

Medieninformation



22'000 Kürbisse am Vierwaldstättersee

Zürich, 5. September 2016. Vom 3. September bis 15. Oktober 2016 gibt es im Garten des Hotel Vitznauerhof jede Menge Meeresbewohner zu entdecken – gestaltet aus Kürbissen. Während den sogenannten Kürbiswochen zum Thema "Meer" des Viersterne-Superior Hotels wird das orange Herbstgewächs auch in der Küche oder im Spa perfekt in Szene gesetzt.

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 imposante Skulpturen aus rund 22'000 Kürbissen mit einem Gesamtgewicht von 26 Tonnen werden vom 3. September bis 15. Oktober 2016 auf dem Hotelgelände aufgestellt. Meeresbewohner wie Delfine, eine Meerjungfrau, ein Seepferdchen oder ein Nemo-Schwarm warten im stilvollen Seegarten darauf, entdeckt und bestaunt zu werden. Ein spannender Lehrpfad informiert die Besucher über die faszinierende Welt des orangen Herbstgewächses und zeigt dessen Vielseitigkeit auf.

Kürbisverkauf für einen guten Zweck

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 besonders gut für die Figuren. "Im Anschluss an die sechswöchige Ausstellung werden die Kürbisse für einen guten Zweck verkauft. Ein Kürbis kostet zwei Franken – davon kommt ein Franken den regionalen Schulen zugute, und ein Franken wird an die Kinderkrebshilfe Schweiz gespendet", mein Coli.

Herbstliche Genüsse für den Gaumen zaubert der junge 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.

Spezialangebote während Kürbiswochen

Das Hotel Vitznauerhof bietet für Seminargäste die drei unterschiedlichen Rahmenprogramme "Der Aktive", "Der Geniesser" und "Der Entdecker" an. Die Programme beinhalten Aktivitäten wie einen Kürbis-Triathlon, Cocktail- und Kochschulungen, Weindegustationen oder Kürbisschnitzen und kosten zwischen 39 und 150 Franken 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-Kürbismenu im Fischspezialitäten-



Restaurant Sens auch eine 25-minütige Kürbiskern-Öl-Massage und eine kleine Überraschung. Das Package ist ab 442 Schweizer Franken pro Person buchbar.

Hotel Vitznauerhof

Am Ufer des Vierwaldstättersees und direkt am Rande der Rigi-Südflanke liegt das charmante Viersterne-Superior-Hotel Vitznauerhof. 53 stilvolle Zimmer und Suiten sowie drei erstklassige Restaurants und eine Bar – alle mit einzigartiger Sicht auf den See und das bezaubernde Bergpanorama – laden zu Genuss und Erlebnisgastronomie auf hohem Niveau ein. Tiefenentspannung und ganzheitliches Wohlbefinden verspricht der Vitznauerhof SPA auf 900 m². Die sechs lichtdurchfluteten variablen Tagungsräume mit Blick auf den See eignen sich perfekt für Seminare und Meetings für bis zu 200 Personen. Weitere Informationen unter www.vitznauerhof.ch

Hoteladresse

Hotel Vitznauerhof
Seestrasse 80, 6354 Vitznau
Tel. +41-41-399 77 77
Fax +41-41-399 76 66
info@vitznauerhof.ch
www.vitznauerhof.ch

Medienstelle

Weibel Communication AG
Rückgasse 10, 8008 Zürich
Tel. +41-44-986 10 20
Fax +41-44-986 10 21
info@weibelcom.com
www.weibelcom.com