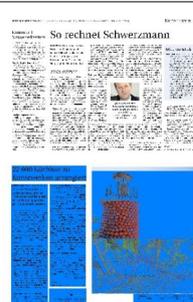


Hauptausgabe

Neue Luzerner Zeitung
6002 Luzern
041/ 429 51 51
www.luzernerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 71'668
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 571.264
Abo-Nr.: 1092015
Seite: 23
Fläche: 62'920 mm²

22 000 Kürbisse zu Kunstwerken arrangiert

VITZNAU Ob als Suppe oder im Muffin: Der Kürbis hat wieder Hochkonjunktur. Im Hotel Vitznauerhof ist er nicht nur auf dem Teller, sondern gar im Spa-Bereich vertreten.

Überall stösst man auf die farbenfrohen Dickköpfe. Gleich beim Eingang des «Vitznauerhofs» wird der Gast von einem Schwergewicht aus Deutschland begrüsst: dem 294 Kilogramm schweren «Karl». Dieser ist erst 63 Tage alt und hatte bis zu seiner Ernte einen Wasserverbrauch von total 30 000 Litern. Sein Kompagnon steht auf der Rigi und soll Besucher ins Viersterne-Superior-Hotel locken. Zudem tummelt sich jede Menge Meeresbewohner wie Seepferdchen, Delfine, Blauwale, eine Meerjungfrau und ein Nemo-Schwarm im Hotelpark.

Skulpturen wiegen 26 Tonnen

Bekannte Kürbissorten wie Butternut, orange und blaue Hokkaidos, Mandarin, Gooligan, Golden Nuggets und Rondini sind einzeln aufgereiht oder zu kunstvollen Objekten zusammengebaut. Elf Skulpturen aus rund 22 000 Speisekürbissen mit einem Gesamtgewicht von

26 Tonnen sind im und auf dem Hotelgelände auf- und ausgestellt. Manche wiegen nur 50 Gramm, andere bringen gegen 300 Kilogramm auf die Waage.

Ein spannender Lehrpfad informiert die Besucher über die faszinierende Welt des orangenen Herbstgewächses und zeigt deren Vielfältigkeit auf. Im Anschluss an die sechswöchige Ausstellung werden die Kürbisse verkauft. «Der Erlös kommt der Kinderkrebshilfe zugute», sagt Hoteldirektor Bardhyl Coli.

Gäste zum Besuch animieren

Die Kürbisausstellung zum Thema «Meer» im Hotel Vitznauerhof findet in Zusammenarbeit mit der Jucker-

Farm aus dem Zürcher Oberland statt. Die Familie hat die Skulpturen eigenhändig geschaffen und sich mit Kürbisausstellungen im In- und Ausland einen Namen gemacht. «Uns verbindet eine persönliche Geschichte mit der Familie Jucker», verrät das Direktions-ehepaar Maria und Bardhyl Coli. Mit der Ausstellung wolle man Gäste und

Familien aus der Region zu einem Besuch im Hotel Vitznauerhof inspirieren. Bei vielen herrsche so etwas wie Schwellenangst.

Der «Vitznauerhof» will nicht nur die dekorative Seite der Kürbisse hervorheben. «Vielmehr wollen wir aufzeigen, was sich alles mit Kürbissen machen lässt, auch kulinarisch», so das Ehepaar Coli. Das Konzept lautet: «Alle Sinne fördern.» Dazu gehört selbstverständlich auch die Küche: Der mit 15 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete Küchenchef Karim Schumann (28) setzt zu wahren Kürbis-Höhenflügen an und überzeugt mit überraschenden Kreationen. Sogar die Spa-Abteilung zieht mit: Wie wärs mit einer Kürbiskern-Massage, einer Kürbispäckung oder einem Kürbiskernpeeling?

Frühere Arme-Leute-Speise

Was früher als Arme-Leute-Speise galt, erlebt heute eine Renaissance. Lediglich süss-sauer eingemacht kam der Kürbis zu Grossmutterns Zeiten als Beilage auf den Tisch. Der Kürbis führte damit ein Schattendasein. Die Zeiten haben sich geändert: Viele kreative Küchenchefs setzen heute auf die farbenfrohe Herbstfrucht.

MONIKA VAN DE GIESSEN
kanton@luzernerzeitung.ch

HINWEIS

Ausstellung im «Vitznauerhof» noch bis 15. Oktober.



Ausstellung: Weitere Impressionen finden Sie unter www.luzernerzeitung.ch/bilder

Datum: 08.09.2016

NEUE LUZERNER ZEITUNG

Hauptausgabe

Neue Luzerner Zeitung
6002 Luzern
041/ 429 51 51
www.luzernerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 71'668
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 571.264
Abo-Nr.: 1092015
Seite: 23
Fläche: 62'920 mm²



Auf dem Areal des «Vitznauerhofs» in Vitznau sind derzeit elf imposante Skulpturen aus rund 22 000 Kürbissen zu bestaunen.

Bild Jakob Ineichen