Fondue

Das Wort „**Fondue**“ ist seit 1735 belegt und war ursprünglich ein Wort aus der Schweiz. Bei der eigentlichen Form des Fondues schmilzt man Käse (Gruyère oder Emmentaler), in den dann jeder Gast mit einem Stück Brot eintaucht. Beim „Fondue bourguignonne“ wird ein Stück rohes Fleisch in kochendes Öl getaucht. Dazu reicht man diverse Saucen und Wein.

Das Wort „Fondue“ kommt, zunächst über die Schweiz, aus dem Französischen und bedeutet „Geschmolzenes“ – das Partizip Perfekt zu „fondre“ = schmelzen.

„**Fondant**“ bezeichnet „Pralinen aus Zuckermasse“ (belegt seit dem 19. Jh.) und geht auf das französische Wort „fondant“ mit gleicher Bedeutung zurück. Es handelt sich dabei um das Partizip Präsens zum oben genannten Verb „fondre“

Quellen:
Kluge, Friedrich. Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache. New York: de Gruyter, 2002. S. 307
Nouvelle édition du Petit Robert 2008. S. 804
Bildnachweis: http://www.essen-und-trinken.de/uploads/thumbnails/AppenzellerChaes_Fondue.jpg (9.11.2008)
Für den Inhalt dieser Worterklärung verantwortlich: Christian Kröpfl (7B) mit Unterstützung von Mag. Johanna Prigl
Für das Layout verantwortlich: Mag. Wolfgang Steinhauser
Ergänzende oder neuere wissenschaftliche Erkenntnisse zu diesem Begriff werden gerne in der Bibliothek entgegengenommen.