



# einblicke

DAS SEEBLICK-MAGAZIN FÜR GENUSS & PFLEGE

## Erholung am See

Wie Ihr Kuraufenthalt in Weggis  
zum schönen und farbigen Erlebnis wird



seeblick

KURHAUS WEGGIS

## EDITORIAL



Edi Kurmann  
und Sigrid Huber,  
Direktion

## Der Schlüssel zum Erfolg

Dass sich unsere Gäste im Seeblick gut aufgehoben fühlen – das ist ganz wesentlich unseren Mitarbeitenden zu verdanken. Vom Empfang über die Küche und Pflege bis hin zum Reinigungsdienst: 34 Personen kümmern sich in unserem Haus um das Wohlbefinden der Gäste, dies oft schon seit vielen Jahren.

Wenn ein Kurhaus erfolgreich sein will, muss es auf engagierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zählen können. Auf fachlich kompetente Leute, die stets geduldig, hilfsbereit und freundlich sind. Kurgäste weilen aus einem speziellen Grund bei uns. Sie suchen Erholung und brauchen Pflege. Wo kann man sich besser erholen als an einem Ort, wo all diese Parameter stimmen?

Es erfüllt uns mit viel Freude und Stolz, mit so einem tollen Team unterwegs zu sein und unsere Kur- und Hotelgäste durch motivierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter umsorgt zu wissen. Deshalb an dieser Stelle – gewiss auch im Namen unserer Gäste – ein grosses Dankeschön an alle Mitarbeitenden. Sie machen den Seeblick zu einem Kurhaus mit besonderer Herzlichkeit.

## IMPRESSUM

## 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](http://www.kurhaus-seeblick.ch)



## «Diese neue Küche ist ein Traum»



Von Fortunat Caduff,  
Küchenchef

**Da ist sie nun, die neue Küche.** Hell, freundlich, modern eingerichtet. Und mit idealen Kühlmöglichkeiten an jedem Arbeitsplatz. Darauf haben wir in der Planung mit unserem Küchenbauer besonders geachtet. Alle Kühleinheiten sind zentral gesteuert, auch die grosse, neu eingebaute Kühlzelle. So eine schöne Küche habe ich mir schon lange gewünscht. Sie ist ein Traum.

Die Hotelküche hat mehrere Arbeitsplätze, sogenannte Posten. Am Saucierposten arbeite ich. Hier wird das Fleisch zubereitet, werden die Saucen und Garnituren gefertigt. Dafür stehen modernste Geräte zur Verfügung, wie etwa die Mikropüriermaschine Pacojet oder das Warmhaltegerät Holdomat. In der Mitte der Küche steht der neue, moderne Herd mit Induktion und Glaskeramik sowie Rechauds, Grill, Salamander und vielem mehr. Herd und Arbeitstische sind einfach zu reinigen.

Auf der gegenüberliegenden Seite wirkt unser Entremetier Andrei Siamenau. Er bereitet hier die feinen Beilagen zu wie Suppen und Gemüse, Kartoffeln und

Teigwaren. Auch sein Arbeitstisch hat eine separate Kühleinheit.

Hinter dem Entremetier ist unsere kalte Küche einquartiert. Hier werden Salate, Panaden, Pürees, Terrinen und Pasteten zubereitet – kurz: alle kalten Speisen. Das ist das Reich von Sous-Chef Michael Berndt (sofern er mich nicht am Saucier vertritt). Vor diesem Gardemanger befinden sich die Patisserie und die Frühstücksküche – der ideale Ort, um das Morgenessen für die Etage und den Jugendstilsaal vorzubereiten. Oder die von unserer Mitarbeiterin Elisabeth Machado schön dekorierten Desserts für das Mittag- und das Abendessen.

**Hohe Energieeffizienz.** Schliesslich: die Abwäscherei. Sie ist mit einer grossen Abwaschmaschine für Porzellan, Geschirr und Schwarzeschirr ausgerüstet und funktioniert mit Wärmerückgewinnung. Für die Gläser gibts eine Spülmaschine mit Osmosenenthärtung. Grosse, neue Ablageflächen erleichtern uns zusätzlich die Arbeit. Denn Tag für Tag geht hier das Geschirr aus drei Mahlzeiten für

40 bis 80 Personen in den Abwasch. Das sind pro Jahr rund 1,3 Millionen Einheiten Geschirr und Besteck!

Die ganze Küche wurde mit einer modernen Abluft- und Zuluft-Decke versehen. Alle Wärme, die beim Kochen entsteht, wird über einen Monoblock in der Zwischendecke regeneriert. Die zugeführte Frischluft wird mit dieser Energie aufgeheizt, gefiltert und über die Zuluftdecke eingeblasen. Dank dieser Energierückgewinnung herrscht in unserer Küche stets ein angenehmes Raumklima.

Beim Umbau wurden auch lokale Handwerker beschäftigt. Schliesslich verdienen wir ja in Weggis unser Geld, und es macht Sinn, die lokalen Firmen, wo immer möglich und finanzierbar, zu berücksichtigen. Wir danken an dieser Stelle allen Planern, Lieferanten und Handwerkern ganz herzlich für die gute Zusammenarbeit. Sie hat es uns ermöglicht, den Küchenneubau in nur drei Wochen zu realisieren. Ganz speziell danken wir den Besitzern der Liegenschaft, Hans und Karl Hasler aus Weggis, für ihre Investition in die Zukunft des Seeblicks.

## AUS UNSERER KÜCHE

## Kalbfleischcarpaccio und Panna cotta von grünen Spargeln

**Zutaten Carpaccio**

200 g Kalbsbäggli (Eckstück, Hüftli)  
100 g Rohschinken  
20 g Spinat  
20 g Ricotta  
etwas Zitronenschale gerieben  
Fleur de Sel, Pfeffer

**Zutaten Panna cotta**

200 g Grünspargeln fein geschnitten  
4 dl Rahm  
3 Blätter Gelatine  
etwas Salz, Pfeffer und Vanille

**Zubereitung Carpaccio**

Das Kalbfleisch zu einem Paillard (sehr dünnes Schnitzel) klopfen und auf Klarsichtfolie legen. Den Spinat pürieren und mit dem Ricotta vermischen. Eine Messerspitze geriebene Zitronenschale beigegeben. Die Paste gleichmässig auf das Schnitzel verstreichen und mit Rohschinken belegen. Sorgfältig zu einer festen Roulade rollen und im Tiefkühler anfrieren lassen. In dünne Scheiben schneiden. Den Teller leicht mit Öl bepinseln, damit das Carpaccio nicht klebt. Die ausgelegten Rollen vorsichtig mit Olivenöl bestreichen und einige Körner Fleur de Sel und Pfeffer aus der Mühle darüberstreuen.

**Zubereitung Panna cotta**

Grünspargeln mit 2 dl Rahm weichkochen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Weiche Spargeln mit 1 dl Rahm pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Gelatine in die noch heisse Masse geben. Mit Salz, Pfeffer und wenig Vanille abschmecken. Die Masse darf etwas salzig wirken, sonst schmeckt sie in kaltem Zustand fade. 1 dl Rahm nicht ganz steif schlagen und unter die kalte Masse ziehen. In kleine Formen abfüllen, welche sich leicht stürzen lassen.

Das Gericht mit frischem Salat, grünen Spargeln und frischen Kräutern schön anrichten und geniessen.





# Wenn die Pollen wieder fliegen

**Allergien im Frühling.** Der Frühling steht vor der Tür. Und wir freuen uns darüber. Doch bei vielen Menschen ist die Freude getrübt. Es herrscht Pollenalarm.

Pollen sind das Erbgut der Pflanze. Durch Wind verteilen sie sich in der Luft. Sie können Allergien auslösen. Typische Symptome: tropfende Nasen, tränende Augen. In der Schweiz leiden rund 1,2 Millionen Menschen an Heuschnupfen. Bei Kindern beginnen die Beschwerden im Schulalter. Knaben sind häufiger davon betroffen. Oft haben bereits ihre Eltern Heuschnupfen. Doch auch unter den Senioren gibts immer mehr Allergiker.

Die Pollen von Frühblüherern wie Hasel, Birke und Erle lösen am häufigsten eine allergische Reaktion aus. Besonders weit fliegen Pollen bei trockenem, warmem Wetter und günstigem Wind. Unter derartigen Wetterbedingungen können Pollen bis zu 200 Kilometer zurücklegen!

Der Heuschnupfen ist eine Überreaktion des Immunsystems auf die Pollen in der Luft: Die Nase ist verstopft, dazu kommt ständiges Niesen mit tränenden und juckenden Augen. Verschleimte Nasennebenhöhlen führen zu Kopfschmerzen. Hasel, Erle, Esche, Birke, Hagenbuche, Eiche, Edelkastanie, Gräser, Ampfer, Wegerich, Beifuss und Ambrosia sind Allergieauslöser. Sobald genügend Pollen durch die Luft wirbeln, wird es kritisch.

Für Allergiker ist vor allem die Konzentration der Birkenpollen relevant, da diese am häufigsten vorkommt. Nach dem Höhepunkt der Birkenpollen im April ist die Saison aber noch längst nicht vorbei: Von April bis September folgt der Graspollenflug.

Die genauen Pollenflugzeiten variieren je nach Witterungsverhältnissen von Jahr zu Jahr. Deshalb gilt für Allergiker, sich regelmässig über den jeweiligen Pollenflug zu informieren.

**Bewährte Hausmittelchen.** Wenn die Augen unangenehm jucken, gibt es neben antiallergischen Augentropfen und Tabletten auch homöopathische Tropfen – oder alte Hausmittelchen. So schwören manche aufs Kauen von Entdeckelungswachs (erhältlich beim Imker). Um den Symptomen entgegenzuwirken, kaut man morgens einen Teelöffel Wachs und spuckt den Rest nach fünf bis zehn Minuten aus.

Was lässt sich sonst noch tun, um die Beschwerden erträglicher zu machen? Das Zimmer nur knapp lüften. Vor dem Schlafengehen die Haare waschen. Wäsche nicht an der Sonne trocknen lassen. Indoorsport bevorzugen. Und Sonnenbrille tragen.

Nützliche Infos zu Allergien:  
[www.aha.ch](http://www.aha.ch)

## Pflegeleistungen und Therapien

**Breites Angebot.** Das Kurhaus Seeblick verfügt über erfahrene Pflegefachkräfte, koordiniert von einer diplomierten Pflegedienstleiterin mit langer Spital- und Intensivpraxis. Unser Pflegefachteam kümmert sich gewissenhaft 24 Stunden am Tag um die Einhaltung der ärztlichen Verordnungen und erbringt alle erforderlichen pflegerischen Leistungen. Die ärztliche Betreuung erfolgt durch Dr. med. Ulrich Bleicher (Arzt für Allgemeinmedizin, Sportmedizin, Akupunktur). Integriert in die ärztliche Behandlung sind Labor- und EKG-Untersuchungen sowie Ernährungsberatungen.

Die pflegerischen Leistungen werden durch ein breites Therapieangebot ergänzt. So bieten beispielsweise unsere Physiotherapeutinnen und -therapeuten alle gängigen Behandlungsformen an, von der Bewegungstherapie bis zur Massage. Damit kann der Genesungs- und Erholungsprozess optimal unterstützt werden.

## Unsere Fusspflegerin

**Anita Felder** ist im Seeblick als diplomierte Fusspflegerin tätig. Die Ausbildung hat sie bei der PediSwiss erhalten. Nägelschneiden nach einem Fussbad und Fusspflege mit Abschleifen von Hornhaut und harten Stellen sind täglicher Teil ihrer Arbeit. Zum Abschluss einer Behandlung erhalten ihre Kunden jeweils eine Fussmassage; manche laufen danach wieder wie auf Wolken. Durch Weiterbildungen hält sich Anita Felder auf dem neusten Stand. So bietet sie nun auch Maniküre an. Unsere Gäste schätzen besonders auch ihre freundliche, sympathische Art.



## PORTRÄT

# Irma Joller, Réception

**Freundlicher Empfang.** Als die Réception im Kurhaus Seeblick vor neun Jahren Verstärkung brauchte, musste sie zunächst zweimal überlegen. Denn Irma Joller war nach ihrer Babypause zeitweilig im Frühstücksservice tätig. Ob der Job als Réceptionistin sich noch verträgt mit den Aufgaben, die sie als Mutter und Familienfrau hat? Ob sie ihre Leidenschaften wie Skifahren, Wandern, Singen, Reisen künftig noch unter einen Hut bringen würde?

Irma Joller entschied sich für die neue Tätigkeit am Empfang – und sollte es nicht bereuen. Ganz im Gegenteil: «Es ist eine abwechslungsreiche Arbeit», sagt sie. Die Tätigkeit im Kurhaus Seeblick sei sehr bereichernd. Zudem habe sich vieles in diesen Jahren positiv verändert. So wurde die Lobby umgebaut, die Zimmerausstattung gewechselt und eine neue Hotelküche eingebaut.

Irma Joller fühlt sich wohl in ihrem Job. Jetzt will sie sich im Rahmen eines vierwöchigen Sprachaufenthalts in Gozo bei Malta in Englisch weiterbilden. Den Seeblick werde sie dann zwar bestimmt vermissen. «Aber umso mehr freue ich mich auf die Rückkehr und die lieben Gästen im Seeblick.»

## Den Frühling und Sommer in Weggis geniessen

### Kurorchester

Spielt ab Juni bis Ende September täglich ausser am Montag im Pavillon und in dieser Zeit auch jeweils samstags ab 15.30 Uhr im Kurhaus Seeblick

### SGV-Dampferparade

Samstag, 2. Mai

### Heirassa-Festival

Donnerstag, 4. Juni, bis Sonntag, 7. Juni

### Rosenfest Weggis

Freitag, 3. Juli, bis Sonntag, 5. Juli  
Samstag, 4. Juli: Wahl der Rosenkönigin und Feuerwerk

### Jazz im Unterdorf

Mittwoch, 13. Mai:  
Small Town Kids Jazzband  
Mittwoch, 3. Juni: Stagedogs

Mittwoch, 24. Juni:  
Bourbon Street Jazz Band  
Mittwoch, 15. Juli: Jazzburgers  
Mittwoch, 12. August:  
New Harlem Ramblers Sextett

### Blues im Türmli

Samstag, 1. August  
beim Lüüchttürmli Weggis

Weitere Veranstaltungen in Weggis:

[www.wvrt.ch](http://www.wvrt.ch)



## Jungtalente aus Namibia zu Gast

**Namib Marimbas.** Die Gruppe mit jungen Instrumentalisten aus Namibia weilt in der Zeit vom 22. bis 31. Mai im Seeblick. Die Jugendlichen werden von hier aus ein regionales Konzertprogramm bewältigen. Sie entstammen verschiedenen Ethnien und pflegen eine entsprechend vielseitige Musik. Wir freuen uns, das Programm unterstützen und die jungen Musiktalente bei uns beherbergen zu dürfen. Namib Marimbas werden am Abend des 26. Mai auch im Seeblick zum Konzert aufspielen.



## Nicht verpassen: Rosenfest und Dampferparade

**Zwei Highlights.** Die Gäste im Seeblick geniessen Tag für Tag ein kleines Rosenfest – dank dem wunderschönen Blumenschmuck, mit dem Sigrid Huber unser Haus stets stilvoll verziert. Trotzdem sollte man auch das grosse jährliche Rosenfest in Weggis nicht verpassen. Das traditionelle Sommerfest lebt seit 1926 und erfreut alle Generationen. Höhepunkte sind die Wahl der Rosenkönigin und das fulminante Feuerwerk. Das Rosenfest findet vom 3. bis 5. Juli statt. Sehr beliebt bei unseren Gästen ist auch die jährliche Dampferparade auf dem Vierwaldstättersee. Aus besonderem Grund: Von der Dachterrasse im Seeblick hat man bei gutem Wetter einen phänomenalen Blick auf die Parade der stolzen Raddampfer Gallia, Schiller, Stadt Luzern, Unterwalden und Uri. Dieses Jahr am Samstag, 2. Mai.



## Späte Liebe, wahres Glück

**Fast schon Hochzeitsglocken** im Seeblick. Bereits bei Geburtstagen und Taufen durfte das Seeblick-Team Gäste mit Köstlichem aus Küche und Keller verwöhnen. Am 8. November 2014 gab es ein weiteres Highlight: Es wurde «Hochzeit» gefeiert!

Elisabeth Ottiger und Kurt Leonhardt hatten sich im gesetzten Alter kennen und lieben gelernt. Sie wohnten in Luzern. Als ihnen die Betreuung ihres Hauses und die Pflege des Blumengartens zu anstrengend wurden, verlegten sie ihren Wohnsitz ins Kurhaus Seeblick. Sie kannten das Haus von Kur- und Ferienaufenthalten.

Im vergangenen Spätherbst entschlossen sie sich, ihre Partnerschaft segnen zu lassen. Die Allerheiligen-Kapelle in Weggis war der passende Ort; zwei geistliche Herren gestalteten eine äusserst würdige Zeremonie. Für das Festessen wurde der Seeblick ausgewählt. Es wurde tüchtig gefeiert, viel erzählt und gelacht. Für alle Beteiligten ein unvergesslicher Tag.



## Farbenfroher Tag der offenen Tür

**Bildervernissage.** Seit nunmehr fünf Jahren wird das Kurhaus Seeblick von Edi Kurmann und Sigrid Huber geleitet. Am 20. März, dem Tag der offenen Tür, konnten die Bewohner aus der Region



einen Blick hinter die Kulissen des Hauses werfen. Sie wurden dabei von einer fröhlichen Kinderschar überrascht. Denn dieser besondere Tag wurde mit einer Bildervernissage der Schulklass von Sigrid Huber und Irene Brechtbühl (beide im Teilpensum an der Primarschule Sursee tätig) verzaubert. In Gruppenarbeit hatten die Kinder im Malunterricht verschiedene Tischszenen realisiert. Die vier farbenprächtigen Bilder erhielten im Seeblick nun einen Ehrenplatz. Die Besucher wurden anschliessend in kleinen Gruppen durch den Betrieb geführt. Sie bestaunten die schönen Zimmer und genossen die grandiose Aussicht in die Berge und auf den Vierwaldstättersee.

## Ein Stuhl macht Geschichte

**Voltairestuhl in neuem Glanz.** Voltaire war ein französischer Philosoph und Schriftsteller, einer der einflussreichsten Autoren der europäischen Aufklärung. Von ihm stammt das Wort: «Papiergeld kehrt früher oder später zu seinem inneren Wert zurück – null.» Das können wir an dieser Stelle allerdings nicht bestätigen. Auch nicht im Zusammenhang mit unserem Voltairestuhl aus dem 19. Jahrhundert. Er erstrahlt in neuem Glanz. Für uns ist damit zwar nun weniger Papiergeld da, aber nicht null. Sondern Mehrwert für unsere Gäste.

Die Restauration verdanken wir einem lebensfrohen Stammgast. Maria Elmiger aus Oberkirch LU kommt des Öfteren zu uns in den Urlaub. So feierte sie auch ihren 90. Geburtstag im Seeblick – und dies so ausgelassen fröhlich, dass sie dem Direktor Edi Kurmann – der auf dem schon etwas wackeligen Voltairestuhl sass – aus lauter Lebensfreude auf den Schoss sprang. Das schöne Stück brach unter der fröhlichen Last zusammen...

Esther Barmettler, Innendekorateurin aus Buochs, hat den Stuhl inzwischen kunstgerecht restauriert. Er ist nun, bestimmt viel tragfähiger, zurück im Seeblick. Und freut sich auf ein Probessitzen von Maria Elmiger anlässlich ihres nächsten Besuches. Auch ohne Anlauf.



## ZU GAST IM SEEBLICK

### Judith Stamm (81)

war von 1983 bis 1999 Nationalrätin und 1996/97 Nationalratspräsidentin. Sie lebt in Luzern.

« Ich war zu Besuch im Hotel Seeblick in Weggis. Es hat mir gefallen. Warum wohl? Die Aussicht auf See und Berge, vom Zimmer meiner Bekannten aus, war atemberaubend. Nur schon vom Schauen und Staunen fühlte ich Wohlbefinden in mir aufsteigen. Und das Essen? Vielfältig, bekömmlich, lecker. Essen ist wichtig, das wissen wir aus dem Ferienlager und dem Militärdienst! Alle haben wir da unsere Erfahrungen und Erwartungen. Essen dient nicht allein der Ernährung. Zusammenkommen, um zu essen, bietet Geselligkeit und Abwechslung.

«Nicht daheim und doch zu Hause»: So lautet der Slogan des Hauses. Das ist ein vielversprechendes Angebot. Wird es eingelöst? Ja, es wird eingelöst!

Die Gäste sind nicht in ihrem Daheim. Ein gesundheitlicher Einbruch, ein Unfall, eine Krankheit hat sie aus ihren eigenen vier Wänden hinauskatapultiert. Mehr oder weniger freiwillig haben sie die Tapeten gewechselt. Und im Seeblick



können sie sich nun für einige Zeit wie «zu Hause» fühlen. Es ist das Ambiente des Hauses, das diese Stimmung schafft. Das freundliche Personal, die hübschen Blumengebinde, der schön renovierte Speisesaal. Es gibt Zeitungen und ein Gestell voller Bücher. Die Sitzgelegenheiten in der grosszügigen Eingangshalle sind einladend platziert. Die Gäste haben ja Zeit, miteinander zu plaudern, zusammen zu spielen oder auch allein ein

Buch zu lesen. Und ein verwunschener kleiner Park lockt zum Verweilen.

Es ist tatsächlich so: Die Gastgeber des Seeblicks schaffen und bewirken das, was sie in ihrem Slogan versprechen. Und sich «wie zu Hause» zu fühlen ist ja das Beste, was den Gästen geschehen kann, damit sie rasch wieder auf die Beine kommen. »

«Nicht daheim und doch zu Hause: Die Gastgeber schaffen und bewirken das, was ihr Slogan verspricht.»

Für Reservationen im Seeblick:

+41 41 392 02 02 | reservation@kurhaus-seeblick.ch