



## PARK HOTEL VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

### Medienmitteilung



Seeterrasse, Grill- und Lifestyle-Restaurant

### Grillen ist des Fleischsommeliers Leidenschaft

**Vitznau, im Juli 2020. Fangfrischen Fisch, edle Meeresfrüchte oder saftiges Fleisch vom Holzkohलगrill. Fleischsommelier Felix Kattchin (30), mit 13 GaultMillau-Punkten ausgezeichnet, präsentiert aktuell seine wahre Leidenschaft für Gäste des Park Hotel Vitznau.**

Im Jahr 2014 hat Felix Kattchin seine Ausbildung zum Koch im renommierten Restaurant The Brooklyn Berlin abgeschlossen – als Jahrgangsbester. Unmittelbar danach wurde der gebürtige Berliner im selben American Fine Dining Steakhouse zum damals jüngsten Küchenchef Berlins erkoren. Seit 2017 hat der 30-Jährige die Leitung des Küchenteams des Grill- und Lifestyle-Restaurants Seeterrasse im Park Hotel Vitznau inne. Im letzten Jahr hat er die Ausbildung zum Fleischsommelier im deutschen Augsburg absolviert. «Ich darf mich offiziell erster Fleischsommelier der Zentralschweiz nennen», erzählt Felix Kattchin, «und ich freue mich, wenn ich unseren Gästen alles über Herkunft und Verarbeitung der Produkte erläutern kann.» Die Prämierung mit 13 GaultMillau-Punkten kam für ihn und sein Team überraschend, zählt aber ohne Zweifel zu seinem persönlichen Highlight, wie er strahlend erzählt.

PART OF THE RESEARCH AND INNOVATION CENTER (RIC) LAKE LUCERNE

HOSPITALITY VISIONS LAKE LUCERNE AG | SEESTRASSE 18 | CH-6354 VITZNAU

T +41 (0)41 399 60 60 | WWW.PARKHOTEL-VITZNAU.CH | INFO@PARKHOTEL-VITZNAU.CH



PARK HOTEL  
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE



**Felix Kattchin, Fleischsommelier**

### **Faszination Produktvielfalt und Natur**

In der Region rund um den Vierwaldstättersee beeindruckt ihn die Dichte an regionalen Partnern, die qualitativ herausragende Produkte anbieten. «Möchte ich Eier in der Region kaufen, kann ich beim Bauern in Vitznau vorbeigehen und die Hühner streicheln.» Aufgewachsen in der Grossstadt Berlin, ist Kattchin von dieser Verbundenheit zur Region immer wieder von Neuem fasziniert. Diese Vielfalt – gekrönt von der Nähe zu den Bergen und dem See – bietet ihm den perfekten Ausgleich und eine einzigartige Work-Life-Balance, so Kattchin weiter.

### **Die «Signatures Dishes»**

Unter dem Motto «Wir wollen es echt, wir wollen es pur, wir wollen es leidenschaftlich» bereitet er mit seinem Team Gerichte vom Holzkohlegrill, wie das Porterhouse vom spanischen Charra-Rind oder Entrecôte double vom US-Greater-Omaha-Rind, zu. Gebratene patagonische Wildfangkrevetten gehören ebenfalls zu den auserlesenen Spezialitäten, welche direkt am Ufer des Vierwaldstättersees serviert werden. Das Grill- und Lifestyle-Restaurant grenzt an den grosszügig angelegten Garten mit altem Baumbestand; weiteres Schmuckstück: ein imposanter bronzener Brunnen mit den Figuren «Bulle und Bär» des Künstlers Gerhard Müller aus Brunnen im Kanton Schwyz. Mit seinen 45 Sitzplätzen bietet das Restaurant einen unverwechselbaren Blick auf die Berggipfel und den See und ist während der Sommermonate und bei schöner Witterung täglich ab 12 Uhr geöffnet.

2



PARK HOTEL  
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE



Grillspezialität vom Holzkohlegrill

### **Fleischsommelier**

Die zweiwöchige Ausbildung zum Fleischsommelier für Fachkräfte aus Gastronomie und Detailhandel im Bildungszentrum des Fleischhandwerks in Augsburg beinhaltet folgende Themen: Kulturgeschichte des Fleisches, Haltung, Rassen und Ursprung, Verarbeitung, BBQ und Zubereitung der Fleischstücke sowie Ernährungskunde und Sensorik.

### **Öffnungszeiten Seeterrasse, Grill- und Lifestyle-Restaurant**

An schönen Sommertagen täglich ab 12.00 Uhr geöffnet.

Mittagessen zwischen 12.00 und 13.30 Uhr

Abendessen zwischen 18.30 und 20.30 Uhr

Für Hotelgäste steht das Angebot ganztags zur Verfügung.

Reservationen für externe Gäste auf der Seeterrasse sind ab 3 Tagen im Voraus bis zum Vortag möglich.

Das gastronomische Angebot steht exklusiv Übernachtungsgästen und geladenen Gästen zur Verfügung.



PARK HOTEL  
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE



«Signature Dish» vom Grill

**Hinweis an die Redaktionen:**

**Park Hotel Vitzna**

Nach dreieinhalbjähriger Umbauzeit und Gesamtinvestitionen von 300 Millionen CHF wurde das Park Hotel Vitzna 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 mit Küchenchef Patrick Mahler, dotiert mit 18 Punkten GaultMillau und zwei Sternen Michelin, sowie das Restaurant PRISMA mit Philipp Heid am Herd, dotiert mit 16 Punkten GaultMillau und einem Stern Michelin. Die Seeterrasse, unter der Leitung von Felix Kattchin wurde ebenfalls mit 13 GaultMillau Punkten ausgezeichnet. Die Verlinde Bar und exklusive Private Dining Räumlichkeiten sowie ein Chef's Table runden die gastronomische Vielfalt im Park Hotel Vitzna 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 m<sup>2</sup> mit Aquarium und beheiztem Infinity-Aussenpool, Sanarium, Eisgrotte, Massage, Kosmetik und Fitnessbereich. Das Park Hotel Vitzna ist Mitglied bei The Leading Hotels of the World,<sup>1</sup>

PART OF THE RESEARCH AND INNOVATION CENTER (RIC) LAKE LUCERNE

HOSPITALITY VISIONS LAKE LUCERNE AG | SEESTRASSE 18 | CH-6354 VITZNAU

T +41 (0)41 399 60 60 | WWW.PARKHOTEL-VITZNAU.CH | INFO@PARKHOTEL-VITZNAU.CH



PARK HOTEL  
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

den Swiss Deluxe Hotels, Virtuoso, American Express Fine Hotels & Resorts sowie der falstaff Hotel Collection. Im Jahre 2014 wurde das Park Hotel Vitznau als «GaultMillau 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:** 3'410 Zeichen inkl. Leerschlägen.

- Die aktuelle Speise- und Grillkarte finden Sie [hier](#)
- Bilder in hoher Auflösung zu dieser Mitteilung finden Sie [hier](#)
- Bilder vom Park Hotel Vitznau in hoher Auflösung (klick via Thumbnail) finden Sie [hier](#)

**Für Reservationen und Buchungen**

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)

[Instagram](#)  
[Facebook](#)



**Medienkontakt Schweiz, Deutschland und Österreich**

ESTHER BECK Public Relations 3095 Spiegel bei Bern / Schweiz  
Telefon +41 31 961 50 14. Mail [contact@estherbeck.ch](mailto:contact@estherbeck.ch) [www.estherbeck.ch](http://www.estherbeck.ch)