

Passend zum Winter: Aubrig Fondue

Ein Vorderthaler Milchtechnologe macht wöchentlich Aubrig Fondue und verkauft es privat. Die Mischung kommt gut an.

von Patrizia Pfister

Rahel Schätti und ihre Mutter Claudia Kälin betreiben an der Kirchenstrasse in Innerthal seit letztem April das Selbstbedienungs-Lädeli mit dem klingenden Namen mmm Wägital. «So etwas gab es vorher bei uns nicht. Wir verkaufen lokale, saisonale Produkte ohne Konservierungsstoffe», so Rahel Schätti. Einen grossen Teil der Produkte stellen sie und ihre Mutter selber her, und die restlichen erhalten sie über regionale Zulieferer. «Das Feedback war bisher gut. Vor allem an schönen Tagen schauen viele Leute bei uns vorbei», freut sich Schätti.

Seit Kurzem befindet sich im Kühlschrank, ausser dem Schafmilchjoghurt, mit dem Aubrig Fondue ein besonderer Leckerbissen. Schätti: «Wir sind immer auf der Suche nach neuen Produkten aus dem Wägital.»

Mit lokalen Zutaten

Für das Aubrig Fondue zeichnen Milchtechnologe Tobias Züger und sein Kollege Rochus Schnellmann – beide aus Vorderthal – verantwortlich. Die beiden tüftelten das Geheimrezept letztes Jahr aus und verkaufen das Fondue im Winterhalbjahr. Zuerst war die Mischung nur bei Züger zu Hause



Das Aubrig Fondue wird wöchentlich von zwei Vorderthalern hergestellt.

Bild zvg

und am Weihnachtsmarkt Vorderthal erhältlich, seit Kurzem auch im mmm Wägital. «Die Zutaten und der Premium-Wein stammen aus der Region», betont Züger.

Bis die perfekte Mischung gefunden war, mussten die beiden einige Rezepte testen. Sie und auch ihre Kunden sind sehr zufrieden mit dem Fondue. «Einmal pro Woche stellen wir Fon-

due her. Man muss den Käse entrinden, reiben, mischen und abfüllen. Das gibt schon ein bisschen Arbeit», erzählt Züger lachend. Mit der Herstellung starteten die beiden Ende Oktober.

Ausser dem speziellen Fondue gibt es im mmm Wägital auch lokale Teemischungen, Konfitüre, Kräutersalz, Pilzsatz, Frischkäsekügelchen, Mostbröckli und weiteres.