



Ein exquisites Fondue sorgt für besondere Genussmomente bei Käsefans.



Mit Leidenschaft für Käsedelikatessen: Renato Mariana und Eliane Widin

Auf zum Käseschmelzen!

Frisches Fondue mit Geling-Garantie

Wer sichergehen will, dass das Fondue richtig bindet, ist mit fixfertigen Mischungen bestens bedient. Zwei neue Sorten ergänzen ab sofort die Auswahl.

«Ich geniesse mein Fondue am liebsten mit Brot vom Vortag, das schmeckt am besten», sagt Eliane Widin, die bei der Eberle Spezialitäten AG das Marketing verantwortet. Das Unternehmen stellt Konfitüren, Latwerge – das sind eingedickte Wacholder- oder Holundersäfte – und eben Käsespezialitäten her und hat auch die zwei neuen Frisch-Fondues im Migros-Regal kreiert: «Die Appenzellerin» und «Die rote Hexe». Während Erstere mit mildem Geschmack und Cremigkeit den Gaumen verwöhnt, legt sich die Rote Hexe mit einem kräftigen, runden Gout ums Brot. Anders als für Eliane Widin muss dieses für Renato Mariana, Geschäftsleiter bei Eberle, frisch und sehr knusprig sein.

«Ich fühle mich geehrt, dass wir mit den beiden feinen Käsesorten als Hauptzutat je eine frische Fonduemischung kreieren darf-

ten», sagt er. Zum namensgebenden Käse, der auch für den Hauptgeschmack verantwortlich ist, gilt es weitere Käsesorten hinzuzufügen, sodass ein feines Zusammenspiel entsteht. «Die richtige Abstimmung der Käse ist die Kunst. Wie auch die Wahl des passenden Weins für die jeweilige Mischung, sodass neben dem Geschmack auch die Konsistenz so wird, wie jeder Fonduefan sich das wünscht: fein cremig», sagt Renato Mariana. Und hat gleich noch einen Tipp parat: «Das Fondue muss auf dem Herd einmal richtig heiss werden und blubbern, damit es richtig bindet und sich das Zusammenspiel der Aromen optimal entfalten kann – solange müssen sich alle am Tisch gedulden.»

Text: Silke Seichter



1
Appenzellerin
600 g Fr. 14.95*

2
AdR Pariserbrot
300 g Fr. 1.95

3
Rote Hexe
600 g Fr. 14.95*

* Erhältlich in fast allen grösseren Ostschweizer Supermärkten.

