



Bock uf Fondue?

# Fondue

## Geschichte

Fondue ist seit dem Altertum bekannt. Man schmolz (französisch fondu = geschmolzen) früher den alten, vertrockneten Käse, goss Wein dazu und tunkte das alte Brot im Käse. Das Fondue war geboren - eine Mahlzeit aus Essensresten also.

Als Ursprungs-Regionen gelten die Westschweiz und Savoyen; heute ist das Fondue weltweit bekannt und beliebt. Erst in den 50er Jahren des vorigen Jahrhunderts wurde das Fondue populär und hielt Einzug in Schweizer Küchen. Die damalige Käseunion unternahm Anstrengungen, Fondue in der Schweiz (und auch im Militär) beliebt zu machen. Der Werbeslogan FIGUG EGL (Fondue isch guet und git ä gueti Lune) trat 1953 erstmals auf.

## Bündner Fondue

In unserer Molkerei stellen wir meistens Fondue aus verschiedenen Bündner Käsen her. Für die traditionellen Fonduekäse haben wir unsere lokalen Pendant:

Traditionell	Bündner Fondue
Appenzeller	Reifer Bergkäse aus Splügen oder „Christall“ aus Andeer
Gruyère	„Findling“ aus Splügen oder „Schmugglerkäse“ aus Andeer
Vacherin	„Cremoso“ – ein Bio Rohmilchkäse aus Splügen mit feinem Schmelz

Im italienischsprachigen Teil des Bündnerlandes gibt es die naturgereiften Käse mit weiss-schimmlicher Rinde, wie den Veltlinerkäse. Eingewanderte Walliser (auch Walser) brachten den Raclettekäse mit.

Somit lässt sich aus Bündnerkäse eine grosse Vielfalt von unterschiedlichen Fondues zaubern. Lassen Sie sich von einem echten Bündner Fondue aus der Molkerei Puracenter, Lenzerheide überraschen.

## Gourmet-Fondue aus besten Bündner Bergkäsen

Die variantenreichen Fonduekreationen aus dem Dorfladen Lain erfreuen sich zunehmender Beliebtheit. Da der Platz für deren Produktion zu eng geworden ist und den modernen Anforderungen der Lebensmittelvorschriften nicht mehr gerecht werden konnte, mussten wir uns nach einem neuen Produktionsraum umsehen. Diesen haben wir in der Molkerei der Puracenter AG auf der Lenzerheide gefunden.

Ab Herbst 2016 bieten wir deshalb unser bewährtes Fertig-Fondue in 12 unterschiedlichen Variationen unter dem neuen Logo „Molkerei Puracenter“ in 300 g-, 600 g- oder 900 g-Vakuum-Beuteln für 1, 2 oder 3 Portionen an. Für Gastronomie und andere Grossverbraucher besteht die Möglichkeit, auf Bestellung 5 kg-Kessel abzufüllen. Die Mischungen enthalten die angegebenen Käsesorten, Schweizer Fonduewein, Apfelwein oder Monsteiner HuusBier und Maizena und können direkt aus der Verpackung im Caquelon aufgewärmt werden.

Während der Saison produzieren wir täglich nach Bedarf, so dass Sie auch kurzfristig die benötigte Anzahl Portionen bei uns bestellen können.

**Telefon: 081 385 19 19 oder E-Mail: [info@puracenter.ch](mailto:info@puracenter.ch)**

Für weitere Fragen und Absprachen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Herzlichst, Ihr



Daniel Pfeiffer

Puracenter AG | Voa principala 27 | 7078 Lenzerheide

Tel. 081 385 19 19 | [www.puracenter.ch](http://www.puracenter.ch)

## Gourmet Fondue fix-fertig



### Val Lumnezia

Das Fondue aus dem Tal des Lichts. In der Cascharia, der Dorfkäserei von Lumbrein, verarbeitet die Familie Albin die Biomilch der sieben Lumbreiner Bauern zu mildem bis rezentem Biokäse. Diese bieten für uns die Grundlage für dieses geschmackvolle Fondue.



### Staubock – Bock uf Fondue

Unser Staubock Fondue kommt aus den Hochalpen und enthält auserlesene Rohmilchkäse der Bergkäsereien Lumbrein, Splügen und Sufers. Steinböcke lieben würzige Kräuter und kräftige Aromen. So ist auch unsere Staubock-Fonduemischung würzig und kräftig.



### Säumer

In diesem milden, aber sehr geschmackvollen Fondue lassen sich deutlich die feinen, nussigen Aromen der Andeerer-Käse (Weltbester Hartkäse 2010), die von Kräutern geprägte Würze des naturgereiften Viamala Bergkäses, gepaart mit dem harmonischen Schmelz des Raclette-Käses herauschmecken.



### Schmuggler

Das Schmuggler-Fondue besteht lediglich aus vollfettem Rohmilchkäse aus biologischer Produktion: Schmugglerkäse, Cristall und Rustico aus der Sennerei Andeer und Splügner Findling. Dieses aromatische Fondue variiert von mild über kräftig bis rezent je nach Alter des Käses.



### Spicy Indian-Chili

Im Walserdorf Splügen wird die Milch von 8 lokalen Bio-Betrieben in traditioneller Käserkunst zu modern interpretierten Produkten verarbeitet. Dazu gehört auch der aromatisierte Halbhartkäse, der Splügner Indian-Chili Rahmkäse. Das Gewürz dazu kaufte die Käserfamilie direkt beim Produzenten in Kerala, Indien. Ein feuriges Fondue aus den Alpen.



### Rhein-Gold

Ein Fondue, so kräftig und wild wie der junge Rhein. Diese Kreation besteht aus erlesenen Käsesorten der Sennerei Splügen am jungen Rhein und dem besten Appenzeller überhaupt, auch wenn er im sankt-gallischen Goldingen produziert wird. Hier sorgt ein begnadeter und begeisterter Käser dafür, dass es den würzigen Käse noch in seiner Rohmilchvariante gibt. Mit diesem Käse bekommt man eine Ahnung, was einst den klassischen Appenzeller ausmachte.

## Gourmet Fondue fix-fertig



### Vazer – Ds Fondue vu do

In diesem sehr geschmackvollen Fondue vereinen sich die feinen Aromen der Heidner Bergkäse, der nussige Geschmack des Splügner Findling, der rezent-würzige Bauernstolz und eine Prise fein geriebene Belper Knolle, gepaart mit dem harmonischen Schmelz des Raclette-Käses.



### Piar Fondü

Die Käsesorten für unser Piar-Fondü kommen aus der Bergsennerei Splügen im Rheinwald. Das malzige und feingehopfte Monsteiner HuusBier, welches in der höchstgelegenen Brauerei der Schweiz reift, verleiht diesem cremig-würzigen Fondue eine besondere Geschmacksnote.



### Walsler Fondue

Die auserlesenen Rohmilchkäse für unser kräftiges Walsler Fondue kommen aus den Dorfsennereien der Walserdörfer Nufenen, Sufers und Vals. Dort wird noch naturnahe Landwirtschaft betrieben. Das kräuterreiche Wiesenfutter, von den Kühen gerne gefressen, ergibt eine hohe Milchqualität.



### Sommernacht

Ein leichtes Fondue wie ein Sommernachtstraum.

Aus der Dorfsennerei in Splügen kommt der „Cremoso“, der „Findling“ und „Passo dello Spluga“. Von der Sennerei Andeer der „Andeerer Traum“ und „Via Mala“-Bergkäse.



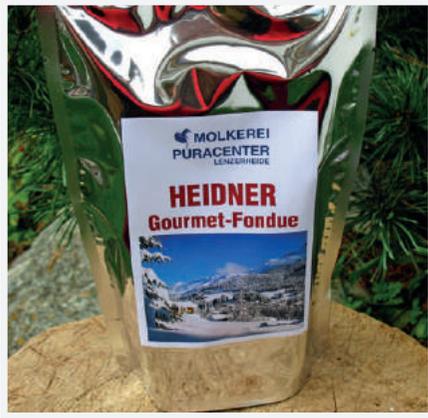
### Heidner – Nid nur fürs Heidi und de Gigi

Unsere Gäste haben die Lenzerheide zu einem der führenden Ferienzeile in der Schweiz gemacht. Unser Heidner-Fondue vereint darum auch Bündner und andere, erstklassige Schweizer Käse: Lenzerheidner Bergkäse (GR), Lavozer Bergkäse (GR), Schlossberger (BE), Goldinger Bergkäse (SG), Rohmilch Raclette-Käse (ZH), gewürzt mit Belper Knolle (BE), Weisswein (GE/VS) und Maizena (AG).



### Valbella Fondue

Valbella („Schönes Tal“) liegt auf rund 1500 m ü. M. zwischen der Lenzerheide im Süden, wo der Ort an den Heidsee grenzt, und der Gemeinde Parpan im Norden. Im Osten Valbellas liegt das Parpaner Weisshorn. Im Westen steht über dem Sartonser Hang das Stätzerhorn. Wo sich im Winter Tausende von Schneesportlern tummeln, weiden im Sommer Hunderte von Kühen. Sie liefern die frische Milch für unsere Alp- und Bergkäse, welche wir für unser rustikales Valbella-Fondue verwenden.



Gerne begrüßen wir Sie auch in unseren Verkaufsstellen:

 **MOLKEREI  
PURACENTER**



**Puracenter AG**  
Voa principala 27  
7078 Lenzerheide

Telefon 081 385 19 19



**Dorfladen Lain**  
Voa Nova  
7082 Vaz/Obervaz

Telefon 081 384 22 03



**Spar Supermarkt Ilanz**  
Glennerstrasse 10  
7130 Ilanz

Telefon 081 925 23 81



**Spar Supermarkt Savognin**  
Hauptstrasse  
7460 Savognin

Telefon 081 684 11 60



**Spar Supermarkt Valbella**  
Voa principala 9  
7077 Valbella

Telefon 081 385 15 25



**Spar Supermarkt Vilters**  
Sarganserstrasse 7  
7324 Vilters

Telefon 081 723 17 43



Besuchen Sie uns auch im Internet:

**[www.puracenter.ch](http://www.puracenter.ch)**