



Von Kopenhagen über Ibiza nach Vitznau

Vitznauerhof launched neues Sommer-Pop-up des Noma-Alumnus Boris Buono

Vitznau, 28.03.2023 – Raphael Herzog, Gastgeber im Vitznauerhof, holt das innovative Gastronomiekonzept „Ibiza Food Studio“ des dänischen Spitzenkochs Boris Buono vom 29. Mai 2023 bis zum Ende des Sommers an den Vierwaldstättersee. Boris Buono ist ein ehemaliger Sous Chef und enger Weggefährte von Rene Redzepis, Küchenchef und Mitbesitzer des Restaurants Noma in Kopenhagen. Das neue „Ibiza Food Studio Vitznau“ bringt den entspannten Ibiza-Farm-Lifestyle – gepaart mit grosser Leidenschaft für beste lokale Produkte und totaler Freiheit – jeweils sonntags bis dienstags ins Restaurant Sens. Küchenchef des Pop-ups wird Nick van der Zant, der in dieser Position bereits auf Ibiza mit Boris Buono gearbeitet hat.

Dass der Vitznauerhof der Summer Place-to-be mit kulinarischen Höhenflügen und entspannten Chillout Partys ist, weiss man. Ab dem 29. Mai 2023 rückt Ibiza aber noch näher. Mit dem „Ibiza Food Studio Vitznau“, dem ersten schweizerischen Ableger des Erfolgskonzepts „Ibiza Food Studio“, hält der mediterrane Lifestyle endgültig Einzug am Vierwaldstättersee – Beach Club-Atmosphäre mit Vinyl DJs inklusive.

Von Freiheit und lokaler Verbundenheit

Boris Buonos Leidenschaft gilt dem Produkt und der Freiheit, es so zu inszenieren, wie es von der Natur geschaffen wurde. Nose-to-tail und nahezu Zero Food Waste sind für ihn nicht nur erstrebenswert, sondern eine Lebenseinstellung. Der Däne startete seine Karriere in Kopenhagen und war unter anderem als Sous Chef im Noma und Partner sowie als General Manager und Küchenchef im Krogs Fiskerestaurant tätig. Irgendwann wurden ihm die Konventionen der gehobenen Gastronomie zu eng. Er gründete das „Copenhagen Food Studio“. Was als privater Supper Club begann, wuchs schnell. Und als Kopenhagen zu eng wurde, zog es ihn nach Ibiza. Hier fand er das optimale Domizil für seine Definition von gastronomischer Freiheit, und zwar in Bezug auf die grosse Vielfältigkeit von feinsten lokalen Bio-Produkten und auf das Gastgeber an sich – jeder soll sich bei ihm zu Hause fühlen.

In Raphael Herzog und der VH Family fand er den perfekten Partner für das nächste Abenteuer. Boris Buono lacht und meint: «Vitznau ist toll – zwischen Bergen und See, mit dem mediterranen Klima und der Dichte an kulinarischen Innovatoren. Ich fühlte mich hier sofort zu Hause, mit der Ordnung wie in Dänemark und dem entspannten Ibiza Vibe.»



Zu Hause beim Spitzenkoch

Während Boris Buono bei der Konzeption federführend ist und bei Events vor Ort sein wird, ist Nick van der Zant der Chef hinter dem Herd. Der Niederländer arbeitet bereits seit einigen Jahren mit Boris Buono auf Ibiza, davor war er bei namhaften Adressen auf der ganzen Welt, zum Beispiel im Eleven Madison Park, tätig. Genau wie Boris Buono zieht es auch Nick van der Zant vor, die Dinge anders zu machen. Die Grenzen zwischen Küche, Service und Gast verschwinden. Ein Lunch oder Dinner wird zu einem grossen, familiären Happening mit auserlesenen Weinen, entspannten Chillout Tunes und Seerauschen im Hintergrund. Im kulinarischen Angebot erkennt man skandinavischen Minimalismus, mediterranes Feuer und fast ausschliesslich Innerschweizer Produkte. Zu den Signature Dishes von Boris Buono zählt die Pizza Margherita. Stark verbunden mit Kindheitserinnerungen an seine neapolitanische Nonna passt er die Zutaten des Klassikers sanft an die jeweils lokale Umgebung an.

Raphael Herzog freut sich auf den VH-Family-Zuwachs: «Wir können es kaum erwarten, zusammen mit unseren Gästen das Leben zu feiern. Boris, Nick und Co. bringen neue Ideen und frische Energie in den Vitznauerhof – eine ganz innovative Art der Gourmetküche. Es freut uns, Teil dieses kulinarischen Wandels zu sein.» Es wird nebst den regulären Pop-up-Days spannende Formate geben, wie die „BoBo Sundays“ – Bobo wurde er von seiner Nonna genannt – ein ganz neues Brunch-Erlebnis jeden Sonntag. Wann gibt es das erste Schweizer Food Studio Sommer-Highlight? Die grosse Opening Party findet am 25. Juni 2023 statt. Nicht nur Boris fliegt aus Ibiza ein, er bringt zudem die besten DJs der Insel mit. New Fine Dining gepaart mit Mittelmeer-Tunes, rauschender kann das Leben nicht zelebriert werden.

Weitere Informationen auf www.vitznauerhof.ch

Das „Ibiza Food Studio Vitznau“ im Restaurant Sens ist ab dem 29. Mai 2023 jeweils am Sonntag, Montag und Dienstag zum Lunch und Dinner geöffnet. Immer Sonntagmittag finden die „BoBo Sundays“ statt. Während der Sens-Betriebsferien vom 12.–25. Juni 2023 ist das Pop-up an fünf Tagen die Woche geöffnet.



Über den Vitznauerhof

Am Ufer des Vierwaldstättersees und direkt am Fuss der Rigi liegt das charmante Vier-Sterne-Superior-Hotel Vitznauerhof. 53 stilvolle Zimmer und Suiten sowie Jeroen Achiens Fine Dining Restaurant Sens, das Restaurant Inspiration, die Panorama-Terrasse und die gemütliche Bar – allesamt mit atemberaubender Sicht auf den See und das einzigartige Innerschweizer Bergpanorama – laden zum Verweilen und Geniessen ein. Tiefenentspannung und ganzheitliches Wohlbefinden verspricht der Vitznauerhof Spa auf 900 Quadratmetern. Die sechs lichtdurchfluteten variablen Räume mit Blick auf den See bieten einen traumhaften Rahmen für Seminare, Meetings und Bankette für bis zu 200 Personen. www.vitznauerhof.ch

Hotel Vitznauerhof

Seestrasse 80
6354 Vitznau
Schweiz

Telefon: +41 41 399 77 77
Email: info@vitznauerhof.ch

Für Presseinformationen und Bildmaterial:

faulhaber Marketing GmbH
Julia Faulhaber
Landstrasse 43a
8450 Andelfingen
Schweiz

Telefon: +41 44 500 21 98
Mobile: +41 79 619 67 62
Email: jf@faulhaber-marketing.ch