

750 Kilo Käse auf dem Martigny-Platz

GEWERBE AM SAMSTAG NIMMT DAS «CHALET EDELWEISS» SEINEN BETRIEB AUF

Nach der «Eiszeit» geht es heuer heiss zu und her auf dem Martigny-Platz. Der Verein Gewerbe Region Sursee lädt zum Fondue- und Racletteplausch.

«Ja, wir sind im Zeitplan. Das Chalet und der grosse Weihnachtsbaum stehen, jetzt geht es noch darum, dass Chalet drinnen gemütlich einzurichten», verriet ein sichtlich erfreuter Andreas Birrer, Präsident des Vereins Gewerbe Region Sursee, dieser Zeitung am Dienstag. Ab diesem Samstag bis am 22. Dezember verwandelt sich der sonst so triste Martigny-Platz zum heimeligen Treffpunkt für alle Freunde des geschmolzenen Käses.

Es könnte eine Tonne werden

Das Catering übernimmt die Firma Lulkullus von Damian Sidler, den Käse liefert die Emmi – und das nicht zu knapp. Für den Anfang hat der Verein Gewerbe Region Sursee 500 Kilogramm Fondue- und 250 Kilogramm Raclette-Käse geordert. «Wir gehen



Freuen sich auf den Fondueplausch (von links): Sabine Meier, Emmi Schweiz AG, Thomas Bergant, WWP Creative GmbH, und Andreas Birrer.

FOTO MANUEL ARNOLD

davon aus, dass es bis am 22. Dezember etwa eine Tonne Käse braucht», prognostiziert Andreas Birrer. Die 90 Personen fassende Festhütte lädt aber nicht nur zum gluschtigen

Käse-Verzehr ein. Lukas Bregenzer und Mischa Ernst vom Surseer Unternehmen «Swiss Local Travel» haben ein attraktives Rahmenprogramm für das «Chalet Edelweiss» auf die Beine

gestellt. So wird an zwei Tagen an zwei Plastikkühen die Kuhmelk-Meisterschaft ausgetragen. Lebkuchen verzieren, eine Comedy-Night und eine Stobete gehören ebenso zum Unterhaltungsprogramm wie eine obligate Chlausmärt Après-Ski-Party.

Reservierungen erwünscht

Gründe gibt es also genug, sich ins «Chalet Edelweiss» zu begeben. Spontanbesucher sind laut Andreas Birrer erwünscht, trotzdem sei es gerade für grössere Gruppen von Vorteil, sich im Voraus anzumelden (siehe unten). Der Präsident des Vereins Gewerbe Region Sursee glaubt an den Erfolg seines Chalets auf dem Martigny-Platz: «Ein feines Fondue in einer heimeligen, gemütlichen Atmosphäre mit einem heiteren Rahmenprogramm, das wird wohl den meisten munden.»

MANUEL ARNOLD

Öffnungszeiten: Mo–Fr: ab 17 Uhr, Sa: 11 Uhr, So: 9 Uhr. Reservationen für Essen und Anlässe unter 079 630 98 66.