

Grillnachmittag im Hotel Vitznauerhof

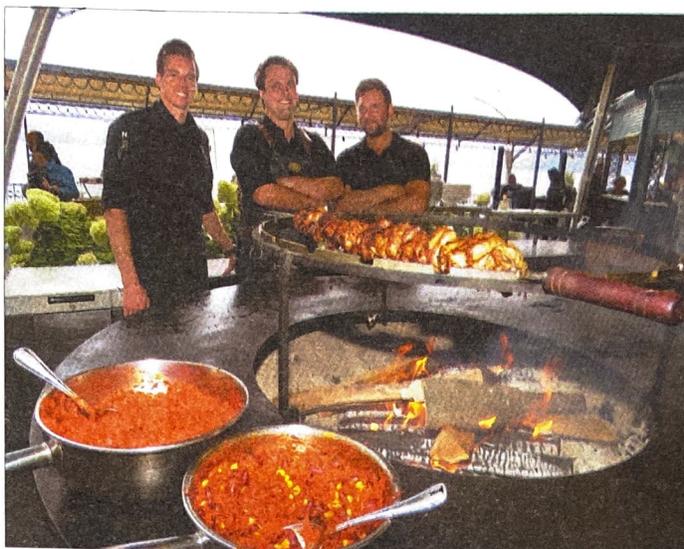
■ Grillieren direkt am See

Am vergangenen Sonntagnachmittag, 6. September 2020 war das aussergewöhnliche Grillfest im Garten des Hotels Vitznauerhof angesagt. Wer gekommen war, erlebte eine grossartige Stimmung, dezente Hintergrundmusik mit den DJs B2 und ein exzellent zubereitetes Essen und dazu auserlesene Getränke.

Text und Fotos: Gallus Bucher

Entspannen am See

Nebelschwaden zogen dem Bürgerstock entlang, die Bäume in einem satten Grün, über Luzern lag eine Regenfront. Auch die Rigihänge verzogen sich hinter den Wolken. Es war eine fantastische Stimmung mit der Landschaft, dem See und den Wolken. Ich konnte mich nicht satt sehen und staunte über die Schönheiten der Natur bei Wolken und Regen. Wieviel schöner wäre es noch bei Sonnenschein? Unter einem Partyzelt stand der mächtige OFYR-Grill mit einem Durchmesser von etwa zwei Metern. Der Küchenchef Jeroen Achtien, Sous-Chefs Mike Bakker und Executive Sous-Chef Ruud Oostdijk waren in der Küche ohne Strom mit den Vorbereitungen beschäftigt. Das ganze Service-Team stellte alles bereit und traf die letzten Vorbereitungen. Die ersten Gäste trafen zur Eröffnung um 14.00 Uhr ein. Das Grillfest dauerte bis zum Sonnen-



Die Küchenmannschaft v.l.n.r. mit Küchenchef Jeroen Achtien, Executive Sous-Chef Ruud Oostdijk und Sous-Chefs Mike Bakker hinter dem OFYR-Grill.

untergang, der diesen Abend jedoch ins Wasser fiel. Die Seeterrasse und die Seemauer wurden 2019 saniert. Die bestehende schmiedeeiserne Lobby entlang des Sees ist mit einer schmucken Blache abgedeckt, die die Gäste bei Sonne gegen die Hitze und bei Regen gegen die Feuchtigkeit schützt. Grossartig ist der Anblick der vorbeifahrenden Kurs-Schiffe direkt vor dem Hotel.

Kochen ohne Strom

Seit zwei Jahren verfügt das Hotel Vitznauerhof über einen grossen OFYR Grill mit einem Durchmesser von ca. zwei Metern. In der Mitte gibt es eine Öffnung und darum herum eine Platte von ca. 30 Zentimetern. In der Öffnung auf einer Seite brennt ein offenes Feuer. Über dem Feuer kann das Fleisch

am Spieß mit dem nötigen Abstand grilliert werden. Eine weitere Grillmöglichkeit bietet die Stahlplatte über dem Feuer. Auf der Seite des Feuers wird die Platte heisser als auf der anderen. So können die verschiedenen Grilladen kürzer oder länger grilliert werden, je nach Standort auf der Platte. Die Platte kann ebenso für das Kochen mit der Pfanne benutzt werden. Der OFYR-Grill bietet eine Kochmöglichkeit ohne Strom. Am Grillnachmittag konnten die Gäste mit den Köchen in Kontakt treten und ihnen beim Zubereiten der Speisen direkt zusehen. Übrigens ist bei schönem Wetter das Seerestaurant täglich von 14.00 bis 21.00 Uhr geöffnet. Von 14.00 bis 18.00 Uhr wird eine kleine Karte angeboten. Auch Einheimische können von einem Essen direkt am See profi-

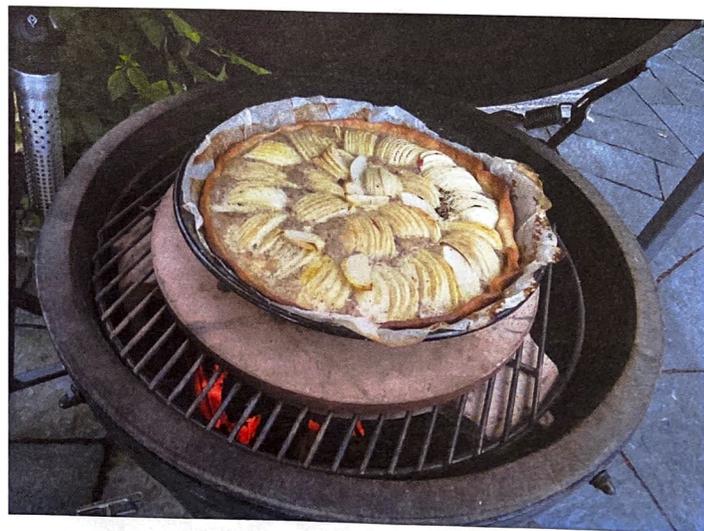
tieren. Weiter steht ihnen gegen Bezahlung auch der Badeplatz, die Badewiese und der ganze SPA-Bereich zur Benützung offen. Bademantel und Tücher werden zur Verfügung gestellt.

Das grosse grüne Ei

«The Big Green Egg» (das grosse grüne Ei) ist eine Steinofen. Von aussen sieht der Ofen wie ein grosses grünes Ei aus. Der Ofen wird mit Holzkohle heiss gemacht. Durch die Verwendung von Holzkohle entsteht weniger Rauch und die Hitze wird bis 16 Stunden stabil gehalten. Im Steinofen werden Brote und Kuchen aller Art, zum Beispiel Apfelkuchen, Früchteweihen, Flammkuchen usw. gebacken. Weiter wird Bauchspeck vom Schwein innert kurzer Zeit erwärmt und mit einem Burger mit Salat serviert. In einer grossen durchsichtigen Kühltruhe stand auch eine grosse Vielfalt an feinen Glaces zur Auswahl. Die Gäste genossen die einmalige Erlebnisküche, das spezielle Ambiente, den Kontakt zu den Köchen, das exzellente Essen und die auserlesenen Weine und Getränke, und dies alles in einer fantastischen Natur direkt am See. Für musikalische Unterhaltung sorgten die DJs B2 mit Regula und Pietro Becci. Es war dezente Musik, so dass man sich wohlfühlte und sich gut unterhalten konnte. Ebenso haben sie die Musikauswahl den anwesenden Gästen angepasst. Es war Musik, die Gefallen fand. Das Hotel/Restaurant bleibt bis 20. Dezember geöffnet und heisst Gäste aus nah und fern herzlich willkommen.



Auf der Platte und über dem Feuer werden die Speisen grilliert.



Der Apfelkuchen wird im «grossen grünen Ei» (ein Steinofen) gebacken.