

## Rückruf wegen Krebsgefahr

**BERLIN** Eine bundesweit groß angelegte Rückrufaktion ist aufgrund einer giftigen Chemikalie gestartet worden. Betroffen sind diverse Produkte mit Sesam, die Rückstände von Ethylenoxid aufweisen können. Die Chemikalie ist giftig und zudem krebserregend. Bei einer Vergiftung treten Symptome wie Kopfschmerzen, Übelkeit und Erbrechen auf. Laut Mitteilung des Verbraucherportals produktueckrufe.de kann eine größeren Menge Ethylenoxid sogar zu Krämpfen bis hin zum Koma führen.

Über den Rückruf haben unter anderem das Verbraucherportal produktwarnung.eu und der Teuto Markenvertrieb informiert. Der erhöhte Gehalt an Ethylenoxid wurde laut Teuto Markenvertrieb bei einer Eigenkontrolle festgestellt. Woher der verseuchte Sesam stammt, ist nicht bekannt. Betroffen sind Produkte der Marken BioWagner, Bamboo Garden, Fuchs, Ubena, Kattus sowie die Lidl-Eigenmarke delights. *kpp*

## Süß ist an Silvester hoch im Kurs

**KÖLN** Beim „Prosit Neujahr!“ greifen die meisten Erwachsenen in Deutschland zu einem süßlichen Getränk. Nur jeder Fünfte bevorzugt beim Anstoßen in der Silvesternacht trockenen Sekt, wie eine neue repräsentative Umfrage zeigt. Ebenfalls 19 Prozent greifen dagegen zu halbtrockenem Sekt und 16 Prozent zu süßem Sekt. 9 Prozent mögen Sekt mit Orangensaft zu Silvester. Puren Orangensaft favorisieren demnach 13 Prozent zum Jahreswechsel, 16 Prozent trinken lieber was ganz anderes, der Rest machte keine Angabe.

Das Meinungsforschungsinstitut Yougov befragte rund 2100 Menschen ab 18 Jahren. Gegen das Klischee, dass Frauen Herbes weniger mögen, spricht das folgende Ergebnis: Frauen mögen trockenen Sekt eher als Männer (20 gegen 18 Prozent), allerdings mögen sie auch lieber süßen Sekt als Männer (19 gegen 14 Prozent). Fans des halbtrockenen Sekts sind der Umfrage zufolge eher Männer als Frauen. *dpa*

## SORRY

Anders als in einigen Ausgaben unserer Seite „Das ändert sich 2021“ geschrieben, wird nicht ab Januar, sondern erst ab Oktober 2021 die elektronische Übermittlung der Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung an die Krankenkassen für alle Arztpraxen Pflicht, laut Mitteilung der Kassenärztlichen Bundesvereinigung (KBV). Wir bitten, den Fehler zu entschuldigen.

## SPRUCHREIF

**Rosas** (3) Tante überreicht ihr nachträglich ein Geschenk: „Das hat der Nikolaus bei mir abgegeben, wahrscheinlich hat er dich nicht gefunden.“ Rosa antwortet: „Das kann nicht sein, ich bin in Quarantäne und war immer zu Hause!“

**Schnelle Kindersprüche** können Sie uns senden per Mail an: unterhaltung@noz.de oder per Brief an: Neue Osnabrücker Zeitung, Breiter Gang 10–16, 49074 Osnabrück.

# Das Festessen als Wissenschaft für sich

Von Käse bis Wein: Forscher verraten Tipps und Tricks für das perfekte Käse-Fondue

Von Christian Satorius

**OSNABRÜCK** Wenn am Silvesterabend das Fondue auf den Tisch kommt, möchte man ein Wort ganz sicher auf gar keinen Fall hören: Phasenseparation. Das bedeutet nämlich nichts anderes, als dass sich die leckere Käsemasse in ihre einzelnen Bestandteile aufgelöst hat – und zwar im wahrsten Sinne des Wortes. Dieses Missgeschick gilt es natürlich tunlichst zu vermeiden, und nicht nur das.

Im Rezeptbuch wartet nämlich gleich eine ganze Reihe potenzieller Fallstricke. Glücklicherweise gibt es ja aber die Wissenschaft, die sich längst mit diesen Problemen befasst hat, denn letztendlich geht es beim perfekten Fondue ja um Strömungslehre, pH-Wert-Regulation und önologisches Fachwissen. Das fängt schon bei der Auswahl des richtigen Käses an. In der Schweiz hat man schon allein daraus eine eigene Wissenschaft für sich gemacht. So schwört man im Appenzellerland auf das Appenzeller-Fondue. Im Kanton Freiburg hingegen erfreut sich der Freiburger Vacherin großer Beliebtheit, und im Emmentaler ganz besonders.

Eine ganz klassische Kombination, die auch außerhalb der Schweiz vielfach verwendet wird, ist eine Mischung, die je zur Hälfte aus Greyerzer und Vacherin besteht. Nur eines darf man bei der Käseauswahl natürlich nicht vergessen: „Fondue ist ein komplexes Multiphasensystem, dessen Rheologie durch die Interaktion der kolloidalen Inhaltsstoffe festgelegt wird.“ Das zumindest geben Pascal Bertsch, Laura Savorani und Peter Fischer von der ETH Zürich in ihrer wissenschaftlichen Studie über die Verformungs- und Fließeigenschaften von Käsefondue zu bedenken. Mit anderen Worten: Die Zutaten entscheiden darüber, wie cremig das Fondue wird – und vor allem, ob es auch so cremig bleibt oder ob die gefürchtete Phasenseparation droht. Der Tipp der Wissenschaftler: Ein wenig Kartoffelstärke hinzufügen. Die Kartoffelstärkekörner binden freies



**Beliebtes Festessen:** Beim Käse-Fondue gibt es ein paar Dinge zu beachten.

Foto: dpa/Christin Klose

## Das perfekte Fondue

**Zutaten (für 3 Personen):** Eine halbe Knoblauchzehe, 300 g geriebener Greyerzer, 300 g Vacherin (friburgeois), 300 ml trockener Weißwein, 1 Esslöffel Speisestärke, zwei Esslöffel Kirschwasser, weißer Pfeffer zum Abschmecken. Brot mit Kruste und/oder Kartoffeln zum Eintunken, kleine Beilagen nach Bedarf.

**Zubereitung:** Zuerst wird mit der halben

Knoblauchzehe das Caquelon (Fonduegefäß) eingerieben. Den Käse fein reiben. Den Wein, den geriebenen Käse, die Stärke und das Kirschwasser in dem Caquelon auf dem Herd bei mittlerer Hitze langsam erwärmen. Dabei ständig, aber nicht zu schnell mit einem Holzlöffel umrühren, bis der Käse schmilzt. Mit Pfeffer abschmecken und kurz aufkochen lassen.

Dabei das Rühren nicht vergessen. Dennoch nicht zu voreilig reagieren, denn die Käsemasse braucht etwas Zeit, um die optimale Cremigkeit anzunehmen. Sollten sich die Phasen dennoch trennen, einen Teelöffel Stärke (der zuvor in Weißwein aufgelöst wird) mit einem Spritzer Zitronensaft langsam nach und nach hinzugeben, kräftig umrühren. Genügt das

nicht, dann zurück damit auf den Herd und kurz aufkochen lassen, dabei ständig rühren. Wird das Fondue zu dünnflüssig, kann man einen Teelöffel Stärke in etwas Weißwein auflösen und nach und nach vorsichtig hinzugeben, rühren. Wird das Fondue hingegen zu dickflüssig, vorsichtig nach und nach etwas Weißwein hinzugeben, rühren. Das Fondue wird in

dem Caquelon auf einem Rechaud (Stöckchen) angerichtet. Dazu werden Brotstückchen (oder Kartoffeln) gereicht, die jeweils über eine Kruste verfügen sollten, damit sie beim Eintunken nicht zerbröseln und ins Fondue fallen. Diese werden auf einen Spieß oder eine spezielle lange Gabel gesteckt und in das Käsefondue gehalten. Guten Appetit!

## „Foodwatch“-Chef: Bürger ernähren sich wegen Corona-Krise schlechter

**BRUNNSCHWEIG** Die Corona-Pandemie hat die Essgewohnheiten der Bürger nach Angaben der Verbraucherorganisation „Foodwatch“ verschlechtert. Vor allem Familien in Armut würden sich in der Pandemie noch ungesünder ernähren als sonst, sagte „Foodwatch“-Geschäftsführer Martin Rücker den Zeitungen der Funke-Mediengruppe. Die Leidtragenden seien die Kinder. „Wenn Mittagessen in Kitas, Schulen und anderen Einrichtungen ausfallen, wird

das oft durch unausgewogenere Lebensmittel ersetzt“, betonte Rücker. Dazu zählten Lebensmittel mit viel Fett und Kohlenhydraten sowie Snacks, Süßigkeiten und Zuckergetränke.

### Ärmere im Stich gelassen

Diese Entwicklung wird nach Worten Rückers durch die Corona-Pandemie verstärkt. Ärmere Familien würden bezüglich ihrer Ernährung im Stich gelassen, kritisierte Rücker. Sie könnten sich ausreichend ausgewogene

Lebensmittel schlicht nicht leisten. Kein Corona-Paket habe hier geholfen. „Gesunde Ernährung kostet Geld. Die politischen Verantwortlichen verschließen die Augen davor, dass wir ein soziales Problem haben“, beklagte Rücker.

Der „Foodwatch“-Geschäftsführer forderte, die Qualität der Schul- und Kita-Essen deutlich zu verbessern. „Auf den Speiseplänen stehen zu viel Fleisch und Süßes und zu wenig Gemüse“, sagte er. *epd*

## Beratungen über Zukunft der Raumstation ISS im neuen Jahr

**MOSKAU** Über die Zukunft der Internationalen Raumstation ISS nach 2024 sollen im neuen Jahr Gespräche beginnen. Das teilte die russische Raumfahrtbehörde Roskosmos in Moskau mit. Darüber werde Russland mit der US-Raumfahrtbehörde Nasa und anderen Partnern beraten.

„Die Verlängerung der Betriebszeit hängt sowohl von technischen als auch von politischen Fragen ab, die mit den Partnern erörtert werden“, hieß es. Diskutiert

wird, ob die ISS bis 2028 oder 2030 im All bleibt.

Vize-Regierungschef Juri Borissov sagte dem Staatsfernsehen, dass er mit einer Entscheidung im ersten Quartal rechne. „Noch ist das Schicksal der ISS nicht entschieden.“ Die Pläne für das milliardenschwere Projekt stehen zunächst bis 2024.

Bei der Diskussion über eine Verlängerung geht es auch um die Frage, ob der technische Zustand und der Verschleiß eine Verlängerung überhaupt zulassen. Zu-

letzt geriet die Station wegen Luftlecks und technischer Probleme in die Schlagzeilen.

Am 20. November 1998 war das erste russische Modul „Sarja“ (Morgenröte) ins All geschossen worden. Seither ist die ISS immer weiter gewachsen, inzwischen ist sie etwa so groß wie ein Fußballfeld und technisch vielfältig ausgerüstet. Im November 2000 hatte mit Bill Shepherd, Juri Gidsenko und Sergej Krikaljow die erste Langzeitbesatzung den Außenposten der Menschheit erreicht. *dpa*

## GESCHMACKVOLL

### Max is(s)t anrühlich...

Von Michael H. Max Ragwitz

Eigentlich bin ich ein Freund deftiger Speisen mit markanten Geruchsnoten. Ob ich allerdings den fermentierten schwedischen Hering „Surströmming“, das philippinische Balut-Ei, Tofu aus Taiwan oder die malaysische Durian-Frucht probieren würde, ziehe ich stark in Zweifel. Im Vergleich dazu wäre mir der mit lebendigen Larven hergestellte sardinische „Formaggio Marcio“ schon eher eine Delikatesse. Produktbeschreibungen lasse ich aus. Da hilft schon googeln, um sich den „würzigen“ Geschmack rein-

zuziehen. Kopfkino vom Feinsten.

Was nicht heißt, dass nicht auch die gut situierte europäische oder deutsche Küche anrühliche Zutaten verarbeitet. Die Franzosen schwören auf Käse wie Epoisses, Munster oder Camembert. Auch der Limburger ist nicht von schlechten kulinarischen Eltern. Da hat Max in Kombination mit Baguette und Rotwein nahezu keine Berührungsängste. Und wenn ich mir eine Gaumenfreude zum Bier zubereiten will, dann muss ein „Handkäs mit Musik“ drin glauben. Dazu nehme ich Harzer Käse mit Kümmel, den ich

in einer Mischung aus fein gehackten Zwiebeln, Essig, Öl, Apfelwein und Pfeffer einige Stunden marinieren und dann zu frischem Brot esse. Der hat zwar keinen markanten Geruch, aber einen hammermächtig-herzhaften Geschmack.

Sie werden ahnen, spätestens jetzt müssen Knoblauch, Zwiebeln und Co ins Spiel kommen. Die Zwiebelsuppe entfaltet ihren betörenden Duft erst nach dem Verzehr als standhafte Standarte, die manche andere Standarte nach einer Silvesterfeier überdeckt. Die wohlschmeckende Suppe gibt's in tausend Varianten. Ich bevorzuge die klassische.



Dazu werden die Zwiebeln in dünne Scheiben geschnitten und etwa zehn Minuten bei mittlerer Hitze gedünstet, dann mit Mehl bestäubt, kurz geröstet, schließlich mit Weißwein abgelöscht und eingekocht. Sodann wird mit Rinderfond oder Brühe aufgefüllt, Lorbeerblatt und Thymian dazugegeben, alles gut 20 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sodann Portionsweise in kleine Terrinen füllen, je zwei kleine Scheiben geröstetes Baguette auflegen, reichlich mit geriebenem Käse wie Gruyère bestreuen, im Backofen goldbraun gratinieren und unverzüglich servieren.

In Sachen kulinarischer Geruch ist man jedoch mit Knoblauch stets auf der richtigen Seite. Neben der militanten Knobisuppe, die etwa im sächsisch-böhmischen Grenzgebiet aufgetischt wird, kann man es natürlich auch subtil-deliziöser versuchen. Ich empfehle Knoblauch-Geschmaltz. Dazu schneiden Sie mageres Schweinefleisch in dünne Streifen, die Sie in Öl leicht anbraten und mit einer Mischung aus Zitronen- und Limettensaft, (reichlich) Knoblauch, Salz, Pfeffer, Koriander und Kurkuma versehen. Dann wird das Ganze scharf angebraten, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Das richten Sie mit einem geschmacklich korrespondie-

renden Dip sowie einem Feld- oder Blattsalat samt Dressing an. Dazu gibt's in meiner virtuellen Rezeptsammlung jede Menge Anregungen. Schmeckt fantastisch.

Ein Sprichwort sagt: Aroma ist ein Wispern, das die Nase hört. In diesem Sinne: Kommen Sie gesund und genussreich ins neue Jahr und beherrzigen Sie die Weisheit, dass Geld nicht stinkt, wohl aber die Art und Weise, wie man es in kulinarischer Hinsicht anrühlich einsetzt.

**Michael H. Max Ragwitz** gibt in seinen kulinarischen Kolonnen regelmäßig Anregungen für eine abwechslungsreiche Küche. [www.kulinarische-portraits.de](http://www.kulinarische-portraits.de)