

22.05.2024 - 10:12 Uhr

Wissenschaft auf dem Teller: Restaurant im Neuro Campus Hotel startet mit innovativem Konzept



Das Restaurant «Das Morgen» im Neuro Campus Hotel revolutioniert sein gastronomisches Konzept. Mit der Neueröffnung Anfang Mai entstand ein kulinarischer Ort, der sowohl als Mitarbeitenden Kantine als auch als öffentliches Restaurant dient und der mehr als nur Nahrung bietet. Die Speisen werden nach ernährungswissenschaftlichen Richtlinien zubereitet, um eine optimale Balance zwischen Genuss und Gesundheit zu erreichen.

Die Gerichte sind nach ihrem neurologischen Nutzen unterteilt und offenbaren spannende Fakten aus der Ernährungswissenschaft: Wie wirken sich bestimmte Inhaltsstoffe auf den Körper aus? Welche Gerichte mindern Stress und welche steigern das Wohlbefinden? Dazu gibt es relevante Informationen zu Nährwerten und Allergenen. Die Gäste können bewusst entscheiden, was sie ihrem Körper zuführen wollen und gleichzeitig mehr über die Auswirkungen der einzelnen Gerichte erfahren.

Das Restaurant steht sowohl den Mitarbeitenden der Hospitality Visions Lake Lucerne AG als auch den Hotelgästen, der lokalen Gemeinschaft von Vitznau und darüber hinaus offen. Es ist ein Ort der Begegnung und des Austausches, an dem Familien, Freund:innen und Kolleg:innen gemeinsam eine Reise durch die Welt der neurologisch inspirierten Kulinarik unternehmen können.

Ein Ernährungserlebnis, das Körper und Geist nährt

«Unser Ziel ist es, mit dem neuen Angebot ein einzigartiges gastronomisches Erlebnis sowohl für die Öffentlichkeit als auch für unsere Mitarbeitenden zu schaffen», sagt Urs Langenegger, CEO der Hospitality Visions Lake Lucerne AG. «Hier verbindet sich wissenschaftliches Know-how mit kulinarischer Exzellenz, um unseren Gästen ein Ernährungserlebnis zu bieten, das Körper und Geist nährt.»

In einer Zeit, in der Ernährung nicht mehr nur ein körperliches Bedürfnis, sondern ein ganzheitliches Erlebnis ist, setzt «Das Morgen» neue Massstäbe für eine zukunftsorientierte und gesundheitsbewusste Gastronomie. Das Restaurant lädt dazu ein, die täglichen Mahlzeiten nicht nur als Notwendigkeit, sondern als spannende Wissenschaft zu betrachten. Durch die richtige Ernährung lässt sich das Wohlbefinden sowie die geistige und körperliche Leistungsfähigkeit nachhaltig steigern.

Rooftop Sommer-Pop-up

Über den Dächern von Vitznau mit Blick auf den Vierwaldstättersee öffnet soeben bis Mitte September auch das Sommer Pop-up auf der Dachterrasse des Hotels (bei schöner Witterung). Geboten wird eine frische, moderne Küche mit dem diesjährigen

Schwerpunkt auf Südamerika und Soul-Food sowie eine Auswahl erfrischender Getränke. «Es soll ein lebendiger und offener Ort sein», so Christian Nickel, Executive Chef der Gruppe, welcher mit seinem Team das Konzept entwickelt hat.

Hinweis an die Redaktionen:

Anzahl Zeichen: 2581 Zeichen inkl. Wortzwischenräume, ohne Boilerplate.

Restaurant Das Morgen

Das Restaurant ist sieben Tage die Woche geöffnet. Ein Buffet mit kalten und warmen Speisen sowie ein à-la-carte-Angebot mit drei kulinarischen Richtungen – «Focus, Balance & Immunity» – und wechselnden Themengerichten ermöglichen es, individuelle kulinarische Vorlieben zu erfüllen und neue Geschmackswelten zu entdecken. Durch ein flexibles Preismodell können die Gäste das Gourmet-Erlebnis nach eigenen finanziellen und geschmacklichen Wünschen gestalten und bei der Zusammenstellung der Mahlzeiten kreativ sein. Die Preisspanne der à-la-carte-Gerichte liegt zwischen CHF 24.- und CHF 32.-. Am Buffet kostet ein mittlerer Teller CHF 15.- und ein grosser Teller CHF 21.-, wobei eine Suppe oder ein Salat sowie erfrischendes Wasser im Preis inbegriffen sind.

Die Pühringer Foundation Group

Die Gruppe betreibt vier Hotels als Drehscheibe für ihre Förderprojekte: das Campus Hotel Hertenstein, das Park Hotel Vitznau, das Neuro Campus Hotel DAS MORGEN in Vitznau und das klassizistische Palais Coburg in Wien. Geführt werden die Betriebe von der Hospitality Visions Lake Lucerne AG, welcher Urs Langenegger als CEO vorsteht. Mit seiner Stiftung engagiert sich der österreichische Investor Peter Pühringer seit mehr als 25 Jahren für Forschung, Aus- und Weiterbildung in den Kernbereichen Health & Wealth, Entrepreneurship und Hospitality.

Für das persönliche Wohlergehen

Die zwei Hotels am Vierwaldstättersee, das Neuro Campus Hotel Das Morgen und das Campus Hotel Hertenstein, werden von Tim Moitzi geleitet. Unterstützt wird er im «Das Morgen» von Gastgeber und Resident Manager Silvan Sutter. Dort vereinen sich Innovation und Forschung, Kulinarik und Musik und steigern so das persönliche Wohlergehen. Seit Anfang 2023 sind dem «Das Morgen» zwei neue Säle angegliedert: Ein [Kammermusiksaal](#) mit herausragender Akustik für bis zu 275 Gäste ist der ideale Ort für Konzerte, Entertainment, Kunst und Wissensvermittlung. Sein Foyer kann als Multimediasaal für Präsentationen, Vorträge, Meetings und Workshops genutzt werden. «Das Morgen» verfügt über 54 Zimmer, ein Gastronomieangebot und ein Rooftop. Das breite Angebot richtet sich neben Hotel- und Restaurantgästen an Seminar- und Kongressteilnehmende.

Für weitere Informationen

Urs Langenegger, CEO
Hospitality Visions Lake Lucerne AG

Telefon direkt +41 41 399 60 01

Mail: u.langenegger@hvll.ch
www.hvll.ch

Medienkontakt Schweiz, Deutschland und Österreich

ESTHER BECK Public Relations
Esther Beck

Telefon +41 31 961 50 14

Mail: contact@estherbeck.ch
www.estherbeck.ch

Medieninhalte



Das Restaurant «Das Morgen» steht Mitarbeitenden der HVLL als auch Hotelgästen, der lokalen Gemeinschaft von Vitznau und darüber hinaus offen.



Das Restaurant «Das Morgen» lädt dazu ein, die täglichen Mahlzeiten nicht nur als Notwendigkeit, sondern als spannende Wissenschaft zu betrachten.



Ergänzt wird das kulinarische Angebot im «Das Morgen» mit dem Rooftop Sommer-Pop-up. Serviert werden Soul-Food und südamerikanische Gerichte. Die atemberaubende Aussicht ist inklusive.



In einer Zeit, in der Ernährung nicht mehr nur ein körperliches Bedürfnis, sondern ein ganzheitliches Erlebnis ist, setzt «Das Morgen» neue Massstäbe für eine zukunftsorientierte und gesundheitsbewusste Gastronomie.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100018815/100919627> abgerufen werden.