



## Käse auf Kufen

Auf der Fürenalp in der Zentralschweiz gibt es einen Fondue-Schlitten an die Hand. Den Picknickplatz sucht sich jeder selbst in der Berglandschaft

„Die Landschaft ist das Restaurant“, sagt Josefa Portmann, deutet in die schnee-weiße Weite des Hochtals und schickt uns mit dem Fondue-Schlitten los. Die Sonne kämpft sich durch die Wolken, und alles strahlt und glitzert. Es gibt wirklich schlechtere Plätze für ein Mittagessen.

Ein Fondue-Schlitten also. Die Idee entstand während der Corona-Lockdowns. „Wir machten aus der Not eine Tugend“, erinnert sich Portmann, die Hüttenwirtin auf der Fürenalp bei Engelberg in der Zentralschweiz. Das Bergrestaurant durften sie damals nicht öffnen, aber in die Natur durfte man. Und so haben sie die „Fondue-Böxli“ erfunden: eine Holzkiste mit einem Fondue-Topf, einem Gaskocher, Tellern, Besteck, Bechern, Brot, Tee und Käse. Der kommt aus der Engelberger Klosterkäserei und schmeckt an der frischen Luft besonders gut. „Wer zu uns hier hochkommt, schätzt die Ruhe und ist ausgabefreudig“, sagt ihr Mann Urs, der im Restaurant kocht. „Da darfst du mit schlechter Qualität nicht kommen.“ Und damit man das alles auch transportieren kann, befestigen sie das Böxli auf einem Schlitten und legen noch ein Schafsfell drauf, dass man bequem sitzt. „Fondue-Schlitten – Take Away“

Heiße Alternative zum Picknickkorb: der Fondue-Schlitten der Fürenalp.

nannten sie den Käse auf Kufen und waren überrascht, wie gut ihre Idee angenommen wurde.

Mit dem Böxli auf dem Schlitten ziehen wir los, erst zehn Minuten auf dem Weg bergwärts, dann links steil bergauf ins Gelände zu einer kleinen Tanne, die dort an einer Geländekante aus dem Schnee ragt. Wir sind uns einig: Das ist unser Mittagstisch! Bis zu den Knien sinken wir auf den letzten Metern ein und zerren den Schlitten ans Ziel. Doch die Schinderei lohnt sich.

Völlig allein sind wir, außer Sichtweite der Hütte und mit direktem Blick auf die eindrucksvolle Titlis-Ostwand. Zur Fürenalp fährt nur eine kleine Luftseilbahn, das Hochtal ist nicht mit dem Ski-gebiet von Engelberg verbunden. Das heißt: Nur ein paar Winterwanderer und Tourenger sind heute in dieser stillen Bergkulisse auf 1850 Metern unterwegs. Kein Vergleich zum Trubel und den vielen internationalen Touristen, die sich irgendwo dort oben, auf der anderen Seite des Titlis, in den verschiedenen Erlebniswelten austoben.

Dann packen wir die Kiste aus. Der Schlitten wird zur Sitzbank und die Kiste zum Tisch. Sogar ein rotkariertes Tisch-tuch haben die Portmanns mit eingepackt. Und eine Pfeffermühle. Und eine Halbliterflasche Mon Féchy 2020. Mit einem Streichholz zünden wir den Gaskocher an, legen den Käse in den Topf und beginnen zu rühren. „Immer rechts-rum. Sonst wird der Käse verrückt“, hatte Urs noch gesagt. Wir rühren und schauen und schauen und rühren, meditativer geht es kaum. Erst das laute Grollen einer Lawine, die in sicherer Entfernung durch die Ostwand rauscht, reißt uns aus der Hypnose.

Nach zehn rechtsdrehenden Minuten ist der Käse sämig, und es dampft aus dem Topf. Hungrig und ausgekühlt machen wir uns drüber her und sind uns einig: Nie hat ein Fondue besser geschmeckt. *asl*

Die Fürenalp erreicht man, indem man über Zürich mit der Bahn nach Engelberg fährt und im Talschluss die Luftseilbahn Engelberg-Fürenalp nimmt. Die Bahn endet am Bergrestaurant. Ein Fondue-Schlitten für zwei Personen kostet inklusive einer Flasche Wein 77 Franken: fuerenalp.ch



Trinken ist angesichts des flüssigen Käses dringend angesagt. Fotos Engelberg-Titlis Tourismus

FORTSETZUNG VON SEITE 41

## In Südtirol

Südtirol hätten. René erzählt: „Selbst die Carabinieri oben am Piz La Ila sagen: Warum sollen wir denn kontrollieren?“

Am nächsten Vormittag sind die Dolomiten ein Abbild unserer selbst: Neuschnee dämmt die Wahrnehmung, und wie eine Gleichgewichtsstörung wabern Wolken zwischen den Gipfeln. Doch hin und wieder sind da Momente der Klarheit, wenn plötzlich die Ostwand des Piz Boé im Nebel aufblitzt, von einer Sonne angestrahlt, die man nicht sieht. Bin ich restalkoholisiert oder nur berauscht von dieser phantastischen Berglandschaft?

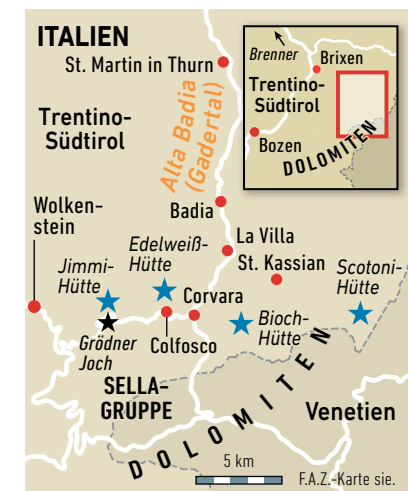
Der Himmel wird immer blauer, und wir schlingern auf Ski durch den knöchel hohen Schnee über die Pisten – über den Piz Sorega Richtung Passo Campolongo, dann nach Colfosco Richtung Grödner Joch. Sogar die Abfahrten klingen hier wie Jahrgangswine: Gran Risa und Saslong, Sassongher und Pralagä. Vor der Passhöhe wollen wir uns in der Jimmi-Hütte beim Espresso ausmühen und aufwärmen. Ein Wolkenband schiebt sich über die Sellagruppe, im Westen schält sich der Langkofel heraus, und im Rücken der Hütte glitzern die Cirspitzen in der Sonne. Eine Aussicht, prickelnd wie ein eisgekühlter Arunda-Sekt. Der Anblick sticht hinter den Augen, und der Schmerz erinnert daran, dass in einer Stunde schon die nächste Verkostung auf der Edelweiß-Hütte auf dem Programm steht. Mit Spätburgunder, Kalterer See, Vernatsch und Amarone. „Heil die Berge, weit die Sicht und jeden Tag einen Rausch im G’sicht“, wird der Hüttenwirt dann rezitieren. Da fallen mir die rot-weiß-blauen Ski vor der Hütte auf. „Carabinieri“ steht drauf, und „112“. Tatsächlich sitzen am Tresen vier Polizisten in Skianzug-Uniform. Skilehrer René kennt sie natürlich, grüßt und unterhält sich auf Ladinisch mit ihnen, eine Geheimsprache, die nur in diesem Alpental gesprochen wird und Zugereiste auch nüchtern nicht verstehen. Ich komme dazu und denke: Das ist der Zeitpunkt, alles zuzugeben, jeden einzelnen Gewürztraminer, Sauvignon, Pinot Noir und Muskateller, das Missachten von 0,5 Promille, das betrunkene Fahren im Schnee. Doch die vier Carabinieri sitzen gesellig vor vier Gläsern Riesling. Um halb zwölf. Was denn mit dem Alkoholregelung sei, frage ich, und René übersetzt. „Ach, das Gesetz ist doch überhaupt nicht in Kraft getreten“, sagt einer. Da habe es einen Formfehler in Rom gegeben, deswegen hätten sie hier gar keine Handhabe. Dekret Nr. 73/2021 haben sie wohl nicht mehr mitbekommen. „Nur wenn wir jemanden sehen, der nicht mehr stehen kann, dann greifen wir ein“, sagt ein anderer und lacht. „Das kostet dann 333,33 Euro Strafe.“ Soso. Eine Schnapszahl. Dann prosteten sie mir zu.

### WEIN UND SKI

Anreise Skyalps fliegt ab Hamburg, Düsseldorf und Berlin direkt nach Bozen, von dort Shuttlebus nach Alta Badia. Mit dem Zug bis Bruneck und von dort per Shuttle oder Linienbus nach Alta Badia.

**Ski und Wein** Skilehrer mit „Ski Wine Ambassador“-Ausbildung kann man in den Skischulen in Alta Badias buchen. Oder man bucht die Tour „Sommelier on the slopes“. In kleinen Gruppen werden nachmittags zwei Hütten angesteuert und dort je drei Weine verkostet. Mit dabei sind die Bioch-, die Col Alt-, die Edelweiß-, die Jimmi- und die Scotoni-Hütte (altabadias.org)

**Unterkunft** In Alta Badia gibt es Hotels und Ferienwohnungen in allen Preiskategorien. Zum Beispiel in Corvara das Hotel Posta Zirm: postazirm.com. Man kann auch auf den Hütten übernachten, etwa in den luxuriösen Zimmern der Las Vegas Hütte (lasvegasonline.it) oder in der Scotoni-Hütte (scotoni.it).



# Wo zerlaufen sie denn?

Hier schmilzt nicht der Schnee, nur der Käse: Fondue und Raclette gehören zu den Winterferien in der Schweiz wie der Schnee zum Matterhorn. Genießen kann man beides an spektakulären Orten, wo auch der Geruch nicht stört

## Ein teuflisches Vergnügen

In Pontresina mit der Gondolezza in den Fonduehimmel

Für die einen ist es das Schönste, was man am Silvesterabend machen kann, ein Ritual, das Familie und Freunde zusammenbringt, die anderen fürchten sich genauso intensiv davor, dass sie sich nach Verzehr dieser Köstlichkeit am Neujahrsmorgen genauso rund und lähmend schwer fühlen wie das, was sie in zerlaufener, heiß blubbernder Form in rauen Mengen zu sich nahmen: Käse.

Für viele, die in die Schweiz fahren, gehören Fondue und Raclette zu einem gelungenen Winterurlaub wie eine sonnige Abfahrt auf glitzerndem Pulverschnee. Schon um 1700 finden sich in Zürich Fonduezepte; die Ursprünge liegen nach einer der zahlreichen Fondue-Legenden noch viel weiter zurück in den Fastenregeln der Schweizer und der französischen Klöster; während der Fastenzeit durften die Mönche keine feste Nahrung zu sich nehmen; flüssiger Käse aber war kein Bruch der Fastenregel.

„Fast jeder Gast möchte einmal während seines Aufenthalts Fondue essen“, sagt Thomas Walther, der zusammen mit seiner Frau das gleichnamige Hotel in Pontresina führt. Aber „der Geruch“ –

das sei eine Herausforderung, der hänge überall im Raum; ein Hotel, das im Restaurant Fondue serviert, riecht überall wie ein bewohnbarer Käse. Was lag da näher, als dem flüssigen, duftintensiven Milchprodukt sein eigenes, abgeschlossenes Reich zu schaffen?

Als die Gondeln der nach einer teuflischen Bergfee benannten Diavolezza-Bahn, die die Touristen auf 3000 Meter Höhe bringen, vor zehn Jahren erneuert wurden, landete eine der alten Kabinen auf der Terrasse vor dem Hotel Steinbock, dem ältesten Hotel Pontresinas, das ebenfalls zum Hotel Walther gehört.

Innen wurde die käsegelbe Kabine mit altem Holz verkleidet und wirkt nun gemütlich wie eine alte Bauernstube; nur die Haltegriffe, die an Lederschlaufen von der Decke baumeln, und die vier Metallstangen erinnern an die Vergangenheit der Kapsel als hochalpines Verkehrsmittel und helfen denjenigen, die allzu reichlich zugriffen, wieder sicher in die Vertikale zu kommen. Von außen angebaut wurden die kleine Küche, eine Garderobe und Sanitärräume – fertig war der Raum, in dem es eines der besten Käse-Dinners der Schweiz gibt.

Die Fragen, die sich hier stellen, lauten: Raclette oder Fondue? Klassisch oder scharf? Es ist warm, man sitzt eng beieinander, der Duft zerlaufenden Käses aktiviert, wie warme Butter, irgendwelche sehr alten Glückshormone, die Sinne sind etwas benebelt, das Essen erinnert an flüssiges Gold, die Gäste sind in Hochstimmung. Das Brot, das zum Fondue serviert wird, kann man auch in Kirschwasser tauchen, ehe man es in den Topf eintunkt. Die junge Frau, die uns bedient, kommt von der Hotelfachschule in Lausanne und wäre, wenn die Pandemie nicht dazwischengefunken hätte, jetzt im Raffles in Singapur. Dort gibt es aber nicht so einen Käse wie diesen hier. Er kommt aus der örtlichen Alpkäserei, und nirgendwo schmeckt er so gut wie hier in der klaren Schneeluft der Gondolezza, von der man den Rest des Jahres in den geographischen und kulinarischen Tiefen des großen Nachbarlandes nur träumen kann. *Barbara Liepert gondolezza.ch*



Leben nach dem Wintersport: In einer ehemaligen Gondel wird in Pontresina Käse serviert.



Ein fast religiöses Verhältnis haben manche zum Fondue. Fotos Gondolezza