



Gesellige
Runde beim
Fondueplausch
Ende der
1940er-Jahre.

EN GUETE *mitenand*

Gemütlich ums Caquelon sitzen und im geschmolzenen Käse rühren. In den letzten 60 Jahren hat sich **FONDUE** zu unserer Nationalspeise entwickelt. Zur Popularität haben Werber wie Doris Gisler beigetragen.

Text Michael Lütcher Foto Maurice K. Grünig

Doris Gisler erinnert sich, wie sie ihr erstes Fondue zubereitete. Es war an Silvester 1948. Die damals 20-Jährige lud Freunde in ihr Zimmer in Zürich ein. Geschmolzener Käse aus dem Caquelon – «das war für meine Gäste neu», sagt Gisler. Sie selbst hatte das Gericht erst kurz zuvor durch Bekannte aus der Romandie kennengelernt.

Es sollte Doris Gislers erste, aber nicht letzte Aktion fürs Fondue sein. Sechs Jahre später startete sie als Werberin mit ihrem inzwischen angetrauten Mann Kaspar Gisler eine Werbekampagne für das Gericht. Ab Herbst 1954 erschienen kleine Inserate in vielen Tageszeitungen. Gezeichnete, wechselnde Motive, dazu einige Worte und als Konstante der Satz «Fondue isch guet und git e gueti Luune».

Ein Jahr später, so erinnert sich die heute bald 87-jährige Doris Gisler, waren

Winterliches
Essen: Plakat
aus den Jahren
1961/62.



Caquelons und Rechauds in der Vorweihnachtszeit ausverkauft. Die Kampagne war ein Erfolg, das Fondue auf dem Weg, zur Nationalspeise zu werden.

Bis dahin war das Käsefondue eine Spezialität vor allem in der Romandie gewesen. Ein Beleg dafür, dass eine Art Fondue schon seit Jahrhunderten zubereitet



Der Slogan Figugegl
wird Kult: Kampagne
aus den 80er-Jahren
(o.). Fondue wird als
Gute-Laune-Essen
angepriesen:
Werbung aus den
70er-Jahren (l.).



Werberin Doris
Gisler warb ab 1954
zusammen mit
ihrem Mann Kaspar
jahrzehntelang fürs
Fondue.



wurde, findet sich in einer Notiz des französischen Gastrosophen Jean Anthelme Brillat-Savarin. In seiner «Physiologie des Geschmacks» schrieb dieser 1826 über ein Fondue, das er in Moudon in der Waadt genossen hatte: «Es ist eigentlich nichts anderes als Rühreier mit Käse.» 1900 erschien im «Berner Kochbuch» erstmals ein Rezept für ein Fondue aus Käse und Wein. Bis es in andere Bücher Eingang fand, dauerte es allerdings eine Weile. Elisabeth Fülischer nahm es erst 1940 in die vierte Auflage ihres «Kochbuchs», der Bibel der gutbürgerlichen Küche, auf. Zu dieser Zeit wurde das Fondue in der Deutschschweiz erstmals beworben. Im Winter 1937/38 stellte eine wandgrosse Werbeinstallation im Zürcher Haupt-



Anleitung zum Fonduekochen aus dem Jahr 1954 (l.). Unterhaltsamer Ratgeber mit Tipps für Fonduepartys, 1962 (u.).

Ein Mädchen geniesst geschmolzenen Käse, 1960 (r.). Standaktion aus dem Jahr 1961 (g. r.).



Fondue aus der Dose in den 50er-Jahren (l.). Szene aus dem Film «Die Schweizermacher» (1978) mit den Schauspielern Walo Lüönd (M.), Wolfgang Stendar (l.) und Hilde Ziegler (r.).



Mit Standaktionen und Kochkursen wurde der Bevölkerung das Fondue nahegebracht.

ner umfassenden Kampagne – jene, welche die Gislers gestalten sollten.

Fondue schien der Käseunion ein guter Weg, um «optisch minderwertigen Käse» loszuwerden, ja um den Käseverkauf generell anzukurbeln, wie der Käseforscher Ernst Roth, 72, von der Roth-Stiftung in Burgdorf BE sagt. Denn um 1950 war der Absatz rückläufig. Die Käseunion kämpfte mit Exportproblemen, während immer mehr Käse in die Schweiz importiert wurde. Gleichzeitig nahm der Käsekonsum ab. Nach der Rationierung während des Kriegs waren die Leute scharf auf Fleisch. Oder, wie es Kaspar Gisler sagte: «Käse war ein Volksnahrungsmittel ohne jeden Snob-Appeal.»

Das Gute-Laune-Essen

Gisler & Gisler, wie die Agentur ab 1957 hiess, machte aus dem Fondue mehr als Nahrung. Sie pries das Gericht als gemütliches Zusammensein und gute Tradition. «Er könnte Ihr Urgrossvater sein, der hier mit einem Fonduecaquelon konterfeit wurde. Das Fondue ist nämlich eine sehr alte Käsespeise», stand in einem der ersten Inserate, «Stöck, Wys, Stich ... und ein Fondue zum Auftakt gelten hier», in ei-

nem anderen. Das Fondue wurde auf die Ebene des «Schweizer Nationalsports» gehoben: zum «Schweizer Nationalessen».

Wichtigste Aussage der Inserate aber war der Schlusssatz: «Fondue isch guet und git e gueti Luune.»

Begleitet wurden die Inserate von diversen Marketing-Massnahmen. Mit Standaktionen und Kochkursen wurde der Bevölkerung das Fondue nahegebracht. Doris Gisler überschwemmte die Presse mit PR-Texten. Bald verfasste sie ein Kochbuch; «Gaumenfreuden mit Käse» wurde 1957 in einer Startauflage von 150 000 Exemplaren unters Volk gebracht. Bei den Komponisten Paul Burkhard und Hans Möckel sowie dem Texter Werner Wollenberger gab die Agentur ein Schauspiel in Auftrag. Im Winter 1959/60 ging die Produktion «En Guete Miteneand» mitsamt dem «Fondue-Lied» auf «Hausfrauen-Tournée» durch 50 Städte.

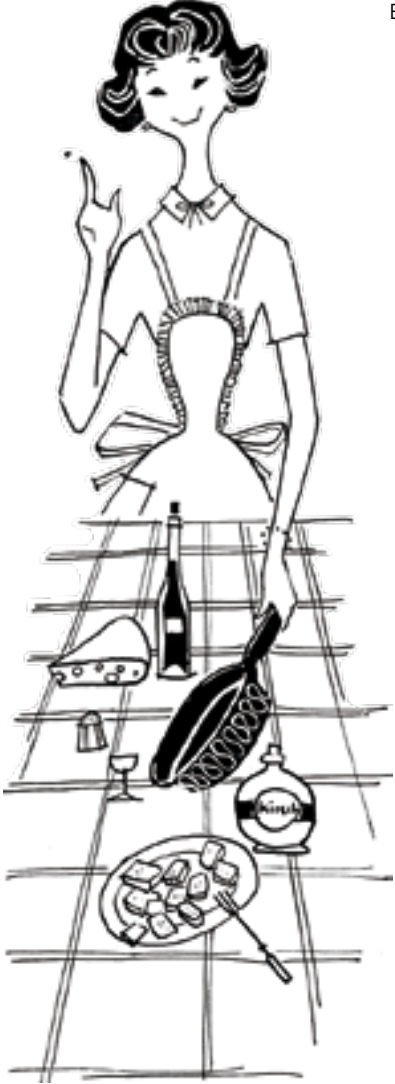
Bereits 1954 war das erste Fertigfondue auf den Markt gekommen, noch nicht von Gerber, sondern von Zingg. Fondue gabs auch aus der Dose, fixfertig. Käsehandlungen liehen Kunden Caquelons und Rechauds aus. «Man kann mit Werbung nicht alles erreichen. Sie muss dem

Zeitgeist entsprechen», sagt Doris Gisler rückblickend.

Der Zeitgeist verlangte etwa, «dass man Einladungen gab, obwohl man kein Hauspersonal hatte, das hätte kochen können», wie sich Gisler erinnert. Ein Fondue war da ideal. Auch kam es in der Küche zu einem Rollentausch. In «welchen Familien» sei es «das Vorrecht des Hausherrn, das Fondue zuzubereiten», schrieb Käsehändler Walter Bachmann in seiner Fonduefibel. Auch er selbst habe es sich angewöhnt – obwohl er «ausser Tee und Milch» nichts kochen könne. «Für Mami ist der Freitag ein richtiger Freitag» – weil dann der Papa stets Fondue mache, hiess es in einem Inserat.

Fondue war das Essen der sich rasch wandelnden Hochkonjunkturgesellschaft der Nachkriegszeit. Es machte das Essen zum Event – und selbst eine Weltkarriere.

Ein Restaurant namens «Chalet Suisse» in New York, das von Schweizern geführt wurde, machte das Fondue noch in den Fünfzigerjahren in den USA populär, wie der kanadische Journalist David Sax in seinem Buch «The Tastemakers» festhält. Es war die Zeit, als die Mittelklasse sich den Traum vom Einfamilienhaus im Grü-



FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ



Für 4 Personen

ZUTATEN

1 Knoblauchzehe (halbiert), 3,5 dl Weisswein, 1 TL Zitronensaft, 400 g Gruyère (gerieben oder geraffelt), 4 gestrichene TL Maizena, 400 g Vacherin fribourgeois (geschnetzelt), 1 Gläschen Kirsch, 1 Prise Cayennepfeffer

ZUBEREITUNG

1. Das Caquelon mit der Knoblauchzehe ausreiben. Gruyère und Maizena vermischen und zusammen mit Weisswein und Zitronensaft unter kräftigem Rühren aufkochen.
2. Die Hitze reduzieren, den Vacherin begeben und tüchtig rühren, bis er schmilzt. Das Fondue darf nicht mehr kochen. Kirsch begeben und wenig Cayennepfeffer dazugeben.
3. Das Fondue servieren, also aufs Rechaud stellen, um es warm zu halten.

Zubereitung: 10 Minuten
Kochen: 20 Minuten



Erleben Sie Ferien in einem Chalet oder einer Ferienwohnung!

- ✓ viel Platz für die ganze Familie und Freunde
- ✓ keine fixen Essenszeiten
- ✓ vergünstigte Skipässe und Sportausrüstung
- ✓ 33 % Last Minute Rabatt

Jetzt buchen und unvergessliche Ferien geniessen!

www.interhome.ch | Tel: 0840 84 88 88

Interhome

Ferienhäuser und Wohnungen
seit 50 Jahren



ESSEN

Ab 1959
bekommen
auch die
Soldaten
Käsefondue.

Das Rezept,
nach dem das
Fondue in den
Militärküchen
angerührt wurde,
war das des
«Neuenburger
Fondues».



nen erfüllte. Das Wohnzimmer wurde zur Bühne des Gesellschaftslebens. «Mit etwas Käse und ein paar Kerzen konnte ein Wohnzimmer in ein Zermatter Ski-Chalet verwandelt werden. Und ein Fondue erwies sich bei Partys als Eisbrecher», schreibt Sax.

Rasch wurde die Formel des Käsefondues erweitert. Auch Schokolade liess sich in einem Caquelon schmelzen, und in einem Pfännchen auf dem Rechaud konnte man Fleisch erhitzen. Das Fondue bourguignonne wie das Tobleronefondue wurde von Schweizer Gastronomen in die USA importiert, wie Sax schreibt. Vor allem das Bourguignonne wurde in den Fleisch liebenden USA populär. 1962 erschien ein Büchlein mit dem Titel «The Fondue Rule Book» (das Buch der Fondueeregeln), das den Umgang mit (Fleisch-)Fondue en détail erklärte.

Fondue wird Figugegl

In der Schweiz erfasste das Fondue unterdessen die letzten Fondue-freien Zonen. 1959 wurde es in der Armee eingeführt: Die Käseunion rüstete sie mit Caquelons und Rechauds aus.

Das Rezept, nach dem das Fondue in den Militärküchen angerührt wurde, war das des «Neuenburger Fondues», das die Käseunion seit je propagierte. Es enthielt zu gleichen Teilen Emmentaler und Gruyère, also zwei der drei Sorten, welche die Organisation vermarktete. Dazu Neuenburger Weisswein. Der galt als besonders sauer, weshalb er sich besonders gut fürs Fondue eignete.

Bald propagierte die Käseunion neue Rezepte. «Um die Spannung hochzuhalten», wie Doris Gisler sagt. Traditionelle Anleitungen wie das Moitié-Moitié (mit Vacherin fribourgeois anstelle des Emmentalers), aber auch neue mit Pilzen oder Tomaten wurden publiziert. Auch im Ausland entstanden Rezepte: Der deutsche TV-Koch Horst Scharfenberg propagierte 1968 «Mäh-Mäh-Fondue» (aus bulgarischem Schafskäse) oder «Holländisches Fondue» (mit Gouda und Edamer).

In der Schweiz wurde Fondue nur im Herbst und Winter beworben, weil prädestiniert für die kalte Jahreszeit. In den Sechzigerjahren begannen Gisler & Gisler explizit die Witterung als Argument in der Werbung einzusetzen. «Hüt isch Fondue-Wätter», hiess es ab 1961/62. Schneeflocken, beschlagene Scheiben, später gelbe Ölhüte prägten das Erscheinungsbild.

1980 hingen Plakate in den Strassen, auf denen stand «Figugegl». Wie bitte? Es war eine Wettbewerbsfrage. Die richtige Antwort lautete «Fondue isch guet und git e gueti Luune». Die Abkürzung war die interne Bezeichnung der Kampagne bei Gisler & Gisler gewesen.

1994 stellte die Käseunion (die ihrerseits 1999 liquidiert wurde) die «Figugegl»-Kampagne ein. Der Popularität des Fondues tat dies keinen Abbruch. Bloss ist das Moitié-Moitié längst beliebter als das Neuenburger Fondue. Präsent ist dieses weiterhin im Kochbuch der Armee – als «Fondue militaire».

Mitarbeit: Leandra Graf