



Lebendiges Brauchtum in Küssnacht

Klausjagen

Am 5. Dezember 2012 steht Küssnacht wieder einmal im Bann einer alten Tradition. Zum legendären «Klausjagen» werden viele tausend Besucher in die See-Gemeinde strömen, um ein Spektakel der besonderen Art zu erleben.

Das «Küssnächter Klausjagen» geht auf einen mittelalterlichen Winterbrauch zur Vertreibung böser Geister und Dämonen zurück. Später wurde er «christianisiert». Was heute den besonderen Reiz ausmacht, ist eine kirchenkonforme Variante: Über 200 überdimensionale Bischofsmützen, «Iffelen» genannt, werden da tanzend durch die dunklen Strassen getragen. Sie sind von den Iffelenträgern in vielen hundert Arbeitsstunden kunstvoll aus

Karton, Seidenpapier und Holz gebastelt worden und filigran verziert. Von innen werden die dekorativen, oft über zwei Meter hohen Stücke, stimmungsvoll von Kerzenlicht illuminiert. «Trycheln»-Geläut, dumpfer Bläserklang und schrille Schreie begleiten die Prozession. Ein einmaliges, wahrhaft mystisches Erlebnis. Da lohnt die Anreise – und von Weggis aus ist Küssnacht gut zu erreichen.

Mehr Infos unter: www.klausjagen.ch

Buch-Geschenktipp:

«Die Rigi – Bilder und Geschichten»

Vor dem Hintergrund der gegenwärtigen Umgestaltung von Rigi Kaltbad hat eine Insiderin der «alten Rigi» ein Denkmal gesetzt. Ruth Reinecke-Dahinden hat die Entwicklung des Tourismus auf der Rigi hautnah miterlebt. Die heute 82-Jährige

wuchs im Hotel «Bellevue» (Kaltbad) auf. In dem Buch fasst sie ganz persönliche Erinnerungen an ihr Leben auf der Rigi zusammen und blickt auf die bewegte Geschichte des berühmten Berges. Das Werk ist reich illustriert und zeigt viele weitgehend unbekannte Bilder aus dem Privatarchiv der Autorin.



Ruth Reinecke-Dahinden
DIE RIGI –
Bilder und Geschichten
Sutton Verlag
ISBN-Nr: 9783866809093

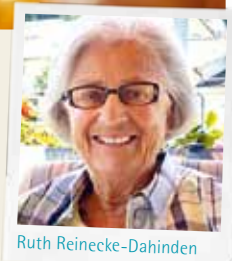
Das Buch können Sie auch bei uns persönlich oder unter der nebenstehenden Adresse beziehen.



Post von
lieben Gästen

«Ech chume wieder!»

«Wohin für einen Kuraufenthalt? Natürlich nach Weggis ins Hotel Seeblick!



Ruth Reinecke-Dahinden

Ich war begeistert vom herzlichen Empfang, der liebevollen Atmosphäre, dem gemütlichen Zimmer mit Blick auf See und Berge und einer Dachterrasse mit Rundum-Panorama, wie man es sich in den schönsten Träumen erhofft. Nachdem mir die kleine Bibliothek einige unbekannte Titel lieferte, im gemütlichen Dachraum nach Wunsch CDs zur Verfügung standen, ich mich täglich von der ausgezeichneten Küche überraschen lassen durfte und eine professionelle Therapie mein operiertes Knie nach 14 Tagen für eine Heimkehr fit machte, hoffe ich, dass noch viele Rekonvaleszenten den Seeblick kennenlernen dürfen. Ganz herzlichen Dank an Edi Kurmann und seine tüchtigen Helfer und ein besonderes Lob an Sigrid Huber, die mit ihrem einmaligen Blumenschmuck alle Gäste begeistert.»

Impressum | Herausgeber

Kurhaus Seeblick AG
Baumenweg 20, CH-6353 Weggis
T +41 (0)41 392 02 02, F +41 (0)41 392 02 03
reservation@kurhaus-seeblick.ch
www.kurhaus-seeblick.ch

Einblicke

Aktuelles aus dem Kurhaus
Seeblick Weggis

EDITORIAL

Liebe
Leserinnen
und Leser



Nun leite ich bereits seit zwei Jahren dieses schöne Kurhaus. Auch 2012 konnten wir wieder viele liebe Stammgäste bei uns begrüßen, aber auch zahlreiche neue Besucher. Wir haben den Sommer zugleich für Massnahmen zur Qualitätssicherung genutzt und wurden dafür mit dem Qualitätssiegel Q2 ausgezeichnet.

Auch weiterhin werden wir alles tun, damit Sie sich bei uns rundum wohlfühlen. Dieser Gästebrief gibt Ihnen neue Einblicke in den «Seeblick».

Viel Freude beim Lesen!

Edi Kurmann, Direktor

Familiär und professionell

Immer mehr Komfort



In den vergangenen zwei Jahren hat sich im Seeblick viel verändert. Neben Umbauten waren es etliche Details, von der Dekoration bis hin zur Ausstattung. 2013 wird dieser Optimierungsprozess weitergehen, schwerpunktmässig auch im Bereich der Pflege. Qualität wird im Kurhaus Seeblick grossgeschrieben. Deshalb haben wir am Programm «Qualitäts-Gütesiegel» des Schweizer Tourismus-Verbands teilgenommen.

Mit Erfolg: Vor einigen Wochen wurde dem Seeblick das Qualitätssiegel Q2 verliehen. Eine Bestätigung, dass die Direktion mit ihrer Offensive auf dem richtigen Weg ist. Mehr dazu auf Seite 3.



Mitarbeiter im Porträt

Frisch am Seeblick-Herd: Thomas Dohr verwöhnt Sie kulinarisch vielfältig

Pflege mit hohem Niveau

Kurhaus Seeblick mit Schweizer Qualitätssiegel ausgezeichnet

Jahresausklang mit Stil

Stilvolle Veranstaltungen über die Festtage im Kurhaus Seeblick



Mitarbeiter im Porträt

Für Sie da: Thomas Dohr

Die meisten Seeblick-Gäste nehmen alle Mahlzeiten bei uns im Hause ein. Sie erwarten während ihres Aufenthalts täglich ein wohlschmeckendes gastronomisches Angebot. Küchenchef Thomas Dohr erfüllt diese Anforderung mit Bravour.

«Bringt man in einem so stilvollen Speisesaal ein überzeugendes Angebot auf den Tisch, werden die Mahlzeiten kleine Höhepunkte des Tages», so der Küchenchef. Zusammen mit seinem Team setzt er auf frische regionale Zutaten. Im Seeblick wird noch richtig gekocht, nicht nur Vorgefertigtes aufgewärmt. Knackige Gemüse und Kräuter aus dem eigenen Garten haben hohen Stellenwert. Das Spektrum reicht von heimischen Gerichten über eigene Kreationen bis hin zu

internationalen Spezialitäten. Thomas Dohr hat Freude daran, einen abwechslungsreichen Speiseplan aufzustellen. Schliesslich verfügt er über lange Erfahrung und ein entsprechend grosses Rezept-Repertoire. Dohr stammt gebürtig aus Wipperfürth (DE) und fuhr mehrere Jahre lang zur See. Er hat in verschiedenen Hotels als Koch gearbeitet und auch als «Food & Beverage»-Manager. In dieser Funktion trug er die Verantwortung für das Angebot an Speisen und Getränken. Doch nach einer Weile am Schreibtisch zog es ihn zurück an den Herd. Mit seiner Begeisterung steckt er das ganze Küchen-Team im Seeblick an. Das schmeckt man jeden Tag. Neben dem Kochen hat Dohr eine zweite grosse Liebe: seinen Mini Cooper. Damit erkundet er in seiner Freizeit die wunderschöne Zentralschweiz.

Unser Küchenchef empfiehlt

Stibitzer Apfel im Glas

Einen reifen Apfel entkernen, vierteln und in ein Glas stellen. Rosinen und etwas Zimtbutter darauf geben und 1 – 2 Esslöffel Apfelsaft dazugiessen. Dann zirka 30 Minuten bei 180 – 200 Grad ohne Deckel backen. Einen feuchten Gummiring auf den Rand legen, den Deckel drauflegen und verschlossen im ausgestellten Ofen auskühlen lassen. Dann in den Kühlschrank stellen (bis zu drei Monate lagerfähig).



Vor dem Servieren im heissen Wasserbad erwärmen. Vanillesauce und/oder Vanilleglace darübergeben. Mit einem Tupper Rahm und einem Minzeblatt dekorieren. Mit diesem einfachen Dessert, als Vorrat im Kühlschrank, begeistern Sie Ihre Gäste.

Noch näher am Gast

Seit einigen Monaten hat Direktor Edi Kurmann auch seinen privaten Wohnsitz neben dem Gelände des Seeblicks. Mit seiner Frau hat er das Chalet direkt vor dem Kurhaus gemietet. Das kann er nun im wahrsten Sinne des Wortes Tag und Nacht im Auge behalten.





Frisch und vielseitig

Pflege auf hohem Niveau

Der Unterschied zwischen einem Hotel und einem Kurhaus liegt vor allem darin, dass ein Kurhaus auch Gäste aufnimmt, die der Pflege bedürfen und sich unter professioneller Anleitung erholen wollen. Das setzt ein besonders hohes Qualitätsniveau voraus.

Im Kurhaus Seeblick finden betreuungsbedürftige Gäste ein hochkompetentes Team und die entsprechende Ausstattung. Viele der Mitarbeitenden haben lange Jahre in Krankenhäusern Erfahrungen gesammelt. Dieses qualifizierte Personal steht rund um die Uhr zur Verfügung.

Entspricht das Angebot dem hohen Schweizer Standard? Um auf diese Frage eine kompetente Antwort zu erhalten, nahm die Direktion des Kurhauses an einem anspruchsvollen nationalen Programm teil: dem Qualitäts-Gütesiegel des Schweizer Tourismusverbands. Der Zertifizierungsprozess beinhaltet u. a. Schulungen und eine strenge Überprüfung der Gegebenheiten vor Ort.

Das dreistufige Qualitätsprogramm hat das Ziel, das Bewusstsein der Mitarbeitenden zu schärfen und die Leistungsfähigkeit des teilnehmenden Hauses noch zu steigern. Denn Qualität – und das gilt auch für viele andere Bereiche – ist ein Wettbewerbsvorteil. Heutige Gäste haben hohe Erwartungen. Sie gehen dorthin, wo sie

genau das finden, was sie suchen. Da bietet das offizielle Schweizer Qualitäts-Gütesiegel eine Orientierungshilfe. Häuser mit Gütesiegel spielen in der A-Klasse mit. Der Seeblick hat die Erwartungen der Prüfstelle erfüllt und erhielt dafür das begehrte Gütesiegel Q2.

«Das ist für uns eine Bestätigung», sagt Direktor Edi Kurmann. «Denn wir haben viel investiert, auch im personalintensiven Bereich der Pflege. Natürlich verursacht ein starkes Pflege-Team Kosten, die wir unseren Kurgästen anteilig berechnen müssen. Fairer wäre es jedoch, wenn dieser Kostenfaktor weitgehend über die Grundversicherung abgedeckt würde.»

Mit diesem Ziel führt Direktor Kurmann derzeit Verhandlungen, um einen «In-House-Spitexvertrag» abzuschliessen.

Edi Kurmann: «Wir wollen, dass sich unsere Gäste optimal erholen – mit oder ohne Pflege. Bei uns erhält jeder Gast die Aufmerksamkeit und Zuwendung, die er benötigt.»

Jahresausklang mit Stil

Weihnachten bei uns am See



Alle Jahre wieder ...

Zum Jahreswechsel bieten wir ein Sonderprogramm mit Lesungen, Liedern am Flügel, Volksmusik und Kurorchester sowie kulinarischen Highlights, vom Weihnachts- und Silvester-Dinner bis zum Neujahrsbrunch.

Bitte reservieren Sie rechtzeitig: T 041 392 02 02
oder per E-Mail: reservation@kurhaus-seeblick.ch

Bestens aufgehoben

Im «Seeblick»

- erfahrene Pflegefachkräfte
- nächtlicher Bereitschaftsdienst
- ortsansässiger Kurarzt
- breites Spektrum physiotherapeutischer Angebote
- von der santésuisse geprüft
- Physiotherapien, Arztbesuche und Medikamente werden vielfach von der Krankenkasse übernommen