



# Berner Fondue-Kreation

Die Berner Matte Brennerei ist bekannt für ihren aromatischen Gin.  
Die Baumann Käse AG wiederum für feinsten Schweizerkäse. Die Quintessenz?  
Ein prickelndes Gin-Fondue.

TEXT LUKAS TSCHOPP FOTO JEROEN SEYFFER

Impressum: Coop, Region Bern, Postfach, 3001 Bern; Redaktion: Katrin Schwarzenbach (Leitung), Tel. 031 980 98 47, E-Mail: redaktion-be@coop.ch





Gin-Fondue in heimeliger Atmosphäre: Andreas Bernhard (l.) und Adrian Gass geniessen das Käsegericht in der Matte Brennerei.

Brenner – darunter der stellvertretende Geschäftsführer Adrian Gass (32) – auf die Idee, ihren Gin mit Schmelzkäse zu kombinieren: zu einem neuen, geschmacklich einzigartigen Gin-Fondue. So begann die Zusammenarbeit mit der Berner Baumann Käse AG, welche den zum Fondue notwendigen Freiburger-, Greyerzer- und Appenzeller-Käse beisteuert. «Unser Gin-Fondue besticht durch seine feine, harmonische Note, mit einem raffinierten, aromatischen Kräuter-Bouquet», beschreibt Andreas Bernhard (59) die Berner Fondue-Kreation. «Passend zum Gin sind der Käsemischung auch einzelne Wachholder-Beeren beigegeben. Sie sorgen für das fruchtige Rund im Geschmack», so der gelernte Käsermeister und heutige Verkaufsleiter der Baumann Käse AG.

Weiterverbreitung des Käsefondues.» Dieses ist eben mehr als bloss eine Mahlzeit, um den Hunger zu stillen. «Es bedeutet Genuss, Gemeinschaft und Geselligkeit aus dem Caquelon», sind sich der Schnapsbrenner und der Käsermeister einig. Mit einem Tropfen Gin im Käse wird das Fondue jetzt noch leichter, prickelnder – und bringt damit auch Liebhaber der extravaganten Küche auf den Geschmack. Auf den Geschmack eines Fondues, das zwei Berner Spezialitäten vereint. ●

Der Mühleplatz ist das Herzstück des Berner Matte-Quartiers: Gemächlich plätschert das Wasser aus dem Brunnenlauf, hie und da scheppert ein Fahrrad über die Pflastersteine. Nur einen Steinwurf entfernt, in einer versteckten Seitengasse, liegt die Matte Brennerei. Das leicht schummrige Licht, die Wandbilder im Retro-Look und das Interieur aus dunklem Holz verleihen den Innenräumen der Brennerei ihr einmaliges Ambiente.

2016 gegründet, werden in der Matte Brennerei auserlesene Spirituosen destilliert und ausgeschenkt: unter anderem der Matte Gin in vier verschiedenen Sorten. Zwei Jahre nach der Gründung kamen die Brennerinnen und

### Genuss und Geselligkeit

«Zu einem Gin-Fondue bietet es sich an, anstelle des traditionellen Weissweins einen Gin-Tonic zu servieren», weiss Adrian Gass. Der ausgebildete Hotelfachmann pilgerte 2018 von Zürich in die Bundeshauptstadt. An einem Flohmarkt im alten Berner Tramdepot ergatterte sich der Wahl-Berner damals ein traditionelles Destilliergerät und begann, zu Hause in seiner Wohngemeinschaft eigene Spirituosen zu destillieren. Dieses Handwerk wurde ihm zur Herzensangelegenheit – und führte ihn schliesslich vor die Tore der Matte Brennerei. «Mit dem Gin-Fondue wollen auch wir unseren Beitrag leisten, zur Erhaltung und



Das Gin-Fondue fixfertig (Fr. 18.95/650 g) ist in ausgewählten Coop-Supermärkten der Region erhältlich.