



PARK HOTEL
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

Medienmitteilung

Gastronomie | Kochen | Pâtisserie | Unternehmen

Pâtissier-Virtuose Andy Vorbusch schlägt in Vitznau neue Töne an

Vitznau, im April 2022. Der gebürtige Hamburger (45) hat in den vergangenen Jahren die Spitzen-Pâtisserie im deutschsprachigen Raum geprägt; dazu gehörten Engagements bei den besten Chefs in Deutschland und in der Schweiz. Nun schlägt der Künstler der Meisterklasse ein neues Kapitel auf: Im Unternehmen der Hospitality Vision Lake Lucerne – zur welcher das Campus Hotel Hertenstein, das Neuro Campus Hotel Das Morgen sowie das Fünfsterne-Deluxe Hotel Park Hotel Vitznau gehören, krempelt er das Angebot rund um «Süss Kram», wie er es nennt, gehörig um. Das heisst: gemeinsam mit einem Team ist er für sämtliche Süßspeisen, Dessertkreationen, Kuchen und Torten sowie für zarte Schokoladenkreationen zuständig: «Ich führe ein Unternehmen im Unternehmen.» Wichtigste Anforderung sei, die Qualitätssicherung auf allen Ebenen zu gewährleisten.



Abbildung 1: Für die Hospitality Vision Lake Lucerne ist Andy Vorbusch (45) mit einem Team von drei Pâtissiers für sämtliche Süßspeisen verantwortlich.

Neues Lebensziel gesetzt

Sein Werdegang liest sich wie ein «Who is Who» der Branche: Ausbildung zum Koch, Engagements bei Christian Bau, Cornelia Poletto, Helmut Thielges, Joachim Wissler und die letzten beiden Stationen in der Schweiz als Chef Pâtissier im Dolder Grand Hotel und im Grand Resort Ragaz in den Restaurants Verve by Sven Wassmer sowie im Memories desselben.



PARK HOTEL
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

Hört man ihm beim Erzählen seiner unterschiedlichen Verpflichtungen aufmerksam zu, zeigt sich Andy Vorbusch als tiefgründiger Mensch, welcher sich immer wieder reflektiert.



Abbildung 2: Andy Vorbusch schlägt in Vitznau ein neues Kapitel auf: «Fourme d'ambert» mit Sauerkirsche, Rande und fermentiertem Radicchio.

Damit hat er seinem Leben abermals eine neue Richtung gegeben und sich nie auf seinen Lorbeeren ausgeruht. Das hat ihn schliesslich nach Vitznau geführt, wo er seit Januar 2022 einer Equipe von drei Mitarbeitenden vorsteht und: «Ein neues Kapitel aufschlägt», wie Andy Vorbusch mit Bestimmtheit sagt. Und was macht er genau in Vitznau?

«Wir setzen neue Standards»

Was das genau heisst, umschreibt der eloquente Star-Pâtissier wie folgt: «In Vitznau bauen wir die Produktion von allem, was «Süss Kram» ist, von Grund auf. Ziel ist es, als Unternehmen im Unternehmen zu fungieren.» Die Chefs aller neun Restaurant-Outlets, die dazugehörigen Hotels mit insgesamt 190 Zimmer sowie dem multifunktionellen Multimedia- und Kammermusiksaal des Neuro Campus Hotel – Das Morgen (Eröffnung der Säle im Winter 2023) sind seine Abnehmer. Ausser für das Restaurant focus ATELIER, unter der Leitung von Spitzenkoch Patrick Mahler (18 Punkte Gault&Millau und zwei Michelinsterne), werden er und sein Team die Anlaufstelle und Produktionsstätte sämtlicher Süss- und Dessertkreationen sein.

2



PARK HOTEL VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

Dabei entwickeln sie in enger Zusammenarbeit mit den jeweiligen Küchenchefs das Angebot, planen, kaufen ein und produzieren zum Beispiel auch feinste Torten für das eigene Café Vienna im Campus Hotel Hertenstein, für die Cake-Trolleys in den Hotels oder hauchzarte Pralinenkreationen. «Ideen sind in der Überzahl vorhanden», sagt Andy Vorbusch. Nun gelte es, diese auch wirtschaftlich sinnvoll einzusetzen.

Dafür wurden dem Ausnahmetalent eine Produktionsstätte ganz nach den erforderlichen Fach-Bedürfnissen angepasst und gebaut. Angefangen habe er mit einem kleinen Team von insgesamt vier Mitarbeitenden – inklusive seiner Person. «Gerade in der heutigen Zeit des Fachkräftemangels können wir gut ausgebildeten Menschen in diesem Bereich hervorragende Rahmenbedingungen für eine ausgewogene Work-Life-Balance bieten. Unser Arbeitstag startet frühmorgens und hört noch vor dem Abendservice auf», so Andy Vorbusch weiter.



Abbildung 3: Das Park Hotel Vitznau gehört zusammen mit dem Campus Hotel Hertenstein und dem Neuro Campus Hotel Das Morgen zum Unternehmen Hospitality Vision Lake Lucerne.

Aufbau einer Eigenmarke

«Unsere Arbeitsauslastung richtet sich stark nach der Auslastung der Betriebe», erläutert der Neu-Unternehmer. Daher habe er auch schon erste Pläne für die allenfalls etwas ruhigeren Monate am Vierwaldstättersee. So nennt er zum Beispiel die Kreation und Produktion von selbst gemachter Konfitüre für sämtliche Betriebe, das Erstellen eines Torten-Katalogs für Hotel- wie auch auswärtige Gäste oder ein Angebot an unterschiedlichen Pralinenboxen für Interessierte. Aber erst einmal freue er sich auf seine ersten intensiven Wochen am See», so der begnadete Dessertkünstler.

3



PARK HOTEL VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

Andy Vorbusch (45) lebt in Root LU. Für ihn die ideale Wohnlage, nahe genug bei seinem Arbeitsplatz und zwischen den beiden grösseren Städten Zürich und Luzern. So vereint der gebürtige Hamburger, als Stadtkind geboren und aufgewachsen, die Vorteile einer Stadt mit den Vorzügen des Landlebens. Aktuell schätzt er die Ruhe und Abgeschiedenheit auf dem Land und entdeckt auf seinem Motorrad die Zentralschweiz. Zum Ausgleich seines Arbeitsalltags betätigt er sich sportlich im Fitnesscenter. Früher war er angetrieben, Reisen ins Ausland nach den Chefs zu planen, dessen Küche er unbedingt kennenlernen wollte, heute sei es ihm wichtiger, ein Land oder eine Stadt zu entdecken und sich erst dann auf dessen Essensvielfalt einzulassen.

Hinweis an die Redaktionen

Park Hotel Vitznau

Nach dreieinhalbjähriger Umbauzeit und Gesamtinvestitionen von 300 Millionen CHF wurde das Park Hotel Vitznau im Jahr 2013 wiedereröffnet. Zum Haus gehören 48 individuell gestaltete Suiten und Residenzen. Das Gastronomie Angebot beinhaltet gleich zwei prämierte Restaurants: das Fine-Dining-Restaurant Focus ATELIER mit Küchenchef Patrick Mahler, dotiert mit 18 Punkten Gault&Millau-Punkten und 2 Michelin-Sternen, sowie das Restaurant PRISMA mit Philipp Heid am Herd, dotiert mit 16 Punkten Gault&Millau-Punkten und 1 Michelin-Stern.

Die Seeterrasse, unter der Leitung von Felix Kattchin wurde ebenfalls mit 14 Gault&Millau Punkten ausgezeichnet. Die Verlinde Bar und exklusive Private Dining Räumlichkeiten sowie ein Chef's Table runden die gastronomische Vielfalt im Park Hotel Vitznau ab. Der Weinkeller des Hauses gehört zu den exklusivsten der Welt: 32'000 Flaschen und 4'000 Positionen. Konferenzsäle mit modernster technischer Ausstattung für Seminare und Meetings mit bis zu 140 Personen stehen zur Verfügung.

Wohlbefinden präsentiert sich dem Gast im SPA, auf 1500 m² mit Aquarium und beheiztem Infinity-Aussenpool, Sanarium, Eisgrotte, Massage, Kosmetik und Fitnessbereich.

Das Park Hotel Vitznau ist Mitglied bei The Leading Hotels of the World, den Swiss Deluxe Hotels, Virtuoso, American Express Fine Hotels & Resorts, Falstaff Hotel Collection, Forbes Travel Guide sowie bei der Vereinigung GRANDES TABLES SUISSES.

Im Jahre 2014 wurde das Park Hotel Vitznau als «Gault&Millau-Hotel des Jahres 2014» ausgezeichnet, weitere Auszeichnung folgten; «The Leading Hotels of the World Leadership Award 2018», der «Tripadvisor Traveller's Choice Award» in den Jahren 2018 und 2019, sowie die «2019 Kiwi Collection Hotel Awards». Im Jahr 2020 wird das Haus vom Wirtschaftsmagazin BILANZ zum «3. Bestes Ferienhotel» erkoren und General Manager Urs Langenegger erhält die Auszeichnung «Hotelier des Jahres».

Anzahl Zeichen: 4781 Zeichen inkl. Leerschlägen und Lead, ohne Boilerplate.

Links:

- Bilder vom Park Hotel Vitznau in hoher Auflösung finden Sie [hier](#)
- Bilder zu dieser Medienmitteilung in hoher Auflösung finden Sie [hier](#)

4



PARK HOTEL
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

[Instagram](#)

[Facebook](#)

Für Reservationen und Buchungen

PARK HOTEL VITZNAU
Seestrasse 18
6354 Vitznau (Schweiz)
Telefon +41 41 399 60 60

Mail: info@parkhotel-vitznau.ch
www.parkhotel-vitznau.ch

Medienkontakt Schweiz, Deutschland und Österreich

ESTHER BECK Public Relations
Esther Beck
3095 Spiegel bei Bern (Schweiz)
Telefon +41 31 961 50 14

Mail: contact@estherbeck.ch
www.estherbeck.ch