



CORTIS NÄHRWERT

Fondue am Fluss

Endlich passt auch das Wetter: Alex Hesse, Lebensgefährtin von Christian Petz und Betreiberin der neben dessen Badeschiff gelegenen „Festlandbar“, macht nämlich eine ganz außergewöhnlich gute Käsefondue, die sie ihren Gästen jeden Mittwoch serviert. Nur: So richtig gut schmeckt das freudige Stochern im Schmelz erst, wenn es draußen klirrt vor Kälte – also jetzt. Gerührt wird die Fondue, getreu dem Innerschweizer Rezept, ausschließlich mit gereiftem Entlebucher, einem Käse, den Hesse beim Schweizer Käsespezialisten Andrzej Koch am Karmelitermarkt bezieht. Ihm verdankt sie auch den Trick, wie das ansonsten gar gewichtig ausfallende Gericht seiner Erdschwere beraubt wird: Der Käse muss schon Stunden vor dem Anheizen mit allen Zutaten, also Weißwein, Kirsch und Stärke, vermengt werden und im Caquelet ziehen. Das soll schwerverdauliche Enzyme vorteilhaft beeinflussen und den Magen vorab in seinen Pflichten unterstützen. Funktioniert echt! Eine Mär ist hingegen, dass der pflichtschuldig dazu servierte Kirsch die Verdauung unterstütze – im Gegenteil: Harter Alkohol lähmt die Verdauung, er sorgt aber bekanntlich für „subjektives Wohlbefinden“. Das bestätigen jetzt Forscher der Uni Zürich.

Innerschweizer Käsefondue, jeden Mittwoch ab 18 Uhr in der Festlandbar, € 19 p.P. inkl. ein Reisetbauer Kirsch. Reservierung unter Tel.: 0699/100 26 575 oder www.festlandbar.at