



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 **MARY POPPINS** oder **BODYGUARD – 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 **109,90 €**

15,50 €

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

