



William Wyssmüller hat uns in die Küche seines Freundes Franck Giovannini im Hôtel de Ville de Crissier eingeladen.

# KÄSE KREATIONEN

**Schöpfer von Rezepten für schleppende Fondues. William Wyssmüller hört nie auf und verblüfft immer wieder durch seine kulinarische Kühnheit und sein Können. Begegnung zwischen zwei Projekten.**

**TEXT SOPHIE DÜRRENMATT PHOTO NICOLAS DE NEVE**

Wer an Fondue denkt, denkt an die Schweiz, an unsere Werte, unsere Traditionen und unseren Käse. Aber nicht nur: Neben der Geselligkeit und dem Teilen von Speisen kann ein Fondue auch gastronomisch und festlich sein. Der Käsemeister William Wyssmüller widmet sein Talent unserem berühmten Nationalgericht und macht es zu einer kulinarischen Kunst, die jedermann zugänglich ist.

### **Schöne Fonduebegegnungen**

Alpage AOP Grand Cru de la Gruyère moitié-moitié, mit würzigem Pfeffer, mit Bio-Alpenkräutern und einer anderen Variante mit Trüffeln oder Tomaten – die Kreationen des Profis verblüffen immer wieder aufs Neue. "Mein neues Rezept Création mit Steinpilzen kommt in diesen Tagen heraus", lächelt unser Gesprächspartner, dem vor allem eines am Herzen liegt: die menschliche Geschichte, die hinter seinen Fondues steckt. "Das ist das Wichtigste. Meine Ideen kommen von Begegnungen und dem Austausch mit Menschen, die die gleiche Botschaft rund um die Gastronomie teilen wie ich. Das Kräuterfondue wird in Zusammenarbeit mit einem kleinen Unternehmen im Berner Oberland mit einer

nachhaltigen und lokalen Vision hergestellt. Bei der Steinpilzvariante achtet ein Unternehmen aus dem Kanton Freiburg darauf, mir getrocknete Steinpilze aus ethisch vertretbarer Produktion anzubieten."

Hervorhebung der AOP Ein Rezept von Grund auf neu zu entwickeln und auf den Markt zu bringen, ist keine Kleinigkeit: "Es dauert ein bis zwei Jahre, um eine Idee zu verwirklichen, und zwei bis drei Jahre, um ein Rezept bei den Verbrauchern zu etablieren. Es ist eine langwierige Arbeit." Der Beweis dafür ist das Know-how des Profis. Er war es auch, der eine neue raffinierte Mischung aus der Fine-Food-Reihe entwickelt hat. "Ich habe eine besondere Affinität zum Greyerzerland und einen tiefen Respekt vor den Sennern, die ihre Arbeit oft unter schwierigen Bedingungen verrichten. Das Rezept für dieses Fondue moitié-moitié bringt die Almen und die über dem Holzfeuer hergestellten AOP-Käse zur Geltung." Wird unser Gesprächspartner es dabei belassen? "Nicht wirklich", lacht er, "ein neues Rezept ist in Vorbereitung, aber ich verspreche Ihnen, dass ich Ihnen zu gegebener Zeit mehr darüber erzählen werde."

### **FONDUES WYSSMÜLLER**

*Die Wyssmüller Fondues sind immer und zu jeder Zeit in den Coop-Verkaufsstellen in der Westschweiz erhältlich. Das ganze Jahr über sind das Fondue Création du Maître Fromager 400 g und das Fondue Assemblage AOP 600 g in allen grösseren Coop erhältlich", erklärt Yves Müller, Leiter Milchprodukte Coop Westschweiz. Die anderen Rezepte bieten wir in der Wintersaison an.*

### **Bei Fine Food**

*Das Fondue Moitié-Moitié Fine Food wird mit einer Auswahl von zwei Gruyères AOP d'Alpage und zwei Vacherins Fribourgeois d'Alpage AOP hergestellt und verführt die Liebhaber einer hochwertigen Mischung mit hohem Mehrwert. "Ich wollte unseren Landstrich und seine Sennen in den Vordergrund stellen, die ihre ganze Leidenschaft für die Herstellung außergewöhnlicher AOP-Käse einsetzen", erläutert William Wyssmüller.*

### **In Etappen**

*Wyssmüllers Fondues bestehen aus insgesamt neun originellen Kreationen, die von A bis Z vom Käsemeister hergestellt werden.*

*Aber wie wird entschieden, welche Weine entwickelt werden und welche nicht? "Am Anfang findet eine Verkostung in sehr kleinem Kreis statt, mit sehr engen Freunden und meinem Sohn Loric. Dann werden etwa 20 Tüten hergestellt, die an befreundete Gastronomen verschickt werden. Danach wird sie bei einer Veranstaltung für die breite Öffentlichkeit angeboten, wie zum Beispiel Sion sous les étoiles. Dort sind die Reaktionen unmittelbar. Und wenn alle überzeugt sind, dann wird das neue Fondue auf den Markt gebracht".»*