



PARK HOTEL
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

Medienmitteilung | Reisen und Kulinarik

Park Hotel Vitznau: «In Vino veritas». Eine kulinarische Weinreise.

Vitznau im Juni 2021. Ein Aufenthalt ganz im Zeichen des Weins. Darauf dürfen sich Weinliebhaber:innen im Fünfsterne-Deluxe-Hotel freuen. Einige Highlights des neuen Angebotes: Kochkunst auf Zweisterne-Niveau mit Patrick Mahler, dazu passende Weine sowie ein Besuch im Weinberg.



Abbildung 1: sechs verschiedene Weinkeller können besichtigt werden

Der Wein spielt im Park Hotel Vitznau eine grosse Rolle: Das Haus verfügt über sechs verschiedene Weinkeller mit rund 32'000 Flaschen und einem Wert von mehr als 21 Millionen Franken. Die Weinsammlung gilt als eine der exklusivsten der Welt. Daher ist es nicht verwunderlich, dass der Wein im Zentrum eines neuen Angebotes steht.

Die Reise von der Traube bis zum Wein

Das nimmt das Team unter der Leitung von General Manager Urs Langenegger wortwörtlich. Eine ausführliche Führung mit einem Sommelier durch die sechs verschiedenen Weinkeller gibt Einblick in über vier Jahrhunderte Weingeschichte. Für Ordnung in den sechs Weinkellern sorgt Head of Wine, Sven Uzat und sein dreiköpfiges Team.



PARK HOTEL
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE



Abbildung 2: Restaurant focus ATELIER von Starchef Patrick Mahler (18 Punkte Gault&Millau, 2 Sterne Michelin)

Nach der Weinkellerbesichtigung folgt ein Abendessen bei Spitzenkoch Patrick Mahler (18 Punkte Gault&Millau, Zwei Sterne Michelin) und dem Genuss von acht verschiedenen Impressionen aus der Küche des Starchefs. Als weiteres Highlight geniessen die Gäste ein Glas vom Kult Wein Château Mouton Rothschild sowie ein Glas vom legendären Château d'Yquem.



Abbildung 3: Das Weingut Rosenberg in Altdorf UR

4



PARK HOTEL VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

Besuch im Weingut

An einem Tag geht es in den Rebberg. Hier hat sich das Park Hotel Vitznau mit den Verantwortlichen des Weinguts vom Rosenberg in Uri zu einer Kooperation zusammengeschlossen. Das Weingut liegt mitten im Urner Hauptort Altdorf am Hang des ehemaligen Kapuzinerklosters. «Man sagt, die Urner hätten die Teufelsbrücke nur des Weines wegen erbauen lassen. Auf jeden Fall entstand hier aus Liebe zum Essen und Trinken eine eigenständige und eigenwillige kulinarische Mischzone zwischen Süden und Norden», erläutert Manuel Tresch, einer der fünf Weinbauern, welche die 1,3 Hektaren Reben bearbeiten. Im «Rosenberg» werden die Traubensorten Solaris und Pinot Grigio (weiss) sowie Blauburgunder und Diolinoir (rot) zu Weinen verarbeitet. «Eine private Führung durch den Rebberg und eine Wein Degustation sind Teil eines Tagesprogramms. Die Hin- und Rückreise von Vitznau ins rund 30 Kilometer weit entfernte Altdorf, wird vom Hotel organisiert und mit der hoteleigenen Limousine durchgeführt. So steht dem Genuss nichts mehr im Wege», erzählt Urs Langenegger mit einem Augenzwinkern.



Abbildung 4: Residenz Château d'Yquem im Park Hotel Vitznau



PARK HOTEL VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

Package «von der Traube zum Wein»

Im Aufenthalt eingeschlossen sind zwei Übernachtungen in einer Junior Suite, einer Suite oder in einer Residenz und das À-la-carte Frühstück. Eine zweistündige Führung durch alle Weinkeller inklusive einem Glas Champagner, zwei verschiedenen Weissweinen, drei Rotweinen sowie einem Glas Château d'Yquem, acht Impressionen im Restaurant focus ATELIER, dazu serviert ein Glas Mouton Rothschild sowie ein weiteres Glas Château d'Yquem und eine private Besichtigung im Weingut Rosenberg inklusive Wein Degustation und Limousinen Service. Getränke aus der Minibar sowie und Tee- und Nespresso-Zubereitung, freie Benutzung des exklusiven Wellnessbereichs und nichtalkoholische Getränke am Pool, Internetzugang, eine gewünschte Tageszeitung, Tiefgaragenplatz, individuelle Betreuung durch das Gastgebersteam, Service, Taxen und die Mehrwertsteuer. Ab einem Preis von **CHF 2900.– pro Person** im Zimmer in Doppelbelegung. Anreisetag Dienstag bis Donnerstag.

Über Sven Uzat (31), Head of Wine im Park Hotel Vitznau

Der junge, ambitionierte Weinexperte wurde 1990 im deutschen Nürnberg geboren und hat dort auch seine Schulzeit bis zum Fachabitur absolviert. Nach einer dreijährigen Ausbildung zum Hotelfachmann, zog es ihn als Demi-Chef de Rang ins weitaus bekannte Dreisterne-Restaurant Sonora in der Eifel. Daraufhin folgte im Jahr 2013 sein erstes Engagement als Stv. Restaurantleiter und Sommelier im Gourmetrestaurant Silvio Nickol im Hotel Palais Coburg in Wien. Nach einem kurzen Abstecher nach Berchtesgarden ins Sterne-Restaurant Le Ciel, zog es ihn im Jahr 2016 erneut zurück nach Wien zu Silvio Nickol, wo er bis im Mai 2020 verschiedene Funktionen im Bereich Food und Beverage innehatte. Während dieser Zeit absolvierte er die anspruchsvolle Ausbildung zum Advanced Master Sommelier, welche er 2018 erfolgreich abschloss. Das Fachmagazin Rolling Pin kürte ihn im Jahr 2019 zum «Maître des Jahres». Im Mai 2020 folgte dann der Ruf nach Vitznau, ins Schwesterhotel Park Hotel Vitznau, wo er die Verantwortung über sechs Weinkeller und eine der exklusivsten Weinsammlungen der Welt übernahm.





PARK HOTEL VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

Links:

- Das detaillierte Package finden Sie [hier](#).
- Bilder zum Thema finden Sie [hier](#).
- Ein Porträt über Head of Wine, Sven Uzat, finden Sie [hier](#).
- Weitere Bilder vom Park Hotel Vitznau in hoher Auflösung finden Sie [hier](#) (Thumbnail).
- Mehr über das Weingut zum Rosenberg finden Sie [hier](#).

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 47 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 und 2 Michelin-Sternen, sowie das Restaurant PRISMA mit Philipp Heid am Herd, dotiert mit 16 Punkten Gault&Millau 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, 4'000 Positionen und ein Einkaufswert von mehr als 26 Millionen CHF. 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 sowie der falstaff Hotel Collection.

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», «Tripadvisor Traveller's Choice Award» in den Jahren 2018 und 2019, sowie Award Winner Kiwi Collection 2019.

Anzahl Zeichen: 4'565 Zeichen inkl. Leerschlägen.

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

[Instagram](#)

[Facebook](#)



PARK HOTEL
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

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

