

Viña del Mar

siete AÑOS

98 EDICIONES

entrevistas

reportajes

patrimonio

espacios

cultura

columnas

cartas

infocus



TELL V REGION



TELL ANTOFAGASTA



TELL CONCEPCION

REPORTAJE

Recorriendo...



**Desde hace 50 años, la familia Kubierschky Mafud se ha dedicado por entero a satisfacer las distintas necesidades que surgen en los clientes que visitan su hostería, innovando en infraestructura y manteniendo el sello de calidad que los caracteriza.*

Hay recuerdos que no se olvidan, como esas tardes cuando jugaba una partida de canasta con mi abuelita Cheli, devorando un kuchen de frutillas con un chocolate helado, mientras mis hermanas chapoteaban en la piscina y mis padres dormían una siesta bajo los árboles. Hoy revivo esos y otros momentos, recorriendo los rincones de El Copihue de Olmué, hostería que mantiene aquellos detalles que lo distinguen desde hace 50 años y que cada temporada sorprende con alguna innovación.

El sello de la familia germano árabe está muy presente en todo lo que ofrece este centro turístico, tal como nos cuenta Pedro Kubierschky, gerente general, quien junto a su señora Gloria Mafud, han seguido los pasos de Heidwig Heitkamp y Federico Kubierschky, quienes abrieron las puertas de El Copihue. "La quinta se llamaba El Pelamote y en ella mis padres construyeron esta hostería. Una pequeña piscina, un comedor con ocho mesas y dos pabellones de ocho piezas fueron inaugurados el 18 de septiembre de 1956. Para ayudar a mi madre, en 1969, mi señora y yo entramos de lleno al negocio y, años más tarde, nuestros hijos Alejandro, Paola y Carolina. Incluso Paulina, la señora de Alejandro, y Esteban, el marido de Paola, han sumado su esfuerzo. Hoy todos vivimos en Olmué, beneficiándonos con su clima y condiciones de vida. El crecimiento de nuestra hostería ha sido permanente, gradual y muy programado, buscando satisfacer las necesidades de un público que evoluciona; por ende, para nosotros siempre existen nuevas metas", agrega quien trabaja codo a codo con más de 40 personas comprometidas y que constantemente son capacitadas.



Martes, 09 de Enero de 2007

-Recorriendo El Copihue De Olmué: TURISMO CON AMOR Y TRADICIÓN

Por: [Maureen Berger]
[Opine]



ONCE CON KUCHEN

Para recorrer El Copihue, arribamos un sábado a la hora de once y tras refrescarnos en las piscinas, Gloria Mafud, gerente de producción, nos tienta con las delicias que han preparado esta tarde, como el kuchen de nuez, manzana, frutilla o pie de limón; sándwiches chacarero, Barros Luco o Jarpa en pan de molde tostado o pan amasado, copas de helado, galletas, café o chocolate helado y otras exquisiteces.

Salimos a caminar un poco y ya estamos en la plaza de Olmué, donde siempre hay puestos de artesanía, paseos a caballo y la parroquia. A 10 minutos en auto, llegamos al acceso del Parque Nacional La Campana, excursión obligada para los visitantes.

De noche, la cena es servida a la mesa en un acogedor comedor, donde somos tentados con varias opciones. Para nosotros resulta ideal una crema de champiñones, de fondo un salmón a las finas hierbas con papas a la inglesa y de postre un tiramisú. El cansancio sólo da pie para ir a descansar en las habitaciones amplias, aclimatadas, equipadas con TV, Frigobar y algunas suites incluso con jacuzzi (hay 40 habitaciones y la capacidad máxima es de 150 personas).





VUELOS Y CABALLOS

El sol nos saca temprano de la cama y también el desayuno, que se sirve en buffet y, por supuesto, incluye delicias de la repostería alemana. El staff de animación nos invita a una cicletada, nos unimos para aprovechar de llenar los pulmones con el excelente aire, calificado como uno de los mejores del mundo. Volvemos para tomar sol, aprovechar la piscina y jugar una partida de dominó. De pronto, ya es momento de almorzar. En el comedor exterior, bajo frondosos árboles y un entramado de maderas nobles, el paseo toma un gusto campestre, que se acentúa con las empanadas de pino y queso, la cazuela de ave, el pastel de choclo, la carne asada y los postres caseros que probamos, sin pensar en dietas. Para la tarde, nos apuntamos con una cabalgata y dejamos para otro día un vuelo en planeador, avioneta o globo para observar Olmué desde las alturas.

Algunos se retiran para dormir una siestecita, otros juegan bingo al lado de la piscina, ping-pong, taca-taca o poolina, participan de las actividades que se organiza, ya sea baile entretenido, hidrogimnasia, competencias y otros juegos para grandes y chicos. Ellos también disfrutan de talleres (búsqueda del tesoro, repostería, manualidades, pintura) y otros juegos. Para desconectarse, está la piscina al aire libre y la tranquilidad del entorno. La piscina temperada a 34°C, el sauna y el jacuzzi, son óptimos para esperar la caída del sol y ayudan a disipar los dolores provocados por el estrés. Los más deportistas se van al gimnasio y otros se entregan a las manos expertas de masajistas y reflexólogas, con la posibilidad de participar en una serie de terapias alternativas de relajación. Paola Kubierschky se extiende en este último tema: "hay distintos masajes, reflexología, Reiki, biomagnetismo, DAP, Flores de Bach, todo a cargo de expertos en cada área, quienes realizan sesiones personalizadas, ideales para identificar y tratar muchos males que nos afectan. Cada cierto tiempo se realizan también talleres de técnica Isha, que ayudan a liberar estrés y abrir conciencia".

Si bien el verano es la temporada peak de Olmué, El Copihue cuenta con infraestructura idónea para acoger a los visitantes todo el año. Especialmente a los congresos de empresas, para quienes ofrecen distintos salones con capacidad de hasta 300 personas, adaptables para matrimonios, conciertos, seminarios, etc., junto a toda la tecnología requerida, como nos cuenta Alejandro.

"El fantástico aire y clima, nuestra infraestructura, los más de diez premios al mérito y trayectoria turística, la gastronomía, la cercanía (1 hora 15 de Santiago y 30 minutos de Viña), son parte de las razones que cada año atraen a cientos de amigos y visitantes. Pero, sin duda, lo que más hace regresar a estas familias, incluso traspasando generaciones, es el amor que reflejamos en todo lo que hacemos en El Copihue", comenta finalmente Pedro Kubierschky.

NUESTRO DATO:
HOSTERÍA EL COPIHUE
Diego Portales 2203 Olmué
F: 33 - 441544
hosteria@copihue.cl
www.copihue.cl

Envía esta noticia a un amigo  Página para imprimir 

