

**Lesen Sie
unseren Käse.**





Erst schmilzt der Käse. Dann das Herz.

Ja, wir preisen hier das Fondue. Und zwar nicht, weil wir Preisig heissen, sondern weil wir uns seit über 30 Jahren intensiv damit beschäftigen. Laufend haben wir dabei unser spezielles Rezept verfeinert. Mittlerweile gelingt das allerdings selbst uns kaum mehr. Deshalb sind jetzt Zeit und Käse reif, Ihnen zu verraten, wie Sie aus Brot, Wein und unserer exklusiven Fonduemischung ein Gesamtkunstwerk des guten Geschmacks komponieren können. Das wird Ihnen auch einer bestätigen, der es wissen muss: ihr Gaumen.



Wenn die Fribourger ins Gras beißen, freuen wir uns.

Unser Fondue-Erfolgsrezept: lustvoll Welt- und Schweizer- meister in die Pfanne hauen.

Ein Schweizermeister (der rezente Gruyère). Ein Weltmeister (der milde Gruyère). Ein Favorit der Pariser Haute Volée (der Etivaz). Mit solch exklusiven und preisgekrönten Zutaten geht unsere täglich frisch zubereitete Fonduemischung ins Caquelon. Kein Wunder, dass daraus ein Fondue resultiert, das Ihnen auf der Zunge vergeht. Vorausgesetzt natürlich, Sie haben auch mit den anderen Zutaten ein gutes Händchen. Aber dabei sind wir Ihnen mit diesem Büchlein ja äusserst gerne behilflich.



Unser tägliches Brot ist kein alltägliches.

Nicht nur was von Anfang an drin ist, sondern auch was nachher rein kommt entscheidet beim Fondue über milden Genuss oder bittere Enttäuschung. Da darf natürlich das Brot nicht aussen vorgelassen werden. Deshalb haben wir zusammen mit unserem Meisterbäcker Baggenstoss evaluiert, getestet, gerochen, geschmeckt. Und gefunden: ein Brot vom richtigen Schrot und Korn. Ein so überzeugendes Backwerk, dass wir es umgehend zum offiziellen Preisig Fonduebrot erklärt haben. Es kann in den Varianten dunkel und hell von Hand gebrochen werden.



Nach langjähriger Evaluaschion: unschere Wein-Empfehlung.

«In Vino Veritas» sagten die Römer, obwohl die vermutlich eher selten ein Fondue und garantiert keins von Preisig geniessen konnten. Doch sie hatten Recht: Im Wein liegt auch beim Fondue die Wahrheit. Genauer gesagt in unserem Neuenburger Château d'Auvernier, der sich nach vielen harten Degusch... pardon Degustationsrunden als ideale Fondue-Essenz erwiesen hat. Der einzige ernst zu nehmende Konkurrent wird von der Samstagerer Familie Blum ins Rennen geschickt: Deren wunderbar aromatischer Kirsch ist die löbliche Ausnahme, welche die römische Regel bestätigt.

Wenn Sie übrigens den Wein nicht ins Fondue giessen, sondern dazu trinken möchten, finden Sie bei uns immer auch eine hand- und gaumenverlesene Auswahl an interessanten Tropfen.

Freddy Christandls Genussrezepte für alle Jahreszeiten:

Fondue im Frühling

Zutaten

- 400g Preisig's Fonduemischung
- 2 Zweige glatte Petersilie, fein gehackt
- 5 Zweige Kerbel, fein gehackt
- 40g Zwiebelkäse
- 1 kleiner Bund Schnittlauch, fein geschnitten

Zum Tunken

Crudité (Rohkost) von Frühlingsgemüsen z.B. Bund-Rübli, Kohlraben, Eiszäpfli, Radiesli, Zucchini.

Zubereitung

1. Fonduemischung in ein Fondue-Caquelon geben, auf den Herd stellen, und unter ständigem Rühren aufkochen bis ein sämiges Fondue entstanden ist.
2. Feuer unter Fondue-Rechaud anzünden.
3. Petersilie, Kerbel und Zwiebelkäse zugeben und gut unter das Fondue rühren. Schnittlauch drüberstreuen und das Caquelon auf das Rechaud stellen. Das Fondue mit dem Frühlingsgemüse tunken.

Tipp

Natürlich kann man das Fondue auch mit unserem Fonduebrot geniessen.

Varianten

Ersetzen Sie Schnittlauch und Kräuter mit einem Bund fein geschnittenem Ruccola. Der wunderbare Bündner Spargel gekocht, und ins Fondue getunkt, ein Gedicht.

Fondue

Fondue im Sommer

Zutaten

400g Preisig's Fonduemischung

40g getrocknete Tomaten, in kleine Würfel geschnitten (0.5 cm)

1–2 TI Crema di Peperoncino

40g Pinienkerne, geröstet

Zum Tunken

Ein kräftiges Brot wie z.B. ein Paillasse oder Hirtenbrot.

Zubereitung

1. Fonduemischung und Tomatenwürfel in ein Fondue-Caquelon geben, auf den Herd stellen, und unter ständigem Rühren aufkochen, bis ein sämiges Fondue entstanden ist.
2. Feuer unter Fondue-Rechaud anzünden.
3. Crema di Peperoncino und Pinienkerne zugeben, und gut unter das Fondue rühren und das Caquelon auf das Rechaud stellen.

Variante

Ersetzen Sie die getrockneten Tomaten mit 150–200g halbierten Saporini-Tomaten.

Damit die Fondue-Saison von Januar bis Dezember dauert.

Fondue im Herbst

Zutaten

400g Preisig's Fonduemischung

1–2 TL Maggia-Pfeffer

Kirschwasser von Familie Blum nach Geschmack

Zum Tunken

Bunte Bio-Bergkartoffeln in der Schale gekocht, geschält und in Würfel geschnitten.

Süß-sauer eingelegter Kürbis von der Familie Blum aus Samstagern.

Zubereitung

1. Fonduemischung und Maggia-Pfeffer in ein Fondue-Caquelon geben, auf den Herd stellen, und unter ständigem Rühren aufkochen bis ein sämiges Fondue entstanden ist.
2. Feuer unter Fondue-Rechaud anzünden.
3. Kirschwasser zugeben, und gut unter das Fondue rühren. Das Caquelon auf das Rechaud stellen und das Fondue mit Kartoffelstücken und Kürbissen tunken.

Tipp

Ganz nach Ihrem Geschmack kann man das Fondue auch mit unserem Fonduebrot genießen.

Fondue

Fondue im Winter

Zutaten

400g Preisig's Fonduemischung

½–1 TI Maggia-Pfeffer

60–80g Birnen-Safrancreme

1–2 TI Essig vom Berner Rosenapfel oder weisser Balsamessig

½ Granatapfel, die Kerne ausgelöst

Zum Tunken

Rohe Apfel- oder Birnenschnitze, Röllchen vom Holzen Landrauschschinken und Fonduebrot

Zubereitung

1. Fonduemischung und Maggia-Pfeffer in ein Fondue-Caquelon geben, auf den Herd stellen, und unter ständigem Rühren aufkochen bis ein sämiges Fondue entstanden ist.
2. Feuer unter Fondue-Rechaud anzünden.
3. Birnen-Safrancreme, Essig und Granatapfelkerne zugeben, und gut unter das Fondue rühren. Das Caquelon auf das Rechaud stellen und Fondue abwechselnd mit Apfel- und/oder Birnenschnitzen, Landrauschschinken und Fonduebrot tunken.

Ein Tipp für alle Jahreszeiten

Geniessen Sie das Fondue bis zur Hälfte pur. Stellen Sie den Topf zurück auf den Herd und geben Sie die Hälfte der jeweiligen Jahreszeit-Zutaten zum Fondue, wie im Rezept beschrieben.



Knapp 20 Gründe, mal kein Fondue zu essen.

Für den unwahrscheinlichen Fall, dass Sie sich eines Tages oder Abends entscheiden würden, kein Fondue zu essen, weil Sie beispielsweise eine Wette verloren oder einen Sonnenstich erlitten haben, hätten wir einen Vorschlag: Geben Sie unserer schweizweit einmaligen Raclette-Auswahl eine Chance. Mit rund 20 erlesenen Käsesorten haben wir für jeden Geschmackssinn einen Hochgenuss auf Lager. Zugegeben: Vielleicht braucht es ein paar Anläufe, bis Ihr Gaumen genau die Variation entdeckt hat, die auf ihn zugeschnitten ist. Aber wir halten es da mit Lord Byron, der festgestellt hat, dass der Kunst des Genießens ein höchst erfreulicher Lernprozess vorausgeht.



Genussexperte: Freddy Christandl mit wertvoller Raclette-Zutat.

Ein Raclette lebt nicht vom Käse allein.

Links sehen Sie Freddy Christandl. Er ist Haubenkoch und Genusstrainer. Das heisst konkret, dass er hart dafür arbeitet, seinen Kunden besonders schöne kulinarische Genusserlebnisse zu erschliessen. Erlebnisse wie die Kombination eines Raclettes von Preisig mit den Bergkartoffeln der Familie Heinrich, die diese monatelang im steinigen Boden des Albulatals auf über 1000m Höhe reifen lassen. Sie erhalten sie in unserem Laden. Und weitere Kostproben von Freddy Christandls Genussphilosophie unter www.genusstrainer.ch.



Nach all der schwer verdaulichen Lektüre: Bon Appétit!

Wir freuen uns sehr, dass wir Ihnen mit diesem Büchlein einen Vorgeschmack auf unsere Fondues und Raclettes geben durften. Und wenn Sie uns in unserem Geschäft besuchen, das sich seit bald 70 Jahren an der Steingasse in Richterswil befindet, erzählen wir Ihnen gerne mehr darüber. Aber in erster Linie sollten Sie jetzt nicht mehr uns sprechen lassen. Sondern Ihren Geschmackssinn. En Guete!



Preisig
Käse & Wein
Steingasse 1
8805 Richterswil

044 784 00 76
kontakt@kaeseundwein.ch
www.kaeseundwein.ch