

Aargauer Zeitung

Herbst

Fricktaler Käsefans aufgepasst: In diesen Restaurants und Beizen stehen Fondue- und Raclettestübli bereit

Von Nadine Böni

02.11.2021, 05.00 Uhr

Geschmolzener Käse gehört zum Herbst wie bunte Blätter und Nebel. Die Nachfrage nach Fondue- und Raclette ist in den vergangenen Tagen gestiegen, berichten Fricktaler Händler. Und: Verschiedene Restaurants in der Region bauen zur Fondue- und Raclettesaison sogar extra Chalets und Hüttli auf.

Jetzt bis zu 50% Rabatt sichern!



Im Herbst steigt traditionell der «Gluscht» auf geschmolzenen Käse.

Symbolbild: Stockphoto

Wer eine der heimeligen Holzhütten ergattern will, muss schnell sein: Der Gasthof Fabriggli in Wallbach hat im Aussenbereich erneut mehrere kleine Gartenhäuschen aufgebaut und serviert dort Fondue. Am Montagabend ging es los und Wirtin Evelien Reukers sagt: «Wir sind sehr zufrieden mit den Reservationen. Einige Abende in den nächsten Wochen sind bereits komplett ausgebucht.»

Weiterlesen nach der Anzeige

Jetzt bis zu 50% Rabatt sichern!



Fondue: So wird es richtig lecker

Es gibt unzählige mögliche Käsefonduevarianten – und auch ein paar Stolpersteine, die einem den Fondueplausch vermiesen können. Walter Hirschi, Betreiber von «Hirschis Käseexpress», warnt davor, bei der Käsemischung knausrig zu sein. «Ein Fondue steht und fällt mit der Qualität der Mischung», sagt er. Beim Wein rät er davon ab, einen allzu starken oder aromatisch speziellen Wein zu benutzen, weil dieser den Käsegeschmack überdecken könnte. Er selbst nutzt Kochwein. «Das passt wegen der Säure wunderbar.» Noch ein No-Go ist für ihn, den Käse direkt im Caquelon zu erwärmen: «Lieber in einer Chromstahlpfanne warm werden lassen und danach im Caquelon servieren. Da muss man zwar doppelt putzen, aber das lohnt sich.» Beim Caquelon setzt er übrigens auf Gusseisen. (nbo)

Jetzt bis zu 50% Rabatt sichern!

Reukers. «So sind wir auf die Idee mit den Hütten gekommen.» Der Erfolg gibt ihr und Partner Simon Hauri recht. Starteten sie im ersten Jahr mit drei Hütten, sind es inzwischen vier. Reukers sagt:



«Es ist zwar ein gewisser Aufwand, die Hütten jedes Jahr aufzubauen und einzurichten. Aber der Aufwand lohnt sich auf jeden Fall.»

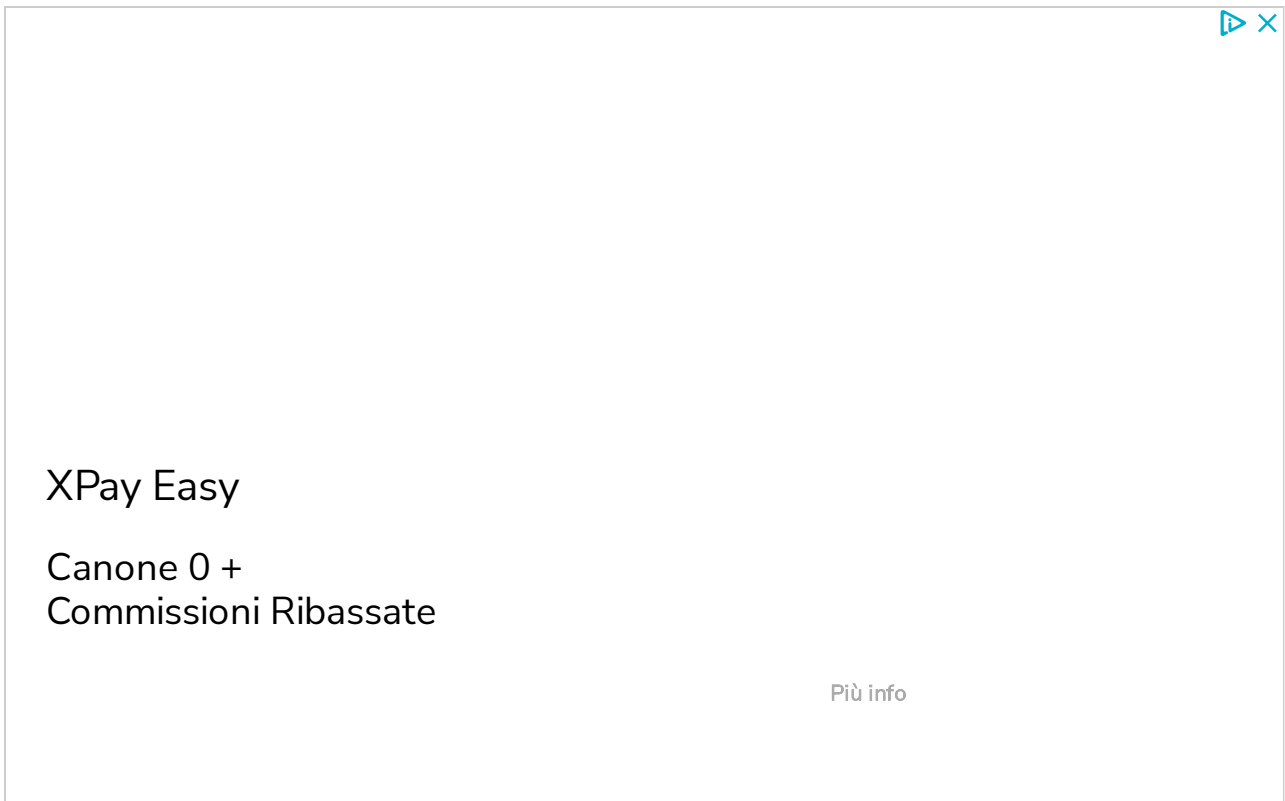


Der Gasthof Fabriggli in Wallbach hat auf seiner Terrasse am Rhein vier Hütten aufgestellt und bietet dort Fondue an.

zvg/ «Aargauer Zeitung»

Fünf verschiedene Sorten Fondue gibt es im «Fabriggli» darunter

Jetzt bis zu 50% Rabatt sichern!



XPay Easy

Canone 0 +
Commissioni Ribassate

[Più info](#)

Diverse Hüttli und Chalets im Fricktal

Auch in anderen Restaurants und Beizen läuft die Raclette- und Fonduesaison in diesen Tagen an. Das Restaurant Frickberg in Frick etwa bietet ab Mitte November geschmolzenen Käse. Das Café und Bistro Piazza in Frick eröffnet seine «Fondue- und Raclettehütte» am 15. November, das Feldschlösschen Restaurant in Rheinfelden sein «Chäs-Hüttli» schon am 5. November. Hier gibt es – natürlich – Fonduespezialitäten mit Bier: etwa Fondue Classic verfeinert mit einem Schuss Feldschlösschen Amber.

Jetzt bis zu 50% Rabatt sichern!

**Fondue Hirschi**

wale2856



Ansehen auf

Aber nicht nur in den Restaurants der Region hat die Raclette- und Fonduesaison begonnen. Auch die Fricktaler Händler merken, dass die Nachfrage steigt. Die ersten Anfragen kämen jeweils schon im August rein, sagt etwa Paul Frey, Initiant und Produzent des «Fricktaler Gourmetkäse». Er sagt mit einem Lachen:



«Mit dem Fondue scheint es wie bei den ersten Erdbeeren oder Kirschen zu sein – die Leute können es teilweise kaum erwarten.»

Sobald das Wetter dann richtig herbstlich, kühl und nass werde, steige die Nachfrage richtig, sagt Frey. Das beobachtet auch Walter Hirschi, der mit seinem Verkaufsstand «Hirschis Käse-Express» jeweils donnerstags in Frick und freitags in Magden Halt macht.

Jetzt bis zu 50% Rabatt sichern!



Tipps vom Fondueproduzenten

Paul Frey mag sein Fondue klassisch: Käsemischung mit etwas Weisswein und Kirsch, dazu Brotstücke. «Am besten ist natürlich regionaler Wein und Kirsch», sagt der Initiant und Produzent des «Fricktaler Gourmetkäse». In seiner fertigen Fonduemischung etwa sind – neben dem Fricktaler Gourmetkäse und Gruyère – ein Weisswein des Weinguts Fürst in Hornussen und dieses Jahr Kirsch vom eigenen Betrieb. «Ein fast reines Fricktaler Produkt also», sagt Frey. «Zur Abwechslung tunke ich auch gerne mal ein Fruchtstück ins Fondue», sagt Frey. Dazu gibt es eingelegte Birnen und «Gschwellti». Und zum Trinken? Auch da greift Frey auf die Klassiker zurück: Weisswein und Schwarztee. Auf das «Verdauerli», einen Schnaps, dagegen kann er verzichten.

Jetzt bis zu 50% Rabatt sichern!

wann es im Frühjahr erstmals richtig warm wird», erklärt Hirschi. Dann nämlich lasse die Nachfrage merklich nach.



Rheinfelden

Leblose Person im Rhein – Identifizierung ist mittlerweile gelungen

Jetzt bis zu 50% Rabatt sichern!