

Medienmitteilung

Culinary Weekend im Park Hotel Vitznau 2026

15 Spitzenköche, ein 6-Hands-Dinner und die elfte Kitchen Party

Vitznau, 17. August 2026 (w&p) – Zwei Tage, 15 Spitzenköche und eine Hotelküche, die zum Treffpunkt wird: Am 27. und 28. September 2026 lädt das Park Hotel Vitznau zum Culinary Weekend. Den Auftakt bildet ein 6-Gang-Menü der beiden Küchenchefs Patrick Mahler und Philipp Keliny mit dem niederländischen Drei-Sterne-Koch Jacob Jan Boerma. Tags darauf verwandeln Köche und Gastgeber aus vier Ländern die Hotelküche bei der Kitchen Party No. 11 in einen Parcours aus Live-Cooking-Stationen.

Am Sonntag, den 27. September, stehen Patrick Mahler, Philipp Keliny und Jacob Jan Boerma gemeinsam am Herd. Mahler leitet das mit zwei Michelin-Sternen und 18 Gault&Millau-Punkten ausgezeichnete Restaurant focus ATELIER, Keliny das Grill Restaurant & Seeterrasse. Der niederländische Gastkoch Boerma bringt drei Michelin-Sterne und 19 Gault&Millau-Punkte mit nach Vitznau.

Für diesen Abend entwickeln die drei Küchenchefs ein gemeinsames 6-Gang-Menü. Zuvor erhalten die Gäste bei einer Führung Einblicke in die historischen Weinkeller des Park Hotel Vitznau. Anschliessend folgen ein Champagner-Apéro, ein Meet & Greet mit den Köchen und das Dinner im focus ATELIER.

Die Kitchen Party geht in die elfte Runde

Am Montag, den 28. September, öffnet das Park Hotel Vitznau seine Küche für die Kitchen Party No. 11. Zwischen 18:30 und 22:30 Uhr wird an verschiedenen Stationen gekocht, angerichtet und verkostet. Die Gäste bewegen sich frei durch die Küche, schauen den Köchen bei der Zubereitung über die Schulter und treffen auf Winzer und Produzenten.

Mit dabei sind 15 Köche und Gastgeber aus der Schweiz, Österreich, Deutschland und den Niederlanden.

Mit dabei 2026:

- **Christian Nickel**, Gastgeber und Executive Chef Park Hotel Vitznau
- **Patrick Mahler**, Restaurant focus ATELIER, Vitznau – 2 Michelin-Sterne und 18 Punkte Gault&Millau
- **Philipp Keliny**, grill Restaurant & Seeterrasse, Vitznau
- **Silvio Nickol**, Silvio Nickol Gourmet Restaurant, Wien – 2 Michelin-Sterne und 19 Punkte Gault&Millau
- **Jeroen Achtien**, Inter Scaldes, Niederlande – 2 Michelin-Sterne und 18 Punkte Gault&Millau

PARK HOTEL VITZNAU

- **Jacob Jan Boerma**, The White Room, Amsterdam – 3 Michelin-Sterne und 19 Punkte Gault&Millau
- **Stefan Gerber**, Executive Pastry Chef im Badrutt's Palace Hotel St. Moritz
- **Luca Haase**, Sonnenberg le soir, Kriens – 1 Michelin-Stern und 15 Punkte Gault&Millau
- **Monika Huber**, Wirtschaft am Schössli, Bottighofen – 14 Punkte Gault&Millau
- **Marcel Koolen**, Restaurant 7132 Silver, Vals – 2 Michelin-Sterne und 18 Punkte Gault&Millau
- **Silvia Manser**, Restaurant Trube, Gais – 1 Michelin-Stern und 17 Punkte Gault&Millau
- **Jonathan Pichler**, Mamie Café & Patisserie, Luzern
- **Simon Sauter und Malte Heinrich**, Haebel Group und Restaurant Haebel, Hamburg – 1 Michelin-Stern
- **Patrick Siekendiek**, NERI Cantina & Cucina, Zürich

Culinary Weekend Package

Das 6-Hands-Dinner und die Kitchen Party sind einzeln oder gemeinsam als Culinary Weekend Package buchbar. Das Package umfasst beide Veranstaltungen sowie zwei Übernachtungen inklusive Frühstück. Gäste erhalten 25 Prozent Ermässigung auf die Übernachtungen; die Veranstaltungstickets werden zum regulären Preis verrechnet.

6-Hands-Dinner

Sonntag, 27. September 2026, ab 18:00 Uhr

CHF 295 pro Person

Kitchen Party No. 11

Montag, 28. September 2026, 18:30 bis 22:30 Uhr

CHF 375 pro Person

Die Anzahl der Culinary Weekend Packages ist begrenzt. Buchungen sind ausschliesslich telefonisch unter +41 41 399 60 60 möglich. Weitere Informationen unter <https://www.parkhotel-vitznau.ch/aktivitaeten/events/culinary-weekend>.

##

PARK HOTEL VITZNAU

Über das Park Hotel Vitznau

Das über 100 Jahre alte Fünf-Sterne-Deluxe-Hotel Park Hotel Vitznau liegt direkt am Vierwaldstättersee und wird seit 2020 im Stil eines privaten Gästehauses geführt. Das Haus verfügt über 49 individuell gestaltete Suiten und Residenzen, mehrere ausgezeichnete Restaurants – darunter das Fine-Dining-Restaurant focus ATELIER von Küchenchef Patrick Mahler (2 Michelin-Sterne, 18 Punkte Gault&Millau), sowie eine der bedeutendsten Weinsammlungen der Welt mit rund 35.000 Flaschen und 4.500 Positionen. Zum Hotel gehört zudem ein 1.500 Quadratmeter grosses Spa mit Infinity-Aussenpool, direktem Seezugang, Sanarium, Eisgrotte, Fitness- und Behandlungsbereichen. Das Park Hotel Vitznau ist Mitglied bei The Leading Hotels of the World, Swiss Deluxe Hotels, Virtuoso sowie American Express Fine Hotels & Resorts. Das Hotel wird von der Hospitality Visions Lake Lucerne AG betrieben und gehört zur Pühringer Foundation Group. Zur Gruppe zählen neben dem Park Hotel Vitznau auch das Palais Coburg im 1. Wiener Bezirk und das Campus Hotel Hertenstein.

Über Pühringer Foundation Group

Die Pühringer Foundation Group betreibt drei Häuser als Plattformen für ihre Förderprojekte: das Campus Hotel Hertenstein und das Park Hotel Vitznau in der Schweiz sowie das Palais Coburg in Wien. Das Palais Coburg wurde 1997 von der Pühringer Stiftung erworben und zwischen 2000 und 2003 zu einem Hotel mit zwei Gourmetrestaurants umgestaltet. Nach einer umfassenden Neuausrichtung und Renovierung öffnete es am 3. August 2026 als privates Gästehaus mit 36 Suiten wieder seine Türen. Geführt werden die drei Häuser von der Hospitality Visions Lake Lucerne AG unter der Leitung von CEO Urs Langenegger. Seit mehr als 25 Jahren engagiert sich die Pühringer Foundation Group mit ihren Stiftungen für Forschung, Aus- und Weiterbildung. Im Mittelpunkt stehen die Bereiche Health & Wealth, Entrepreneurship und Big Data. Weitere Informationen unter: <https://www.pf-group.org/>

Pressekontakt:

Wilde & Partner Vienna
Nadine Blaha & Alexander Posch
hvll@wilde.at
<https://www.wilde.at>