



PARK HOTEL
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

Medienmitteilung

Gastronomie | Essen und Trinken | Nachwuchsförderung

Park Hotel Vitznau / Restaurant focus ATELIER:

Junior Sous-Chef Raül Garcia wird die Schweiz im Finale des S. Pellegrino Young Chefs Wettbewerbs vertreten



Abbildung 1: Gewinner Raül Garcia (4.v.l.) umgeben von der hochkarätigen Jury.

Vitznau im Oktober 2022. Insgesamt neun Kandidaten und eine Kandidatin aus Belgien und der Schweiz konnten sich für das Halbfinale in Brüssel im prestigeträchtigen Koch-Wettbewerb etablieren. Darunter der erst 20-jährige talentierte Raül Garcia, welcher im Restaurant focus ATELIER Patrick Mahler als Junior Sous-Chef unterstützt. Raül Garcia überzeugte die internationale Jury und wird als Gewinner die Schweiz am Weltfinale in Mailand im Oktober 2023 vertreten.



PARK HOTEL VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

Der Kochwettbewerb S. Pellegrino Young Chefs richtet sich an junge Köche aus der ganzen Welt. Die Kandidierenden dürfen nicht älter als 30 Jahre sein und sich für die Teilnahme bewerben. In regionalen Ausscheidungen (Halbfinals) wird ein oder eine Gewinner:in von einer hochkarätig besetzten Jury erkoren, welche dann ans Finale nach Mailand darf und sich mit den weltbesten Young Chefs misst, um sich mit dem Titel S. Pellegrino Young Chef zu krönen.

Gefragt sind nebst technischem Können, Kreativität und Persönlichkeit. All dies wusste Raül Garcia zu vereinen. Mit seiner Komposition von Zander, Muscheln, Artischocke und Vin Jaune überzeugte er die Jury, unter anderem die Schweizer Juroren Stefan Heilemann («Widder», Zürich) und Mary Nohazic («La Table de Mary»). Weitere Kriterien, welche in die Beurteilung miteinflussen, waren zum Beispiel auch wie die Kandidierenden mit Foodwaste umgehen und ob Energie unnötig verschwendet wird. Und was sagt Raül Garcia zu seinem Sieg: «Der Wettbewerb bot mir die Gelegenheit, aus meiner Komfortzone herauszukommen. Es war mir wichtig, meine Begeisterung für die Details zu zeigen. Am meisten gekämpft habe ich schlussendlich gegen mich selbst.»



Abbildung 2: Zander, Muscheln, Artischocke und Vin Jaune waren die Komponenten des Siegermenüs von Raül Garcia am S. Pellegrino Young Chefs Wettbewerb.



PARK HOTEL VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

Über Raül Garcia

Raül Garcia (20) ist seit Frühling 2021 Junior Sous-Chef bei Patrick Mahler im Fine Dining Restaurant focus ATELIER (18 Punkte Gault&Millau, zwei Sterne Michelin) im Park Hotel Vitznau. Seine Kochlehre absolvierte er im Restaurant Anker in Teufen und durchlief anschliessend ein Stage bei Andreas Caminada und bei Pascal Steffen im «Roots», Basel, bevor er seine Stelle im Park Hotel Vitznau antrat.

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 und 2022 wird das Haus vom Wirtschaftsmagazin BILANZ zum «3. Bestes Ferienhotel» erkoren und General Manager Urs Langenegger erhält die Auszeichnung «Hotelier des Jahres» 2020.

Anzahl Zeichen: 2045 Zeichen inkl. Leerschlägen und Lead, ohne Boilerplate.

Links:

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

3



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