



Kaffeekultur im Seeblick Höhenhotel, Emmetten:

*Inspiration, Erholung und
Ferien-Feeling – alles in einem!*

Das Seeblick Höhenhotel ist eine Oase in der Natur, liegt auf rund 800 Meter über Meer, bietet einen traumhaften Blick auf den Vierwaldstättersee und ist ein beliebtes Ausflugsziel. Ob Feriengäste, wanderfreudige Einheimische oder Geschäftsleute: Im Seeblick Höhenhotel findet man Inspiration, Erholung und Feriengenuss zugleich. Um alle Bedürfnisse gleichermassen zu erfüllen, investieren Gastgeber Philippe Amstutz und sein Team viel, arbeiten eng mit lokalen Anbietern zusammen, wecken Emotionen und sorgen für Qualität bis ins letzte Detail. Das gilt auch für die Kaffee-Kultur: Ein Genuss-Moment, der garantiert sein muss! Um dies zu gewährleisten, arbeitet die «Seeblick-Familie» mit jenen zusammen, die diesen Moment quasi erschaffen haben – mit Franke Coffee Systems.

Text: Irene Infanger | **Fotos:** Rolf Neeser und zVg.

Raus aus dem Alltag – rein in die Natur. Hoch über dem Vierwaldstättersee mit atemberaubender Panorama-Aussicht auf See und Berge findet sich eine Oase der Ruhe: das Seeblick Höhenhotel in Emmetten im Kanton Nidwalden. Auf der kurvenreichen Strasse ab Beckenried, vorbei am Zentrum und an den Talstationen der Bergbahnen, erreicht man das auf einer Anhöhe stehende Hotel. Und wird sogleich mit einer atemberaubenden Aussicht belohnt: rundherum die schönen und imposanten Berge der Zentralschweiz – allen voran Rigi und Pilatus – mit dem darunterliegenden idyllischen Vierwaldstättersee. Die neu gestaltete Aussichtsterrasse des Seeblick lädt die Gäste zum Verweilen und zum Geniessen ein. «Die Terrasse ist unser Sahnehäubchen und wohl einzigartig am Vierwaldstättersee», sagt Gastgeber Philippe Amstutz nicht ohne Stolz. Die bezaubernde Aussicht ist nicht nur für die Gäste aus der Ferne ein besonderes Erlebnis – auch Einheimische aus dem Dorf und aus der Region zieht es gerne hierher.

WORLD OF COFFEE

Genuss erlebt man im Seeblick Höhenhotel aber nicht nur mit den Augen, sondern auch mit den restlichen Sinnen: Dafür ist Gastgeber Philippe Amstutz mit seinem 25-köpfigen Team verantwortlich. Als der 54-Jährige vor zwei Jahren die Führung des Seeblick Höhenhotels übernahm, legte er den Fokus auf die Stärkung der Gastronomie. Tatkraftig unterstützt wird der ausgebildete Koch und diplomierte Hotelier dabei von seinem Küchenchef Thomas Greule. «Wir legen grossen Wert auf eine überdurchschnittlich gute Küche. Dabei ist uns wichtig, den Spagat

zu schaffen zwischen einfachen Klassikern und Kreationen aus der Gourmet-Küche», fasst Chefkoch Thomas Greule das Konzept zusammen. Denn nicht nur das haus-eigene Ämmätter Cordon-bleu wird im «Seeblick» besonders geschätzt, sondern ebenso das monatlich wechselnde Gourmet-Menu. Mit einer gewissen Verspieltheit und spürbarer Freude an neuen Kreationen verwöhnt das Seeblick-Team seine Gäste immer wieder aufs Neue. Saisonale Delikatessen (insbesondere Wildspezialitäten) wie auch vegetarische und vegane Gerichte gehören zur



Die neu gestaltete Aussenanlage samt der grosszügigen Terrasse ist das «Sahnehäubchen» im Seeblick Höhenhotel und bietet auch dann eine atemberaubende Aussicht, wenn die Sonne sich nicht zeigen will oder schon wieder untergeht.





Impression von den Restaurant-Räumlichkeiten im Seeblick Höhenhotel.

Tagesordnung. Eine gewisse Verspieltheit zeigt sich aber auch beim Romantik-Menu, von Chefkoch Thomas Greule liebevoll Rosen-Menu genannt. Zuhause in seinem Garten pflegt Greule wunderschöne, verschiedenfarbige Rosen, die er gekonnt und mit viel Liebe zum Detail ins romantische Gourmet-Menu einbringt. Die Geschichte hinter einem Gericht, es macht den Besuch im Seeblick Höhenhotel einzigartig. «Das Fleisch stammt vom Bio-Bauer nebenan, wird durch den Metzger im Ort verarbeitet, obendrein deckt der Käser das Höhenhotel mit Spezialitäten vom nahe gelegenen Niederbauen ein. Die regionale Wertschöpfung ist uns dabei sehr wichtig. Wir sind ein Teil des Dorfes und der Region und wollen unseren Beitrag leisten», betont Hoteldirektor und Gastgeber Philippe Amstutz.

Mit Einfühlungsvermögen den Betrieb in die Zukunft führen

Das Wirken von Philippe Amstutz und seinem Team stellt einen Wendepunkt in der Geschichte des rund 50-jährigen Hotels dar. Wohin die Reise des imposanten Gebäudes hoch über Nidwalden führen wird, wird sich in den kommenden Jahren zeigen. 1972 von der Schweizerischen Pfingstmission gegründet und als Schulungs- und Veranstaltungsort genutzt, ist das Seeblick Höhenhotel seit 2017 eines von insgesamt fünf Hotels und eines Gastro-Betriebes der Balance Familie AG, eine privat geführte Familiengruppe von Felix und Rhéane Suhner. «Die Geschichte des Hauses wird – wie bei allen unseren Betrieben – ein lebendiger Teil der Neuausrichtung bleiben», sagt Karin Zubler, Verantwortliche für Marketing und Verkauf der Balance Familie. Ein erster Schritt ist im Sommer 2021

«Die Familie Suhner will den Betrieb mit Zeit und Einfühlungsvermögen in die Zukunft führen. Dafür muss sich erst zeigen, worin die Spezialität des Hauses liegt.»

Karin Zubler, Verantwortliche Marketing und Verkauf der Balance Familie AG

mit der Neugestaltung der Aussenanlagen und der Aussichtsterrasse realisiert worden. «Die Infrastruktur wird sich weiter verändern, aber nicht von heute auf morgen», betont die Marketingverantwortliche der Balance Familie AG. «Denn eines ist der Balance Familie sehr wichtig: Erst muss man herausfinden, wohin die Reise mit dem neu erworbenen Hotelbetrieb führt. Die Familie Suhner will den Betrieb mit Einfühlungsvermögen in die Zukunft führen. Dafür muss sich erst zeigen, worin die Besonderheit des Hauses besteht», betont Karin Zubler.

Eine besondere Aufgabe für Philippe Amstutz. «Für mich ist es sehr erfreulich, dass wir hier ein Produkt weiterentwickeln und uns die Zeit nehmen können, zu ergründen, wohin der Weg führt. Für mich ist klar: Es ist eine Investition in die Zukunft, bei der sich jetzt schon zeigt, dass sie viele Früchte tragen wird. Jetzt braucht es aber Blut und Schweiß», fügt der erfahrene Gastronom an. Er weiss, wovon er spricht. Schliesslich wirkte Philippe Amstutz während 13 Jahren im Nahen Osten und in Afrika, wo er für die deutsche Reiseveranstalterin und Hotelgruppe Aldiana für Eröffnungen und Neupositionierungen von Resorts verantwortlich war.

Vom täglichen Frühstücksservice bis zum vielfältigen Seminargeschäft

Entdecken, entspannen und geniessen: Während die Region mit Klewenalp, Vierwaldstättersee und dem nahegelegenen Rütli zu Fuss, auf den Skis oder dem Bike viele Möglichkeiten bietet, sich in der Freizeit zu betätigen, sorgt das hauseigene Hallenbad mit dem weiteren Wellness- und Spa-Angebot im Seeblick Höhenhotel für die körperliche Entspannung. Im 100 Zimmer umfassenden Höhenhotel



Ankommen und geniessen, das lässt sich bestens im Seeblick Höhenhotel, das sich auf einer leichten Anhöhe nahe dem Emmetter Zentrum befindet. Die rund 100 Zimmer bieten nicht nur Ruhe und Gemütlichkeit, sondern verschaffen auch einen herrlichen Ausblick auf den Vierwaldstättersee oder die Berge rundherum.

(dazu zählt auch das Nebengebäude Waldhaus) bekommt man nach einem lustvollen und intensiven Erlebnistag einen Rückzugsort, der alles bietet, um sich wohlig entspannen zu können – und auch hier ist der atemberaubende Ausblick auf See oder Berge garantiert. Im charmanten Hotel fühlen sich sowohl Familien, Individualgäste aber auch Geschäftsleute wohl und finden Inspiration. Noch heute ist der rund 50-jährige Betrieb in Emmetten eine Referenz im Seminar- und Bankettbereich. Die vielfältigen Räumlichkeiten sind funktional ausgestattet, bieten viel Tageslicht und sind für kleine und grosse Gruppen und Events ausgelegt. Eine sehr unterschiedliche Klientel mit ebenso unterschiedlichen Bedürfnissen und Wünschen also. «Es ist deshalb wichtig, den Gast zu sehen, zu spüren und auf ihn einzugehen. Wir arbeiten für ihn und nicht für uns. Wir wollen das umsetzen, was der Gast wünscht und seine Bedürfnisse erfüllen», fasst Gastgeber Philippe Amstutz die Philosophie zusammen. Nur ein lächelnder

Gast sei auch ein zufriedener Gast. Und glückliche Gesichter sind die oberste Prämisse im Seeblick Höhenhotel. Das gilt bereits am Morgen beim Frühstück. «Der Kaffee ist ein zentraler Faktor für die Zufriedenheit des Gastes und entscheidet mitunter darüber, ob er wieder kommt», ist Philippe Amstutz überzeugt und ergänzt gegenüber GOURMET: «Wenn der Kaffee am Morgen nicht stimmt, ist der Tag verloren.» Deshalb ist für den Gastgeber nur das Beste gut genug: von der richtigen Kaffeebohne über die Mischung bis hin zur Kaffeemaschine. Diese muss dem hohen Rhythmus des Tagesgeschäfts standhalten: Selbstbedienung beim Frühstück und während den Kaffeepausen von Seminaren, Einsatz an grossen Familien- oder Vereinsanlässen: Mobil, schnell und ein qualitativ gleichbleibendes Endprodukt in der Tasse sind ein Muss. «Die mobilen Kaffeevollautomaten sind wichtig für uns. Wir servieren Kaffee beim Gast und tragen ihn nicht durch den weitläufigen Betrieb», betont Philippe Amstutz. Und



Die Balance Familie: Wohlfühl-Oasen sind ihr Kerngeschäft

Das Seeblick Höhenhotel ist eines von insgesamt fünf Hotels und eines Gastronomiebetriebs, das zur sogenannten Balance Familie AG (bis 2017 Balance Hotels AG genannt) gehört. Es wurde 2017 als bisher letztes Hotel in die Balance Familie integriert. Die Passion der Eigentümer Felix und Rhéane Suhner ist die Gestaltung von Wohlfühl-Oasen. Die perfekte Symbiose und Harmonie von Gast, Gastgeber, Natur, Umwelt und Architektur stehen dabei im Vordergrund. «Mit Rücksicht und Weitsicht entsteht eine Wohlfühl-atmosphäre, in der alle und alles eingebettet wird, das zu einer unvergesslichen und nachhaltigkeitsgeprägten Gastlichkeit gehört», betont die Balance Familie auf ihrer Webseite (www.balancefamilie.ch). Zur familiengeführten Balance Familie zählen das Seerose Resort & Spa in Meisterschwanden AG, das Bad Bubendorf Hotel in Bubendorf BL, das Sonne Seehotel in Eich LU, das Bad Ramsach Quellhotel in Läuelfingen BL, das Seeblick Höhenhotel in Emmetten NW und die Mürset Restaurants in Aarau AG.





Was den Gästen schmeckt, sorgt auch beim Personal für ein Lächeln: Die Mitarbeitenden genießen in ihren Arbeitspausen gerne einen feinen Kaffee aus den Franke A600 Kaffeevollautomaten.





«Wir stellen fest, dass die Nachfrage nach mobilen, fahrbaren Maschinen stetig zunimmt. Die Maschine muss den ganzen Tag multifunktional einsetzbar sein.»

Roger Van de Giessen, Regionalverkaufsleiter von Franke Coffee Systems

weil den Gastgebern hoch oben über dem Vierwaldstättersee die Regionalität wichtig ist, war auch die Herkunft der Kaffeemaschine wichtig. Fündig wurde man bei der Franke Coffee Systems. Die Schweizer Kaffeexperten entwickeln dank ihrem fundierten Branchenwissen fortschrittliche Kaffeelösungen, massgeschneidert auf die jeweiligen Geschäftsanforderung, um eines zu garantieren: inspirierende Kaffeelerlebnisse. «Bei Franke verkaufen wir nicht einfach nur Kaffeemaschinen. Wir sorgen dafür, wundervolle Kaffee-Momente für unsere Kunden und deren Gäste zu schaffen», betont Roger Van de Giessen gegenüber GOURMET. Der Gebietsverkaufsleiter Zentralschweiz von Franke Coffee Systems schätzt es, mit der Balance Familie zusammenarbeiten zu dürfen, und insbesondere das Seeblick Höhenhotel nun auf seiner Reise in die Zukunft zu begleiten und unterstützen. Zwei Unternehmungen, die gleichermaßen mit Herzblut agieren und viel investieren, um konstant hohe Qualität zu bieten – für zufriedene Kunden und Gäste.

Die A600 überzeugt, erfüllt Kaffee-Wünsche und Erwartungen

Im Seeblick Höhenhotel werden drei mobile Franke Kaffeevollautomaten des Modells A600 eingesetzt. «Wir stellen fest, dass die Nachfrage nach mobilen, fahrbaren Kaffeemaschinen stetig zunimmt. Die Maschine muss den ganzen Tag multifunktional einsetzbar sein», weiss Roger Van de Giessen aus Erfahrung. Die A600 dränge sich diesbezüglich regelrecht auf. Vielseitig und erprobt, überzeugt der

Kaffeevollautomat durch eine hohe Leistungsbereitschaft, ist leicht verständlich in der Anwendung und durch das integrierte Reinigungssystem werden in Sachen Qualität keine Abstriche gemacht. «Der grosse Vorteil der Franke A600 ist, dass sie sehr individuell auf die Wünsche und Bedürfnisse des Kunden abgestimmt werden kann», betont Roger Van de Giessen. Zusätzlich verfügt Franke auch über ein Telemetrie-Angebot: Die Digital Services ermöglichen verschiedenste relevante Auswertungen und Statistiken rund um den Kaffeeausschank.

Gastgeber Philippe Amstutz hebt das einfache Handling und das übersichtliche Display der Kaffeemaschine hervor. Am 8 Zoll grossen Touchscreen lässt sich der gewünschte Kaffee intuitiv anwählen. «Die Handhabung der Maschine besticht durch ihre Einfachheit. Trotzdem waren wir froh, dass Franke sämtliche unserer Mitarbeitenden geschult und sie mit weiterführenden Unterlagen ausgestattet hat. Und tauchen dennoch Fragen auf, ist schnell jemand zur Stelle, der uns weiterhilft – auch am Wochenende», betont Gastgeber Philippe Amstutz die Vorzüge der Zusammenarbeit mit Franke. Gemeinsam mit einem Techniker von Franke Coffee Systems und dem gewünschten Kaffeelieferanten wurden die Maschinen ganz nach Geschmack des Gastgebers eingestellt. «Welche Röststufe für welchen Kunden die richtige ist, muss gemeinsam mit dem Spezialisten vor Ort abgestimmt werden. Das ist individuell sehr unterschiedlich», betont Roger Van de Giessen, welcher seinen Kunden vom Verkauf bis zur Installation und darüber hinaus stets unterstützend zur Seite steht.

Ob beim Familienfest in der gemütlichen Emmetter Stube, im Seminarraum im Waldhaus oder aber beim Frühstück nach einer wohligen Nacht: Im Seeblick Höhenhotel kommt der Kaffee zu den Gästen. Flexibilität ist für den Betrieb wichtig, um allen Bedürfnissen gerecht zu werden. Denn eines wünschen sich die Gäste alle: Feinen und hochstehenden Kaffeegenuss. Dann kann der Tag nur perfekt werden.

Fazit

Die drei Kaffeefullautomaten von Franke Coffee Systems haben sich perfekt im Alltag des Seeblick Höhenhotels integriert. «Der Wechsel auf Franke bedeutete für uns einen Quantensprung in Sachen Qualität, Geschmack, Geschwindigkeit und Aussehen: Der Kaffee aus der Franke A600 überzeugt mit immer gleichbleibender Qualität», betont der neue Chef und würde die drei Maschinen von Franke Coffee Systems nicht mehr hergeben. Bestärkung erhält er durch die positiven Rückmeldungen der Gäste. Mit den zuverlässigen Franke-Vollautomaten, ihrer einfachen Bedienung sowie den beispiellosen Service-Leistungen unterstützt Franke Coffee Systems die Geschäftsführer, damit diese sich auf das Hauptgeschäft konzentrieren können: die Bewirtung des Gastes. Denn die Zufriedenheit des Kunden ist es, was am Ende zählt – für beide involvierten Partner. Dieser Moment, der über einen perfekten Tag entscheidet: Mit den Kaffeefullautomaten von Franke Coffee Systems und dem Rundumservice im Seeblick Höhenhotel ist er gegeben – Tag für Tag.

Eine noch junge Partnerschaft, die eines verbindet: ein zufriedener Kunde. Roger Van de Giessen und Katherine Kocher von der Franke Coffee Systems mit Gastgeber Philippe Amstutz und Küchenchef Thomas Greule vom Seeblick Höhenhotel in Emmetten.

Die Maschine für den perfekten Kaffee-Genuss

Sie ist schnell, schick und einfach zu bedienen. Mit der vollautomatischen Kaffeemaschine A600 von Franke Coffee Systems werden alle Kundenbedürfnisse optimal abgedeckt. Sei es der Hotelgast, der sich beim Frühstück selbst einen Kaffee zubereitet, die Seminarteilnehmer, die in der kurzen Pause einen schnellen, aber dennoch qualitativ hochstehenden Cappuccino geniessen wollen und natürlich die A-la-Carte-Gäste, die ein feines Essen mit einem Espresso ausklingen lassen. Hier die Vorzüge der Franke A600 auf einen Blick:

- Die Franke A600 umfasst alles, was es für einen **Premium-Kaffeegenuss** braucht: Einen Festwasseranschluss oder einen 15-Liter-Wassertank, eine Kühleinheit mit 5 Liter Milchbehälter und zwei Bohnenbehälter.
- Ein kleines Kraftpaket: **150 Tassen pro Tag** kann die Maschine produzieren, das sind rund 40.000 Tassen im Jahr oder rund 400 Kilogramm verarbeitete Bohnen im Jahr.
- Mit der **FoamMasterTM-Technologie** kann eine bedeutend grössere Getränkeauswahl angeboten werden. Warmer oder kalter Schaum, heisse oder kalte Milch, eine Reihe verschiedener Milchsorten. Nichts ist unmöglich.
- Die **iQFlowTM-Technologie**: die Extraktionssteuerung gewährleistet in Echtzeit eine gleichbleibende hohe In-Cup-Qualität und mehr Aroma.
- Das patentierte automatische **EasyClean-System** von Franke reduziert die Reinigungszeit und macht die Reinigung und Entkalkung einfacher.
- Bedienfreundliches und interaktives **8 Zoll Touch-Display**: Die Kaffeeherstellung war nie einfacher.
- Franke Coffee System bietet **den besten Kundenservice** vor, während und nach der Montage der Kaffeemaschinen – egal, wie gross die Herausforderung ist.



Mehr zum Thema

Seeblick Höhenhotel

Hugenstrasse 24
6376 Emmetten
Tel. 041 624 41 41
info@hotelseeblick.ch
www.hotelseeblick.ch

Franke Coffee Systems

Franke Kaffeemaschinen AG
Franke-Strasse 9
4663 Aarburg
Tel. 062 787 31 31
cs-info.ch@franke.com
www.franke.com