



# Fondue-Plausch mit vollem Geschmack

Das Fondue der Dorfkäsereien Aarwangen/Koppigen überzeugt durch Würze und Geschmack. Dank Schweizer Weisswein – und meisterlicher Qualitätskontrolle.

TEXT LUKAS TSCHOPP FOTO TOBIAS GERBER

Inmitten von verschneiten Wäldern und Feldern liegt das Dorf Koppigen. Windböen, Schneegestöber. Man sieht keine fünf Meter weit. Einzig im Käselager der Dorfkäsereien Aarwangen/Koppigen brennt warmes Licht: Da, wo die Käsermeister Thomas Hofer (51) und Bruno Leuenberger (30) das weitum bekannte Aarwanger Fondue produzieren. «Unser Fondue ist die Oberaargauer Antwort auf das Freiburger moitié-moitié. Statt Vacherin und Greyerzer verwenden wir Koppiger Dorf- und Aarwanger Aare-Käse», beschreibt Thomas Hofer das Rezept. Hinzu kommen Kartoffelstärke, Knoblauch, Pfeffer – und ein Schluck Weisswein. Auf Konservierungsstoffe und Schmelzsalze wird verzichtet. «Während andere Hersteller von Fertig-Fondues aus finanziellen Gründen auf günstigeren Wein aus dem Ausland zurückgreifen, verwenden wir nur Schweizer Weisswein.»

Ohnehin achten die beiden auf regionale Produkte. So stammt die Milch für ihren Käse aus den umliegenden Bauernhöfen. Bei der Produktion des Fondues sind inzwischen rund 15 Mitarbeitende beteiligt. «Die Auswahl der Käse ist nach wie vor Chefsache», schmunzelt Thomas Hofer. «Der Reifegrad der verwendeten Hart- und Halbhart-Käse ist

einzig vom Geschmack abhängig. Dafür bedarf es unserer Degustation.»

## Lächeln im Gesicht

Vor zwanzig Jahren entwickelt, gehört das Fondue inzwischen zum kulinarischen Inventar der Region. «Die Kunst besteht darin, den Geschmack des Fondues über all die Jahre und all die produzierten Mengen konstant zu halten», erklärt Bruno Leuenberger. «Entscheidend ist die Feinabstimmung im Produktionsprozess – und die ständige, gewissenhafte Qualitätskontrolle.»

Selbst in einer Käserei aufgewachsen, wurde Bruno Leuenberger das Käserhandwerk in die Wiege gelegt. Nach Lehr- und Ausbildungsjahren in Trub und Sursee ist er seit 2017 Inhaber der Dorfkäserei Koppigen. «Mich fasziniert, wie aus einem einzigen Rohstoff, der Milch, solch vielfältige Produkte wie Käse, Jogurt oder Butter hergestellt werden können. Das macht für mich das Handwerk des KäSENS aus.» Kompagnon Thomas Hofer wurde in Schüpfen und Zollikofen ausgebildet. Die Kunst sieht er darin, Handwerk und Betriebsleitung unter einen Hut zu bringen. «Alles eine Frage der Übung», weiss der vierfache Vater. In den Wintermonaten, wenn Wind und Schneewetter durchs Em-

mental und den Oberaargau ziehen, gelüftet es die Menschen nach dem würzigen Aarwanger Fondue. «Wenn die Leute – mit vorfreudigem Lächeln im Gesicht – im Verkaufsladen Schlange stehen, dann weiss ich, dass sich all der Aufwand lohnt.» ●



## AARWANGER FONDUE

### Regionaler Käse-Genuss

Ob zum Mittag- oder Abendessen – ein Fondue passt zu jeder Zeit. Regionaler Käse sorgt für den besonderen Geschmack und die unvergleichliche Fondue-Atmosphäre. Das Aarwanger Fondue fixfertig (Fr. 16.50/545 g) ist in ausgewählten Coop-Supermärkten der Region erhältlich und lässt sich einfach zubereiten.



Thomas Hofer (links) und Bruno Leuenberger sorgen für einen unvergleichbaren Fondue-Geschmack.