

Kilbi & Fondue – wo man in guter Gesellschaft isst

Viele Produkte der Region Fribourg, wie der Gewürztraminer vom Mont Vully und die traditionellen Saucisson aus dem Räucherkeim, gibt es nicht in ausreichender Menge für den Export. Sie werden nur vor Ort serviert – im typischen „Landbeizli“ ebenso wie in einem der vier Sternerestaurants der Region. Die Teilnahme an traditionellen Festen ist eine weitere Möglichkeit der Annäherung an die charaktervollen Terroir-Genüsse.

Kilbi – Herbstliches Festmahl in zig Gängen

Ursprünglich ist die Kilbi (für die Französischsprachigen: Bénichon) ein Festessen zum Erntedank im Familienkreis, bei dem alles auf den Tisch kommt, was der Bauernhof hergibt. Auch wenn die älteste Überlieferung des Kilbi-Menüs auf einen Zeitungsartikel aus dem Jahr 1852 zurückgeht: zahlreiche Bestandteile sind schon viel länger bekannt. Das Festmahl dauert mehrere Stunden. Die Cuchaule (auf Deutsch Safranbrot) hat die Ehre, die Mahlzeit zu eröffnen. Der Safran verleiht diesem Bröckchen seine besondere, exotische Note. Butter und süßer Gewürzsenf gehört für Kenner unabdingbar dazu. Als erster Gang wird im deutschsprachigen Teil des Kantons „Schafsvorässe“ serviert, ein Gericht, bei dem sich Herz, Zunge und Leber mit Weißwein, Muskat und Zwiebeln nach zwei bis drei Stunden auf dem Herd zur typischen Freiburger Spezialität vereinen. Danach gibt es Chabissuppe (Kohlsuppe), gefolgt von der Freiburger Platte mit Hama (Schinken), Speck und Würsten aus dem Räucherkeim in Begleitung von Salzhäppere (Salzkartoffeln). Fast nur noch auf der Kilbi-Fleischplatte gibt es vielerorts geräuchertes Euter. Als typisches Kilbigericht darf Lambraten mit Kartoffelpüree und Büschelbirnen (siehe auch Text Typen) bei dem Festessen nicht fehlen. Meringues sind zwar nicht Freiburger Herkunft, mit Doppelrahm serviert gehören sie aber unabdingbar zum Kilbi-Menü. Leckereien wie Schlüferli, kleine Krapfen, Brätzeli und Anisbrötchen beschließen das Mahl. (Siehe auch Text Traditionen).

Fondue Moitié-Moitié – das Schweizer Nationalgericht

Vacherin Fribourgeois und Gruyère Käse sind im Fonduetopf unzertrennliche Partner. Zu gleichen Teilen verwendet gilt das Fondue aus den beiden typischen Freiburger Käsesorten als Schweizer Nationalgericht. Fondue isst man nicht allein, sondern immer in Gesellschaft, vorzugsweise mit Freunden und Familie. Man stellt den Topf auf ein Rechaud in der Mitte des Tisches, spießt Brot auf eine Gabel und taucht sie in die Käsemasse. Damit verkörpert

das Gericht sozusagen die Werte der Schweiz: Gleichheit, solidarisches Teilen und Sehnsucht nach den Bergen.

Fondue Fribourgeois – Kenner schwören auf Vacherin Fribourgeois

Das echte Freiburger Fondue besteht aus nichts weiter als Vacherin Fribourgeois AOP. Der Halbhartkäse aus Kuhmilch wird ausschließlich auf den Almen und in den Dörfern des Kantons Freiburg hergestellt. Er schmilzt schon bei relativ niedrigen Temperaturen. Im Gegensatz zu allen anderen Fondues wird das Fondue Vacherin Fribourgeois deshalb nicht heiß, sondern lauwarm gegessen. Gourmets schwören auf seinen besonders cremigen Charakter. So erstaunt es auch nicht, dass rund drei Viertel der gesamten Freiburger Vacherin-Produktion als Fondue gegessen werden. Allerdings ist Vacherin Fribourgeois nicht gleich Vacherin Fribourgeois. Soll das Fondue perfekt werden, müssen vier verschiedene Sorten unterschiedlichen Alters verwendet werden. Erst dann ist der wahre Kenner zufrieden – und davon gibt es viele in der Region Fribourg.

Für weitere Informationen:

Véronique Schneuwly, Freiburger Tourismusverband
Route de la Glâne 107 - PF 1560, 1701 Fribourg - Schweiz
T +41 (0)26 407 70 20, F +41 (0)26 407 70 29
veronique.schneuwly@fribourgregion.ch, www.fribourgregion.ch

Gabriele Richter PR
Gabriele Richter/ Gabriela Beck
Wohlersweg 82, 21079 Hamburg, T +47 (0)40 399 09 101
gabriele@richter-pr.de, www.richter-pr.de