

DIARIOS REGIONALES | RADIO DIGITAL | RADIO POSITIVA | LA ESTRELLA | DIARIO EL LÍDER DE SAN ANTONIO

EL MERCURIO DE VALPARAÍSO

PORTADA | VIDEOS | FOTOS | REGION.TV | CONTACTO | ECONOMICOS | EL TIEMPO

Usted está en : [Portada](#):

Viernes 24 de abril de 2009

Historias de Inmigrantes: el registro de una empresa familiar (VIDEO)

Familia Kubierschky Mafud, fundadores de la hostería "El Copihue" de Olmué.



Sello distintivo

Si hay algo que distinga a la Hostería "El Copihue" son sus küchen de nuez, manzana, frutilla o pie de limón. Aunque más criollos, no por eso menos sabrosos están los chacareros, Barros Luco o Jarpa en pan de molde tostado o pan amasado, copas de helado, galletas, café o chocolate helado, todo de factura propia para el desayuno o las once. En platos fuertes, también hay una amplia variedad, tales como crema de champiñones, salmón a las finas hierbas y papas a la inglesa, menú ideal para la cena. La Hostería cuenta con 40 habitaciones (capacidad para 150 personas) equipadas con televisión, frigobar, algunas suites incluso con jacuzzi y climatizadas. Cuenta además con piscina al aire libre y una temperatura a 34°C, sauna y gimnasio, con servicios adicionales de masajista y reflexóloga y otras especialidades a tono con el entorno. Sin duda, una de las bondades del lugar son su vegetación y la tranquilidad del lugar.

Sentados al aire libre, cobijados a la sombra de los árboles alrededor de una mesa, degustando un küchen de manzana y una vitamina de frambuesa ideal para ese calor de verano en plenos días de otoño, se empieza a contar la historia de la familia Kubierschky Mafud, propietaria de la conocida Hostería El Copihue de Olmué, donde en cada rincón está escrita a retazos la trayectoria de este clan de origen germano.

Pedro Kubierschky fija la mirada en el horizonte para internarse con lujo de detalles en la llegada de sus padres Federico (Frithjof Adolf August) y Eduviges a Chile.

Como si fuera ayer, se traslada a 1890 año en que Federico emigró a Argentina en busca de oportunidades. Cuando estalla la Primera Guerra Mundial vuelve a Alemania a defender a su patria luchando en el frente francés. Finalizado el conflicto estudió agronomía orientándose en una primera etapa hacia las colonias germanas en África, pero como en Argentina oyó hablar de la colonia alemana en Chile, decidió dar un giro y partir a estas latitudes, no sin antes estudiar contabilidad para la agricultura en Berlín. Sabía decisión, pues ahí tuvo el privilegio de conocer a Hedwig Heitkamp Wenderoth, Eduviges, de quien se enamoró perdidamente. Ella también, sin importar los 16 años que él le llevaba de ventaja.

LA PRIMERA PRUEBA

Pero el destino les pondría la primera prueba. En 1926 Federico tiene que alejarse; emigra a Chile y, en condiciones bastante adversas, asume la administración de un fundo en Polcura en la zona de la Araucanía, territorio de cuatros, cerca de la frontera con Argentina. Su mayor aliciente era el contacto que, como podía, mantenía con Eduviges, aún en Berlín; hasta que en 1927, con apenas 21 años, sólo con lo puesto y la oposición de sus padres, ella emprende un accidentado periplo tras Federico. Desembarca en Corral donde él la espera. Ahí, en esa localidad, empieza la historia en Chile de estos inmigrantes, él oriundo de Eisenache, ciudad cercana a la frontera de lo que fue la Alemania Oriental y ella de la zona del Rur de Heine.

Ya instalados, a los pocos días se casan en Victoria, donde Federico ya había entablado algunas amistades, por eso se asientan en la zona de Rarirruca, apartados de la civilización y en un duro entorno. Su primera hija falleció a los pocos años por las precarias condiciones sanitarias en las que la gente de campo vivía esa época. Después nació la pequeña Ilse, que sobrevivió; no así una tercera hija que corrió la triste suerte de la primera.

INFANCIA PLENA

En plena producción, los sorprende la II Guerra Mundial y la impronta alemana de Federico, le costó su puesto, porque a pesar de no comulgar con las atrocidades de Hitler, nunca renegó de su origen, lo que a los ejecutivos de la hacienda no les gustó. Fue despedido y confinado a una lista negra, lo que lo obligó a trasladarse a la zona cercana a Chillán, donde trabajó en pequeños fundos.

Pedro tenía cuatros años y a pesar de su corta edad ya era independiente e inquieto. Vivía a caballo, y con su padre salían a cazar y a pescar cerca al río Ñuble, donde siempre lograban algún sabroso trofeo que después celebraban en la mesa y en familia. A los seis años, tuvo su primer accidente, se quebró cabalgando por andar atajando equinos desbocados.

A falta de buenos colegios, Eduvigés consiguió los planes escolares del Colegio Alemán de Concepción y le hacía clases, aunque cada vez que podía, Pedro inventaba alguna pillería para salir de pesca con su papá y dejar los estudios para después.

Fueron experiencias que forjaron su carácter templado y responsable, sobre todo porque eran años difíciles debido a la mala calidad de la tierra lo que fulminó el pequeño capital de Federico. El ganado lechero que tenía no sobrevivió, por eso a fines de 1949 deciden cambiar de rumbo y Valparaíso fue su destino, donde compraron una residencial en el cerro Concepción, cerca del Colegio Alemán, en la que atendía especialmente a sus compatriotas.

En el año 1952 le ofrecen a Federico la administración del

FERIENHEIM, la Quinta del Colegio Alemán en Limache, donde se desempeña hasta el año 1957, sin dejar de atender la residencial.

NACE LA HOSTERÍA

Un año antes, principios de 1956, emprenden la aventura de comprar una quinta pequeña en Olmué llamada El Pelamote, por el canal de aguas lluvias que corría cerca. Los estudios de turismo que tenía Eduvigés sirvieron para emprender la aventura de una pequeña residencial que visualizaban como sustento en su vejez; eran sólo cuatro piezas pequeñas y un comedor. Pero el entusiasmo creció y el 18 de septiembre de 1956, luego de un conciliábulo familiar del que cada uno se atribuye la idea brillante de ponerle "El Copihue", nació la famosa Hostería cuyo nombre, y en eso todos coinciden, salió de la idea de honrar a este país que los recibió con los brazos abiertos en una época difícil, marcada por la pérdida de dos pequeñas hijas y una dura itinerancia en busca de la tranquilidad y bienestar de todos.

De a poco "El Copihue" adquirió presencia y no por casualidad, sino gracias a una serie de atributos que le imprimió Eduvigés. De partida, la gastronomía, con el sello auténtico alemán sigue siendo un aspecto distintivo del lugar. Lamentablemente, fue poco lo que Federico pudo disfrutar de este acierto turístico que sobrevivió incluso al terremoto de 1965 en el que la parte antigua de la casa, hecha de adobe, se desplomó y tuvieron que reconstruirla. El 9 de octubre de 1958 el patriarca Kubierschky murió tras sufrir un tercer infarto, a los 68 años; nunca se recuperó de los sufrimientos que la guerra le produjo y el del desgaste físico en su empeño por sacar adelante a su familia. Su muerte no fue en vano porque su legado hoy está vigente y palpable, en lo que, claramente, también contribuyó Eduvigés que tuvo que tomar las riendas del negocio que cada vez se hacía más conocido y frecuentado.

Los años siguientes fueron también extenuantes para la linda Eduvigés, quien ya mayor aún conservaba la belleza propia de sus rasgos. Alta, de ojos azules profundos y pelo claro, no sólo destacó por su distinguida estampa, también se le conocía por su inteligencia y capacidad de gestión.

Pero el trajín y las exigencias de mantener el negocio a flote también le pasó la cuenta y el año 1969 su salud se resiente; por eso Pedro, que llevaba varios años en la RPC, decide dejar su trabajo y dedicarse a apoyarla. Ella finalmente se retira de la gerencia de "El Copihue" el año 1970 y su hijo asume en su lugar.

NUEVA GENERACIÓN

A esas alturas Pedro no estaba solo, contaba con un gran apoyo, su esposa Gloria Mafud, que se transformó en pilar fundamental para mantener las instalaciones con la misma entrega y compromiso con que lo había hecho su suegra.

De hecho, ella aprendió con maestría la elaboración de las exquisítes que transformaron la Hostería en uno de los establecimientos símbolo del turismo de talla internacional en Olmué. La pastelería alemana es de fama y fue Gloria quien se preocupó de conservar intactos los secretos culinarios de Eduvigés.

Pedro y Gloria acaban de celebrar 45 años de matrimonio, el pasado 11 de abril. Hoy, a los 53 años de existencia de "El Copihue", se apresta a entrar en la tercera generación a cargo de la gerencia general. Y es que esta empresa fue adquiriendo el carácter familiar, dado que en 1993, Alejandro el hijo mayor de Pedro y Gloria, ingeniero civil mecánico egresado de la Universidad Santa María, se une a la administración del lugar, asumiendo este año 2009 el cargo de gerente general, labor que durante 40 años cumplieron sus progenitores, hoy con ansias de jubilar.

Pero no sólo Alejandro se unió al negocio, también lo hicieron sus hermanas Carolina, ingeniero comercial y Paola, agrónoma. También algunos aportes vinieron de parte de Paulina, la esposa de Alejandro, educadora de párvulos hoy dedicada a su profesión; y Esteban, marido de Paula, que sigue vinculado a la Hostería.

De los tres hijos, han nacido nueve nietos, seis niñas y dos niños que oscilan entre los 14 y 4 años, todos asentados en Olmué y dedicados a mantener este legado, más que económico, afectivo que ostenta esta empresa familiar cargada de recuerdos tan dolorosos como gratos y felices; una historia de vida que Eduvigés siempre soñó plasmar en un libro que todavía no se escribe. Tarea pendiente para las generaciones venideras del clan Kubierschky Mafud.

Fernanda García

mfgarcia@mercuriovalpo.cl

[subir](#) | [volver](#)