

29.02.2024 – 10:28 Uhr

## **Park Hotel Vitznau: neuer Vizedirektor, neuer Executive Sous-Chef**



**Mit Sascha Manuel Hättenschwiler bekommt das Park Hotel Vitznau einen neuen Vizedirektor. Und für die Kulinarik im schweizerischen Luxushotel sowie den zwei weiteren Häusern der Hospitality Visions Lake Lucerne AG am Vierwaldstättersee ist neu Simon Sauter als Executive Sous-Chef verantwortlich.**

Seit Sommer 2023 führt Mathias Rohner als Managing Director das renommierte [Park Hotel Vitznau](#) am Vierwaldstättersee. Rohner war zuvor als Resident Manager des luxuriösen Gästehauses direkt an den Gestaden des Sees tätig und seine ehemalige Position wird nun mit Sascha Hättenschwiler neu besetzt.

Der 36-jährige kennt seine neue Wirkungsstätte bereits: Während und unmittelbar nach seiner Ausbildung zum Hotelier an der Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich arbeitete er aushilfsweise als Chasseur und am Front Office des Park Hotel Vitznau und war in die Wiedereröffnung des Hauses involviert. In den vergangenen sieben Jahre war Sascha Hättenschwiler in verantwortungsvollen Positionen im Bürgenstock Resort tätig und war aktiv an der Eröffnung des Resorts beteiligt. «Zusammen mit allen Mitarbeitenden verfolgen wir das Ziel, die Gäste des Park Hotel Vitznau immer wieder aufs Neue zu überraschen und ihre Erwartungen zu übertreffen», erklärt Mathias Rohner. «Sascha ist eine willkommene Verstärkung unseres Teams und ein Garant für die Umsetzung unserer Visionen.»

Neben dem [Park Hotel Vitznau](#) betreibt die Pühringer Foundation Group mit ihrer Hospitality Visions Lake Lucerne AG, welche Urs Langenegger als CEO leitet, zwei weitere Häuser am schweizerischen Vierwaldstättersee: das [Campus Hotel Hertenstein](#) und das [Neuro Campus Hotel DAS MORGEN](#) in Vitznau sowie das klassizistische «Palais Coburg» in Wien. Für die Kulinarik der drei Häuser am Vierwaldstättersee ist Executive Chef Christian Nickel verantwortlich. Dieser hat nun einen Stellvertreter erhalten: Simon Sauter ist neu Executive Sous-Chef der [Hospitality Visions Lake Lucerne AG](#).

### **Zurück aus Hamburg**

Der 32-jährige Simon Sauter ist gelernter Koch und hat zudem ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis als Diätkoch

sowie den eidgenössischen Fachausweis als Chefkoch. Nach diversen Stellen in der Ostschweiz war Sauter mehr als fünf Jahre in der «[Bullerei Hamburg](#)» tätig. Das Trendlokal im Hamburger Szeneviertel Sternschanze ist ein Betrieb des bekannten TV-Kochs Tim Mälzer. Die letzten fast vier Jahre war Sauter Küchenchef der «Bullerei» und damit, so Christian Nickel, «am Puls der Gastronomie tätig». «Ich freue mich sehr, dass Simon bei uns als Executive Sous-Chef startet. Er ist, übergreifend für alle drei Häuser hier vor Ort, meine rechte Hand und steuert das operative Geschäft mit Hands-on-Mentalität», meint Christian Nickel, der vor allem Sauters Top-Ausbildung hervorhebt.

#### **Hinweis an die Redaktionen:**

**Anzahl Zeichen:** 2852 Zeichen inkl. Wortzwischenräume.

#### **Die Pühringer Foundation Group**

Die Gruppe betreibt vier Hotels als Drehscheibe für ihre Förderprojekte: das Campus Hotel Hertenstein, das Park Hotel Vitznau, das Neuro Campus Hotel DAS MORGEN in Vitznau sowie das klassizistische Palais Coburg in Wien, das die Pühringer Foundation 1997 erwarb und 2000 bis 2003 zu einem Luxushotel mit zwei Gourmet-Restaurants umbaute. Geführt werden die Betriebe von der Hospitality Visions Lake Lucerne AG, welcher Urs Langenegger als CEO vorsteht. Mit seiner Stiftung engagiert sich der österreichische Investor Peter Pühringer seit mehr als 25 Jahren für Forschung, Aus- und Weiterbildung in den Kernbereichen Health & Wealth, Entrepreneurship und Hospitality.

#### **Park Hotel Vitznau**

*Das über 100-jährige Fünfsterne-Deluxe-Hotel wird seit 2020 im Stil eines privaten Gästehauses geführt. Das Haus am Vierwaldstättersee verfügt über 48 individuell gestaltete Suiten und Residenzen.*

*Zum kulinarischen Angebot gehören gleich drei prämierte Restaurants: das Fine-Dining-Restaurant Focus ATELIER mit Küchenchef Patrick Mahler (2 Michelin-Sterne, 18 Punkte Gault&Millau), das Grill Restaurant & Seeterrasse unter der Leitung von Felix Kattchin (15 Punkte Gault&Millau) sowie das Restaurant PRISMA Expérience. Die Verlinde Bar, exklusive Private Dining-Räumlichkeiten sowie ein Chef's Table runden die gastronomische Vielfalt im Park Hotel Vitznau ab. Der Weinkeller des Hauses mit 35'000 Flaschen und 4'500 Positionen gehört zu den exklusivsten der Welt.*

*Konferenzsäle und Eventlokalitäten mit modernster technischer Ausstattung für Seminare und Meetings mit bis zu 140 Personen stehen ebenfalls zur Verfügung.*

*Das Spa des Hauses (1500 m2) verfügt über einen beheizten Infinity-Aussenpool, Sanarium, Eisgrotte, privater Seezugang, Massage, Kosmetik und Fitnessbereich sowie über ein grosses Aquarium.*

#### **Für Reservationen und Anfragen**

PARK HOTEL VITZNAU

Seestrasse 18

6354 Vitznau (Schweiz)

Telefon +41 41 399 60 60

Mail: [info@parkhotel-vitznau.ch](mailto:info@parkhotel-vitznau.ch)

[www.parkhotel-vitznau.ch](http://www.parkhotel-vitznau.ch)

#### **Medienkontakt Schweiz, Deutschland und Österreich**

ESTHER BECK Public Relations

Bim Zytglogge 1

3011 Bern (Schweiz)

Telefon +41 31 961 50 14

Mail: [contact@estherbeck.ch](mailto:contact@estherbeck.ch)

[www.estherbeck.ch](http://www.estherbeck.ch)

Medieninhalte



*V.l.n.r. Simon Sauter und Sascha Manuel Hättenschwiler ergänzen das junge Team im Park Hotel Vitznau.*



*Sascha Manuel Hättenschwiler, neuer Vizedirektor im Park Hotel Vitznau.*



*Das Park Hotel Vitznau gehört zusammen mit dem Neuro Campus Hotel DAS MORGEN sowie dem Campus Hotel Hertenstein zum neuen Wirkungskreis von Simon Sauter.*

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100018815/100916501> abgerufen werden.