

# FONDS

## INSIDERTIPPS FÜR GUTES INVESTMENT

Fonds gehören zum kulinarischen Grundkapital, doch sie selbst zu kochen dauert seine Zeit. Fertigprodukte aus dem Glas versprechen eine komfortable Hilfe. Leider ist das ein Risikogeschäft – denn viele entpuppten sich im Test als Mogelpackung. Unsere Sieger aber sind eine sichere Reserve, wenn's in der Küche schnell gehen soll

TEXT: BENJAMIN CORDES



**K**eine Sauce ohne gute Basis, keine Suppe ohne aromatisches Fundament. Fonds sind aus der anspruchsvollen Küche nicht wegzudenken. Wenn nur ihre Zubereitung nicht so lange dauern würde! Ansetzen, auffüllen, ziehen lassen, klären – Stunden gehen derweil ins Land. Produkte aus dem Glas versprechen eine schnellere Lösung: Deckel auf, Fond in den Topf; bis die Sauce auf den Tisch kommt, dauert es meist nur noch 10 bis 15 Minuten. Diese Zeitersparnis hat freilich ihren Preis – rund zehn Euro pro Liter kostet ein Fond aus dem Supermarkt, bis zu 43 Euro ein hausgemachter von einer kleinen Manufaktur. Kocht man ihn selbst, kommt man mit etwa vier bis sechs Euro pro Liter aus, also einem Bruchteil. Lohnt sich das teure Fond-Investment trotzdem?

Das haben wir eine kompetente Jury (siehe Seite 72) überprüfen lassen. In kleinen Töpfen und Schüsseln wurden mehr als 50 Geflügel-, Kalbs- und Fischfonds erwärmt und im Blindtest nach Aussehen, Geruch und Geschmack bewertet. Die Proben hatten wir im Supermarkt gekauft, aber auch bei Spezialversendern. Die Verkostung erwies sich als Quälerei: Nur sechs Fonds schmeckten gut, der Rest hatte kulinarisch gesehen Ramschniveau.

Gründe für die Geschmacklosigkeit gibt es viele. Die allermeisten Fonds hatten einen austauschbaren, undefinierbar würzig-salzigen Grundgeschmack, der keine Rückschlüsse auf einzelne Aromageber oder auch nur die Hauptzutat erlaubte. Oft konnten die Juroren daher kaum erkennen, welche Sorte Fond sie gerade auf der Zunge hatten. „Noch ein paar Nudeln, etwas Eierstich, und es wäre eine vortreffliche Hühnersuppe“, sagte etwa der Hamburger Küchenchef Hendrik Maas – zu einem Fischfond. Ebenfalls kurios: Als ein Glas mit Fischfond in der Redaktion runterfiel und zerbrach, hinterließ die Flüssigkeit auf dem Teppichboden keinerlei Flecken. Was, fragten wir uns, war da denn nun drin?

Meist ist es statt echter Brühe eben



Küchenchef Hendrik Maas beim Testen

nur Blendwerk. Mit viel Salz, künstlichem, also chemisch nachgebautem Aroma und Geschmacksverstärkern (synthetischen Glutamaten oder industriell konzentrierter Hefe alias „Hefeextrakt“) täuschen Fertigfonds Geschmack vor, wo eigentlich keiner ist. Solche Produkte sind wenig mehr als gesalzenes Wasser zu gepfefferten Preisen. Einige Produzenten setzen diese Dopingmittel allerdings so geschickt ein, dass auch manche Juroren der Mogelei auf den Leim gingen und die Fonds sich in die vorderen Ränge schummeln konnten. Wer aber bei der Auswertung als Geschmacksbetrüger mit viel chemischen Zusätzen aufflog – im Zweifelsfall haben wir beim Hersteller die Details erfragt –, wurde disqualifiziert. Der Rostocker Chefkoch Tillmann Hahn empfiehlt bei diesen Brühen: „Unter ständigem Rühren in den Ausguss kippen.“

Eine weitere Unart der Hersteller: Sie setzen Gelatine oder das Verdickungsmittel Xanthan zu, um die Sämigkeit traditionell hergestellter Fonds nachzuahmen. Dabei wäre das gar nicht nötig, würden nur ausreichend Rohstoffe eingesetzt: „In unserer Küche verarbeiten wir täglich 60 Kilo Kalbsknochen zu gerade mal fünf Litern Fond“, sagt Hendrik Maas. Fonds wie seine enthalten so viel natürliche Gelatine, dass sie im kalten Zustand stichfest sind.

Noch ein Manko vieler Fonds aus dem Glas ist der erhebliche Salzgehalt. Vermutlich salzen die Hersteller so stark, um ein fertiges Produkt zu suggerieren, bei dem der Hobbykoch nicht mehr selber zu würzen braucht. Doch das ist ein großer Fehler: „So kann man die Fonds nicht mehr reduzieren und muss auf einen kräftigen Geschmack verzichten“, erklärt Tillmann Hahn. Dabei hätten viele der Brühen das Einkochen bitter nötig.

Fazit der Bonitätsprüfung: Wer einen Spitzenfond haben möchte, sollte die Zeit investieren und ihn selbst kochen. Die frischen Zutaten sind so günstig, dass bei einer ordentlichen Menge neben dem Geschmacksgewinn sogar noch ein solider Stundenlohn herauspringt. ▶▶▶



Mit feiner Nase: Jurymitglieder Michael Durst (o.), Chefkoch Tillmann Hahn (r.)



### WAS IST WAS?

#### Brühe/Fond

Die Begriffe Brühe und Fond werden oft synonym verwendet, wobei Brühen in der Regel ohne Alkohol hergestellt werden. Beide sind klar und enthalten kein oder kaum Salz, damit man sie später weiter reduzieren kann. Sie werden kalt angesetzt. Der Geschmack ist relativ mild.

#### Consommé

Eine Consommé ist eine kräftige Brühe mit intensiver Farbe, der in einem zweiten Arbeitsschritt die Trübstoffe entzogen worden sind: Nach dem Abkühlen wird sie mit Klärfleisch (z. B. Beinscheiben oder Keulen) und manchmal auch zusätzlichem Hühnerweiß ein zweites Mal gekocht.

#### Jus

Jus (französisch: „Saft“) ist ursprünglich eine dünne Bratensauce, für die der Bratensatz losgekocht und mit Wein, Wasser oder Fond aufgefüllt wird. Wenn Jus eigens als Saucengrundlage angesetzt wird, ersetzt das Anrösten von Knochen, Fleisch und Gemüse (typischerweise Karotten, Porree, Stauden- oder Knollensellerie) die Röstaromen des Bratens. Tomatenmark und Rotwein kommen nicht zwingend zum Einsatz. Wie bei Brühe und Fond wird auch dieser Begriff sehr variabel eingesetzt.

#### Glace und Demi-Glace

Glacé nennt man eine Jus, die so stark reduziert wurde, dass sie fest wie eine Paste ist. Demi-Glaccé ist etwas flüssiger, von sirupähnlicher Konsistenz. Die beiden hochkonzentrierten Produkte können verdünnt oder löffelweise als Würze an Saucen und Suppen gegeben werden.



## DIE BESTEN FONDS AUS DEM TEST:

### 1. GEFLÜGELFOND (GENUSSHANDWERKER)

Mit klarem Huhnaroma, gutem Geschmack und Noten von Lorbeer und Nelke konnte dieser Fond punkten, der als Einziger nicht pasteurisiert ist und daher gekühlt aufbewahrt und zügig verbraucht werden muss.

€ 9,50 (400 ml), [www.genusshandwerker.de](http://www.genusshandwerker.de)

### 2. FISCHFOND (HAGEN GROTE)

Der intensive, ausgewogene Fischgeschmack hat es der Jury angetan. Tillmann Hahn lobt die dezente Säure, Hendrik Maas kann sich den Fond gut als Basis für eine feine Sauce vorstellen. Auf Nachfrage versicherte der Hersteller, das deklarierte „Aroma“ bestehe ausschließlich aus Fischpulver, Salz und Traubenzucker; man werde die Deklaration transparenter gestalten.

€ 10,95 (3 Gläser à 200ml), [www.hagengrote.de](http://www.hagengrote.de)

### 3. KALBSFOND (OSCAR)

Leider der einzige empfehlenswerte Kalbsfond dieses Tests. Dafür überzeugte er auf der ganzen Linie mit einem kräftigen wie ausgewogenen Geschmack nach Kalb. Besonders positiv fiel den Juroren der auf Zunge und Lippen spürbare Collagengehalt auf, der auf einen großzügigen Rohstoffeinsatz schließen lässt. Leichte Röststoffe und Thymian runden den guten Geschmack ab.

Etwa € 12 (1 l), [www.bosfood.de](http://www.bosfood.de)

### 4. GEFLÜGELFOND (RAINER HENSEN)

Rainer Hensen ist ein überzeugter und angesehener Biokoch im niederrheinischen Heinsberg. Seine Fonds – mit Abstand die teuersten im Test – überzeugten die Jury. Der Geflügelfond schmeckt deutlich nach Huhn, ist sehr gut abgeschmeckt und gefällt mit leichten Röststoffen. Tillmann Hahn lobt überdies den niedrigen Salzgehalt.

€ 15 (350 ml), [www.gourmet-versand.com](http://www.gourmet-versand.com)

### 5. KATALANISCHER ROCKFISCH-FOND (OTTO GOURMET)

Mit seinem besonders intensiven Aroma ist der Fischfond von Otto Gourmet vielleicht nicht jedermanns Sache. Sein natürlicher Charakter mit schöner Säurebalance und leicht süßlicher Note macht ihn aber zu einer guten, wenn auch teuren Wahl – die verwendeten Felsenrotbarben haben offenbar ihren Preis.

€ 5,90 (225 ml), [www.otto-gourmet.de](http://www.otto-gourmet.de)

### 6. FISCHFOND (RAINER HENSEN)

Hensens sehr dunkler, fast brauner Fischfond im Weckglas macht einen authentischen Eindruck und hat typischerweise kleine Fettagungen. Die Zutaten lesen sich wie aus dem Lehrbuch, das Resultat ist entsprechend köstlich: Fischkarkassen, Krustentiere, Noilly Prat, Safran, Fenchel und Pernod ergeben eine fein-süßliche Aromatik mit Anis-Fenchel-Note.

€ 15 (350 ml), [www.gourmet-versand.com](http://www.gourmet-versand.com)

#### DIE MARKEN DES TESTS

Im Test waren 14 Fischfonds, 20 Geflügelfonds und 16 Kalbsfonds dieser Hersteller: Biber, Englert, Escoffier (Werbefigur: Alfons Schuhbeck), Genusshandwerker, Gut Krauscha, Gutshaus Stolpe (Versandhaus Torquato), Hagen Grote, Rainer Hensen, Käfer, Lacroix, Johann Lafer, Jürgen Langbein, Menzi, ÖQ Herrmannsdorfer, Oscar, Otto Gourmet, Pichler, Tegut vom Feinsten, Thönes Natur, Vieux Sinzig.

#### TIPPS ZUR ZUBEREITUNG UND AUFBEWAHRUNG VON FONDS:

- Für Fischfonds eignen sich Plattfischkarkassen am besten. Niemals Lachs, Makrele oder andere Fettfische verwenden, sie schmecken zu tranig.
- Fonds immer kalt ansetzen, damit der Geschmack optimal aus den Zutaten ausgelaugt wird. Röstansätze immer mit kaltem Wasser aufgießen. Fisch- und Geflügelfond am besten mit Eis auffüllen, damit das Erwärmen noch langsamer geht.
- Die Geschmacksstoffe lösen sich am besten, wenn die Fonds nur leise vor sich hinköcheln.
- Mit dem Hühnerfleisch aus einer Geflügelbrühe lässt sich ein vorzügliches Frikassee zubereiten.
- Wein bei der Zubereitung am Anfang dazugeben, damit der Alkohol und ein Teil der Säure verfliegen können.
- Kochzeiten: Fischfond 20 Minuten (danach noch etwas ziehen lassen), Kalbsfond 3–4 Stunden, Geflügel 2 Stunden, Wildfond 2 Stunden, Gemüse 30 Minuten.
- Aufsteigenden Schaum abschöpfen, damit der Fond klar bleibt. Manche Köche lassen die Schwebstoffe allerdings bewusst drin, da auch sie den Geschmack verstärken.
- Fonds am besten auf Vorrat kochen und zum Aufbewahren einfrieren. Praktisch sind dafür Eiswürfelboxen, so ist der Fond später besonders gut portionierbar.

#### DUNKLER KALBSFOND

Rezept: Susanne Walter

Schwierigkeitsgrad: leicht, Zubereitungszeit: 3 Stunden

#### ZUTATEN FÜR 1 ½ LITER FOND:

1 ½ kg Kalbsknochen (vom Metzger zerkleinert), 400 g Kalbsbrust, 150 g Zwiebeln, 100 g Karotte, 80 g Staudensellerie, 50 ml Weißwein, 4 Tomaten, 3 Pfefferkörner, 2 Wacholderbeeren, 2 Nelken, 1 Kräutersträußchen (5 Petersilienstängel, 1 kleiner Rosmarinzwig, 1 Thymianzweig, 1 Lorbeerblatt)

#### ZUBEREITUNG:

Die Knochen im Ofen bei 200 Grad in einem Bräter unter gelegentlichem Wenden etwa 20 bis 30 Minuten hellbraun rösten. Kalbsbrust und Gemüse (bis auf die Tomaten) würfeln und zu den Knochen geben. Weitere 10 Minuten rösten. Kalbsknochen, -brust und Gemüse aus dem Bräter nehmen, in einen Topf geben, das Fett abgießen. Bratensatz mit Weißwein ablöschen und vom Boden des Bräters lösen. Zu Fleisch und Gemüse in den Topf geben. Mit 4 Liter Wasser auffüllen und zum Kochen bringen. Temperatur verringern und 1 Stunde ohne Deckel leise köcheln lassen, aufsteigenden Schaum mit einer Kelle entfernen. Tomaten waschen und halbieren. Mit den Gewürzen und dem Kräutersträußchen in den Topf geben, den Fond weitere 1 ½ Stunden offen leise köcheln lassen, gegebenenfalls Wasser nachgießen. Durch ein feines Sieb gießen, abkühlen lassen und entfetten.



FOTOS: M. BERNHARDI (5), W. SCHARDT



#### DIE JURY DES FOND-TESTS

Von links (und sehr tapfer bei der Sache!): Hendrik Maas, Küchenchef im Restaurant „Meatery“ im Hotel „Side“; Michael Durst, Metzgermeister; FEINSCHMECKER-Redakteur Kersten Wetenkamp; FEINSCHMECKER-Mitarbeiter und Autor Benjamin Cordes (alle Hamburg); Tillmann Hahn, Küchenchef im Restaurant „Der Butt“ im Hotel „Yachthafenresidenz Hohe Düne“, Rostock-Warnemünde