

13.03.2024 – 10:14 Uhr

Mit Genuss langfristig gesünder leben: Das neue Saveur Santé-Konzept im Park Hotel Vitznau



Vitznau (Schweiz), im März 2024. **Saveur Santé (SavSan)** – Wohlgeschmack und Gesundheit in einem Atemzug? Im [Park Hotel Vitznau](#) am malerischen Vierwaldstättersee wird gesunder Genuss neu definiert. Gäste, die das ein- oder zweiwöchige [SavSan](#) Programm buchen, entscheiden sich gleichzeitig dafür, ihre Ernährung langfristig anzupassen. Dieser Schritt hat einen positiven Einfluss auf die Gesundheit (insbesondere das Risiko für Herzinfarkte und Schlaganfälle) und führt zu einem dauerhaft besseren Lebensstil. Dabei steht das Geschmackserlebnis, begleitet von einem Bewegungsplan und medizinischen Untersuchungen, im Vordergrund. Genauso individuell wie das Programm ist der Aufenthalt im Schweizer Fünfsterne-Deluxe-Hotel, das seit 2020 im Stil eines privaten Gästehauses geführt wird.

Saveur Santé – so kommt man auf den (eigenen) Geschmack

Mit dem innovativen Ernährungskonzept [SavSan](#) beginnt die Ernährungsumstellung mit einem Geschmacks- und Geruchstest, einer Studie der Essgewohnheiten und einer Analyse des genetischen Profils für den Geschmack. Mit den Ergebnissen lässt sich das individuelle Geschmacksprofil des Gastes analysieren – die Voraussetzung für die Erstellung eines persönlichen Ernährungsplans, der langfristig und mit Freude in den Alltag integriert werden kann. «Jede gesunde Umstellung erfordert Zeit, um nachhaltige Ergebnisse zu erzielen. Deshalb erfolgt die Anpassung der Ernährung im Rahmen des Saveur Santé-Konzept langsam. Schritt für Schritt werden die Gerichte gesünder zubereitet, dabei liegt der Fokus des Menüplans jedoch weiterhin auf Genuss und Geschmack», erläutert Urs Langenegger, CEO der [Hospitality Visions Lake Lucerne AG](#).

Als Teil des einwöchigen Programms nehmen Gäste an einem massgeschneiderten Kochkurs teil, bei dem Profiköche ihre Tipps zur Kreation von gesundem, schmackhaften Essen teilen. Damit die neue Kulinarik und die einzelnen Gerichte aus dem Menüplan dauerhaft im eigenen Zuhause implementiert werden können, gibt die Ernährungsberatung auch wertvolle Tipps in Bezug auf Einkaufslisten und Zubereitung. Ausserdem erhält der Gast vom SavSan-Koch personalisierte Rezepte und auf Wunsch jeden Monat neue Vorschläge.

Der Name ist Programm

Santé, die Gesundheit, wird während des Aufenthalts sowohl durch die Ernährung als auch durch einen auf den

Gast zugeschnittenen Bewegungsplan gefördert. Die Auswahl an Sportaktivitäten ist enorm und wächst ständig: Möglichkeiten umfassen zum Beispiel Joggen, Biken, Yoga, Pilates, Tennis, Schwimmen, Wasser-Aerobic, Wandern und vieles mehr. Diese werden individuell auf den Fitness- und Bewegungsplan jedes Gastes abgestimmt. «Im Park Hotel Vitznau ebnen die SavSan-Expert:innen nicht nur In-House den Weg für unsere Gäste zu einem besseren, gesünderen Lebensstil, wir bieten zudem auch rund um das Hotel das perfekte natürliche und medizinische Umfeld für die Neuorientierung», so Urs Langenegger.

SavSan wird durch eine Kooperation von [Park Hotel Vitznau](#) und der Klinik [cereneo](#) realisiert. cereneo ist eine Schweizer Klinik für Neurorehabilitation mit umfassender Expertise in Bewegung und Ernährungsmedizin. Das SavSan-Konzept wurde von Prof. Paolo Gasparini (Humangenetiker und Geschmacksspezialist) und Prof. Andreas Luft (Neurologe mit Fokus Schlaganfall und Rehabilitation) entwickelt.

Einer von vielen guten Tagen

Gäste, die das ein- oder zweiwöchige Programm buchen, tun dies präventiv, um mögliche Krankheiten vorzubeugen und um bewusst dem Thema Gesundheit einen höheren Stellenwert in ihrem Leben zu geben. Der erste Tag könnte zum Beispiel so verlaufen: Bluttest, EKG inkl. BCM (BodyCompositionMeasurement), dann ein Frühstück und Treffen mit Madlaina Sender (Projektleitung SavSan), medizinischer Check-up und Geschmacks- und Geruchstest. Nach dem Mittagessen findet zum Beispiel eine Yoga-Stunde statt. Im Anschluss an etwas frei verfügbare Zeit, die zum Beispiel im [Spa](#) mit Infinity-Aussenpool oder Sanarium verbracht werden kann, gibt es das personalisierte Nachtessen im [Grillrestaurant Seeterrasse](#) – eins von drei prämierten Restaurants im Park Hotel Vitznau.

Hinweis an die Redaktionen:

Anzahl Zeichen: 4264 Zeichen inkl. Wortzwischenräume.

Park Hotel Vitznau

Das über 100-jährige Fünfsterne-Deluxe-Hotel wird seit 2020 im Stil eines privaten Gästehauses geführt. Das Haus am Vierwaldstättersee verfügt über 48 individuell gestaltete Suiten und Residenzen.

Zum kulinarischen Angebot gehören gleich drei prämierte Restaurants: das Fine-Dining-Restaurant Focus ATELIER mit Küchenchef Patrick Mahler (2 Michelin-Sterne, 18 Punkte Gault&Millau), das Grill Restaurant & Seeterrasse unter der Leitung von Felix Kattchin (15 Punkte Gault&Millau) sowie das Restaurant PRISMA Expérience. Die Verlinde Bar, exklusive Private Dining-Räumlichkeiten sowie ein Chef's Table runden die gastronomische Vielfalt im Park Hotel Vitznau ab. Der Weinkeller des Hauses mit 35'000 Flaschen und 4'500 Positionen gehört zu den exklusivsten der Welt.

Konferenzsäle und Eventlokalitäten mit modernster technischer Ausstattung für Seminare und Meetings mit bis zu 140 Personen stehen ebenfalls zur Verfügung.

Das Spa des Hauses (1500 m2) verfügt über einen beheizten Infinity-Aussenpool, Sanarium, Eisgrotte, privater Seezugang, Massage, Kosmetik und Fitnessbereich sowie über ein grosses Aquarium.

Geführt wird das mehrfach preisgekrönte Fünfsternehotel von Managing Director Mathias Rohner und ist Teil der Hospitality Visions Lake Lucerne AG. Das Park Hotel Vitznau ist Mitglied bei The Leading Hotels of the World, den Swiss Deluxe Hotels, Virtuoso, American Express Fine Hotels & Resorts, falstaff Hotel Collection, Forbes Travel Guide sowie bei der Vereinigung GRANDES TABLES SUISSES und LES GRANDES TABLES DU MONDE. Im Frühling 2023 wurde das Park Hotel Vitznau von der renommierten «NZZ am Sonntag» als bestes Grandhotel der Schweiz ausgezeichnet.

Die Klinik cereneo

cereneo ist eine Schweizer Neurorehabilitationsklinik, die innovative und individuell abgestimmte Behandlungen für Patient:innen anbietet, die einen Schlaganfall hatten, an Parkinson, traumatischen Hirnverletzungen oder weiteren neurologischen Erkrankungen leiden. cereneo unterstützt Patient:innen während des gesamten Genesungsprozesses von der stationären Behandlung bis zur Telerehabilitation. Dabei werden neueste Technologien und Behandlungsmethoden fortlaufend in das Therapieprogramm integriert.

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 sowie das klassizistische Palais Coburg in Wien, das die Pühringer Foundation 1997 erwarb und 2000 bis 2003 zu einem Luxushotel mit zwei Gourmet-

Restaurants umbaute. 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 Reservationen und Anfragen

PARK HOTEL VITZNAU
Seestrasse 18
6354 Vitznau (Schweiz)
Telefon +41 41 399 60 60

Mail: info@parkhotel-vitznau.ch
www.parkhotel-vitznau.ch

Medienkontakt Schweiz, Deutschland und Österreich

ESTHER BECK Public Relations
Bim Zytglogge 1
3011 Bern (Schweiz)
Telefon +41 31 961 50 14

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

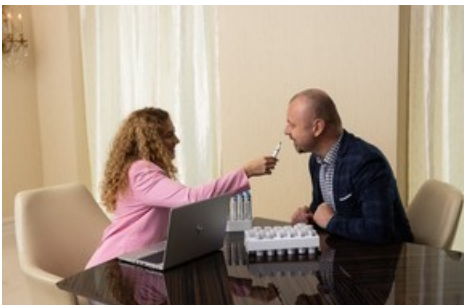
Medieninhalte



Mit den Ergebnissen der Analyse lässt sich das individuelle Geschmacksprofil des Gastes analysieren.



Der Gast erhält vom SavSan-Koch personalisierte Rezepte und auf Wunsch jeden Monat neue Vorschläge.



Das Saveur Santé-Konzept hat einen positiven Einfluss auf die Gesundheit und führt zu einem dauerhaft besseren Lebensstil.



SavSan wird durch eine Kooperation vom Park Hotel Vitznau und der Klinik cereneo am Schweizer Vierwaldstättersee realisiert.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100018815/100916929> abgerufen werden.