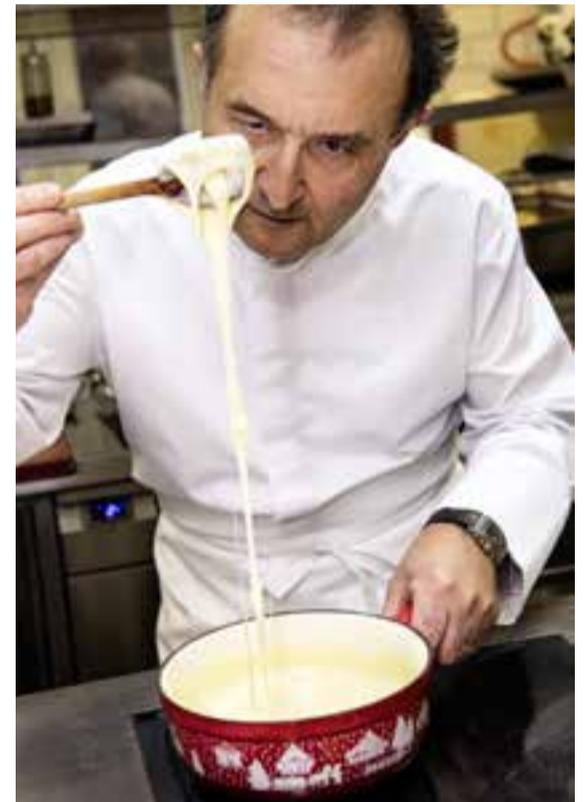




dentlich schmelzend cremig.» Wir schauen zu, wie der grosse Chef es mit Liebe zubereitet. «Es geht blitzschnell, weil der Käse so weich ist», erklärt Carlo Crisci. Wir sehen den Spitzenkoch auch etwas Ungewöhnliches machen: Er hackt Ingwer. Erst als er das Fondue auftischt, sehen wir, was er mit der überraschenden Zutat vorhat. Zuerst bricht Carlo Crisci von Hand das Brot. Er serviert es in grösseren Stücken in der Spanschachtel, die als schicke Verpackung für das Fondue dient. Nachdem er es genussvoll im Fonduekäse ge-



dreht hat, tunkt er es kurz in das Schälchen mit dem feingehackten Ingwer. «Der Käse überdeckt den Ingwergeschmack und der Ingwer bringt den Käse stärker hervor», so der Profi, «zudem hilft er der Verdauung.» Wir sind begeistert vom Fondue, vom Chef und von der Art, wie er es serviert und geniesst.



Carlo Crisci

Der berühmte Schweizer Michelin-Sterne-Koch hat eine fantastische Fonduemischung kreiert, die Manor Food exklusiv anbietet.

«Ça c'est une fondue!», lacht der charmante und berühmte Waadtländer Spitzenkoch Carlo Crisci begeistert, als er den ersten Bissen seines Fondues in den Mund führt. Wir haben ihn in Cossonay besucht. Hier wohnt er und hat sein mit zwei Michelin-Sternen und 18 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnetes Restaurant Le Cerf.

Die Fenster des renommierten Restaurants leuchten warm in den verschneiten grauen Wintertag hinaus. Das beste Wetter für Fondue, freuen wir uns. Selbstverständlich gibt es im Le Cerf kein Fondue. Carlo Crisci führt uns

aber ins gemütliche Bistro nebenan, wo er uns erzählt, wie es dazu gekommen ist, dass er die Magnificients-Fonduemischung kreiert hat: «Es war die Idee von Nicolas Wüst, dem Gründer des Labels Magnificients, und von Christian Bulliard, dem Direktor von Manor Lausanne. Ich mag spannende Projekte und eine wirklich gute Fonduemischung zu kreieren reizte mich.» Carlo Crisci hat einen milden Vacherin fribourgeois und einen cremigen Gruyère dafür ausgesucht. Die Mischung besteht aus 75% Vacherin und 25% Gruyère. «Ich habe nur das «Cœur», also das Herz des Käses gebraucht. Das macht das Fondue so ausseror-



Fondue Magnificients
Schweiz
16.50 / 400 g