

Datum: 09.07.2015

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886



Hotellerie et Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 25'579
Erscheinungsweise: 38x jährlich

Themen-Nr.: 571.264
Abo-Nr.: 1092015
Seite: 2
Fläche: 57'162 mm²



ZVG

Für die Neugestaltung war Innenarchitekt Günther Thöny verantwortlich.



Hotellerie et Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 25'579
Erscheinungsweise: 38x jährlich

Themen-Nr.: 571.264
Abo-Nr.: 1092015
Seite: 2
Fläche: 57'162 mm²

Frischer Wind aus Davos für den Vitznauerhof

Am 14. Mai 2015 öffnete das Hotel Vitznauerhof unter Leitung des neuen Direktionspaars Bardhyl Coli und Maria Redlich seine Tore. Das charmante Viersterne-Superior-Hotel am Ufer des Vierwaldstättersees ist jeweils von Mitte Mai bis Mitte Oktober geöffnet. In der Wintersaison führt das Direktionspaar gemeinsam das Waldhotel Davos. Aufgrund der umsatzstärkeren Wintermonate hat der Inhaber des Waldhotels Davos die Entscheidung getroffen, das 4-Sterne-Superior-Hotel mit seinen 46 Zimmern nur im Winterhalbjahr zu betreiben. Um den Gästen eine gleichbleibende Servicequalität zu bieten, entstand die Idee, eine Lösung mit einem Haus zu finden, das im Gegenzug in der Sommersaison geöffnet ist. Mit dem 4-Sterne-Superior-Hotel Vitznauerhof mit 53 Zimmern habe man nun das passende Pendant gefunden, heisst es in einer gemeinsamen Mitteilung der beiden Betriebe.

Auch in der Küche des Hotels weht ein frischer Wind. Seit Mai 2015 ist der 27-jährige Karim Schumann der neue Chefkoch des Fischspezialitäten-Restaurants Sens, des Restaurants Inspiration und der Panorama Terrasse. Durch seinen Vater, selbst Koch und als Corporate Culinary Trainer bei Holland America Line weltweit unterwegs, entdeckte der junge Deutsche mit ägyptischen Wurzeln bereits früh die Leidenschaft zur Gastronomie. 2004 begann Schumann die dreijährige Ausbildung zum Koch im Hotel zum Grünen Kranz an der Mosel, welche er erfolgreich abschloss.

Danach verbrachte er ein Jahr als Commis de cuisine im Phyllis Court Club in England und durfte an der Seite des renommierten Küchenchefs Greg Lewis arbeiten. Hier konnte er von Lewis' Know-how sowohl im «French Laundry» (Kalifornien) als auch im «El Bulli» (Spanien) profitieren und sein Wissen weiterentwickeln.

Im Winter 2011 ergriff Schumann die Chance, sich im Rahmen einer Stage bei Nils

Henkel im mit 19 GaultMillau-Punkten und VITZNAUERHOF

Im Herzen der Zentralschweiz, am Fusse der berühmten Rigi und an sonnigsten Plätze des Vierwaldstättersees liegt das unter Denkmalschutz stehende Hotel.

zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Schlosshotel Lerbach in Bergisch Gladbach wertvolles Wissen anzueignen. Ein Jahr später konnte er bei Jonnie Boer im mit 19,5 Gault-Millau-Punkten und drei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurant De Librije (Niederlande) eine weitere Stage absolvieren. Mit diesen neuen Erfahrungen im Gepäck führte ihn sein Weg 2013 ins mit 16 GaultMillau-Punkten ausgezeichnete Gourmetrestaurant Mann und Co. im Waldhotel Davos, das ab 2015 nur noch in der Wintersaison geöffnet ist. Der detailverliebte junge Koch interpretiert in seiner Küche klassische Gerichte neu und setzt dabei auf regionale und saisonale Zutaten, gepaart mit frischen Kräutern und kräftigen Aromen. Dabei gelingt ihm eine harmonische Verbindung der unterschiedlichsten Texturen, bei der sich völlig neue Geschmacksrichtungen entfalten.

Das Viersterne-Superior-Hotel mit historischen Mauern, Jugendstildetails sowie modernen Designelementen ist harmonisch in die imposante Umgebung eingebettet. Das über 100 Jahre alte Haus wurde bei der Hochwasserkatastrophe im August 2005 so stark zerstört, dass der Betrieb eingestellt werden musste. Nach Renovierungs- und Erweiterungsarbeiten erstrahlte der «Vitznauerhof» in 2010 wieder in neuem Glanz.

Datum: 09.07.2015

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886



Hotellerie et Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 25'579
Erscheinungsweise: 38x jährlich

Themen-Nr.: 571.264
Abo-Nr.: 1092015
Seite: 2
Fläche: 57'162 mm²

Für das Konzept der Neugestaltung war Innenarchitekt Günther Thöny verantwortlich. Bei der Renovierung wurde speziell dem Erhalt der historischen Bausubstanz Beachtung geschenkt und Design sowie Architektur mit dem vorhandenen Charme perfekt vereint. Die nostalgischen Fassaden, roten Fensterbemalungen und grünen Fensterläden lassen das Hotel wie ein mystisches Märchenschloss erscheinen – umgeben von einem weitläufigen Garten direkt am Wasser. Alte Elemente wie Stuckaturen, bemaltes Glas und historische Signete wurden erhalten, der heutigen Zeit angepasst und architektonisch raffiniert ins Licht gerückt. (chg)