



einblicke

DAS SEEBLICK-MAGAZIN FÜR GENUSS & PFLEGE

Liebevoll umsorgt

Das Kurhaus Seeblick ist neu eine anerkannte Spitex-Institution. Ein engagiertes Pflegefachteam kümmert sich gewissenhaft um das Wohl der Gäste.



seeblick

KURHAUS WEGGIS

EDITORIAL



Edi Kurmann
und Sigrid Huber,
Direktion

Liebe Leserin, lieber Leser

Spitex ist eine wirklich gute Sache. Sie ermöglicht die professionelle, spitalexterne Gesundheits- und Krankenpflege. Das spart nicht nur hohe Spitalkosten, sondern dient allen Menschen, die – zum Beispiel nach einer Operation – auf sachgerechte Pflege und Unterstützung im Alltag angewiesen sind. Dank ambulanter Pflege können sie auch im höheren Alter ein möglichst selbstbestimmtes Leben in einer vertrauten Umgebung führen.

Für unsere Gäste freut es uns deshalb sehr, dass wir nach zeitintensiver Vorarbeit nun auch die Spitex-Zulassung erhalten haben. Mit freundlichem, gut geschultem Personal können wir unsere Gäste bestens beraten und liebevoll umsorgen.

Das gilt auch für die Küche. Unsere frische, abwechslungsreiche Kost wird überall gelobt. Wir geben dieses Lob an dieser Stelle gerne auch an unseren Küchenchef und seiner Brigade weiter. Wir sind ihnen unendlich dankbar.

Ob Sie nun zum Essen, Kuren, Wellnessen, für die Sennenchilbi oder über die Weihnachtstage zu uns kommen: Sie sind immer willkommen. Unser Haus ist ein Kraftort. Überzeugen Sie sich selbst!

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

Ein Herz für die Gaben der Natur

Food Waste. Die harten Fakten sind schwer verdaulich: Rund ein Drittel aller in der Schweiz produzierten Lebensmittel geht zwischen Feld und Teller verloren oder wird verschwendet. Das sind Jahr für Jahr rund 2 Millionen Tonnen Nahrungsmittel oder eine Ladung von rund 140 000 Lastwagen, die aneinandergereiht eine Kolonne von Zürich bis Madrid ergeben!

Rund die Hälfte der Abfälle wird in Haushalten und in der Gastronomie verursacht: Pro Person landen in der Schweiz täglich 320 Gramm einwandfreie Lebensmittel im Abfall. Dies entspricht fast einer ganzen Mahlzeit. Im Jahr summiert sich das auf 117 Kilogramm.

Manche Lebensmittel gelangen erst gar nicht zu den Konsumenten; sie gehen bereits in der Produktion verloren. Sie entsprechen nicht den Handelsnormen, sind zu kurz, zu krumm, zu klein. Andere werden verschwendet, weil wir zu viel einkaufen, zu viel kochen und zu viel in die Teller schöpfen.

Luzerner Initiative. Akut ist das Problem auch in der Gastronomie. Das hat Brigitte Heller, die Direktorin der Hotels Monopol und Alpina in Luzern, erkannt. Sie startete deshalb die «Initiative gegen die Lebensmittelverschwendung». Auf Tischstellern forderte sie ihre Gäste auf, am Buffet nur so viel auf den Teller zu schöpfen, wie man zu essen wirklich bereit sei. Die daraus resultierenden Einsparungen bei den Warenkosten gehen an drei Hilfswerke für hungernde Kinder.

Die Aktion fand riesiges Echo: Weltweit wurde über die Tischsteller in den Luzerner Hotels berichtet. «Ich habe Hunderte von Mails und Briefe aus der ganzen Welt erhalten», erzählt Heller. «Alle waren positiv. Viele haben sich bedankt für die Zivilcourage.» Vor allem jedoch: «Wir haben mit dieser Aktion keinen Gast verloren, im Gegenteil: Wir haben viele neue Gäste gewonnen.»

Breites Engagement. Auch im Kurhaus Seeblick wird das Thema aus moralisch-ethischen wie auch finanziellen Gründen sehr ernst genommen. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Küche werden stetig geschult. Verschiedene Massnahmen helfen mit im Kampf gegen die Vergeudung hochwertiger Lebensmittel (siehe Beitrag auf Seite 3).

Auf nationaler Ebene engagiert sich der Verein foodwaste.ch gegen die Lebensmittelverschwendung. Er organisiert Ausstellungen und Events. Was macht man mit zu kleinen Kartoffeln, unförmigen Karotten und zu krummen Zucchini? Das zeigt zum Beispiel die Aktion «Deine Stadt tischt auf»: Aus überschüssigen und unverkäuflichen Lebensmitteln entsteht ein öffentliches Festmahl. Die ersten Anlässe in Basel, Bern und Zürich waren ein Erfolg: Viele Hundert Menüs wurden verteilt.

Quellen: www.foodwaste.ch | Against Food Waste, Brigitte Heller, Luzern



Das tut der Seeblick

Gezielte Massnahmen. Das Kurhaus Seeblick pflegt einen sorgsamsten Umgang mit Lebensmitteln:

- Eine gute Kommunikation zwischen Gast, Service und Küche ist sehr wichtig. Die Küchencrew kann so spezielle Wünsche berücksichtigen. Der Gast erhält immer das Richtige auf seinem Teller.
- Nicht jeder Gast hat den gleichen Appetit. Mit der Möglichkeit von ¼- oder ½-Portionen kann die Grösse individuell angepasst werden. Falls der Hunger doch grösser sein sollte, hilft der Nachservice.
- Durch den Einkauf von Frischprodukten sind Gemüse, Salate und Früchte erntefrisch, der Rüstabfall sehr gering.
- Unsere Lagerbestände werden täglich kontrolliert und der Menüplan entsprechend gestaltet.
- Neue Garmethoden verringern den Bratverlust und verlängern die Haltbarkeit der Produkte ohne Qualitätsverlust.
- Sollten dennoch einmal Überschüsse anfallen, ist die Kreativität des Küchenteams gefragt. So werden frische Ravioli produziert und fruchtige Sorbets, Glaces oder Mousses erfreuen alle «Schleckmäuler».

AUS UNSERER KÜCHE

Marronicake – glutenfrei, einfach und fein

Marroni waren früher das «Brot der Armen» – nicht nur im Tessin, sondern auch in unserer Region. Diese Zeiten sind vorbei – die Delikatesse hat inzwischen ihren Preis. Weil so ziemlich alles aus ihnen gemacht wurde, gibt es zahlreiche feine Rezepte. Die mehligke Esskastanie eignet sich zum Beispiel perfekt für einen Kuchen ohne Mehl.

Zutaten

90 g Butter
4 Eier
150 g Puderzucker
150 g Haselnüsse gemahlen
250 g Marronipüree
½ Päckli Vanillezucker



Zubereitung

Die weiche Butter in einer Schüssel schaumig rühren. Dann den Puderzucker, die gemahlene Haselnüsse, das Marronipüree und den Vanillezucker dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. In einer separaten Schüssel werden die Eier aufgeschlagen, mit dem Schwingbesen schaumig gerührt und sorgfältig unter die Teigmasse gegeben.

Den fertigen Teig in eine eingefettete Cakeform füllen und glatt streichen.

Bei 180° C im vorgeheizten Ofen rund 35 Minuten in der unteren Hälfte backen. Nach dem Backen rund 10 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen und auf einem Gitter definitiv auskühlen lassen.

Den Cake in Schnitten schneiden, auf einer Karamellsauce anrichten und mit saisonalen Früchten oder Beeren garnieren. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen. En Guete!



Fortunat Caduff
ist Küchenchef im
Kurhaus Seeblick.



Das Seeblick-Pflegeteam:
Hintere Reihe, von links: Vreny Zimmermann, Martha Föhn, Cécile Christen, Pia Laimbacher, Jacqueline Wild.
Vordere Reihe: Katrin Schumann, Ruth Schläpfer, Esther Zihlmann, Franziska Kälin.
Nicht im Bild: Andrea Ernst, Melissa Bürgler (Lernende), Viktoriya Koller, Keila Melisa Ottiger, Nicole Weimann, Eliane Wüest, Manuela Zihlmann.



«Alle Patienten, egal ob privat oder allgemein versichert, können nun die Dienste des Kurhauses Seeblick in Anspruch nehmen. Die Pflegekosten werden von der Grundversicherung, den Patienten und der Wohngemeinde übernommen. Die Kosten für die Hotellerie müssen die Patienten aber nach wie vor zum Teil selber zahlen. Bei so guter Küche und schönem Ausblick zahlt man die aber gerne, nicht wahr?»

Beatrix Küttel, Sozialvorsteherin Gemeinde Weggis



«Einige Abläufe haben sich verändert, aber was bleibt, ist die kompetente und fachkundige Betreuung durch unsere bisherigen Pflegefachfrauen – ganz nach unserem Motto: <Nicht daheim und doch zu Hause.>»

Franziska Kälin, Pflegedienstleiterin Kurhaus Seeblick



«Seit Oktober 2016 ist das Kurhaus Seeblick eine autonome und anerkannte Spitex-Organisation. Natürlich sind auch Hotelgäste weiterhin bei uns willkommen.»

Daniela Hoffmann,
Leiterin Pflegeadministration Kurhaus Seeblick

Hauseigene Spitex steht bereit

Neue Dienstleistung. Das Kurhaus Seeblick ist seit kurzem auch eine anerkannte Spitex-Institution. Es kann seinen Gästen nun auch ambulante pflegerische Leistungen anbieten.

Einmal wegfahren, ausspannen? Ohne die zuhause gewohnten und geschätzten Besuche von Spitex-Mitarbeitenden überlegt sich mancher das zweimal. Dieses Dilemma gibt es ab sofort nicht mehr – zumindest dann, wenn man ein paar Tage der Erholung in Weggis am schönen Vierwaldstättersee zu verbringen gedenkt.

Das Kurhaus Seeblick gehört zu den wenigen innovativen Häusern, die den Kurgästen Spitex-Dienstleistungen anbieten. Das hauseigene Pflegefachteam kümmert sich rund um die Uhr gewissenhaft um die Einhaltung der ärztlichen Verordnungen und erbringt alle erforderlichen Pflegeleistungen.

Weil die Kurgäste bis anhin pflegerische Leistungen nicht mit der Krankenkasse abrechnen konnten, hat sich die Leitung des Seeblicks zu diesem Schritt entschlossen. Mit grossem Engagement des

ganzen Teams gelang es, eine hauseigene Spitex-Organisation aufzubauen, die Arbeitsabwicklung neu zu organisieren und die nötigen EDV-Programme zu installieren.

«Der Aufwand hat sich gelohnt», ist Direktor Edi Kurmann überzeugt: «Unsere Gäste profitieren von dieser Neuerung.» So finden Patienten im Seeblick einerseits Entspannung und Erholung, andererseits Rehabilitation nach einem Spitalaufenthalt, einer Krankheit oder einem Unfall. Zum Pflegefachteam unter der Leitung

von Franziska Kälin (Pflegedienstleitung) und Daniela Hoffmann (Leiterin Pflegedienstadministration) gehören neun Pflegefachfrauen (Tag- und Nachtdienst), vier Pflegehilfen sowie seit Anfang August eine lernende Fachangestellte Gesundheit (FAGE).

Spezielle Schulung. Das Seeblick-Pflegepersonal wurde im Vorfeld speziell für die Spitex-Aufgaben geschult. Jede Pflegefachperson, die Abklärungen macht, muss einen Kurs absolvieren, damit er

oder sie die vorgegebenen Dokumente ausfüllen kann.

In den Seeblick kommen vor allem Gäste, die hier kuren oder erholsame Ferientage verbringen wollen. Der Seeblick ist und bleibt ein Kurhaus. Dank der Möglichkeit, Pflegeleistungen nun auch nach festen Spitex-Tarifen abrechnen und von der Grundversicherung zurückfordern zu können, dürfte die Nachfrage nach Kuren weiter steigen. Nicht zuletzt auch bei jüngeren Gästen, die das schöne Ambiente im Seeblick schätzen.

Die professionelle, spitalexterne Gesundheits- und Krankenpflege Spitex dient allen Menschen, die – zum Beispiel nach einer Operation – auf sachgerechte Pflege und Unterstützung im Alltag angewiesen sind. «Das Publikum wird immer jünger», weiss Daniela Hoffmann. Wichtig sei dem ganzen Pflegeteam, dass auch bei den (stärker reglementierten) Spitex-Dienstleistungen «ein freundliches Wort mit unseren Patienten nie fehlen darf». Ganz so, wie es im Kurhaus Seeblick in allen Bereichen gute Tradition ist.



Weggiser Sennenchilbi

Alte Tradition. Sie findet nur alle fünf Jahre statt und ist ein besonderes Ereignis im Dorfleben – die Chilbi der Weggiser Sennengesellschaft. An diesem Anlass wird Brauchtum gepflegt und gelebt. Rund 500 Personen wirken am grossen Festumzug mit, rund 40 fantasievolle Umzugsnummern sind zu bestaunen. Ein Fest für Gross und Klein: Es gibt unter anderem eine Kaffeehütte, Sennenspiele und Baumklettern. Die Sennengesellschaft besteht seit 1686. Damals wütete in der Gegend die Maul- und Klauenseuche. Bauernfamilien verloren ihr Vieh und bangten um ihre Existenz. Sie gelobten, zum Schutz vor Seuchen und Krankheiten auf die Hilfe Gottes zu vertrauen, und gründeten die Sennengesellschaft. Diese zählt heute rund 300 Mitglieder, die inzwischen aus den verschiedensten Berufsgruppen stammen. Oberstes Ziel ist aber nach wie vor der Zusammenhalt in schwierigen Zeiten. Dieses Gelübde wird alljährlich erneuert.

Freitag, 11. November
bis Mittwoch, 16. November 2016



Den Herbst und Winter in und um Weggis geniessen

Hiesige Märt

Markt mit saisonalen Produkten, hergestellt in der Region; das Angebot reicht von A wie Apfeling bis Z wie Ziegenkäse:

Schiffstation Vitznau

Samstag, 29. Oktober 2016, 10 bis 16 Uhr

Öffentliche Führung Festung Vitznau

Entdecken Sie das einstige Geheimnis der Schweizer Armee im Rigimassiv ob Vitznau (die Festung ist rund 20 Gehminuten von der Schiffstation entfernt):

Festung Vitznau

Samstag, 5. November 2016, 14 Uhr

Weitere Führung:

Samstag, 4. März 2017, 14 Uhr

Martinsmarkt Gersau

Buntes Marktgeschehen auf der Dorfstrasse in Gersau:

Samstag, 5. November 2016

Weggiser Sonntagskonzerte

Konzert mit Dumitru Harea (Panflöte) und Marek Stefanski (Orgel):

Röm.-kath. Pfarrkirche, Weggis

Sonntag, 6. November 2016, 17 Uhr

Konzert mit Maria Valdmaa (Sopran) und Marju Riisikamp (Cembalo):

Röm.-kath. Pfarrkirche, Weggis

Sonntag, 15. Januar 2017, 17 Uhr

Orgelkonzert mit Helmuth F. Luksch:

Röm.-kath. Pfarrkirche, Weggis

Sonntag, 12. Februar 2017, 17 Uhr

Konzert mit Verena Steffen (Flöte),

Anna Rechbauer (Oboe) und Felix J.S.

Arnold (Cembalo):

Evang.-ref. Kirche, Weggis

Sonntag, 12. März 2017, 17 Uhr

Orgelkonzert mit Balázs Méhes:

Röm.-kath. Pfarrkirche, Weggis

Sonntag, 9. April 2017, 17 Uhr

Adventszauber

Adventskonzert des Männerchors Weggis

unter der Leitung von Marc Dahinden:

Evang.-ref. Kirche, Weggis

Sonntag, 27. November 2016, 17 Uhr

Röm.-kath. Pfarrkirche, Vitznau

Samstag, 26. November 2016, 20 Uhr

Chlausjagen Weggis

Traditioneller und stimmungsvoller

Klausumzug mit prächtigen Iffelen:

Samstag, 3. Dezember 2016, 20:15 Uhr

Schüler-Clausjagen:

Donnerstag, 1. Dezember 2016, 17 Uhr

Orgelkonzert mit Olivier Eisenmann

Traditionelles Orgelkonzert von Olivier

Eisenmann an Mariä Empfängnis:

Röm.-kath. Pfarrkirche, Weggis

Donnerstag, 8. Dezember 2016, 17 Uhr

Adventskonzerte

Der Chor BelCanto Weggis, der Kirchen-

chor Walchwil und der Männerchor

Küssnacht laden zum Adventskonzert:

Röm.-kath. Pfarrkirche, Weggis

Samstag, 10. Dezember 2016, 20 Uhr

Konzert der Feldmusik Weggis:

Röm.-kath. Pfarrkirche, Weggis

Sonntag, 18. Dezember 2016, 17 Uhr

Weihnachtskonzert im Seeblick

Wunderbare weihnachtliche Inspirationen

mit dem bekannten Musiker, Dirigenten

und Komponisten Hans Zihlmann,

der begabten Mezzosopranistin Basia

Jaggi und dem Dirigenten und Bass-

baritonsänger Marc Dahinden. Lassen

Sie sich bezaubern von schönen Stimmen

und Melodien. Gerne begrüssen wir auch

Gäste von ausserhalb zu diesem Konzert.

Kurhaus Seeblick, Weggis

Sonntag, 25. Dezember, 15:30 Uhr

Aufführung des Theaters Weggis

«Hilfe, mier hend Bsuech!» – Komödie

in drei Akten von Wolfgang Binder.

Pfarreiheim, Weggis

Samstag, 14. Januar 2017, 17 Uhr

Weitere Veranstaltungen: www.wvrt.ch

Weihnachtstage im Seeblick

Festliches Ambiente. Haben Sie unseren Weihnachtsbaum schon einmal gesehen? Wenn nicht, ist das allein ein Grund für einen Besuch bei uns. Mit viel Muskelkraft und Schweiss, Liebe und Flair wird er jeweils Mitte Dezember in die Hotelhalle gestellt, geschmückt und von Gästen bewundert und geschätzt.

Auch sonst lohnt es sich, die Festtage im Seeblick zu verbringen. Es mangelt unseren Gästen an nichts. Wir schaffen ein familiäres Ambiente, schenken Zeit, kochen feines Essen und geniessen gemeinsam viele musikalische Stunden.

Beachten Sie hierzu den separaten Flyer mit dem diesjährigen Festtagsprogramm.

Für Reservationen und Auskünfte:

Telefon 041 392 02 02



Unsere Dachterrasse schenkt bezaubernde Aussichten

Einzigartige Kulisse. Die Seeblick-Dachterrasse ist ein absoluter Kraftort. Nicht alle Gäste wissen das. Manche geben dem lebhaften Treiben im Erdgeschoss den Vorzug. Doch wer schon einmal im Lift ganz nach oben gefahren ist, der weiss: Die Aussicht auf unserer Dachterrasse ist gewaltig, die Ruhe äusserst angenehm, das Ambiente einfach schön. Man schaut über den See, blickt in die imposante Bergkulisse. Verweilt einen bezaubernden Augenblick, schöpft Lebensfreude und Energie. Übrigens: Gleich neben der Terrasse befindet sich das Direktionsbüro. Wen wundert, dass die Seeblick-Leitung vor Energie und Tatendrang strotzt.

Erfreuliches Feedback



Aufsteller 1. Positive Rückmeldungen unserer Gäste freuen und motivieren das ganze Seeblick-Team. Zum Beispiel die Zeilen von Ingrid Engeli-Paulsen (Bild) aus Brunnen.

Wie ein mit Liebe von Hand angefertigtes Uhrenwerk, so funktioniert diese Oase. Danke für alle Hilfe, die mir mit selbstverständlicher, persönlicher liebevoller Hingabe zuteil wurde. Mögen Sie weiterhin vielen Menschen auf allen Ebenen so viel Hilfe geben wie mir. In Dankbarkeit, Ingrid Engeli-Paulsen

Poppiges Styling



Aufsteller 2. Seeblick-Direktor Edi Kurmann (Bilder) wurde immer wieder mal auf seine «bünzlige» Brille angesprochen. Irgendwann sah er sich kritisch im Spiegel an und gab den Kritikern recht. Dass er sich gleich zwei neue Modelle gönnte, ist das eine. Das andere: Er wählte freche, poppige Modelle – und erntet dafür nun täglich Komplimente, wohlge-merkt nicht nur von Damen. Überhaupt hat er sich verändert. Die grauen, gekrausten Haare trägt er etwas länger. (Beim Coiffeur bestellt er nun «waschen, legen»!) Es steht ihm gut – ein flotter Direktor!



Ein sanftes Heilverfahren: Fussreflexzonen-Therapie von Béatrice Sigrist.

Neues Therapie-Angebot

Neu im Seeblick. Seit September können unsere Gäste auch eine Fussreflexzonen-Therapie direkt im Hause buchen. Béatrice Sigrist, die in Greppen eine eigene Praxis führt, behandelt die Seeblick-Patienten jeweils am Mittwochnachmittag.

Jede menschliche Zelle trägt sämtliche Informationen des ganzen Menschen in sich. Da erstaunt es nicht, dass sich der menschliche Körper in den Füßen widerspiegelt. Die Reflexzonentherapie ist ein ganzheitliches Heilverfahren und versucht den Menschen als Wesen mit Körper, Geist und Seele zu erfassen. Ihr Ziel ist die Rückkehr zu einem Zustand des Gleichgewichts und der Harmonie. Unsere Muskeln, Knochen, Nerven und Organe finden wir in bestimmten Zonen an den Füßen wieder.

Viele gesundheitliche Störungen sind heute eine Folge von Stress, von körperlicher und geistiger Überfunktion einerseits und massiver Unterforderung ganzer Körpersysteme andererseits. Die Reflexzonenarbeit an den Füßen kann für ein breites Spektrum von gesundheitlichen Problemen von grossem Nutzen sein, da der Mensch als Ganzes in seiner individuellen Situation berücksichtigt wird.

Breites Angebot. Das sanfte Heilverfahren ergänzt das bewährte Therapieangebot im Kurhaus Seeblick. Unsere Therapeutinnen und Therapeuten übernehmen alle gängigen Behandlungsformen – von der Bewegungstherapie bis zur Massage. Damit kann der Genesungs- und Erholungsprozess optimal unterstützt werden. Ziel ist es, den Gästen eine möglichst beschwerdefreie Lebensqualität im Alltag zu ermöglichen.

Vor dem Hintergrund dieser pflegerischen Kompetenz empfehlen uns Ärzte und Sozialdienste bei vielen Indikationen. Die Physiotherapie übernimmt die nötigen, vom Arzt verordneten Behandlungen bei krankheits- oder unfallbedingten Problemen. Die Kosten werden von der Grundversicherung vergütet.

Für Reservationen im Seeblick:

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