



Original Schweizer Raclette in Stuttgart

- Köstlicher Genuss zur Winterzeit -

Jetzt ist sie wieder da: die Herbst- und Winterzeit. Zeit für gemütliche Abende, Zeit für Gespräche, Zeit für Original Schweizer Raclette in Stuttgart. Im **AKZENT Hotel Möhringer Hof** bieten Familie Wegener und ihr Team diese besondere Schweizer Esskultur auf Wunsch in Kombination mit einem Musicalbesuch und Übernachtung an. Doch was unterscheidet diese Zeremonie von Raclette, das in Deutschland überwiegend aus kleinen Pfännchen gegessen wird?

Wer hat's erfunden?

Zurück zu den Anfängen: Raclette kommt ursprünglich aus dem Wallis/Schweiz und ist der Überlieferung nach über 400 Jahre alt. Die ersten schriftlichen Hinweise finden sich im frühen 19. Jahrhundert. 1812 erwähnt Dr. H. Schiner in seiner Beschreibung des Departements Simplon eine Tradition im Val d'Anniviers, wonach üppige Festmahle mit Bratkäse ("fromage rôti") begonnen und beendet werden.

Andere Autoren berichten über Abende vor dem Alpabgang im Val d'Anniviers: "Einige Hirten sitzen ... um ein Feuer herum und überwachen einen viertelgroßen Käselaub, den sie der Glut des Feuers ausgesetzt haben. Sobald der Käse zu schmelzen beginnt, nimmt einer ein ... Messer, schabt eine geschmolzene Scheibe vom Käselaub und streicht ihn auf ein Stück Brot." (V. Tissot, 1888)

Erst zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurde der "Bratkäse" einer breiteren Öffentlichkeit bekannt gemacht. Anlässlich der kantonalen Ausstellung von 1909 sollten die besten einheimischen Weine dargeboten und mit "Bratkäse" begleitet werden. Zu diesem Zweck wurde der Name "Raclette" aus der Taufe gehoben. Dabei stand das französische Wort "racler", zu Deutsch schaben, Pate, entsprechend der heute noch im Wallis und in der Gastronomie typischen Zubereitungsart.

Voller Käsegenuss

Und genau so genießen Sie in Stuttgart Raclette mit Original Schweizer Geräten: Ein ganzes Stück Käse wird auf einem schwenkbaren Käsehalter von der Hitze, die von oben kommt, geschmolzen. Man schabt sich seine Portion nach dem Schmelzen auf seinen Teller und schwenkt den Käse zu seinem Partner hin. Traditionell werden hier gekochte Pellkartoffeln, Cornichons und viele andere saure Kleinigkeiten gereicht. Ideale Begleiter sind ein gehaltvoller Weiß-, Rosé- oder ein leichter Rotwein.

WILLKOMMEN BEI DEN MUSICALPROFIS!

Verbringen Sie im **AKZENT Hotel Möhringer Hof** schöne Wochenenden mit einem unvergesslichen Musicalbesuch bei **DISNEY'S MUSICAL TARZAN** oder **ROCKY – DAS MUSICAL**. Vorab stärken Sie sich mit Original Schweizer Raclette, um dann mit dem Musical-Bringdienst direkt vor das Musicaltheater gebracht zu werden.

"MUSICAL meets Schweiz"



LEISTUNGEN:

- Original Schweizer Raclette
 - wie es nur wenige in Deutschland kennen
 - mit Pellkartoffeln und sauren Leckereien
- 19,50 €**
- in Kombination mit**
 - 1 x Übernachtung im komfortablen Doppelzimmer inkl. reichhaltigem Frühstücksbuffet
 - 1 x Musicalticket für die gewünschte Show
 - 1 x Bringdienst Musical

Alternativ:

- Tolles Käsefondue aus dem Topf
 - mit Brotwürfeln, frischer Ananas und Mandarinen
- ab 98,90 €**

Preise in € pro Pers.
am Freitag- oder Samstagabend.



Ihre Gastgeber
Familie Wegener

AKZENT Hotel ★★ ★★
Möhringer Hof

Hechinger Straße 64-68
70567 Stuttgart

Telefon: 0711 71 97 00

Email: info@hotel-moehringerhof.de

www.hotel-moehringerhof.de





Geschmolzene Leckerei – das Käsefondue

Auf Basis geschmolzenen Käses beruht das Käsefondue, das sich nicht nur im deutschsprachigen Raum anhaltender Beliebtheit erfreut. Für gewöhnlich erhitzen Käseliebhaber das Milchprodukt zusammen mit Weißwein, Knoblauch und Pfeffer. Serviert wird das Gericht aus der Schweiz in einem großen Topf aus Keramik – dem so genannten Caquelon. Kleine Brotstücke oder Kartoffeln werden in die heiße Köstlichkeit getaucht, so dass diese sie ummantelt. Seine Verwandtschaft zum Raclette, dessen Hauptzutat ebenfalls Käse ist, verdeutlicht sich in der traditionellen Zubereitungsart: In manchen Teilen der Schweiz werden Brotstücke nicht ins Fondue getaucht, sondern mit dem heißen Käse übergossen. In der Vergangenheit war das Käsefondue ein sehr minimalistisches Gericht – heutzutage reichen die Schweizer zum heißen Käse aber oft saures Gemüse. Auch in dieser Hinsicht sind sich Raclette und Fondue nicht unähnlich. Der Kreativität sind bei den Beilagen aber ebenso keine Grenzen gesetzt wie bei der Wahl der Hauptzutat: Für welche Käsesorte sich der Fondueliebhaber entscheidet, ist letztendlich unerheblich – nur aus der Schweiz sollte er selbstverständlich kommen!

Not macht erfinderisch!

Große Auswahl hatten die vermuteten Erfinder des schmackhaften Gerichtes indes nicht. Gleich mehrere Legenden ranken sich um die Entstehung des Käsefondues. In einer Erzählung seien Sennen, die Almhirten, dafür verantwortlich. Während sie von der Außenwelt abgeschnitten waren, nahmen sie sich ihre letzten Vorräte – Brot und Käse – und zauberten sich eine leckere Speise. Eine andere Geschichte berichtet von Mönchen als Protagonisten bei der Erfindung des Käsefondue: Während sie fasteten und es ihnen untersagt war, feste Nahrung zu konsumieren, suchten sie nach einem Schlupfloch und schmolzen kurzerhand den Käse. Ob es erfinderische Mönche oder Sennen in der Not waren, lässt sich nicht mehr nachvollziehen. In der Schweiz weit verbreitet ist hingegen die Erzählung, dass das Käsefondue zu einer Art Schweizer Friedenspfeife gereichte. Im ersten Kappelerkrieg, bei dem Protestanten und Katholiken gegeneinander in den Krieg zogen, sollen Soldaten beider Lager sich während einer Nahrungsknappheit verbrüdet und gemeinsam eine Milchsuppe über einem Feuer gekocht haben – die Nähe zum Käsefondue ist nicht zu verleugnen. Auch heute noch ist das gemeinsame Mahl zu Festtagen sehr gesellig!