FONDUE: WER HAT'S ERFUNDEN?

Das Fondue? Die Schweizer natürlich, denken alle. Doch so eindeutig ist das nicht: Sowohl die Savoyer als auch die Piemonteser erheben Anspruch auf unser Nationalgericht. Und selbst in der Schweiz behaupten mehrere Regionen, sie seien die Fondue-Pioniere gewesen. Wer es genau wissen will, dem sei die gut recherchierte Internet-Seite www.ogs-seebach.ch (unter: Gastronomie – Geschichte – Entstehungsgeschichte des Fondues) empfohlen. Hier sind alle Theorien aufgelistet. Seebach befindet sich im Kanton Zürich, quasi auf neutralem Boden, und kann unbefangen darüber schreiben.

SCHWERTER ZU FONDUEGABELN

Wobei auch Zürich mindestens teilweise den Anspruch aufs Fondue erheben könnte. Genau auf der Zürcher Kantonsgrenze, nämlich bei Kappel am Albis, soll anno 1529 eines der ersten grossen Fondue-Essen stattgefunden haben. Zumindest etwas Ähnliches. Die Kappeler Milchsuppe würden wir heute als Fondue wohl zurückweisen. Aber gemeinsam mit Freund und Feind in einem Topf zu rühren und daraus zu essen, hat schon damals für gute Laune gesorgt. Und dadurch den Bruderkrieg zwischen Zürchern und Innerschweizern beendet. Die Schweizer Armee hat den Wert dieser kulinarischen Friedensförderung erkannt und das Fondue seit den 1950er-Jahren in den Militärküchen zum Einsatz gebracht. So verbreitete sich das Schmelzkäse-Gericht im ganzen Land und wurde zum Nationalgericht der Schweiz. Der Schuss Kirsch darin sorgte für die geistige Landesverteidigung.

DIE FRIBOURGER HABEN ES ERFUNDEN

Und wie kam der Kirsch ins Fondue? Man kann sichs denken: Schon unseren Urahnen muss klar gewesen sein, dass die fettige und zäheMasse mit Kirsch viel bekömmlicher ist. Den ältesten schriftlichen Beleg für die Zugabe von Kirsch fanden wir auf Speisekarten von Restaurants in der Stadt

Fribourg aus dem Jahr 1877. Womit wir hiermit beschliessen: Das heute bekannte Fondue mit Käse, Weisswein, Knoblauch und Kirsch haben die Fribourger erfunden.

Lorenz Humbel

Der Autor führt die Spezialitätenbrennerei Humbel in dritter Generation und organisiert zwischen dem 14. November und dem 6. Januar ein tägliches, öffentliches Fondue-Essen auf dem Bahnhofplatz in Baden. Bei der «Aarüerete» am 14. November mit dabei: die Neu-Jodlerin Christine Lauterburg. Kontakt: **Humbel Spezialitätenbrennerei,** Baumgartenstr. 12, 5608 Stetten, Tel. 056 496 50 60, www.humbel.ch

«More than Honey» – wenn Bienen verstummen

«Wenn die Bienen aussterben, sterben vier Jahre später auch die Menschen aus.» Dieser schöne und vielleicht wahre Satz stammt nachweislich nicht von Albert Einstein, obwohl er ihm immer wieder zugeschrieben wird. In der Tat: Die Honigbiene macht längst nicht nur Honig, als Bestäuber unzähliger Nutzpflanzen gilt sie volkswirtschaftlich gesehen nach Rind und Schwein als drittwichtigstes Nutztier. Und sie verliert langsam ihre Kräfte. Der neue Dokumentarfilm «More than Honey» des Schweizer Regisseurs Markus Imhoof zeigt, wie Bienen einen unentbehrlichen Beitrag an unsere Ernährungskette leisten, erzählt von ihrem Schicksal als Laufbandarbeiter für die industrielle Landwirtschaft und geht dem Mysterium des weltweiten Bienensterbens auf den Grund. Der Film ist nicht nur eine Reise zu den Bienen dieser Welt, sondern auch in die Welt der emsigen Alleskönner selbst. Eindrückliche Makroaufnahmen zeigen die Tierchen beim Pollen abstreichen, beim Wabenbau und beim Fliegen und gewähren Einblicke in die Geburt einer Königin.

Mit «More than Honey» hat sich Markus Imhoof erneut einem Thema mit grosser gesellschaftlicher Relevanz gewidmet. Seine frühen Dokumentarfilme über das Wohl der Pferde im Militär und über den Gefängnisalltag wurden vor ein paar Jahrzehnten noch verboten. Einen Namen gemacht hat sich der Regisseur insbesondere mit dem Film «Das Boot ist voll» von 1981, einer Geschichte von Flüchtlingen des Zweiten Weltkriegs. Die Hauptdarsteller von «More than Honey», die Bienen, begleiten Imhoof schon ein Leben lang. Als Enkel eines Imkers hat er bereits als Kind gelernt, dass es einen Drittel von dem, was die Menschen essen, ohne Bienen nicht gäbe. An den eifrigen Alleskönnern fasziniert ihn vor allem deren Schwarmintelligenz: Reduktion von Individualität zugunsten des Ganzen.

Egal auf welchen Kontinenten, den Bienen scheint es immer weniger zu gefallen in unserer Welt. «Die Bienen sterben nicht einfach an Pestiziden oder Milben oder Antibiotika oder Inzucht oder Stress: Es ist die Summe von allem», sagt Imhoof. MK

More than Honey: Markus Imhoof. Frenetic Films Zürich, 2012. 94 Min.
Kinostart Schweiz: 25. Oktober 2012 (Deutschland: 8. November / Österreich: 12. November)

Weissklee statt Soja

Der Import von Soja hat in den letzten Jahren drastisch zugenommen, auch im Biosektor. Dort hat sich die Importmenge in den letzten vier Jahren mehr als verdoppelt. Dies ist nicht nur aus ökologischer Sicht fragwürdig, sondern schadet auch dem Image der Knospeproduzenten. Die Alternative, Import-Soja durch Weisskleepellets zu ersetzen, wird zurzeit in der Ostschweiz getestet. Weissklee hat einen hohen und stabilen Eiweissgehalt, ist als Flachwurzler aber anfällig für Trockenheit, weshalb noch nach einer geeigneten Mischung mit anderen Kleesorten gesucht wird. Kleepflanzen sind als Stickstoffsammler auch ein wertvoller Gründünger. *SL*

Quelle: bioaktuell