

Der HGE trifft sich zum Mondschein-Fondue

Mondschein, eine milde Winternacht und ein ausgezeichnetes Fondue – in den Genuss dieser Kombination kamen die Gewerbler aus Erlenbach am traditionellen Beach-Fondue.

Annina Just

«Das Wichtigste: In die rechte Hand nimmt man ein Weinglas. Dann Schürze umbinden und in die linke Hand die Gabel.» Brosi, der selbst ernannte «Chefassistent» von Beach-Fondue-Organisator Lucas Matthaedi, gab den Teilnehmern eine lebhaft eingeführte Einführung in die Kunst des Freiluft-Fondue-Essens.

Mit dem Brot in der Schürzentasche waren dann beide Hände frei für die Nahrungs- und Flüssigkeitszufuhr – ein sehr wichtiger Aspekt für einen langen, gemütlichen Abend.

5,5 Kilo Fondue weggeputzt

Wegen der Grippewelle war die Gruppe von Fondue-Essern auf 12 Erlenbacher und Erlenbacherinnen dezimiert, der Stimmung tat dies aber keinen Abbruch. So floss auch der Wein zügig und führte dazu, dass das «Handling» der überlangen Fondue-Gabeln und den Weingläsern bei einigen Teilnehmern doch noch zur Herausforderung wurde.

Bereits zum vierten Mal hatte der Handwerks- und Gewerbeverein zum Beach-Fondue eingeladen. Für die Organisation und Durchführung ist jeweils Vorstandsmitglied Lucas Matthaedi zuständig. Mit seiner selbst angefertigten Konstruktion eines in der Höhe verstellbaren Fondue-Kessels und der hausgemachten Fondue-Mischung seiner Schwester verstand er es auch dieses Mal, die HGE-Mitglieder zu begeistern.

Während der Zubereitung des Fondues zeigten sich zwar einige Stimmen noch skeptisch über Matthaedis Theorie von «nur reinkippen und



Statt auf dem Grill brutzelte es in der Fondue-Pfanne am Seeufer.

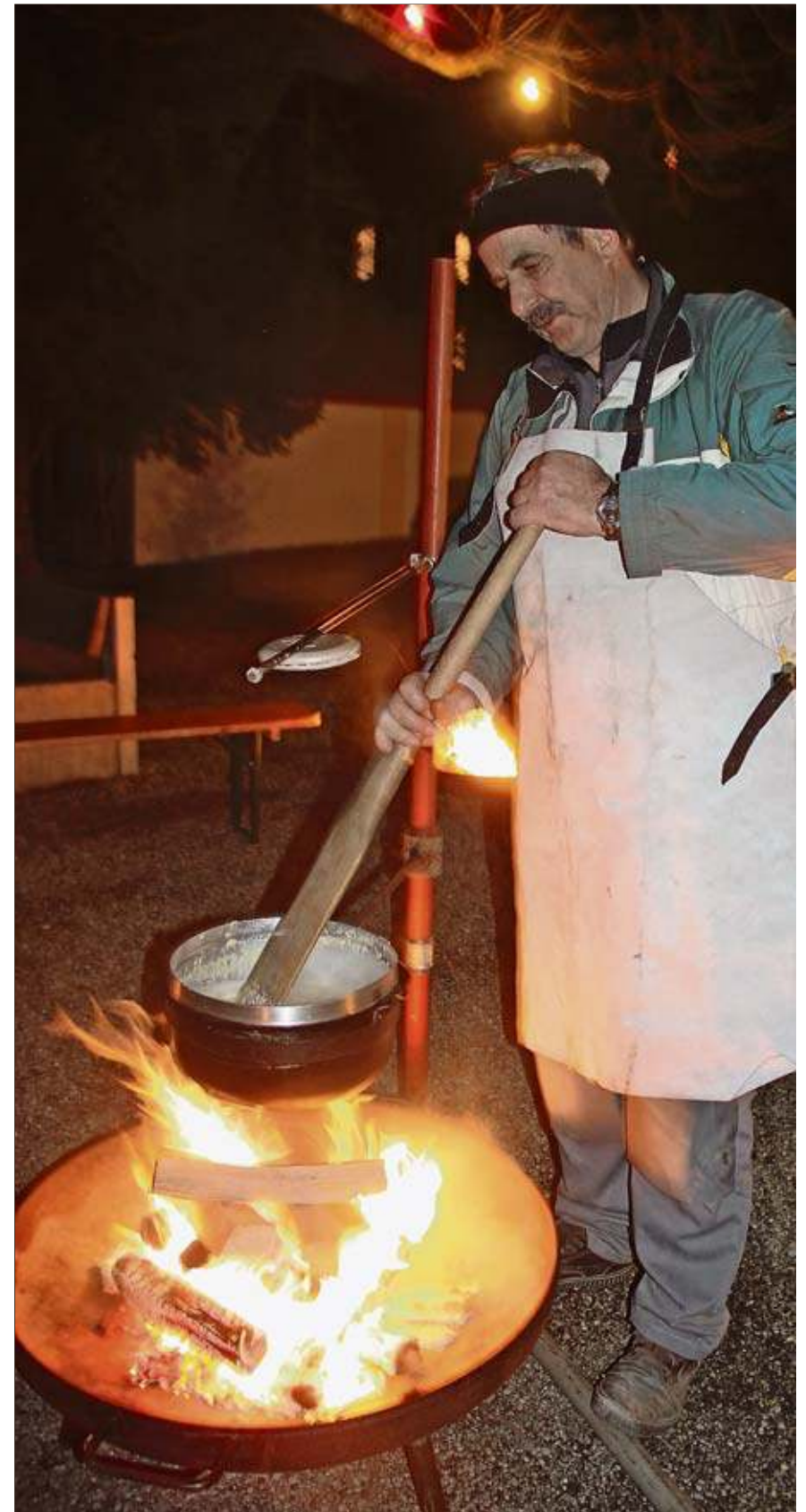


Am Feuer und mit einen Gläschen Wein liess es sich gemütlich sitzen.

rühren.» Wird sich der Klumpen wirklich noch mit der Flüssigkeit verbinden? Doch bald verstummten die Kritiker – die Theorie war bestätigt; die Hausmischung, die bereits restlos alle Zutaten beinhaltet, hielt ihr Versprechen. Ob die einzigartige Stimmung am nächtlichen Seeufer auch dieses

Mal bis in die frühen Morgenstunden genossen wurde, weiss nur, wer Sitzleder hatte und warm angezogen war.

Sicher ist: Die 5,5 Kilogramm Käse waren im Nu weg, das Einzige, was fehlte, war die Kruste am Boden des Fondue-Caquelon. Doch darüber konnte wohl jeder hinwegsehen.



Lucas Matthaedi bei der Zubereitung des köstlichen Fondues.

Fotos: A. Just