



*Käsefonduegarnitur Alpaufzug lädt zum Träumen und Genießen ein:*

### **Wer hat's erfunden?**

Wenn die Tage wieder kürzer werden und sich die Menschen zum geselligen Beisammensein treffen, dann darf ein leckeres Käsefondue auf dem Tisch nicht fehlen. Mit der Käsefonduegarnitur Alpaufzug von Stöckli kommt nicht nur Hüttenromantik auf, sondern ist auch ein Genuss für alle Sinne. Allein schon das hübsche golden farbige Dekor auf dem induktionsfähigen Keramikcaquelon lässt die Vorfreude auf dieses typische Schweizerische Traditionsgericht aufkommen.

Als Schweizer Nationalgericht hat das Käsefondue Geschichte geschrieben. Seit der Aufnahme des Rezepts in das Schweizer Armeebuch in den 50er Jahren des letzten Jahrhunderts gibt es immer mehr Menschen, die dieses einzigartige Gericht lieben. Auch wenn die genaue Herkunft des Käsefondues weiterhin umstritten ist, eines ist sicher. Das Käsefondue gehört zur Schweiz wie das Matterhorn zu den Schweizer Alpen. Und das schon über Jahrhunderte.

... 2

---

#### **Kontakt für die Presse**

A. & J. Stöckli AG · Ennetbachstrasse 40 · CH-8754 Netstal · Telefon +41 55 645 55 55 · [www.stockli.ch](http://www.stockli.ch)

Justo Barragan · Leitung Marketing Kommunikation · Telefon +41 55 645 55 55 · [J.Barragan@stockli.ch](mailto:J.Barragan@stockli.ch)

L+L Kommunikation · Ursulastr. 19, 33335 Gütersloh · Telefon (05241) 702 555 · [info@L-L-Kommunikation.de](mailto:info@L-L-Kommunikation.de)

## Seite 2 – Presse-Information über Käsefonduegarnitur Alpaufzug

Bereits der Anblick des Caquelons lässt den Betrachter ins Schwärmen geraten und von den Schweizer Bergen träumen. Das golden farbige Dekor zeigt den Alpaufzug wieder, wie er heute noch in vielen Schweizer Regionen Tradition ist. Zuerst kommen die Ziegen, dann der Geissbub und die Kühe sowie ein Mädchen in Tracht. Danach folgen der Senn in Sonntagstracht mit umgehängtem Melkeimer, ein Sennenhund und zum Schluss ein Fuhrmann mit Waagen. Alles spielt sich vor idyllischer Alpenkulisse ab, als würde man dieses besondere Ereignis gerade hautnah miterleben.

Damit das Käsefondue auch ein kulinarischer Genuss wird, bedarf es nur weniger Vorbereitungen. Traditionell wird zunächst die Innenseite des Caquelons mit einer halbierten Knoblauchzehe ausgerieben, um dann anschließend die weiteren Zutaten wie geriebenen Käse und Wein hinzuzugeben. Als besonders praktisch erweist sich, dass das Caquelon aus emaillierten Gusseisen auf allen Herdarten (auch Induktion) verwendet werden kann und erst zum Schluss, wenn die Käsemasse schön cremig ist, auf das Rechaud platziert werden kann.

Auch das Classic Rechaud ist etwas Besonderes. Nicht nur das klassische Design harmonisiert perfekt zum formschönen Käsecaquelon, sondern auch deren Funktionalität. Exakt und stufenlos lässt sich die Flamme des Dochtbrenners einstellen, so dass immer die optimale Wärmezufuhr gewährleistet ist. Dank des großen Sprittanks darf der Fonduegenuss mit den Freunden auch einmal länger dauern. Mit dem mitgelieferten Messbecher lässt sich der Spiritus ganz einfach in das Rechaud einfüllen. Sollte die fröhliche Fonduerunde einmal im Freien stattfinden, empfiehlt es sich, den Windschutz (Zubehör) zu verwenden. Indem die Flamme durch einen Messingring geschützt wird, kann es nicht passieren, dass durch einen plötzlichen Windstoß die Flamme ausgeht

Komplettiert wird diese romantische Käsefonduegarnitur durch sechs Fonduegabeln, die einen schwarzen Kunststoffgriff haben. Damit lassen sich die klein geschnittenen Brotwürfel optimal aufspießen und in der Käsemasse umherrühren, ohne sich dabei sprichwörtlich die Finger zu verbrennen.

... 3

**Kontakt für die Presse**A. & J. Stöckli AG · Ennetbachstrasse 40 · CH-8754 Netstal · Telefon +41 55 645 55 55 · [www.stockli.ch](http://www.stockli.ch)Justo Barragan · Leitung Marketing Kommunikation · Telefon +41 55 645 55 55 · [J.Barragan@stockli.ch](mailto:J.Barragan@stockli.ch)L+L Kommunikation · Ursulastr. 19, 33335 Gütersloh · Telefon (05241) 702 555 · [info@L-L-Kommunikation.de](mailto:info@L-L-Kommunikation.de)

**STÖCKLI**

**PRESSE** INFO

Seite 3 – Presse-Information über Käsefonduegarnitur Alpaufzug

**Käsefonduegarnitur Alpaufzug**

Inkl. 6 Fonduegabeln und Classic Rechaud  
ø 22 cm, 2,7 l Inhalt  
Artikel-Nr. 7566.722214AA



**UVP: 189.90 €**

**Windschutz zum Classic Rechaud**

Messingring ø 5,7 cm, 3,5 cm hoch

Artikel-Nr. 7565.001



**UVP: 14,90 €**

Weitere Produkte von Stöckli > [www.stockliproducts.com](http://www.stockliproducts.com)

**STÖCKLI**

Schweizer Familientradition seit 1874

**Kontakt für die Presse**

A. & J. Stöckli AG · Ennetbachstrasse 40 · CH-8754 Netstal · Telefon +41 55 645 55 55 · [www.stockli.ch](http://www.stockli.ch)

Justo Barragan · Leitung Marketing Kommunikation · Telefon +41 55 645 55 55 · [J.Barragan@stockli.ch](mailto:J.Barragan@stockli.ch)

L+L Kommunikation · Ursulastr. 19, 33335 Gütersloh · Telefon (05241) 702 555 · [info@L-L-Kommunikation.de](mailto:info@L-L-Kommunikation.de)