

10.04.2025 – 11:41 Uhr

Restaurant focus ATELIER: Spitzenküche für die Talente von morgen



«Menu Jeune»: Junge Talente erleben hautnah die Welt der Haute Cuisine – mit exklusivem Einblick hinter die Kulissen und Inspiration. Patrick Mahler und sein Team vom prämierten Fine-Dining [Restaurant focus ATELIER](#) im [Park Hotel Vitznau](#) bieten vom 16. April bis 14. Mai 2025 und vom 1. bis 30. November 2025 ein besonderes Angebot für Lernende aller Branchen an.

Ein Blick hinter die Kulissen der Spitzenküche

Jeden Mittwochabend im April und Mai sowie November haben junge Berufstätige die Möglichkeit, ein hochwertiges, kulinarisches Erlebnis in entspannter Atmosphäre kennenzulernen. «Mit diesem Programm möchten wir Hemmschwellen abbauen und junge Menschen frühzeitig in die Welt der Gourmetküche heranführen. Neben dem besonderen Menü ermöglichen wir den Teilnehmenden auch, einen Blick hinter die Kulissen zu werfen und unser Team bei der Arbeit zu erleben», erklärt Initiant Patrick Mahler. Neben dem besonderen Menü können junge Interessierte einen Blick hinter die Kulissen werfen und dem Team während der Arbeit über die Schulter schauen», so Patrick Mahler weiter. Diese Nähe zur Praxis soll inspirieren und einen Einblick in die Arbeit auf höchstem kulinarischem Niveau bieten. Christian Nickel, Executive Chef und ein weiterer Unterstützer der Initiative, ergänzt: «Diese Initiative steht für Nachwuchsförderung auf Augenhöhe und spiegelt die Werte der Hospitality Vision Lake Lucerne AG wider. Ziel ist es, die gezielte Unterstützung junger Talente zu fördern – etwas, das tief in unserer Unternehmensphilosophie verwurzelt ist.»

Junge Perspektiven für die gehobene Gastronomie

«Die Initiative richtet sich bewusst an Lernende aus verschiedensten Branchen, um Diversität zu fördern und neue Perspektiven einzubringen. Unser Ziel ist es, Nachwuchsförderung und Vernetzung stärker ins Bewusstsein zu rücken», betont Patrick Mahler abschliessend.

Das «Menu Jeune» verbindet erstklassige Kulinarik mit praxisnaher Inspiration und bietet jungen Berufseinstieger:innen die Möglichkeit, die Welt der gehobenen Gastronomie zu erleben – hautnah und auf Augenhöhe.

Daten und Preise:

Vom 16. April bis 14. Mai 2025 sowie vom 1. bis 30. November 2025, jeweils mittwochs ab 19.00 Uhr. Fünfgang-Menü zu CHF 195.– pro Person.

Hinweis an die Redaktionen:

Anzahl Zeichen: 2306 Zeichen inkl. Wortzwischenräume, ohne Boilerplate.

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 (18 Punkte Gault&Millau, zwei Michelin-Sterne), das Grill Restaurant & Seeterrasse (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.

Geführt wird das mehrfach preisgekrönte Fünfsterne-Hotel von Managing Director Mathias Rohner und ist Teil der Hospitality Visions Lake Lucerne AG. 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 und LES GRANDES TABLES DU MONDE.

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.

Für Reservationen und Anfragen

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

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

Medienkontakt

Esther Beck
ESTHER BECK PR
Telefon +41 31 961 50 14

Mail: esther.beck@estherbeck.ch
www.estherbeck.ch

Medieninhalte



«Menu Jeune» bietet jungen Berufstätigen einen Einblick in die hochwertige Spitzenküche in entspannter Atmosphäre.



Die Teilnehmenden erhalten die Gelegenheit, Patrick Mahler und seinem Team über die Schulter zu schauen.



Inspiration mit Ausblick; Fine-Dining Restaurant focus ATELIER im Park Hotel Vitznau.



Patrick Mahler, Küchenchef im Fine-Dining Restaurant focus ATELIER und Initiant des Programms.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100018815/100930428> abgerufen werden.