



einblicke

DAS SEEBLICK-MAGAZIN FÜR GENUSS & PFLEGE

Mehr Komfort

Die neuen Hotelzimmer
im Kurhaus Seeblick

Mehr Wellness

Wohlfühl-Paket für eine
Auszeit in Weggis

Bezaubernde
Natur und Kultur
geniessen

Ein Aufenthalt im Kurhaus Seeblick lässt sich perfekt
mit schönen Ausflügen und Aktivitäten verbinden



seeblick
KURHAUS WEGGIS

EDITORIAL



Edi Kurmann
und Sigrid Huber,
Direktion

Liebe Seeblick-Gäste

Ein Kurhaus wie den Seeblick führen zu dürfen ist eine überaus sinnstiftende und beglückende Aufgabe. Es bereitet uns unendlich viel Freude, unseren Betrieb und dessen Abläufe stetig zu optimieren und zufriedene Gäste und topmotivierte Mitarbeitende zu haben.

Im Seeblick macht nicht nur der Mai alles neu. Es waren bereits der Januar und Februar, präziser noch: Es waren die Handwerker. Sie boten Höchstleistungen bei unserem Umbau. So wird nun das Kuren und Ferienmachen im Seeblick für unsere Gäste noch attraktiver! Wir bieten schöne neue Zimmer, feines Essen mit vielen frischen Produkten aus der Region, abwechslungsreiche Unterhaltung, professionelle Pflege. Intensive Anstrengungen haben wir auch unternommen, um demnächst eine neue Zertifizierung zu erreichen. Und wir zeigen in dieser Ausgabe, dass es sich lohnt, während eines Aufenthalts im Seeblick auch unsere wunderschöne Umgebung zu erkunden. Übrigens: Unsere grauen Haare haben wir nicht nur altershalber erhalten. Auch auf unseren Köpfen hat sich in den vergangenen Wochen viel Baustaub abgesetzt ... Zum Glück haben wir nun nigelgelne Duschen!

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

Sonniges Bio-Paradies in Weggis

Auf einer sanften Anhöhe, hübsch eingebettet zwischen Rigi und Vierwaldstättersee, liegt der Haldihof. Ein lohnendes Ausflugsziel.

Die ersten Früchte erntete der Internetgigant Google: Bruno Muff und sein Bruder digitalisierten vor zwei Jahrzehnten Satellitenbilder und Karten. Bis der Internetriese kam und ihnen die Daten abkaufte. Mit dem Erlös konnte Muff den Haldihof bei Weggis erwerben.

Heute bewirtschaftet Bruno Muff zusammen mit seiner Frau Rebecca diesen Biohof mit grosser Leidenschaft. Der Obstbaubetrieb mit vielen alten und jungen Hochstammobstbäumen wird nach ökologischen Grundsätzen geführt. Die Erzeugnisse – es dürften mittlerweile um die 200 verschiedene sein – werden mit grosser Sorgfalt ohne jegliche Zusätze und mit viel Respekt vor der Natur hergestellt. Im Hofladen kann die eindrückliche Palette an Bioprodukten bewundert werden – von Edelbränden über Most, Senf, Essig bis zu Fruchtaufstrichen. Bruno Muff: «Unsere Produkte sind Natur pur.»

500 Hochstammobstbäume. Seit Generationen werden auf dem Haldihof Früchte angebaut. Das besonders milde Klima zwischen Vierwaldstättersee und Rigi ist für die rund 500 hofeigenen Hochstammobstbäume ideal und die beste Voraussetzung für robuste und geschmacksintensive Früchte. Der Tradition verpflichtet, aber mit Blick auf neue Erkenntnisse und Innovationen arbeitet das Haldihof-Team seit 2009 nach den Richtlinien von Bio Suisse. Kirschen, Zwetschgen, Birnen und Quitten werden verarbeitet, ebenso Mispeln, Kornelkirschen und andere Früchte. Daneben hat die Herstellung von Gin eine weitere Leidenschaft der Muffs entfacht: «Wir paaren Wacholder – die Grundessenz des Gins – mit weiteren Extrakten der Natur und geben unseren Gin-Sorten feine Geschmacksnoten von lieblich-blumig bis würzig.»

Biologische Nachhaltigkeit. Basis des Wirtschaftens ist eine konsequente Nachhaltigkeit. Bruno Muff: «Wir produzieren nach den strengen Richtlinien von Bio Suisse und lassen uns durch Pro Specie Rara und Hochstamm Suisse beraten und begleiten.» So kann der Haldihof auch die Artenvielfalt in der Kulturlandschaft erhalten und vergrössern. Dank der naturnahen Bewirtschaftung leben immer mehr Tier- und Pflanzenarten auf dem Gelände des Haldihofs.

Die Kundschaft wächst stetig. Das trägt dazu bei, dass die Muffs die sensible Gratwanderung zwischen Ökologie und Ökonomie schaffen. Schöner Lohn dieses Bemühens: 2016 wurde der Haldihof mit dem Schweizer Umweltpreis bedacht.

www.haldihof.ch



Beliebtes Ausflugsziel mit hübschem Beizli: der Haldihof.

Herrliche Rundwanderung

Für die Wanderung vom Seeblick zum Haldihof und zurück benötigen Sie rund zwei Stunden. Ein wunderbarer Ausblick und eine abwechslungsreiche Landschaft sind die Belohnung.

Gleich beim Kurhaus Seeblick biegen Sie links in den schmalen Kiesweg, dann links dem Bach entlang bis zur Hürtimattstrasse. Nun gehts rechts ab bis zur Kreuzung. Von hier folgen Sie dem Wegweiser zum Hotel Friedheim. Am Hotel vorbei gelangen Sie zum Bauernhof Hügerihof und weiter auf der Brunnstrasse bis zur Hotel & Gastro formation. Dort nehmen Sie den Weg zum Herrenwald und laufen durch den Wald bis zum See.

Der Waldstätterweg Nr. 98 führt nun weiter zum Haldihof. Nach einem kurzen Aufstieg erreichen Sie den Bauernhof. Der prächtige Ausblick über den Vierwaldstättersee zum Pilatus ist einzigartig und das schmucke Gartenbeizli lädt zum Verweilen ein. Zur Stärkung gibts ein Glas Most, eine Tasse Kaffee oder ein Stück selbstgebackenen Kuchen aus dem liebevoll eingerichteten Hofladen. Er ist täglich geöffnet.

Nach einer kurzen oder längeren Rast führt die Rundwanderung weiter zur Hauptstrasse. Hier gehen Sie links zur Busstation Langenzahl, überqueren die Strasse und wandern auf der asphaltierten Langenzahl- und Remsistrasse zurück zum Brasilienkreisel eingangs Weggis. Eine Unterführung bringt Sie auf die andere Strassenseite. Und von da gehts via Luzerner-, Kreuz- und Hertensteinstrasse zurück zum Kurhaus Seeblick.

▷ Die Rückreise vom Haldihof können Sie von der Busstation Langenzahl auch mit dem Linien- und ab Schiffstation mit dem Lidobus verkürzen.

▷ Auf Wunsch stellen wir Ihnen im Seeblick gerne eine Wanderkarte zur Verfügung.

AUS UNSERER KÜCHE

Bärlauch-Spinat-Suppe mit Champignons

Zutaten für 4 Personen

200 g	Salat-Spinat
50 g	Bärlauch
200 g	Braune Champignons
1	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1	Esslöffel Butter
0,5 dl	Noilly Prat oder weisser Portwein
6 dl	Gemüsebouillon
1 dl	Rahm
etwas	Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2	Eigelb



Zubereitung

1. Den Spinat und den Bärlauch waschen und gut abtropfen lassen oder trocken schleudern. Den Spinat in feine Streifen schneiden. Den Bärlauch grob hacken. Die Champignons mit einem feuchten Küchenpapier abreiben und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und fein hacken.
2. In einer Pfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch darin andünsten. Die Pilze beifügen und 3 – 4 Minuten mitdünsten. Dann den Spinat beifügen und kurz mitdünsten, bis er leicht zusammenfällt. Den Noilly Prat oder Portwein sowie die Bouillon beifügen, aufkochen und alles zugedeckt 3 – 4 Minuten leise kochen lassen. Die Suppe pürieren und durch ein Sieb streichen.
3. Den Rahm und den Bärlauch zur Suppe geben, alles aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Eigelbe mit etwas heisser Suppe verrühren und unter Rühren zur Suppe geben. Nun nicht mehr kochen, sonst gerinnen die Eigelbe. Die Suppe sofort servieren.

Wenn es keinen Bärlauch mehr gibt, kann man 2 Esslöffel hausgemachte Bärlauchpaste verwenden oder man ersetzt den Bärlauch durch 100 g Sauerampfer. Diesen schneidet man in feine Streifen und gibt ihn gleichzeitig mit dem Spinat zur Suppe.



Fortunat Caduff