

Fondue, auch für Allergiker

REUTIGEN Unter dem Motto «Fondue für alle» hat ein innovatives Trio ein Produkt entwickelt, das auch für Kuhmilchallergiker verträglich ist. Die Basis bilden Oberländer Büffel- und Schafmilch.

Nun können auch Kuhmilchallergiker Fondue geniessen. Der Reutiger Käsermeister Thomas Aeschlimann hat ein Produkt entwickelt, dessen Grundlagen zu gleichen Teilen Schafhart- und Halbhartkäse sowie Büffelhart- und Halbhartkäse sind.

Es kommt nur als Fertigfondue – inklusive Wein und Kartoffelstärke – in den Handel. «Grund ist, dass ich mit einer ganz bestimmten Mischung aller Komponenten die ungleichen Schmelzpunkte der Schaf- und Büffelkäse überlisten musste», erklärt Aeschlimann. Bis es so weit war, hat er lange experimentiert und auch immer wieder Kunden degustieren lassen.

Das «Scha-Bu-Fondue fixfertig» ist weniger gelb als die herkömmlichen Produkte aus Kuhmilch. Es schmeckt ganz, ganz leicht säuerlich, wird mit dem Rühren im Caquelon aber sämig und kann zusätzlich nach Belieben gewürzt oder auch mit Kirsch ergänzt werden. «Büffel- und Schafmilch sind rund vier-



Das kreative Trio ist vom neuen Fondue überzeugt (v.l.): Daniel von Gunten, Thomas Aeschlimann und Thomas Knutti.

Peter Rothacher

mal teurer als Kuhmilch», sagt Thomas Aeschlimann. «Das wirkt sich auf den Fonduepreis aus: Dieser ist rund ein Drittel höher als jener der konventionellen Mischungen.»

Woher die Milch stammt

Die Büffelmilch kommt aus Amsoldingen: Daniel und Sandra

von Gunten halten dort auf ihrem Biobetrieb gut 40 Wasserbüffel, deren 16 derzeit gemolken werden. «Ein Tier gibt pro Jahr etwa 2000 Kilo Milch mit rund 8 Prozent Fett und wenig Eiweiss», sagt der Betriebsleiter. Unter der Bezeichnung Bärner Bio-Büffu vermarkten von Guntens mit Erfolg diverse weitere Milch- und

Fleischprodukte (wir berichteten).

Thomas Knutti aus Reichenbach liefert die Schafmilch für den benötigten Käse. Er hält rund 100 Auen, die im Schnitt gegen 300 Kilo Milch pro Jahr (mit 6,5 Prozent Fett und viel Eiweiss) geben. «Die Milch ist äusserst vitaminreich», betont Knutti. Und Aeschlimann ergänzt: «Mit dem Schafmutschli haben wir deshalb 2010 einen Kategoriensieg errungen.» Auch Knuttis vermarkten weitere Milch- und Fleischprodukte direkt ab Hof.

Noch beschränkt lieferbar

Der experimentierfreudige Reutiger Käsermeister zeigt sich von seinen Zulieferern fasziniert: «Sie beweisen die Kreativität, die heute von Landwirten immer gefordert wird.» Die vom Trio inszenierte neue Fonduemischung ist ab sofort – wenn auch in limitierter Menge – lieferbar: In der Käserei Reutigen, im Bauernhoflädeli Knutti in Reichenbach sowie über die Familie von Gunten in Amsoldingen an ihrem samstäglichen Stand in der Münster-gasse Bern sowie am morgigen Cheese-Festival in der Bundestadt. Die fertig abgepackte Standardpackung für zwei Personen wiegt 600 Gramm.

Peter Rothacher

«Büffel- und Schafmilch sind rund viermal teurer als Kuhmilch.»

Thomas Aeschlimann