

Fondue-Caquelon «swiss»

Der Begriff Fondue ist abgeleitet vom französischen «fondre» (schmelzen, zergehen lassen). Die Spezialität aus geschmolzenem Käse hat in der Schweiz – insbesondere in der französischen Schweiz – eine lange Tradition. Zu einem richtig guten Fondue gehören der richtige Käse, der richtige Wein, das richtige Brot und, nicht zu vergessen, der richtige Topf, sprich «Caquelon».

«swiss» fondue pot

The word "fondue" comes from the French "fondre" (to melt). This toothsome speciality of molten cheese enjoys a long tradition in Switzerland – particularly in the French-speaking part of the country. Making a proper fondue requires the right blend of cheese, the right wine, the right bread and – equally important – the right pot, known as a "caquelon".

schweiz
suisse
svizzera
svizra

