

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin

Band: 119 (1993)

Heft: 33

Artikel: Zum 60. Geburtstag des Fondues soll ein neues Volkstheaterstück die Geschichte der Kirsch-Käse-Masse aufrollen und mit der Fondue-Lüge aufräumen : ein Volkstheater begräbt die alte Fondue-Lüge

Autor: Bolliger, Michael / Furrer, Jürg

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-614822>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 01.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Die Gabel taucht ab in die dampfende Käsemasse. Draussen wirft die Sonne ihre letzten Strahlen, und das Thermometer misst selbst um neun Uhr abends noch 20 Grad. Ein lauer Sommerabend in Luzern, in der innersten Innenschweiz. Im Hintergrund, im Stein gemeisselt, die Rigi, im Vordergrund die Kapellbrücke. Dazwischen, mit silberner Folie überzogen, der See. Auf dem Wasser fahren kleine Trampiböötchen, aufgeregten Jung-Enten gleich, dazwischen pflügen sich die letzten Mutterschiffe

Spanien angereist, im Takt zur versprochenen «Original Swiss Folkmusik». Die Kapelle spielt gerade «My bonny is over the ocean». Schon nach den ersten Takten Musik kommt Bewegung in die Reihen. Die Stimmung steigt zusehends. Ein grüner Filzhut steht von seinem Platz auf und winkt der Musikkapelle vorne auf der Bühne zu. Dort tritt jetzt die Entertainerin Trudy Rohmer («My name is Trudy») auf die Bühne. Es ist genau ein Viertel vor neun. Die angekündigte Folklore-Show kann beginnen.

dem Essen erklärt. An den Tischen nähert sich die Stimmung langsam dem Siedepunkt. Das Alphorn-Blowing kommt besonders gut an. Und als die ersten Gäste selber auf die Bühne steigen, um einmal das Holzrohr zum Tönen zu bringen, will sich das Publikum vor Begeisterung kaum mehr beruhigen.

Die Gabel taucht wieder ab, und je länger das Essen dauert, desto heisser wird der geschmolzene Käse im Caquelon. An den Tischen werden die ersten Hände vor die offenen Münder gepresst. Stadtkeller-

immer weniger. Damit ist die Vorspeise zum «Swiss Menu» bereits gebodigt. Als nächstes werden ein grüner Salat, dann ein Geschnitztes mit Röschi und zum Schluss ein rot-weisses Glace-Chalet aufgetragen. «Was halt zur typischen Schweizer Küche gehört», sagt Richard Beaudoux. Wer diesen Saal verlässt, ohne Fondue gegessen zu haben, hat den wohl berühmtesten Teil der hiesigen Küche schändlich ignoriert.

«It's a wonderful country», schwärmt Lisa Poyas aus Oklahoma, USA, nach der Vorspeise. Allerdings sei das Fondue etwas «too strong», ungewohnt scharf, gewesen. Richard Beaudoux lacht. Nur den Gästen, die als organisierte Reisegruppe auftre-

ten, serviert er eine Käsemischung, die ohne Kirsch und Knoblauch auskommt. Reiseleiter und seltene einheimische Gäste erhalten hingegen, was sie von zu Hause gewohnt sind. Lisa

Poyas hatte sich und ihre Freundinnen nicht als Reisegruppe angemeldet, folglich erhielt sie einheimisches Fondue vorgesetzt.

Fondue, das wusste die junge Amerikanerin schon vor ihrer Abreise, gehört zur Schweiz wie der Rütli- und der Randfigurenstatus von Baseball-Spielern. Oder auch wie die beiden Fahnenhänger vorne auf der Bühne, Franz und Daniel, Vater und Sohn, Fährhändler.

Oder anders herum: Wer Schweiz sagt, meint auch Fondue. Das weiss hier jedes Kind, setzt die klübrige Masse an den Esstischen der Nation gute Laune verbreitet. Was die junge Amerikanerin allerdings ins Staunen versetzt: Die freien Väter auf der Rütliwiese wussten – entgegen der Darstellung in Hochglanz-Werbesprosperkten

und im Gesichtsbuch «Asterik bei den Helvetiern» – noch gar nichts von der geschmolzenen Käsemischung. Auch nach dem Zwischenfall in der hohlen Gasse vor mittlerweile 702 Jahren gab's kein Fondue zur Siegesfeier.

Die Geschichte des mit Maizena vermischten Schmelzkäses feiert im kommenden Jahr, also 1994, ihr erst 60jähriges Jubiläum. Aus diesem Anlass plant die Schweizerische Käseunion im Rahmen eines einwöchigen Käsefestes unter anderem eine Freilicht-Theater-Aufführung in Genf, der Geburtsstätte des modernen Fondues. Das Stück, welches die Geschichte des Fondues aufnimmt, aber humorvolle Art erzählen soll, ist bereits in Auftrag gegeben, und die verantwortlichen Personen sind sorgfältig ausgeselen worden.

Als Autor wurde der bekannte Bühnenschriftsteller Hans «National-Cheese-Face» Gmür ausserkoren. Assistenten wird der – nicht gerade als Gastrokritiker bekannte – Autor Peter Bühler. Bühler, Zürcher Jungkoch mit Jahrgang 1965 und steiler Karrierekurve, hat sich in den letzten Jahren als Koch, aber auch als Jäger und Sammler einen Namen gemacht. Sein Bemühen, der Nachwelt die urtypische Schweizer Küche und deren Rezepte zu erhalten, gipfelte 1986 in einem Bildband

Zum 60. Geburtstag des Fondues soll ein neues Volkstheaterstück die Geschichte der Kirsch-Käse-Masse aufrollen und mit der Fondue-Lüge aufräumen.

Ein Volkstheater begräbt die alte Fondue-Lüge

Von Michael Bolliger (Text) und Jürg Furrer (Illustrationen)

dem Rütli entgegen. Nur einzelne Ungläubige stehen am Ufer, halten eine Postkarte gegen den leichten Abendwind und stellen fest, dass darauf die Wahrheit abgebildet ist. In der schmucken Altstadt flanieren derweil zufriedene Pärchen mit beigen Shorts und weissen Socken. Sie betrachten die Uhren und sich selbst in den Schaufenstern und freuen sich über die Ruhe, welche die untergehende Sonne langsam über die Dächer zieht.

Die Gabel taucht ab in die Käsemasse. Wir sitzen hinter geschlossenen Fenstern und zugezogenen Vorhängen – im Stadtkeller am Sternplatz, dem Folklore-Palast der Umgebung schlechthin. Um uns herum klatschen 300 Paar Hände, aus Japan, den USA, Korea oder

Die Gabel fährt den Caquelonrand entlang und nimmt ein Stückchen Knoblauch mit, derweil Trudy Rohmer ihre verzückten Gäste fünfsprachig ins roweisse Paradies entführt. Yodeling gehört natürlich dazu, Fahnenhänger auch (Flag-throwing heisst es auf der Rückseite der Menükarte, die auf jedem Tisch aufliegt) und diverse Trachten, National Costumes. Ab und zu erschallt ein Juchzer von der Bühne herab, den Rest besorgen die Gäste selber.

Der erste Brotbrocken geht in Caquelon verloren, worauf eine japanische Touristin zögernd ihren Tischnachbarn zur Linken küsst. Das sei so Brauch in diesem Land, hat der Reiseleiter vor

Chefkoch Richard Beaudoux dagegen lässt die Hände dort, wo er sie gerade hat, nämlich reichend ineinander verschrankt. Seit 12 Jahren versorgen er und die Stadtkeller-Crew jeden Abend mindestens 300 ausländische Gäste mit einem Häppchen von allem, was nach gängiger Lesart zur Schweiz gehört. Mit Erfolg. «Wir bieten den Leuten einfach, was sie erwarten», sagt Beaudoux. Ein professionell präsentiertes Folklore-Konzert – wie es sich für ein Land wie die Schweiz gehört. Trachten, Treicheln, Taler-schwingen. Und das entsprechende Essen natürlich. Bode-ständige Choscht.

Langsam beginnt die Gabel am Caquelonboden die Kruste aufzukratzen, und der Käse wird



mit einleitenden Worten von Henry Haller, der wiederum kein Geringerer als US-Präsident Reagans höchstpersönlicher Hauskoch im Weissen Haus war.

Wie schon so oft, wenn es wieder einmal an der Zeit war, einem positiv denkenden Mehr in diesem Land die Heimat wieder etwas enger ans Herz zu binden, soll auch diesmal der rührige Theatermacher Lukas Leuenberger mit der Produktion des Stückes betraut werden. Und weil Leuenberger bekannter-

quelons für Dinosaurier. (Falls der Regen kommt, würde eine gelbe Zeltplane, gestützt von riesigen Holzgabeln, kegelförmig über den Pfannenrand gelegt.)

Über den Inhalt des Stückes, so heisst es, macht sich die Autorenschaft noch Gedanken. Wir wollen ihr dabei helfen. Einige wichtige Elemente sind ja bereits gegeben:

Es war zu Beginn des Jahres 1934, als in Genf am Tisch des damaligen Vorsitzenden des Genfer Molkereiverbandes ein paar verzweifelte Käser zusammenkamen. Die weissgeschürzten Männer waren von Existenzsorgen geplagt. Die weltweite Wirtschaftskrise und die jahrelange Überproduktion an Käse hatten in der Schweiz Lager und

rere Sorten gleichzeitig, damit die Regale in den Käselagern nicht einseitig belastet werden. (Anmerkung zur Besetzung: Im Bühnenstück könnte Sepp Trüsch den Oberkäser spielen, auf jeden Fall muss der Darsteller aber eine weisse Weste und rote Backen haben.)

Es bedurfte genau einer Woche, um die gebeutelten Käsewirte in der Schweiz von der Goldrichtigkeit der Genfer Schmelzidee zu überzeugen. 640 Jahre nach der Gründung des Käselandes wurde im Kanton Genf die erste Fondue-Kampagne unter dem Slogan «La semaine de la bonne humeur» lanciert, worauf sich die Keller der Genfer Käser leerten wie Badewannen mit offenem Abfluss.

Soweit der erste Akt. Für Dramatik und ein erstes Happy-End wäre bereits gesorgt. Im zweiten Teil des Fondue-Theaters wird die Rolle der Tourismusbranche und der Armee näher betrachtet werden. Um es vorwegzunehmen: Die Geschichte des Fondues wäre nicht in der Schweiz geschrieben worden, hätte eines dieser beiden Elemente als Geburtshelfer gefehlt.

Ermuntert durch den Erfolg des Schmelzkäses im eigenen Land, propagierte die offizielle Schweiz das Fondue an der Weltausstellung 1939 in New York erstmals auch im Ausland – wider besseren Wissens – als Symbol urschweizerischer Küche. Kein Gast, und schon gar kein Reiseveranstalter dieser Welt, wurde ins CH-Zelt eingelassen, bevor er nicht eine Gabel und einen Teller voll Brotmocken gefasst hatte. Mit schwerem Käse-Bauch und brennender Kirsch-Kehle soll der damalige US-Präsident Franklin D. Roosevelt ausgerufen haben: «Switzerland exists!» Heute, Sevilla sei Dank, wissen wir das besser. Item, der internationale Siegeszug einer Verlegenheitslösung war nicht mehr aufzuhalten.

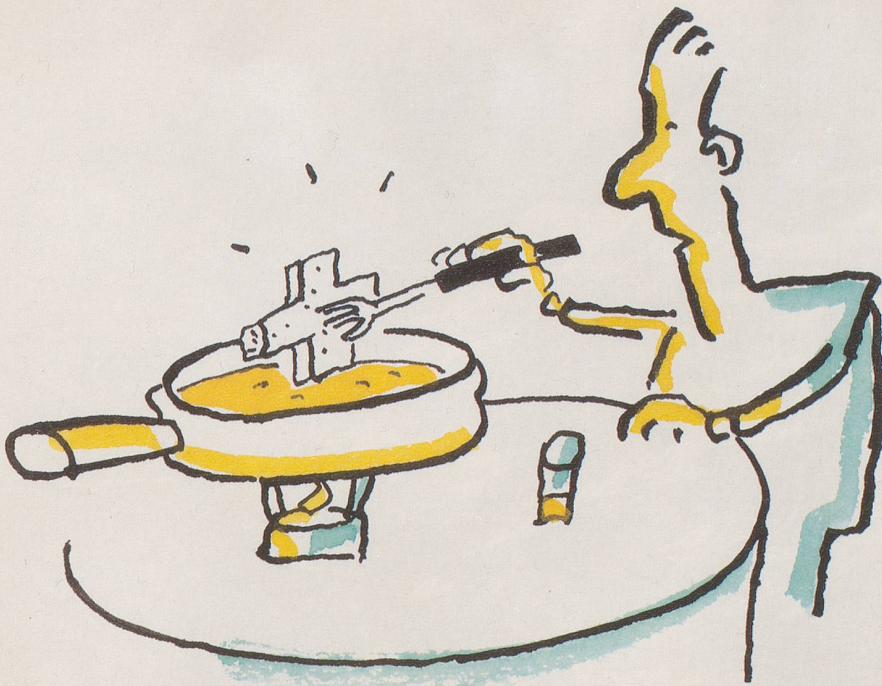


massen die frische Luft liebt, plant er, die Aufführung unter freiem Himmel in einem riesigen Rund stattfinden zu lassen.

Die Zuschauer sitzen, wo denn sonst, an einem steilen Hang. Unten findet das Theater statt. Pikantes Detail: Gleich nach der Kasse werden die Zuschauer durch einen langen Schlauch ins Innere der Arena geschleust. Nur für das Fernsehpublium sichtbar, ergibt sich – aus der Sicht der Helikopterkamera – aus dem ganzen Bau die Form eines Ca-

Keller füllen lassen. Die Welt war im Begriff, sich schnöde vom Schweizer Exportartikel Nummer eins abzuwenden, und immer mehr Käseproduzenten und -händler wussten nicht mehr ein noch aus.

Die Sorgenfalten am Stubentisch des Genfer Kantonaloberkäasers waren nicht umsonst. An diesem kalten, aber denkwürdigen Nachmittag entstand eine Idee, die in der schweizerischen Käseküche alles bisher Gewesene überschatten sollte. Natürlich, geschmolzen musste der Käse werden! Am besten meh-



Auf dem Binnenmarkt half auch die Armeespitze wacker mit, den Käseklumpen in den kulinarischen Herzen der Nation zu verankern. (Anmerkung für die Drehbuch-Redaktion: Bei diesem Abschnitt kann dann Autoren-Assistent Peter Bühler sein im Kapitel «Was isst der Schweizer Soldat?» bestens ausgewiesenes Wissen über den Umgang der Armee mit Essvorräten voll zur Geltung bringen!) Wie zwei Jahrzehnte zuvor bei den Käsehändlern, begannen sich nämlich Mitte der fünfziger Jahre in den Speisekammern der Armee die Käsevorräte bedrohlich aufzutürmen, so dass die Küchenchefs von oben angewiesen wurden, den Männern regelmässig ein Fondue auf den

Tisch zu stellen. Kaum war auch der diensttaugliche Teil der Nation mit der Zubereitung der Käsesuppe vertraut, stieg der Fondue-Konsum in den zivilen Küchen noch einmal sprunghaft an. (Regieanweisung: In seiner Zweitrolle steht Sepp Trütsch nach drei Wochen WK noch im Tarngewand am Herd über einem Caquelon und giesst sich, in Erinnerung an die Tage der Kameradschaft, die halbe Flasche Kirsch gleich in die Kehle. Löst Begeisterungstürme im Publikum aus und schafft Identifikation!)

Zu Beginn des dritten und letzten Aktes schliesslich ist ein Paukenschlag zu hören: Der deutschsprechende Teil der

Schweizer Skinationalmannschaft, alle in Chäs gekleidet, skandiert im Chor: FIGUGEGL! (Regieanweisung: Chor ab. Auf der Bühne erscheint ein Tisch mit Telefon, Ursula Schaeppli wählt aufgeregt eine Nummer und kreischt ins Telefon: «Hallo! Ja, grüezi, Affentranger us Schpreitebach. Losed Sie, das isch e Souerei mit dene Hegel. Was meined Sie eigentlich: Hundschegeleli oder Chatzechegeleli? Ich iss kei Fondue meh!» – ab.)

Tatsächlich: Als die Käseunion in den siebziger Jahren den Slogan «Fondue isch guet und git e gueti Luune» kreierte, strichen die Grafiker aus Platzgründen den ellenlangen Satz auf die geniale Abkürzung «FIGUGEGL» zusammen. Die

Wortschöpfung schlug ein wie eine Bombe – allerdings auch im negativen Sinn. Tausende von Bürgerinnen und Bürgern fühlten sich – wie Frau Morgenthaler – vor allem durch die Endung belästigt. Man währte sich an Kotchegeli erinnert, und wer will schon so etwas essen. Nur mit Extra-Telefonleitungen, auf denen das tobende Volk beruhigt werden konnte, gelang es der Käseunion damals, ein Unglück zu verhindern.

Soweit die Erläuterungen zum neuen Swiss-Cheese-Volkstheater. Bleibt noch das Schlussbild. Die beste und kreativste Lösung wäre gewiss ein runder Tisch mit Fondue-Caquelon drauf. Das Keramikgeschirr, erklärt die Stimme des Bundespräsidenten aus dem Off, steht für die Verbundenheit der Schweiz mit allen Hungrigen dieser Welt, gleichgültig welcher Nationalität. Dass bei der Premiere Blut von den Handrücken der sitzenden Schauspieler tropfen wird, muss einem Sabotageakt der bisher unbekanntesten Vereinigung «Schluss mit der Fondue-Lüge» zugeschrieben werden. Ein eingeschleuster Bühnenarbeiter wird vor der Szene die Gabeln verkehrt, also mit den Spitzen nach aussen, ins Caquelon gelegt und dazu gerufen haben: «Der Igel ist gelandet.»

