



Siedendes Öl auf dem Tisch: eine Überraschung für die Besucher aus Asien

TOURISMUS

Es muss nicht immer Käse sein

Kommen Reisende in die Schweiz, wollen sie unbedingt Fondue essen. Stimmt nicht, wie der Blick auf ihre Teller zeigt. Asiaten können gar wütend werden, wenn «Käsesuppe» auf dem Tisch steht.

TEXT: MARKUS FÖHN; FOTOS: ALEXANDER JAQUEMET

Sie sind aus Bangkok gekommen vor fünf Tagen. Sie wurden durch Rom gekarrt, durch Florenz, Venedig und Mailand, dann durch die Alpen nach Luzern und auf das Jungfraujoch, und nun sitzen sie hier, in Interlaken, im Grand Restaurant Schuh. 20 thailändische Touristen um drei runde Tische, hungrig. Die Luft oben auf der Jungfrau habe Appetit gemacht, sagt Aekpob Kanjanavera, 32 Jahre alt und Neurologe.

Er hat keine Ahnung, was dieses Fondue bourguignonne sein soll, das ihn erwartet, aber nachdem ihm in Italien weder die Pizza noch die Spaghetti geschmeckt haben, ruhen seine ganzen kulinarischen Hoffnungen auf der Schweiz.

Der Neurologe blickt auf die Teller mit den aufgetürmten Stücken rohen Fleisches. Blickt auf das Rechaud, auf die langen Gabeln, wendet sich dann seinen Tischnachbarn zu, plaudert und lacht – es ist eine aufgeräumte Runde.

Am liebsten das, was es daheim gibt

In diese Runde stellt kurz vor halb acht Uhr abends ein Kellner zwei Metalltöpfe, gefüllt mit siedend heissem Öl. Aekpob Kanjanavera starrt verwirrt auf den brodelnden Gefässinhalt, von dem ein eigenartiges Getöse ausgeht. Neben ihm sitzt mit aufgerissenen Augen die 32-jährige Thidarat Weerasetsiri, die später sagen wird: «Sie können sich nicht vorstellen,

wie ich beim Anblick dieses Topfes erschrocken bin.»

Es gibt ein Bild in den Köpfen vieler Schweizerinnen und Schweizer, ein Bild, das asiatische Touristen zeigt, die während ihrer Reise durch die Schweiz pausenlos Käsefondue vertilgen. Die Wahrheit ist: Asiatische Touristen mögen kein Käsefondue. Sie essen auf ihrer Reise durch die Schweiz am liebsten, was auch bei ihnen daheim auf den Tisch kommt.

«Ich habe schon Chinesen gesehen, die beim Anblick eines Käsefondues wütend wurden», sagt Verena Abousbaa, Managerin des Restaurants Schuh, eines Hauses, das bis zu 160 Touristen an einem Abend verpflegt. «Sie kamen vom Jung-



«Ich weiss nicht, ob das ein Schweizer Gericht ist, aber ich mag, wie ihr das Fleisch zubereitet.»

Jason Nee, 31, Singapur



«Sie können sich nicht vorstellen, wie ich beim Anblick dieses Topfes erschrocken bin.»

Thidarat Weerasetsiri, 32, Thailand



«Keine Ahnung, was Züri Gschnätzlets ist, aber es klang ganz gut.»

Ashley Charles, 26, Singapur



«Man sagt, ihr esst die ganze Zeit Käse. Wie ich auf euren Speisekarten sehe, habt ihr noch ein paar andere Dinge.»

Georgetta Christov, Bulgarien

fraujoch, die Nerven strapaziert von der Höhe. Sie verstanden nicht, warum man ihnen eine heisse Käsesuppe vorsetzte.»

Interesse und Experimentierfreude

Eine Ausnahme, sagt Abousbaa, sind Japaner und Taiwanesen. Völker, die früh damit begonnen haben, Europa zu bereisen. «Japaner interessieren sich sehr für andere Kulturen, Taiwanesen sind experimentierfreudig», erklärt die Restaurantmanagerin. «Im Gegensatz zu den meisten anderen Asiaten probieren sie lokale Speisen.» Doch bei allem Interesse an der Schweizer Küche: Vom Käsefondue lassen auch Japaner die Finger.

Der Saal des Grand Restaurant Schuh hat sich mit dem Geruch von siedendem Öl gefüllt, als eine Gruppe japanischer Touristen eintritt. Die Thailänder lauschen dem Reiseleiter, der mit erhobener Fonduegabel erklärt, wie ein Fondue bourguignonne zu essen sei, man hört Kichern und zischendes Öl in tosenden Töpfen. Die Japaner nehmen am anderen Ende des Raums Platz. Steif und aufrecht sitzen sie da, still wie schüchterne Kinder.

Sie bestellen Wein, roten und weissen, manche auch Bier, doch so laut und ausgelassen wie die Wasser trinkenden Thailänder werden sie den ganzen Abend nicht werden. Es dauert nicht lange, bis metallene Töpfe auf ihren Tischen stehen. Fondue bourguignonne auch hier.

Warum denn kein Käsefondue? «Ich habe das mal in Japan probiert», sagt Hitomi Ando, Linguistikstudentin aus Nagoya. «Das war zwar lustig, aber wirklich geschmeckt hat es nicht.» Reiseleiter Fukumoto Masakiyo drückt sich weniger diplomatisch aus: «Käse hat in unserer Ernährung nie eine grosse Rolle gespielt, er bekommt uns nicht so gut. Und ausserdem: Die meisten Japaner können den Geruch von geschmolzenem Käse nicht ausstehen.» Was mögen Japaner denn dann? «Fleisch», sagt Fukumoto Masakiyo. «Bratwürste, Züri Gschnätzlets, Rösti.»

«Nicht gerade leichte Kost»

Szenenwechsel. Restaurant Zeughauskeller, Zürich, Paradeplatz. Es ist Mittag, emsiges Treiben herrscht hinter den Mauern dieses Hauses, dessen Köche seit Jahrzehnten

währschafte Kost zubereiten. Gut 120 Teller Züri Gschnätzlets servieren die Kellner hier jeden Mittag, 100 Kilo Kartoffelsalat pro Tag, dazu Würste jeglicher Art: Zürcher Kalbsbratwürste, St. Galler Schüblige, Waadtländer Saucissons. Die Kundschaft ist international. «Schweizer Firmen bringen ausländische Geschäftspartner hierher, wenn sie ihnen typische Kost zeigen wollen», sagt Tony Hammer, der das Haus seit sieben Jahren führt. «Daneben kommen Touristen aus der ganzen Welt.» Das meistbestellte Gericht? Tony Hammer zögert keine Sekunde: «Züri Gschnätzlets.»

Ashley Charles aus Singapur hat sich soeben eines bestellt. «Keine Ahnung, was das ist», sagt der 26-Jährige. «Aber es klang ganz gut.» Neben ihm sitzt Jason Nee, 31, ebenfalls aus Singapur, ein Schnitzel solls bei ihm sein – er sagt: «Ich weiss nicht, ob das ein Schweizer Gericht ist, aber ich mag, wie ihr das Fleisch zubereitet.»

Das Wissen über die Schweizer Küche ist gering bei den Touristen. «Man sagt, ihr esst die ganze Zeit Käse», schmunzelt Georgetta Christov aus Bulgarien, ein Züri Gschnätzlets vor sich auf dem Teller. «Wie



Gesellige Runde in Interlaken: Die thailändische Reisegruppe lässt sich das Fondue bourguignonne schmecken.

Käse-Quiche

Mit Käse lässt sich weitaus mehr als bloss Fondue und Raclette zubereiten. Rezept für vier Personen

1 runden Blätterteig in eine Springform legen und mit einer Gabel einstechen.

3 Esslöffel Brösel auf dem Teig verteilen.

10 Gramm Butter, 2 Deziliter Milch, 2 Esslöffel Mehl zu einer Béchamelsauce verarbeiten. Etwas abkühlen lassen.

100 Gramm Gruyère, gerieben, 100 Gramm Appenzeller, gerieben, 250 Gramm Halbfettquark, 2 Eigelb unter die Béchamelsauce heben.

2 Eiweiss steif schlagen, ebenfalls unterheben. Masse auf den Teig geben.

5 Speckscheiben dekorativ auf den Kuchen legen.

35 Minuten bei 180 Grad backen.

Rezept: Andrea Haefely

ich auf euren Speisekarten sehe, habt ihr noch ein paar andere Dinge.» Doch auch wenn sich Touristen wenig unter «Schweizer Küche» vorstellen können: Sie mögen sie. «Nicht gerade leichte Kost, eher schwer und fettig», findet Natalia Webb, Russin aus Moskau, verheiratet mit einem englischen Ingenieur. «Aber schmackhaft.» Dieser Ansicht ist auch Antonio Varanda aus Portugal, auf dessen Teller die letzten Reste einer Saucisson liegen: «Gut, diese Wurst. Aber es ist seltsam, so was im Restaurant zu bestellen. Wurst ass ich im Studium, als ich kaum Geld hatte.» Und Ashley Charles aus Singapur sagt nach seinem Züri Gschnätzleten: «Schmeckt mir sehr. Aber was ist mit Beilagen? Esst ihr dazu bloss Rösti?»

Spass am Schokolade-Brunnen

Im Grand Restaurant Schuh in Interlaken haben die ersten thailändischen Gäste ihre Tische verlassen. Es ist fast neun Uhr, bald schliessen die Souvenirläden. In der Ecke quillt geschmolzene Schokolade aus einer Art Brunnen: das Schokoladenfondue zum Dessert. Diese Art von Fondue erschreckt niemanden von den thailändischen Touristen, im Gegenteil: Begeistert tauchen sie

Apfelschnitze in die hellbraune, süsse Masse, immer wieder.

Aekpob Kanjanavera, der Neurologe, ist hinter dem Topf des Fondues bourguignonne sitzen geblieben. Er grinst zufrieden. «Das war gut», sagt er. «Das war besser als die Spaghetti in Italien.» ■



«Das war gut»: auf zur nächsten Station