



Wolfgang Wimhöfer
lädt ein zu
Kunst und Kulinarik



zu Gast „Schweizer Kochschule“

- *Heisser Käse und kühle Bilder-*

Inhaber René Abgottspon präsentiert zu Glühwein ein erlesenes Raclette

<https://www.schweizer-kochschule.de/>

Wolfgang Wimhöfer zeigt Bilder aus dem blauen Zyklus

Mittwoch, 29. Januar 2025

18:00 – 21:00 Uhr

Preis je Person incl. 1 Glas Sekt, 1 Portion Raclette, 1 Glas Glühwein € 30,00

**Wichtig! Verbindliche Zusage bis 26.01.2025 per Email an
events@artwim.io**

Atelier Rheinblick

Weizenmühlenstr. 16 40221 Düsseldorf

Parkmöglichkeit auf dem Hof, gute ÖPNV-Anbindung

<https://www.artwim.de/> 0173 2800667

18:00 – 18:30 Uhr

Begrüßung der Gäste und Sektempfang.

Danach Rundgang im Kunst Atelier mit Wegweiser; wann-was-wo und die Geschichten und Ausstellungen seit 1970 bis 2024. Zu sehen sind auch viele Bilder mit Kaufpreis Angaben.

Bilder: der blaue Zyklus

Nach dem Rundgang geht es zum HEISSEN KÄSE von René Abgottspon

Heute wird Raclette-Käse in verschiedenen Regionen der Schweiz meist von kleinen Betrieben oder Genossenschaften hergestellt und reicht im Geschmack von mild über würzig bis sehr kräftig, wie René Abgottspon, Inhaber der Schweizer Kochschule Düsseldorf und selbst Walliser, weiß.

(<https://www.schweizer-kochschule.de/>)

Der Spitzenkoch, der gleichzeitig ein Schweizer Restaurant á la carte in Düsseldorf betreibt und schon in Luxushotels in Zermatt, Ascona, Frankfurt und Berlin gearbeitet hat, kann sich immer wieder neu für die Käse-Spezialität begeistern, die er seinen Gästen allerdings nicht vom offenen Feuer weg serviert.

„Klassische Beilagen zum Raclette sind einfach nur Pellkartoffeln, Cornichons und Silberzwiebeln, die zu dem geschmolzenen Käse gereicht werden, manchmal auch Bündner Trockenfleisch“.

Und dann gibt es da noch die NEU Entdeckung von René Abgottspon; die Düsseldorfer Variante; HEISSER KÄSE & KÜRZER BIER SCHAUM: Aber das ist eine andere Geschichte, sagt René Abgottspon...

