

Gletscherfondue

Entstehung und Geschichte

Vor mehr als 15 Jahren begann eine kleine Frischfondueproduktion in der Sennerei Pontresina. Die positiven Kundenreaktionen und die stetig steigende Nachfrage motivierten uns, unsere Rezepturen laufend zu verbessern und weiter nach neuen Geschmacksrichtungen zu suchen.

→ Unser ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein und unsere Verantwortung gegenüber regionalen Produkten und Spezialitäten garantieren, dass in unseren Frischfondue- und Gletscherfonduemischungen nur auserlesene, speziell ausgereifte und erstklassige Schweizerkäse zur Verarbeitung zugelassen werden. Unsere fixfertigen Gletscherfonduesorten sind alle **kalt angerührt** was heisst, dass diese nicht vorgeschmolzen oder vorgekocht sind. Dank den edlen Rohstoffen und der hohen Produktionshygiene können wir auch gänzlich auf Schmelzsalze und Konservierungsmittel verzichten. ←

Die Nähe zum Roseg- und Morteratsch-Gletscher inspirierte uns zur Idee, unsere Produkte mit dem Namen „Gletscher“ zu verbinden. So kam es, dass wir im Jahre 2004 den Namen „**Gletscherfondue**“ als Marke im Markenregister des Schweizerischen Amtes für geistiges Eigentum, eintragen lassen konnten. Auch unser „**Gletschermutschli**“, welches im Sommer in der Alp-Schaukäserei Morteratsch von uns hergestellt wird und unser spezieller „**Gletscherraclettekäse**“, welcher während mindestens 6 Monaten gehegt und gepflegt wird, gehören mittlerweile zu unseren geschützten Markenprodukten.

Hausmischung

Vier auserlesene Schweizerkäse, Weisswein, Maizena, Kirsch und eine Würzmischung

Moitié-Moitié

Auserlesene Greyerzer- und Friburger Vacherinkäse, Weisswein, Maizena und Kirsch

Trüffel-Champagner

Vier auserlesene Schweizerkäse, französischer Schaumwein und Champagner, Maizena, Kirsch, schwarze Trüffel und Trüffeloel

Engadiner Kräuter

Vier auserlesene Schweizerkäse, Weisswein, Maizena, Kirsch, und Engadiner-Kräutermischung

Röschtigaben

Friburger Vacherin AOC und ein anderer Geheimtipp ännet dem „Politischen-Röschtigaben“, dazu auserlesene und schön reife „Bündner-Bergkäse“ von dieser Seite des Röschtigabens, Weisswein, Maizena und Kirsch

Die Hausmischung und das Moitié-Moitié Fondue ist in 2er, 3er und 4er Packungen (Portionen) erhältlich. Alle übrigen Sorten in 2er und 3er Packungen.

Unverträglichkeiten und allergische Reaktionen

Milchproteine (Milcheiweisse), der sehr geringe Restlaktosegehalt von gereiftem Käse und in einigen Sorten die enthaltene Gewürzmischung (Muskat „Myristica fragrans“) können in Einzelfällen Unverträglichkeiten auslösen (siehe Produktedeklaration).

und noch einige, sehr wichtige Informationen...

- ☺ Wie bereits oben erwähnt ist unser Gletscherfondue roh, also nicht vorgekocht/vorgeschmolzen und enthält keine Konservierungsstoffe oder Schmelzsalze. Aus diesem Grunde ist es sehr wichtig, dass das Fondue bei der Zubereitung und vor dem Genuss äusserst gut aufgekocht wird. Nur auf dem Siedepunkt kann das im Fondue enthaltene **Maizena seine „Bindewirkung“** entfalten. Da Fondue eine dickflüssige Masse ist, kommt bei der ersten Blasenbildung oft das Gefühl auf, dass der Siedepunkt bereits erreicht ist. Der Siedepunkt ist jedoch erst dann erreicht, wenn eine **starke Blasen- und Schaumbildung** erkennbar ist.
- ☺ Wird das Käsefondue im Freien genossen kommen die Rechauds oft an ihre Leistungsgrenzen und das zubereitete Fondue fällt während dem Genuss rasch unter die Siedetemperatur. Produkte ohne Schmelzsalze, also rohe respektive kalt angerührte Käsefondues, können unterhalb der Siedetemperatur ausfetten und werden zähflüssig.
- ☺ Bitte beachten Sie auch die Zubereitungstipps auf der Rückseite der Verpackung und achten Sie stets darauf, dass das „Gletscherfondue“ während dem Genuss nicht unter die Siedetemperatur fällt.
- ☺ Viele handelsübliche Käsefondues sind vorgeschmolzen und enthalten Schmelzsalze. Aus diesem Grunde sind solche Produkte einfacher in der Anwendung und bleiben stets homogen. Die „Einmaligkeit“ bleibt jedoch auf der Strecke.

Anleitung für die Zubereitung vom Gletscherfondue für grössere und grosse Gesellschaften

- ✓ Gletscherfondue in Kochtopf oder Kippkocher geben
- ✓ Fonduemasse bei mittlerer Temperatur und ständigem Umrühren schmelzen (Fondue hat noch nicht gebunden)
- ✓ Nach dem Schmelzen kräftig rühren und unter starkem Feuer richtig aufkochen bis die Fonduemasse bindet
- ✓ Fertiges Fondue in vorgewärmte, **heisse Caquelon** umgiessen oder umschöpfen und sofort servieren (nicht abkühlen) lassen
- ✓ Während der Mahlzeit das Fondue auf dem Rechaud immer umrühren und leicht weiter köcheln lassen (nicht überhitzen → Anbrenngefahr)

„Beobachtung und Gästebetreuung durch Personal !!“



Reinigung

- ✓ Gabeln und Caquelon während mindestens zwei Stunden oder länger in Kaltwasser einlegen
- ✓ Danach restliche Käsemasse mit **Teighorn (Kunststoffschaber)** aus Caquelon entfernen (nicht zerkratzen!!)
- ✓ Gabeln und Caquelon mit Warmwasser und Spülmittel oder Geschirrspüler gründlich reinigen
- ✓ Rechaud mit feuchtem Lappen gründlich reinigen