

Vitznauerhof in Luzern eröffnet Restaurant trotz Krise Hotelier will mit Sushi ködern



Raphael Herzog (vorn mit Käppi) und sein Team wollen ihre Gäste mit neuen Ideen begeistern.



Das Vier-Sterne-Superior-Hotel Vitznauerhof am Vierwaldstättersee war wochenlang geschlossen.

Verzweiflung ist in diesem Hotel nicht zu spüren. Statt in der Krise einzuknicken, strotzt das Team vom Hotel Vitznauerhof in Vitznau LU vor Ideen. Trotz Lock-down: Hier werden keine Kosten gescheut, mehr Mitarbeiter eingestellt und in ein neues Restaurant investiert, damit sich die Gäste wohlfühlen. **Raphael Herzog (36), Hotelier des Vitznauerhofs, ist überzeugt, mit mehr kulinarischer Vielfalt gestärkt aus der Krise hervorzugehen**, sagt er BLICK.

Das Vier-Sterne-Superior-Hotel am Ufer des Vierwaldstät-

tersees hatte die Auswirkungen der Krise deutlich zu spüren bekommen. «Unsere über die Landesgrenzen hinaus bekannten Events mussten vorerst abgesagt werden oder wurden verschoben», sagt Herzog.

Um trotzdem etwas Unterhaltung zu bieten, wurden im Hotel Livestreams mit DJs und Band veranstaltet, die man von zu Hause aus mitverfolgen konnte. **Der Grosstell der Mitarbeiter war seit dem 16. März auf Kurzarbeit.** Eine schwere Zeit war das, berichtet Herzog. Statt wie geplant die Sommersaison Anfang April

zu starten, beginnt sie jetzt erst am 20. Mai.

«Wir haben die letzten Wochen genutzt, um unser Konzept auf die neuen Bedürfnisse abzustimmen und an neuen Ideen zu feilen», so der Hotelier. Zum Beispiel: mehr kulinarische Vielfalt. Gäste ködern will er mit rohem Fisch. Hierfür eröffnet er ein neues Restaurant: **Tagsüber gibt es Sushi, und an zwei Abenden pro Woche wird japanisches Fine Dining geboten.** «Durch diesen asiatischen Touch werden unsere Restaurants perfekt ergänzt», erklärt Herzog. Ein ungewöhnli-

cher Schritt, nachdem wegen der Krise finanzieller Schaden entstanden ist. **«Unsere Gäste sind es gewohnt, dass wir uns immer wieder neu erfinden»**, sagt Herzog. Er vertraut auch dieses Jahr auf seine Stammgäste.

Ändern musste Herzog den Service, um die Hygienevorschriften einhalten zu können. Das bedeutet Room- oder Tischservice statt Buffet. Oder eben auch: die Bestellung im Boot-Drive-in abzuholen. An seinen Preisen rüttelt er nicht – trotz Krise und fehlender Einnahmen.

JENNY WAGNER