts Klumpen im Magen. Auch Mineralwasser sollte man nicht dazu trinken.» Verdauungshilfen? Warmer Tee. Kirsch. Frische Ananas zum Dessert.

WER EIN LEBEN LANG zur Schweizer Spitze gehört hat, mag es bei einem simplen Moitié-Moitié nicht belassen. Irmas Alternativen? La Cabriolle, ein Fondue aus Schweizer Ziegenkäse! Sie serviert weisses Brot und Birnen dazu, schwört auf ein Kerzenrechaud und freut sich über den intensiven Geschmack: «Cabriolle in kleinen Portionen zum Abschluss eines Fondueabends? Wunderbar!» (www.lacabriolle.ch). Natürlich hat die fröhliche Chefin auch ein Rezept für Kinder auf Lager: Sie greift zu einer milden Mischung aus Greyerzer, Freiburger Vacherin, Emmentaler und Appenzeller, ersetzt Wein und Kirsch durch Apfelwein ohne Alkohol.

IRMAS SCHÄRFSTER TRICK?

Sie wirft kleine Gewürzkapseln ins Fondue! Diverse Aromen stehen zur Wahl: Walnuss, Steinpilz mit Safran, Bärlauch, rosa Pfeffer, grüner Pfeffer und Piment d'Espelette (Chili)! Die Bezugsquelle: ein kleines Geschäft in Payerne (www.neofondue.ch). Irma Dütsch lebt eher unruhig im Ruhestand, lässt sich immer wieder für kulinarische Gastspiele anheuern. Zurzeit gastiert sie mit ihren besten Fondurezepten in Zürich-Wollishofen. Vor «Fischer's Fritz» ist ein imposantes Zelt aufgebaut, mit 150 Plätzen. Da gibt es für 66 Franken erst Trockenfleisch mit Walliser Brot, dann Fondue Moitié-Moitié oder Raclette à discrétion, zum Dessert Meringue oder gebrannte Creme. La Dütsch steht nicht jeden Abend persönlich am Herd. Die Rezepte aber sind von ihr. Und sie sorgt mit eiserner Hand dafür, dass man sich ganz genau daran hält. ●

Rezepte von Irma Dütsch auf S. 46

AUFGEDECKT Die Infos, die Preise

MEISTERHAFT
Die handgefertigten Teile der Designerin und Keramikmeisterin Stefanie Hering sind Meisterstücke. Geschirrkollektion *Piqueur*, von *Hering Berlin*, über www.berndorf.ch
Teller, 32 cm, CHF 154.-,
Brotteller, 18 cm, CHF 95.20,
Platte oval, 34×18 cm, CHF 224.-,
Schale, 19 cm, CHF 95.-,
Becher, 12 cm hoch, CHF 42.-

GLITZERND
In den silbernen Bechern leuchtet das Kerzenlicht besonders schön. Windlichter mit ausgestanzten Hirschen, versilbert, 8 cm hoch, von *Nordisk*, Stück CHF 12.-



DEKORATIV
Der Weinflaschenhalter mit Hirschkopf passt gut zu Fondue, Wild und Alpen-Chic. Zinn, 19 cm hoch, von *Della Bianca*, CHF 249.-

WITZIG
Becher für Kirsch, mit Hirschkopfmotiv. Zweifach verwendbar als Becher oder Dekoration. Zinn, 10 cm hoch, von *Della Bianca*, CHF 44.-

EFFEKTIVOLL
Gegensätze sind spannend. Silberbesteck kommt auf dem rustikalen Holztisch wunderschön zur Geltung. Modell *Riva*, von *Robbe & Berking*, 4-tlg., versilbert, CHF 362.-, 4-tlg., Sterling, CHF 738.-

MULTIFUNKTIONAL
Die schlichte, elegante Fonduegabel aus matt gebürstetem Edelstahl dient auch für Servierzwecke. 24,5 cm lang, von *Mono*, CHF 29.50

WÄRMEND
Unter der textilgepolsterten Haube aus Edelstahl bleibt der Tee perfekt warm. Kanne aus Porzellan, 1,9 Liter, von *Guy Degrenne*, CHF 110.-

ORIGINELL
Schieferplatte mit Hirschgeweihgriffen aus Edelstahl. Vielseitig einsetzbar als Fleisch- und Käseplatte oder als Hitzeschutz für heisse Gefässe. Von *The Just Slate Company*, bei *Grüter-Suter AG*, Luzern, 25×50 cm, CHF 68.-