

22.05.2025 – 10:00 Uhr

Thailändische Spitzenküche am Vierwaldstättersee: Jing Jing im Pop-up-Format



Vom 10. bis 14. Juni 2025 wird das Restaurant focus ATELIER im [Park Hotel Vitznau](#) während der Kreativpause des Teams zur Bühne für authentische thailändische Küche mit einem innovativen Twist. Das mehrfach ausgezeichnete [Restaurant Jing Jing](#) aus Hamburg, bekannt für seine feurige Streetfood-Küche und kreativen Cocktail-Kreationen, wird für wenige Tage seine kulinarische Magie in Vitznau entfalten.

Das «Jing Jing», versteckt in einer charmanten Lagerhalle in Hamburg-Eimsbüttel, hat sich in kürzester Zeit einen Namen gemacht. Neben dem renommierten Genuss-Michel konnte das moderne Thai-Restaurant zahlreiche Ehrungen einheimsen, darunter die Nominierung als «Restaurant des Jahres» 2025. Auch die Bar des «Jing Jing» hat bereits bei den «Mixology Bar Awards» überzeugt und den Titel «Neue Bar des Jahres» gewonnen.

«Wir freuen uns sehr, unseren Gästen dieses eindrucksvolle kulinarische Erlebnis bieten zu können. Das Jing Jing steht für mutige Aromen, einzigartige Zutaten und ein unvergleichliches Konzept. Dies spiegelt perfekt unseren Anspruch wider, nur die besten und kreativsten Küchenchefs wie Valentin Broer nach Vitznau zu holen», sagt Christian Nickel, Executive Chef des Park Hotel Vitznau. Die Küchenphilosophie des «Jing Jing» setzt auf thailändische Klassiker, die in einer offenen Küche mit authentischer Würze und modernem Feinschliff zubereitet werden. Gerichte wie das pikante Curry «Der weinende Tiger» oder Desserts mit exotischen Früchten treffen auf eine Bar, die ihre Gäste mit Kreationen wie dem Cocktail «High Five» überrascht – einer Kombination aus Gin, Passionsfrucht, veganem Honig und Sesam. Jede Kreation erzählt eine Geschichte von Südostasien und modernem Anspruch.

Die Zusammenarbeit zwischen dem Park Hotel Vitznau und dem «Jing Jing» soll Gourmets und Entdecker:innen gleichermaßen begeistern. Interessierte Gäste haben die Gelegenheit, an diesen fünf Tagen Teil der exklusiven

Pop-up-Erfahrung zu werden und authentische thailändische Kochkunst auf höchstem Niveau zu erleben. «Ein kulinarisches Spektakel, das man nicht verpassen solltel», so Christian Nickel weiter.

Öffnungszeiten und Reservationen:

Dienstag, 10. Juni bis Samstag, 14. Juni 2025, ab 19:00 Uhr

[T +41 \(0\)41 399 60 60](tel:+41413996060)

info@parkhotel-vitznau.ch

Hinweis an die Redaktionen:

Anzahl Zeichen: 2527 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 Anfragen und Reservationen

PARK HOTEL VITZNAU
Seestrasse 18
6354 Vitznau (Schweiz)

Telefon +41 41 399 60 60

Mail: info@parkhotel-vitznau.ch

Web: www.parkhotel-vitznau.ch

Medienkontakt Schweiz, Deutschland, Österreich

Esther Beck
ESTHER BECK PR
3011 Bern (Schweiz)
Telefon +41 31 961 50 14

Mail: esther.beck@estherbeck.ch

Web: www.estherbeck.ch

Medieninhalte



Das Team vom «Jing Jing» Hamburg (v.l.n.r. Freddie Schefferski, Valentin Broer und Vena Steinkönig) gastieren im Juni für fünf Tage im Park Hotel Vitznau.



Das «Jing Jing» präsentiert ein unvergleichliches Konzept: feurige Streetfood Küche und prämierte, kreative Cocktail Kreationen auf höchstem Niveau.



Vom 10. bis 14. Juni 2025 verwandelt sich das Restaurant focus ATELIER im Park Hotel Vitznau in eine Bühne für authentische, thailändische Küche.



Neben dem renommierten Genuss-Michel konnte das moderne Thai-Restaurant zahlreiche Ehrungen einheimsen, darunter die Nominierung als «Restaurant des Jahres 2025».



Das majestätische Park Hotel Vitznau – wo Luxus auf zeitlose Eleganz trifft, eingebettet in eine atemberaubende Kulisse.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100018815/100931901> abgerufen werden.