



ROTARY CLUB SAASTAL

Wochenbericht Nr. 25 2009/10

FIGUG EGL

„Fondue isch güöt und git en güöti Lüna“

Datum / Zeit: Dienstag 12. Januar 2010; 18.35 Uhr
Ort: Hotel Metropol, Saas-Fee
Anlass: „La grand soirée du Vacherin frbourgeois offert par les Gruyériers et Irma“ ; Partneranlass
Vorsitz: Peter Anthamatten
Präsenz: 100 %
Getränke u. Kaffee: Klubkasse RC Saastal
Geburtstag: Simon Bumann, 16. Januar 1963
Nächste Zusammenkunft:

Dienstag 19. Januar 2010; 18.30 Uhr;
 Saas-Almagell, Talstation Sesselbahn

Nachtschlitteln Furggstalden – Saas-Almagell; Einfaches Nachtessen in Furggstalden; Partneranlass

Präsident Peter Anthamatten begrüsst alle Rotarier und die zahlreichen Partnerinnen herzlich. Ein spezieller Willkommensgruss geht an die Vertreter der Organisation „Vacherin Fribourgeois“, welche das heutige spezielle Freiburger Fondue mit Vacherin offerieren. Für die Organisation des Fondues zeichnet in verdankenswerter Weise Irma Dütsch verantwortlich.

Lionel Martin und Francois Remy von „Vacherin Fribourgeois“ erklärten die Eigenheiten und Vorzüge des Vacherin Käse und servierten anschliessend mit Unterstützung von Irma Dütsch und dem Team des Hotel Metropol das spezielle „Vacherin Fondue“.

Nach dem Genuss des „Vacherin Fondue“, verbunden mit abwechslungsweiser Degustation eines „Moitié-Moitié Fondue“ musste auch der grösste Käsebanause dem Amerikaner welcher sagt: „For me - Cheese is Cheese“, eindeutig widersprechen.

Zur Deckung der Unkosten und zur Weiterleitung des Restbetrags an einen guten Zweck wurde von jedem Teilnehmer ein Betrag von CHF 15.00 einkassiert.

Herzlichen Dank an Irma Dütsch und die Vertreter von „Vacherin Fribourgeois“ für den Fondueplausch und den Käse den jeder nach Hause nehmen konnte.

Der stimmungsvolle Abend klang aus bei Gesang, Tanz, gebranntem Wasser (Danke Hans-Jörg!) und angeregten Diskussionen.

Freiburger Fondue mit Vacherin

Zutaten

200 gr Vollreifen Freiburger Vacherin pro Person (am besten eine Mischung vom Fachmann zusammenstellen lassen).

Zubereitung In diesem Fall enthält das Fondue keinen Wein. Der Käse wird auf kleinem Feuer mit 1 - 1 ½ dl heissem Wasser (pro 200 gr Käse) aufgelöst. Wasser zuerst nur 1 dl zugeben und je nach Bedarf nach und nach zufügen und gut unterrühren. Das Fondue soll nicht kochen und wird bei Tisch auf ein Kerzenrechaud gestellt. Gewürzt wird es mit sehr wenig Salz, Pfeffer aus der Mühle frisch geriebener Muskatnuss und durchgepresstem Knoblauch, je nach Belieben. Anstelle von Brotwürfeln können auch kleine geschwellte und geschälte Kartoffeln in das Fondue getaucht werden. Besondere Feinschmecker tunken ihr Brot zuerst in dem in einem Gläschen bereitgestellten Kirsch, bevor sie es in den Käse tauchen.

- Ist es wahr?
- Ist es fair für alle Beteiligten?
- Wird es Freundschaft und guten Willen fördern?
- Wird es dem Wohl aller Beteiligten dienen?

Eine schöne Woche wünscht
 Berichterstatter
 Rot. Roger Kalbermatten