

Das beste Fondue im ganzen unteren Emmental

Der «Löwen» führt die Fondue-Tradition der Käserei Steingrube fort

Als im vergangenen Sommer die Käserei Steingrube ihre Pforten schloss, hinterliessen die beiden Inhaber Lydia und Otto Moser sicherlich eine ganze Reihe enttäuschter Kunden. Denn die Käseplatte und besonders das «Fondue Steingrube» haben weithin Berühmtheit erlangt. Gerade die Fondue-Mischung erfreute sich grosser Beliebtheit und

nicht wenige Kunden fragten schon nach dem Rezept. Zumindest in den Genuss des bekannten Fondues werden die Liebhaber jedoch weiterhin kommen. Die Familie Lüdi-Muggli, die den Landgasthof Löwen in Heimiswil betreibt, hat nämlich von Lydia und Otto Moser das begehrte Rezept für die Mischung erhalten. Die beiden Familien

kennen sich schon über einen längeren Zeitraum, da der Gasthof Löwen jeweils die Fertigmischung der Käserei gekauft hat und auch Fonduegeschirr für bestimmte Anlässe gemietet hat. Als Daniel und Brigitte Lüdi-Muggli schliesslich das Inventar der Käserei kauften, wurde ihnen auch das Rezept des «Fondue Steingrube» anvertraut. Auch um eine langjährige Tradition weiterzuführen und um das Fondue nicht einfach in Vergessenheit geraten zu lassen, haben die Wirte des «Löwen» das Rezept der Mischung übernommen. In ihrem kleinen Laden im Restaurant wird neu also neben Lachs, Würsten, Schnaps, selbstgemachten Pralinés und vielem mehr auch die geheime Käsemischung für das «Fondue Steingrube» verkauft. Selbstverständlich wurden weder Name noch Rezeptur der legendären Käsemischung geändert.

Das «Fondue Steingrube» kann jedoch auch im Restaurant selbst genossen werden oder man nimmt an dem auf Bestellung durchgeführten Anlass «Der Fonduekönig» teil, an dem es ein witziges Quiz zu lösen gilt, und wird am Ende des Abends gar zum sogenannten Fonduekönig gekürt. *Jasmin Welte*



Der Landgasthof Löwen in Heimiswil.

Bild: zvg