

Scheer Käsespezialitäten  
Wir sprechen viele Sprachen

**SCHEER**

www.kaesescheer.de



**Natronkarbonat:**

Wird am Schluß der Zubereitung eine Prise Natronkarbonat (in der Apotheke erhältlich) zugegeben, so schäumt es luftig auf.

**Pilzfondue:**

Steinpilze, Morcheln, Champignons oder Pfifferlinge geben dem Fondue eine spezielle Note.

**Rechaud:**

Hier sind wir wieder bei einer Glaubensfrage. Es gibt elektrische Rechauds, Rechauds mit Gasbrennern, mit Brennpaste oder mit Spiritus. Man sollte darauf achten, dass man die Temperatur möglichst gut regulieren kann.

**Umrühren:**

Wichtig ist, dass man regelmäßig und stetig rührt. Und zwar von Anfang an. Mit welchem Gerät das geschieht (Schneebeesen, Kochlöffel usw.) ist egal.

**Varianten:**

Es gibt viele Varianten des klassischen Fondue, Erwähnenswert ist hier noch das Appenzeller Fondue, das nur aus einer Käsesorte hergestellt wird.

**Weißwein:**

Für die Zubereitung des Fondue eignen sich spritzige Weißweine mit kräftiger Säure.

**Zimmertemperatur:**

Käse und Wein sollten vor der Zubereitung Zimmertemperatur haben.

**Zitronensaft:**

Ob er nun ins Fondue gehört oder nicht, daran scheiden sich die Geister. Die Säure der Zitrone trägt dazu bei, das Fondue zu binden und richtig sämig zu machen.

Scheer Käsespezialitäten seit 1893

**SCHEER**

Scheer Käsespezialitäten.  
Wir sprechen viele Sprachen.



# Fondue Wissen von A - Z

**SCHAF. ZIEGE. KUH. SCHEER.**



Die vier wichtigsten Lieferanten für über  
2.000 Käsespezialitäten aus europäischen Ländern.

**ZENTRALE**

CARL FR. SCHEER GmbH + Co. KG  
Industriegebiet Sand 1  
77731 Willstätt-Sand  
Telefon 07852 42-0  
Telefax 07852 42-253  
E-Mail: info@kaesescheer.de  
Internet: www.kaesescheer.de

**NIEDERLASSUNG NORD**

CARL FR. SCHEER GmbH + Co. KG  
Boschstraße 24  
21423 Winsen/Luhe  
Telefon 04171 88260  
Telefax 04171 64845  
NL-Leiter: Klaus Dieter Solowij  
E-Mail: k.solowij@kaesescheer.de

**NIEDERLASSUNG SÜD**

CARL FR. SCHEER GmbH + Co. KG  
Industriegebiet Sand 1  
77731 Willstätt-Sand  
Telefon 07852 42-250  
Telefax 07852 42-253  
NL-Leiter: Wilhelm Moll  
E-Mail: w.moll@kaesescheer.de



#### Brauchtum:

Wer sein Stück Brot verliert, muss eine Runde Weißwein oder Schnaps bezahlen und ein Lied singen.

#### Brot:

Welche Sorte Brot zum Fondue serviert wird ist Geschmackssache. Von Vorteil ist jedoch Baguette, da dies sehr viel Kruste aufweist, diese garantiert einen guten Halt auf der Gabel.

#### Caquelon:

Eine Streitfrage beim Fondue ist bis heute das Caquelon, also die Käsepfanne. Die Einen schwören auf Keramik, die Anderen auf Gußeisen. Ein gutes Keramikcaquelon ist jedoch auch sehr langlebig. Vorsicht nur beim Kratzen mit der Gabel. Wenn der Keramikboden zerkratzt ist, brennt das Fondue dort immer wieder an.

#### Dessert:

Zum Dessert beim Fondue kann man frische Ananas oder Birnen empfehlen, da die Fruchtsäure die Verdauung fördert. Die Früchte runden das Fondue auf eine erfrischende Art ab.

#### Eigenkreationen:

Scheuen Sie sich nicht vor Experimenten! Nehmen Sie Ihre Lieblingskäse, geben Sie anstatt Brot mal ein paar gekochte Kartoffeln oder Obststücke und Gemüsesticks dazu. In manchen Gebieten wird das Brot nicht eingetunkt sondern auf den Teller gegeben und mit der Käsemasse übergossen. Diese Art der Zubereitung schlägt die Brücke zum Raclette.

#### Gabeln:

Billige Fonduegabeln sind leider oft zu spitz. Beim Herausnehmen des Brotes oder beim Schwenken im Topf zerkratzt der Boden des Caquelon. Die Gabeln daher wenn nötig an den Spitzen etwas abschleifen.



#### Hitze:

Ein häufiger Fehler beim Fondue ist zu große Hitze. Daher das Rechaud immer niedrig stellen.

#### Kartoffeln:

Vor allem in der französischen Schweiz werden kleine, gekochte Raclettekartoffeln serviert. Aber auch Ofenkartoffeln oder Pellkartoffeln passen sehr gut zum Fondue. Sie können entweder eingetunkt oder als Beilage gegessen werden.

#### Kartoffelstärke:

Wird als Bindemittel für das Fondue verwendet. Alternativ dazu kann auch Reis- oder Maisstärke verwendet werden.

#### Kirsch:

Viele Genießer tunken zwischendurch ein Brotstück in ein Gläschen Kirschwasser, bevor das Brot in den Käse getunkt wird.

#### Knoblauch:

Im Fondue ist er Geschmackssache. Man kann den Caquelon ausreiben oder etwas gepressten Knoblauch ins Fondue geben. Vorsicht! Zuviel Knoblauch macht das Fondue säuerlich!

#### Kruste:

Am Boden des Caquelon bildet sich immer eine Kruste. Ist das Caquelon leer gegessen, streiten sich Liebhaber darum, diese Kruste mit der Gabel heraus zu kratzen. Sie kann manchmal leicht bitter schmecken. Diese Schicht wird als "Crouton", "Religieuse" (Nonne) oder Großmutter bezeichnet