

Vitznau

Wochen-Zeitung Vitznau
6354 Vitznau
041/ 397 03 03
www.bucherdruck.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 2'511
Erscheinungsweise: 50x jährlich



Themen-Nr.: 571.264
Abo-Nr.: 1092015
Seite: 21
Fläche: 64'482 mm²

Kürbis-Ausstellung und -Gerichte im Hotel Vitznauerhof, Vitznau

Vom 3. September bis 15. Oktober 2016 gibt es im Garten des Hotels Vitznauerhof, Vitznau, jede Menge «Meeresbewohner» aus Kürbissen gestaltet zu entdecken. Während den sogenannten Kürbiswochen zum Thema Meer werden im Hotel Vitznauerhof und im Restaurant Sens einige feine Kürbisspezialitäten serviert.

Text und Fotos: Gallus Bucher

Bereits in der zweiten Saison leiten Bardhyl und Maria Coli das Hotel Vitznauerhof. Sie möchten das Hotel auch für Gäste und Familien aus der Region öffnen und sie zu einem Besuch inspirieren. Aus diesem Grund haben sie diesen Herbst, in Zusammenarbeit mit der Jucker Farm aus dem Zürcher Oberland, eine grosse Kürbis-Ausstellung realisiert.

Imposante Skulpturen aus Kürbissen
Elf grosse Skulpturen aus rund 22'000 Kürbissen, mit einem Gesamtgewicht von 26 Tonnen, sind

vom 3. September bis 15. Oktober 2016 auf dem Hotelgelände aufgestellt. Es zeigt verschiedene Meeresbewohner wie Seejungfrau, Delfin, ein Nemo-Schwarm beim Hoteleingang sowie Wal, Tintenfisch, Orka, Seepferdchen und Meereschildkröten am Palmenstrand im stilvollen Seegarten. Aufgrund ihrer guten Haltbarkeit eignen sich die Speisekürbisse besonders gut für die Figurenausstellung. Ein spannender Lehrpfad informiert die Besucher über die faszinierende Welt dieses Herbstgewächses. Unter anderem vernimmt man, dass die sesshaft gewordenen Indianer in Nordamerika Kürbisse anpflanzten. Noch heute erinnern Kürbissorten an Indianerstämme wie Lakota, Mandan oder Amazonka. Wie Bardhyl Coli erklärte, möchten sie nach Abschluss der Ausstellung die Kürbisse durch Schulklassen aus der Region verkaufen. Der Erlös bekommt die Kinderkrebshilfe Schweiz und auch die Schulklassen werden für ihren Einsatz belohnt.

Spezialitäten mit Kürbissen

Der Chefkoch Karim Schumann, mit 15 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet, wird während den Kür-

biswochen, bis 15. Oktober 2016, spezielle Gerichte mit Kürbissen im Restaurant Sens und im Hotel Vitznauerhof kreieren. Lassen Sie sich überraschen und geniessen Sie einen gemütlichen Abend im Restaurant Sens direkt am Vierwaldstättersee. Das Hotel bietet für Gäste drei unterschiedliche Rahmenprogramme an: «Der Aktive», «Der Geniesser» und «Der Entdecker». Diese beinhalten Aktivitäten wie einen Kürbis-Triathlon, Cocktail- und Kochschulung, Weindegustation oder Kürbisschnitzen und kosten zwischen Fr. 39.00 und 150.00 pro Person. Während der Ausstellungsdauer punktet das Hotel Vitznauerhof mit einem attraktiven Kürbis-Übernachtungsangebot. Das «Rund um den Kürbis-Package» enthält nebst zwei Übernachtungen in einem Zimmer mit Seeblick, einem vielfältigen Frühstücksbuffet und 3-Gang-Kürbismenü im Fischspezialitäten-Restaurant Sens auch eine 25-minütige Kürbiskern-Öl-Massage und eine kleine Überraschung. Das Package ist ab Fr. 442.00 pro Person buchbar. Verpassen Sie also die Kürbis-Ausstellung im Hotel Vitznauerhof in Vitznau nicht und geniessen Sie ein Kürbisgericht im Restaurant Sens.

Datum: 09.09.2016

Wochen-Zeitung

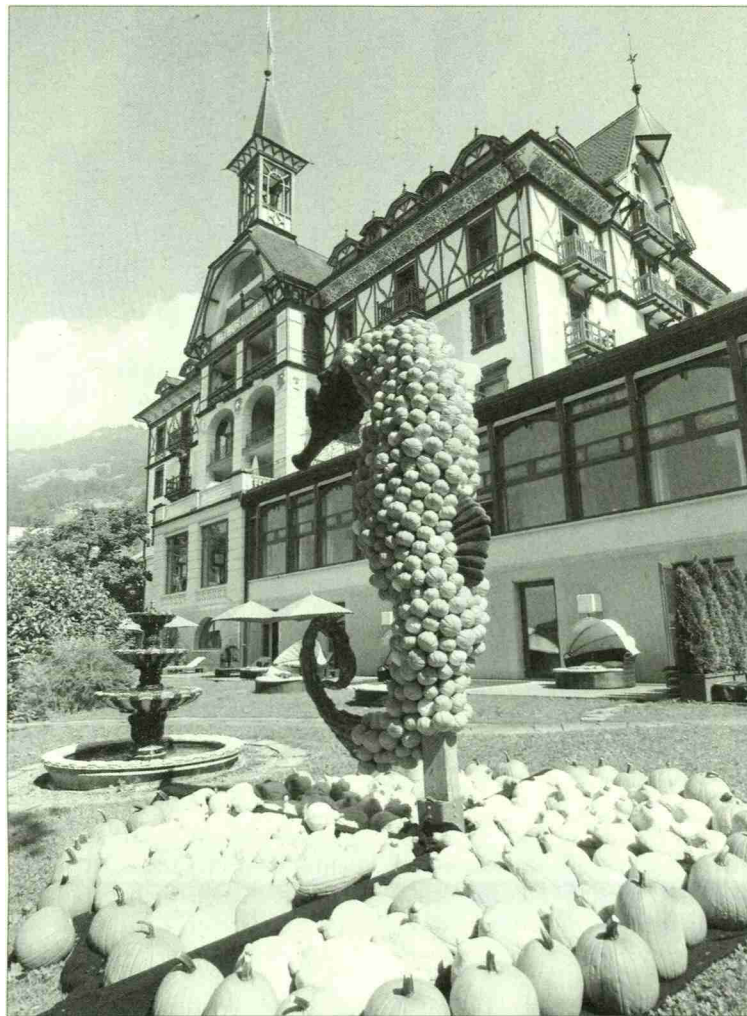
Vitznau

Wochen-Zeitung Vitznau
6354 Vitznau
041/ 397 03 03
www.bucherdruck.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 2'511
Erscheinungsweise: 50x jährlich



Themen-Nr.: 571.264
Abo-Nr.: 1092015
Seite: 21
Fläche: 64'482 mm²



Seepferdchen vor dem Vitznauerhof.

Datum: 09.09.2016

Wochen-Zeitung

Vitznau

Wochen-Zeitung Vitznau
6354 Vitznau
041/ 397 03 03
www.bucherdruck.ch

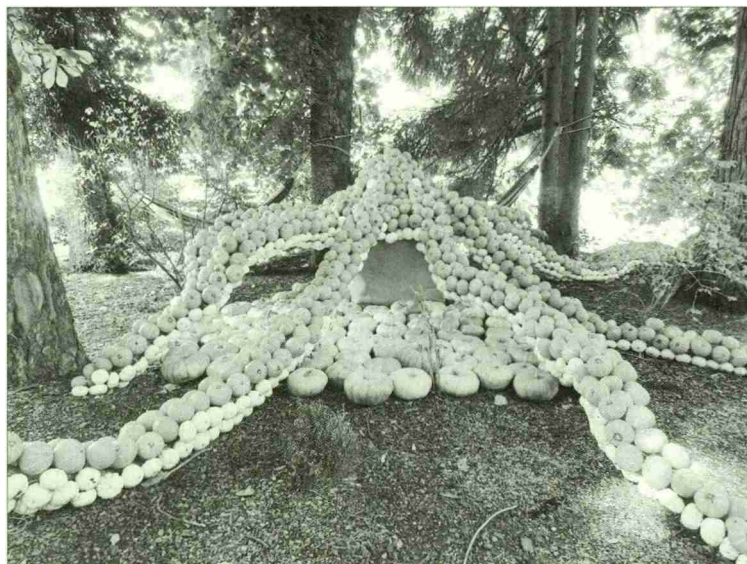
Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 2'511
Erscheinungsweise: 50x jährlich



Themen-Nr.: 571.264
Abo-Nr.: 1092015
Seite: 21
Fläche: 64'482 mm²



Bardhyl Coli, Karim Schumann und Maria Coli präsentieren bis 15. Oktober 2016 die Kürbiswochen im Hotel Vitznauerhof.



Tintenfisch als mächtige Skulptur aus Kürbissen hergestellt.