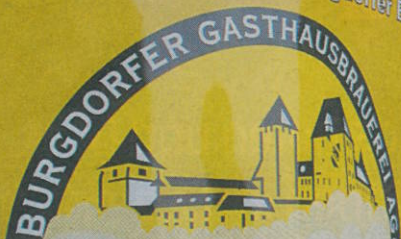


Neuer Trend: Bier-Fondue

Fixfertig

mit Hopfen und Burgdorfer Bier



BURGDORFER

1999



Innovativer Käser
Ruedi Beutlers Bier-Fondue
ist ein voller Erfolg.

KÄSIG → Ein Jahr pröbelte Käsemeister Ruedi Beutler an seinem Bier-Fondue. Er ist nicht der Einzige.

markus.ehinger
@ringier.ch

In ein Fondue gehören Weisswein, Pfeffer und Kirsch. Das ist Tradition. «Richtig. Aber es geht auch anders», sagen die Käsemeister Ruedi Beutler aus Koppigen und Thomas Hofer aus Aarwangen. **Zusammen mit der Burgdorfer Gasthausbrauerei haben sie ein Bier-Fondue kreiert.** «Wir haben ein Jahr lang gepröbelt, bis wir die perfekte Mischung gefunden haben.» Zutaten für das Burgdorfer Bier-Fondue

sind: **dunkles Burgdorfer Aemme-Bier, das Bier des Jahres 2010**, Hopfen statt Pfeffer, Koppiger Dorfkäse und Aarwanger Aarekäse. «Es handelt sich eigentlich um ein Moitié-moitié-Fondue – mit einem Schuss Whisky.» Mehr will Beutler nicht verraten.

Seit einigen Wochen ist das Bier-Fondue erhältlich und vor allem bei Kindern beliebt. «Kinder mögen oft den Weisswein-Geschmack

nicht, Bier-Geschmack aber schon», sagt Beutler. Eine Liste der Verkaufsstellen gibt es im Internet auf «dorfkaeserei.ch». Unter anderem ist es in Chrugis Beckerstube in Ittigen erhältlich.

Wenn alles planmässig läuft, nimmt auch Coop das Burgdorfer

Bier-Fondue in der Region Bern bald ins Sortiment auf. «Wir stehen mit Coop in Verhandlungen», sagt der Käsemeister. ●

«Kinder mögen den Weisswein nicht so.»

Bier-Fondue auf Vormarsch

Bier-Fondue scheint immer beliebter zu werden. Der grösste Schweizer Fondue-Hersteller, Gerber, wirbt für seine Original-Mischung, zu der Wein, Bier oder Champagner passen sollen. Im Internet gibt es Rezepte für Bier-Fondues zum Selbermachen – mit geraffeltem Chester- und Butterkäse. Und sogar die Nordkoreaner haben ihr Bier-Fondue – inklusive Honig und Zucker. Ä Guete! **ehi**

