



Rigianzeiger
6037 Root
041/ 228 90 00
www.rigianzeiger.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 35'127
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 571.264
Abo-Nr.: 1092015
Seite: 12
Fläche: 37'798 mm²

Meerestiere – gestaltet aus 22 000 Kürbissen



Gäste und Familien sind eingeladen, im Viersterne-Superiorhotel Vitznauerhof die elf Skulpturen aus rund 22 000 Kürbissen zu besuchen. **Bild zVg.**

VITZNAU Bis 15. Oktober gibt es im Garten des Hotel Vitznauerhof jede Menge Meeresbewohner zu entdecken. Während den Kürbiswochen zum Thema «Meer» wird das trendige Herbstgewächs im Viersterne-Superior Hotel auch in der Küche oder im Spa perfekt inszeniert.

pd./ju Die Kürbisausstellung im Hotel Vitznauerhof findet in Zusammenarbeit mit der Jucker Farm aus dem Zürcher Oberland statt. «Mit der Ausstellung möchten wir auch Gäste und Familien aus der Region zu einem Besuch in unserem Märchenschloss am Vierwaldstättersee inspirieren», sagt Hoteldirektor Bardhyl Coli. Elf Skulpturen aus rund 22 000 Kürbissen mit einem Gesamtgewicht von 26 Tonnen sind bis 15. Oktober auf dem Hotelgelände aufgestellt. Meeresbewohner wie Delfine, eine Meerjungfrau, ein Seepferdchen oder ein Nemo-Schwarm

warten im Seegarten darauf, entdeckt und bestaunt zu werden. Ein Lehrpfad informiert die Besucher über die faszinierende Welt des Trendy-Herbstgewächses und zeigt dessen Vielseitigkeit auf.

Kürbisverkauf und kulinarische Reise

Für die Ausstellung werden die Sorten Mandarin Gooligan, Rondini, Butternut, Hokkaido, Etampes und Halloween verwendet. Diese Speisekürbisse eignen sich aufgrund ihrer Haltbarkeit, Farbe und Grösse für Figuren. «Im Anschluss an die sechswöchige Ausstellung werden die Kürbisse zu zwei Franken für einen guten Zweck verkauft. Der eine geht an die regionalen Schulen, der andere an die Kinderkrebshilfe Schweiz. Herbstliche Genüsse für den Gaumen zaubert Chefkoch Karim Schumann im mit 15 GaultMillau-Punkten ausgezeichneten Fischspezialitäten-Restaurant Sens auf den Tisch. Er nimmt die Gäste mit auf eine kulinarische Reise in die vielseitige Welt der Kürbis-Küche und überzeugt mit überraschenden Kreationen.

Datum: 09.09.2016

RIGI anzeiger



Rigianzeiger
6037 Root
041/ 228 90 00
www.rigianzeiger.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 35'127
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 571.264
Abo-Nr.: 1092015
Seite: 12
Fläche: 37'798 mm²

Spezialangebote während Kürbiswoche

Seminargäste werden drei Rahmenprogramme für «Der Aktive», «Der Geniesser» und «Der Entdecker» angeboten. Diese Aktivitäten wie einen Kürbis-Triathlon, Cocktail- und Kochschulungen, Weindegustationen oder Kürbisschnitzen kosten zwischen 39 und 150 Franken pro Person. Während der Ausstellungsdauer punktet das Hotel Vitznauer-

hof mit einem «Rund um den Kürbis-Package» mit zwei Übernachtungen in einem Zimmer mit Seeblick, einem Frühstücksbuffet und 3-Gang-Kürbis-menu im Fischspezialitäten-Restaurant Sens, einer 25-minütigen Kürbiskern-Öl-Massage und einer kleinen Überraschung ab 442 Schweizer Franken pro Person.