

Kulinarische Höhenflüge an der Seniorenfasnacht

Viele Personen kamen zur Seniorenfasnacht ins Alterszentrum Hofmatt, Weggis. Das Duo Romantica sorgte einmal mehr für eine grossartige Stimmung, das Hofmatt-Team servierte ein feines Essen mit kulinarischen Höhepunkten und die Guggenmusik Eglichutzler gaben ein grandioses Fasnachtskonzert im Treppenhaus. Text und Fotos: Gallus Bucher



Der Kellner schenkt nochmals etwas Wein nach.

Einige Leute liessen sich ein fasnächtliches Outfit verpassen, das Gesicht dezent schminken oder sich einen wunderbaren Hut aufsetzen. Mit viel Engagement und Freude waren die Damen vom Aktivierungs-Team Hofmatt beschäftigt, wundervoll geschminkte Gesichter zu malen. In der Cafeteria waren die meisten Stühle schon besetzt und das Duo Romantica, mit Doris und Franz, spielten bekannte Musikstücke und sangen dazu wunderbare Lieder. Unter dem Motto «Kulinarik» gab es einige Maskeraden, die für gemütliche Unterhaltung sorgten. Wie zum Beispiel die fleissige Biene, die von Tisch zu Tisch flog und den Besuchern von ihrem feinen Honig zum Versuchen gab. «Betty Bossy» mit einer grossartigen Maske verteilte ihre Menüs unter die Gäste. Als ehemalige Hotelbesitzerin hatte sie genügend Menüs auf Vorrat, und als langjährige, aktive Fasnächtlerin konnte sie auf viel Erfahrung als Maskerade zurückgreifen. Ein Kellner servierte den feinen Wein. Auch waren die «drei Tuben»: Senf, Tomatenpüree und

Mayonnaise, mit ihren selbstgenähten Kleidern anwesend. Dazu die passende Kopfbedeckung in den Farben blau, rot und gelb. Zwei Metzger verteilten ein ausgezeichnetes Fleisch, das aus dem Betrieb ihrer Tochter und des Schwiegersohnes aus dem Jura stammte. Ebenfalls gab es exzellente Würste zum Probieren. Wie der Maskerade erzählte, musste er an der Sennenhilbi in Küssnacht zuerst die Stange hochklettern, um sich die Würste zu holen. Die Besucher bedankten sich bei ihm für die gute Zwischenverpflegung. Wunderschön war auch die Maske «Vegetarisch». Der mächtige Kopfschmuck war mit Salat, Mais, Rübli, Blumenkohl und Knoblauch verziert. Das Hotel Krone, einfach aber effektiv maskiert, kam als Speisekarte. Darauf fehlte auch die Mehlsuppe als Fasnachtsspezialität nicht. Übrigens Mehlsuppe wird am Gädismontag an der Tagwache in Weggis, um ca. 6.15 Uhr, im Einkaufszentrum Neubühl an kostümierte Fasnächt-

ler ausgeschenkt. Im Alterszentrum Hofmatt arbeiteten zwei herzige Köche in weissen Kitteln mit Herzsonnenbrille. Unter den Maskeraden weilte auch ein Kannibale mit einem riesigen Knochen, der den Anwesenden ein Spezialgebiss anbot. Alle Maskeraden erhielten einen Essensgutschein vom Zentrum Hofmatt. Erstmals zur Seniorenfasnacht waren die asylsuchenden Herren aus Eritrea eingeladen. Sie schätzen den gemütlichen Anlass und waren als ausgezeichnete Tänzer begehrt.

Fasnachtswettbewerb

Vor den Fasnachtstagen war im Alterszentrum Hofmatt ein grosser Glasbehälter, gefüllt mit Kaffeebohnen, aufgestellt. Die Anzahl der Bohnen galt es zu schätzen. Es gab Wettbewerbseingaben mit Zahlen von 760 bis 2 Millionen Kaffeebohnen. Effektiv waren 25'098 Bohnen im Glasbehälter. Mit der Schätzung von 24'199 Kaffeebohnen lag Berty Schriber am nächsten und Peter Bolz schätzte

20'480 Bohnen. Die beiden Personen gewinnen einen Helikopterflug. Gestartet wird von der Basisstation in Beromünster. Am Wettbewerb konnten Bewohner von der Hofmatt 1, 2 und 3 teilnehmen. Da es nun genügend Kaffeebohnen gab, waren alle Leute im Zentrum Hofmatt am Schmutzigen Donnerstag zu einem Eiskaffee eingeladen.

Fasnachtskonzert im Alterszentrum Hofmatt

Vor dem Nachessen verteilten die Mitglieder der Chrutschlämpe-Zunft die saftigen Orangen. Wie gewohnt, gab es wieder ein ausgezeichnetes Essen mit einer Mehlsuppe und zum Hauptgang Hörnli und Gehacktes. Zum Dessert servierte die Zunft das spendierte und schmackhafte Himbeer-Panna-Cotta. Den Abschluss der Seniorenfasnacht machte die Guggenmusik Eglichutzler mit einem grossartigen Fasnachtskonzert im Treppenhaus.



Senf, Tomatenpüree und Mayonnaise an der Seniorenfasnacht.



Ruedi und Rita Scheer Hennings verteilen feines Fleisch aus dem Jura.



Berty Schriber und Peter Bolz sind die Gewinner des Hofmatt-Fasnachtswettbewerbs.