

# Das Geheimnis vom Schatz am Vierwaldstättersee

Die Region **Vierwaldstättersee** gehört gastronomisch zum Besten, was die Schweiz zu bieten hat. Klassenprimus ist das Märchenschloss **Park Hotel Vitznau** mit zwei Spitzenköchen und einer Konzeptänderung, die der Krise die Stirn bietet.

TEXT RETO E. WILD — FOTOS ZVG

In den Bürgenstock Hotels & Resort hoch über dem Vierwaldstättersee hätte Chefkoch Mike Wehrle – er ist für 95 Köche und 10 Restaurants, Lounges und Bars verantwortlich – in diesen Wochen wiederum zu «Chefs United» eingeladen. Doch das Gourmetfestival mit geladenen Köchen wurde wegen Corona auf 2021 verschoben. Das Bürgenstock-Flaggschiff Ritzcoffier wird mit einem Michelin-Stern und 17 GaultMillau-Punkten ausgezeichnet. In der Luftlinie sind es nur ein paar Kilometer bis zum Vitznauerhof, wo Jeroen Achtien für seine Künste sowohl bei Michelin als auch bei Gault Millau gleich hoch bewertet wurde. Für die Sommermonate hat das Vier-Sterne-Hotel mit dem Sens Asia by Yama ein zusätzliches Restaurant integriert, das am Montag- und Dienstagabend ein Omakase-Gourmetmenü serviert.

## Ein Hotel, drei Michelin-Sterne

Nur zwei Autominuten sind es vom Vitznauerhof bis zum Park Hotel Vitznau, das nach einem Gesamtumbau von 300 Millionen Franken seit der Wiedereröffnung 2009 seinen zweiten Frühling erlebt. Und es führt mit den Spitzenköchen Patrick Mahler und Philipp Heid gleich zwei Gourmetlokale. Mahlers Focus wurde sogar mit 2 Michelin-Sternen und 18 GaultMillau-Punkten geadelt,

.....  
★ Patrick Mahler, Restaurant Focus



**Patrick Mahler** (37, Bild) leitet seit März 2017 das Restaurant Focus im Park Hotel Vitznau. Es teilt sich den Raum mit dem Restaurant Prisma von **Philipp Heid** (33), wobei das Focus die Gäste im hinteren Bereich an sieben Tischen mit eigenem Personal bedient. Zu den Stationen von Mahler zählen Lampart's, der Rigiblick Zürich, das Saratz Pontresina GR und das Ecco von Rolf Fliegau. Begonnen hat der Aargauer seine Karriere im Kantonsspital Aarau.

.....  
wobei das Prisma unter dem Motto «European cuisine meets Asian flavour» mit einem Michelin-Stern und 16 GaultMillau-Punkten ebenfalls begeistert. Und schliesslich spielt das Regina Montium

im Kräuterhotel Edelweiss auf der Rigi mit einem Michelin-Stern ebenfalls in der Top-Liga mit. «All diese Restaurants machen Vitznau und die Umgebung zum San Sebastian der Schweiz», urteilt Hoteldirektor Raphael Herzog (36) vom Vitznauerhof.

## Vitznau als Gourmet-Hotspot

Der Vergleich mit der Gourmethochburg im spanischen Baskenland ist nicht so abwegig, vereinen doch die erwähnten Betriebe direkt am und oberhalb des Vierwaldstättersees insgesamt 6 Michelin-Sterne. Auch deshalb gilt die Region als Riviera am Vierwaldstättersee. Laut Urs Langenegger, Hoteldirektor des Park Hotels Vitznau, wurden inzwischen Packages geschnürt mit den drei Restaurants Focus, Sens und dem Regina Montium. Mehr noch: Unter der Federführung der Tourismuswerber von Lake Lucerne werden die Top-Adressen der Zentralschweiz inklusive der Villa Honnegg, des Chedi sowie der Stadtluzerner Hotels Schweizerhof und National gemeinsam als Luxusdestination vermarktet. «Es geht darum, dass wir auf Märkten gemeinsam auftreten. Seit Herbst 2019 bieten wir entsprechende Pakete an. Gault Millau hat Vitznau als Gourmet-Hotspot bezeichnet», erklärt Langenegger.





Das mondäne Park Hotel Vitznau, 1903 errichtet, besteht aus 47 Suiten, 2 Toprestaurants, 32 000 Weinflaschen, 1 Spa und direktem Anstoss an den Vierwaldstättersee.

Viel dazu hat Patrick Mahler vom Restaurant Focus beigetragen, der es schaffte, rasch aus dem Schatten des ebenso talentierten Vorgängers Nenad Mlinarevic zu treten. Der Aargauer Mahler arbeitet mit vier Köchen und schaut auf einen kollegialen Umgang am Arbeitsplatz. «Wenn die Köche Angst haben, wenn sie mich nur schon anschauen, kann es nicht gut kommen. Ich habe auch mit Jeroen Achtien vom Vitznauerhof einen super Kontakt», sagt er. Seine Menüs bezeichnet Mahler bescheiden als klassisch. Die Basis ist tatsächlich der französischen Küche entnommen. Doch die Gerichte im Focus überraschen mit farbenfrohen Kreationen und Kombinationen, etwa Austern mit Buttermilch und Kräuteröl, Rindertartar mit Entenleberreis und Randen, einer sanft gegarten Lachsforelle mit Vinaigrette und Rettich, Kalbsbrust mit Jakobsmuscheln oder Aprikosen, weisser Schokolade und Frischkäse (Bild auf Seite 20).

Doch es wäre ungerecht, Philipp Heid mit seinem Restaurant Prisma und seiner Fusionsküche nicht noch einmal zu erwähnen. Erst der Besuch der beiden Restaurants macht einen Aufenthalt im Park Hotel Vitznau, Mitglied von Leading Hotels of the World und Swiss Deluxe Hotels, zu einem unvergesslichen Gesamterlebnis. Und mit der Seeterrasse,

die bekannt für ihre Grillspezialitäten ist, hat der Gast eine weitere Option. Der Weinkeller besteht aus 32 000 Flaschen und besitzt einen Einkaufswert von über 26 Millionen Franken. Die sechs Lager Räume gehören weltweit zu den exklusivsten, etwa durch 110 Jahrgänge von Château d'Yquem.

**130 Angestellte im Park Hotel Vitznau**  
Neben der Kulinariik kann das ganzjährig geöffnete Luxushotel gleich drei weitere Trümpfe ausspielen: Zuerst die privilegierte Lage mit direktem Seeanstoss, dann ein Spa mit einem auch im Winter geheizten Aussenpool sowie die 130 Angestellten. «Ich durfte das ganze Team aufbauen», erklärt General Manager Langenegger, der das Hotel mit seinen 47 Suiten seit acht Jahren führt.

Als Folge der bundesrätlichen Corona-Massnahmen öffnete das Park Hotel erst am 20. April 2020 wieder. Langenegger hat nun das Boutiquehotel aus der Belle Epoque bewusst als luxuriöses Gästehaus positioniert. «Unser Vorteil ist, dass wir eine riesige Gartenfläche anbieten können, die sich nur wenige Gäste teilen müssen. Ohne Reservation ist es nicht mehr möglich, das Park Hotel zu besuchen. Wir akzeptieren auch keine Day-Spa-Kunden mehr.» Die Strategie scheint aufzugehen, spricht doch der Hoteldirektor von einer «ausgesprochen schönen Sommersaison». Typischerweise würden die Gäste im Park Hotel drei Tage übernachten, das Spa und die Restaurants geniessen und kein Sightseeing machen. Nun aber gebe es Buchungen mit längeren Aufenthalten.

#### IN VITZNAU ENTSTEHT EIN NEUER AUSBILDUNGSORT

Mit den Schwerpunkten Gastronomie und Kulinariik, Musik und Ausbildung entsteht im Dorfkern von Vitznau LU ein Forschungs-, Aus- und Weiterbildungs-Campus. Dieses Zentrum soll nicht nur die Projekte der Pühringer-Gruppe (Besitzer des Park Hotels Vitznau) widerspiegeln, sondern Vitznau vermehrt als Ganzjahresdestination positionieren. Das Beherbergungskonzept zeigt, wie sich Tradition und Zukunft ergänzen. Im August 2021 soll der Campus, in dem ein Hotel mit 53 Zimmern integriert ist, eröffnet werden. Hotelgäste sollen ab dann Campus-Atmosphäre schnuppern. Das Park Hotel fördert so junge Talente, die später im Luxushotel arbeiten können.





Dessertkreation im Focus Atelier: Die Walliser Aprikosen sind intensiv im Geschmack und vermählen sich bestens mit weisser Schokolade und Frischkäse.

Die Zahl der Schweizer Gäste habe von gut 30 auf rund 50 Prozent zugenommen. 2019 setzte das Hotel 20 Millionen Franken um. «Dieses Jahr hoffe ich auf 10 bis 15 Prozent weniger, weil wir die fehlenden Einnahmen von März und April nicht mehr aufholen können. Aber seit Juni läuft es gleich gut oder leicht besser als im Vorjahr. Wenn es einen schönen September gibt, wird es sehr gut für uns.» Die Gäste buchen kurzfristig und abhängig vom Wetter. Und sie würden auch gerne Geld ausgeben, sagt Urs Langenegger. «Wenn sich die Pandemie verschlimmert, sehe ich für unsere Seelage im Winter eine sehr gute Chance, weil die Kunden lieber einen ruhigen Ort wie unser Hotel buchen statt Gondeln und Skihütten.»

### Für Menschen mit Schlaganfällen

Das Park Hotel besitzt mit dem Cereneo, dem Zentrum für Neurologie und Rehabilitation, ein wichtiges Standbein, sind doch 8 der 47 Suiten für Patienten vorgesehen, die teilweise drei Monate und länger bleiben. «Der Umsatz der Patienten und ihrer Begleitpersonen trägt 20 Prozent zum Unterkunftsumsatz bei und erlaubt uns den Ganzjahresbetrieb», informiert Langenegger. Das Haus gehört dem österreichischen Vermögensverwalter und Mäzen Peter Pühringer. Er engagiert sich unter anderem für Menschen, die nach einem Schlaganfall wieder ins Leben finden – und für den Branchennachwuchs (Details im Kästchen auf Seite 19).

Sie alle geniessen Vitznau, eingebettet zwischen Rigi und dem Vierwaldstättersee und Ausgangspunkt der ältesten Bergbahn Europas. Was vor rund 150 Jahren mit grossem Pioniergeist begann, ist heute Anziehungspunkt für mehr als eine halbe Million Besucher aus aller Welt. Schon Hotelier Josef Anton Bon sagte 1871 dem kleinen Dorf eine grosse touristische Zukunft voraus. Gerade in Zeiten von Corona stimmt seine Prognose mehr denn je.

## Nordisches Interieur und Gerichte für die Seele: Zwei Frauen frischen Weggis auf

**Gemütlich soll es werden: Madeleine Löhner und Valentina Denz eröffnen ein Restaurant am Vierwaldstättersee. Die Region kennen die beiden bestens. Sie wissen, wie man hier die Gäste glücklich macht.**

**Text** Benny Epstein

Die Wände sind gestrichen, das trendige Geschirr vom belgischen Hersteller Serax ist ebenso heil angekommen wie die Weinkartons. Letzte Woche wurden die Möbel geliefert, das Restaurant Hyg nimmt Formen an. Am 9. September steht die Eröffnung an. «Bis dann gibt es noch einiges zu erledigen», sagt Madeleine Löhner (30). «Aber wir freuen uns riesig, dass es losgeht.»

Fünf Jahre arbeitete die Österreicherin als Sommelière im Zweisterne-Restaurant Focus im Park Hotel Vitznau, zuletzt bewies sie als Gastgeberin in der Neuen Taverne in Zürich, dass ein toller Service im Restaurant auch ohne Sterneküche dazugehört. Jetzt kehrt sie zurück an den Vierwaldstättersee – gewohnt hat sie hier auch während ihrer Tätigkeit in Zürich – und übernimmt die Leitung des Hyg.

### Synergien mit dem Guesthouse

Hinter dem Projekt steht eine zweite Frau: Valentina Denz (25). Als Tochter des ehemaligen Besitzers des Hotels Park Weggis, Martin Denz, wurde ihr die Gastgeberkultur in die Wiege gelegt. Ihren ersten eigenen Gehversuch in der Branche startete sie im Sommer 2017. Seither führt sie in Weggis das Guesthouse Wanderlust. 18 helle Doppel- und Dreibettzimmer mit eigenem Bad oder Etagenbad laden zum preiswerten Übernachten (DZ ab 75 Franken pro Nacht) ein. Das Konzept geht auf. «Über den Sommer waren wir fast immer ausge-

bucht», erzählt Denz. «Es sind mehrheitlich Schweizer Gäste, aber längst nicht nur.»

Und nun investiert sie in ein Restaurant. «Natürlich sollen damit Synergien mit dem Guesthouse entstehen», erklärt Denz. Fünf Gehminuten trennen die beiden Betriebe. Hyg heisst das Lokal, das an jener Stelle eröffnet, an der Gäste bis zum Lockdown im The Grape kalifornische Weine und Fleisch vom Grill genossen. Hyg? Der Name leitet sich vom dänischen Wort «Hygge» ab, das eine gemütliche, herzliche Atmosphäre umschreibt. «Genau so soll man sich bei uns fühlen», sagt Restaurantleiterin Löhner. «Unkompliziert, entspannt, lecker – so wie wir es selbst mögen.»

### Hygge, nicht Sterne

Zwar arbeitete Küchenchef Florian Villiger (27) bereits in diversen Spitzenbetrieben, doch auf Michelin-Sterne ist Hyg nicht ausgerichtet. Auszüge aus der Abendkarte: Poulet mit Stangensellerie, Lachsforelle mit Dill und Holunder, Schmorbratenravioli mit Artischocken und Kartoffeln, Haselnussp spaghetti mit Birne und Ziegenkäse – hier soll für den Velofahrer und die Familie, für Einheimische und Auswärtige etwas dabei sein. «Und natürlich für Gäste der hiesigen Spitzenhotels, die mal ausserhalb des Hotels in ungezwungener Atmosphäre essen möchten», so Löhner.

Am Mittag soll es noch ein wenig simpler zu und her gehen. Für zwischendurch laden Snackteller wie Pouletbällchen mit Sellierymayonnaise, Spare Ribs mit Bohnensalat oder Fischbrötli zum Verweilen ein. Die in Weggis aufgewachsene Denz weiss: «In der Gegend fehlt ein Lokal mit Ambiente, in dem sich jedermann wohl fühlen und den Nachmittag verbringen kann. Hygge eben.»



GZV

Ein Power-Duo mischt Weggis auf: Valentina Denz (l.) und Madeleine Löhner.

