

„Die stillste Zeit des Jahres“

Frohes Fest im Hotel Hochschober

...mehr dazu auf Seite 2



Ausgabe 13 Dezember/Jänner 08/09

Christmas

Auch dieses Jahr hatten jede Menge Mitarbeiter ihren Spaß bei der Weihnachtsfeier in der Mei Zeit Hütte. Die ersten Impressionen gibt es auf Seite 5.



*Kommt uns dieser Mann nicht bekannt vor ...?
Ho ho ho...*

Anzeige:



Ihr Spezialist für Outdoor Seminare,
Events, Fun und Abenteuer im Freien.

www.outdoor-leadership.com

Navidad

Alles über die besinnlichste Zeit und dem Heiligen Abend im Hotel Hochschober.
Umblättern auf Seite 2.

Natale

Rund um das Thema „Der erste Eindruck zählt“ schreibt Hermann zu finden auf Seite 15.

Noel

Unsere Sommeliers präsentieren den Hochschober Rot-Wein „Cuvée Kristall“ auf Seite 10.



Die Christkinder des Hochschober

Alle Jahre wieder, am 24. Dezember ist es soweit. Das Christkind schwebt in das Hotel Hochschober, Kerzen erleuchten, ein großartiges Galadinner steht unseren Gästen bevor, Kinderaugen werden zum Leuchten gebracht und alles ist sehr familiär, geradezu harmonisch.

Wunderschön, eingebettet in eine tief winterliche Landschaft präsentiert sich dieses Jahr das Hotel Hochschober. Auch am 24. heißt es allerdings für ganz viele Mitarbeiter des Hotels, antreten zum Dienst. Vielleicht weit abseits ihrer Familien, aber im Herzen mit diesen verbunden. Eine eigene Stimmung ist es im Hochschober, welche Mitarbeiter antreibt, auch an diesem Tag zu arbeiten. Gäste lassen vielen Mitarbeitern einen Teil "Ihres" Festes werden. Es ist herzlich, familiär, geborgen, aber auch lustig. Familie Leeb und Klein, gibt einem an diesem sehr emotionalen Tag, die Geborgenheit und Besinnlichkeit die einen einfach mitreißt und glücklich stimmt, auch am besinnlichsten Tag des Jahres zu arbeiten.

Umrahmt von vielen Sachen die auch die gesamte Adventszeit inne hielt, ging es zu vereinzelt Augenblicken sehr emotionell über die Hochschober Bühne. So zum Beispiel, als Krampusse begleitet vom Nikolaus unsere Kinder sowie Mitarbeiter mit Kleinigkeiten überraschte, die nicht nur die Kleinen sondern auch die Großen erfreute. Der Singkreis Reichenau, gestaltete jeden Samstag Abend einen wunderbaren Adventabend, der von Liedern und Gedichten besinnlich umrahmt wurde. Der Zeitpunkt, als wir uns als Christkind für Seppi präsentierten, dem aufgrund zahlreicher Spenden ein besser Kommunikation ermöglicht werden kann war ebenfalls herzergreifend. Ein wunderbares Highlight war aber auch als unser gemeinsamer Mitarbeitergesangschor vor allen Gästen wie auch

Mitarbeitern, die Hotelhalle mit besinnlichen Liedern umrahmte. Mit im Chor sind Barbara und Karin Leeb, Andrea Scherer, Alexandra Oberlerchner, Michaela Barbist, Nadine Glanzer, Stefan Damm, Michael Krenn sowie Manuel Grabul.



Andrea und Zeki übergaben Seppi und seinen Betreuern das Weihnachtsgeschenk persönlich.

Das wunderbare Lächeln von Kindern und Erwachsenen am heutigen Tag zeigt, es zahlt sich aus, auch in der Weihnachtszeit, welche vielleicht für uns Mitarbeiter in der Gastronomie eine der stressigsten und arbeitsreichsten, aber auch zeitgleich eine der schönsten ist.

Weihnachten im Hochschober ist eine Besonderheit. Wir freuen uns, allen Lesern, ob Mitarbeiter oder unsere geschätzten Gäste, ein wunderbares, unvergessliches sowie herzliches Weihnachtsfest zu beschenken. Frohe Weihnachten wünscht, „Der Bergbote“



Da wartet schon jemand auf's Christkind.



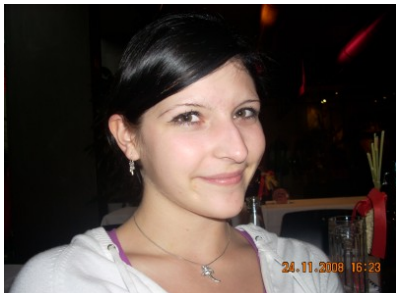
„Unsere Weihnachtsmänner ...“



what's new – what's hot – what's supernew



Ich heiße Michaela Barbist.
Ich komme aus dem Tannheimertal, Tirol.
Ich bin 19 Jahre jung und single.
Ich esse gerne süßes.
Ich halte mich fit beim Ski fahren und Laufen.
Ich spiele Klarinette.



Ich heiße Sabine Hochkofler.
Ich komme aus Villach.
Ich bin vergeben und 19 Jahre jung.
Ich bin Vegetarierin und habe einen Kater zuhause, „Chico“
Ich trinke gerne Frucht-Säfte
Ich habe ein große Hobby: Dressurreiten.
Ich habe schon einige Pokale auf dem Rücken eines Pferdes gewonnen



Ich heiße Iris Maria Gappmayr.
Ich bin im Servicebereich tätig und am 3. Jänner 1992 geboren.
Ich habe zwei Schwestern und trage das Sternzeichen Steinbock.
Ich wurde geboren in Tamsweg im Salzburgerland.
Ich freue mich über meine 2 Katzen und meinen Hund.
Ich genieße gerne Pizza und Pasta.
Ich trinke gerne dazu Cola und Sprite.
Ich gestalte meine Freizeit gerne mit Familienausflügen und schlafen.



Ich heiße Marco Anders Lohnauer.
Ich bin geboren am 2. Juni 1993, in Villach, und somit Zwilling.
Ich hab gern Pizza und Wiener Schnitzel kombiniert mit Eistee.
Ich habe keine Geschwister und kein Haustier, somit glückliches Einzelkind.
Ich mache gern Party mit meinen Freunden
Ich unternehme vieles mit Freunden, wie Ski fahren und schwimmen gehen.

HotHo News

Wedelparadies

Skitage - präsentiert vom Hotel Hochschober für Mitarbeiter, gibt es verteilt über den ganzen Winter. Ob Katschberg, Obertauern, Nassfeld oder Turracher Höhe, der Hochschober bietet allen einen uneingeschränkten Pistenpaß, denn gemeinsam die Piste zu genießen ist mehr wert als alleine! Also auf geht es und ab die Pisten in den hot spots der umliegenden Skiregionen. Mehr zu diesem Thema auf der Mitarbeiter-Akadamiewand präsentiert von Andrea Scherer.



*Alles, alles Gute und an Hauf'n Gesundheit!
Unsere Geburtstagskinder im Dezember und Jänner...*

Datum	Name	Gratuliert? <input checked="" type="checkbox"/>
2. Dezember	Christa Lercher	<input checked="" type="checkbox"/>
2. Dezember	Karin Dröscher	<input checked="" type="checkbox"/>
7. Dezember	Cornelia Kucher	<input checked="" type="checkbox"/>
15. Dezember	Hannelore Gruber	<input checked="" type="checkbox"/>
22. Dezember	David Himberger	<input checked="" type="checkbox"/>
28. Dezember	Karolin Wegscheider	<input type="checkbox"/>
28. Dezember	Bianca Lux	<input type="checkbox"/>
<hr/>		
2. Jänner	Annemarie Brettner	<input type="checkbox"/>
2. Jänner	Zeki Duran	<input type="checkbox"/>
3. Jänner	Nadine Glanzer	<input type="checkbox"/>
3. Jänner	Iris Gappmayr	<input type="checkbox"/>
6. Jänner	Gertrude Warmuth	<input type="checkbox"/>
6. Jänner	Jaroslav Antoszczyszyn	<input type="checkbox"/>
8. Jänner	Andrea Scherer	<input type="checkbox"/>
12. Jänner	Thomas Martiner	<input type="checkbox"/>
13. Jänner	Manuel Fercher	<input type="checkbox"/>
13. Jänner	Lisa Wieland	<input type="checkbox"/>
16. Jänner	Rosvitha Gruber	<input type="checkbox"/>
22. Jänner	Johanna Steiner	<input type="checkbox"/>
23. Jänner	Hermann Gumpoltsberger	<input type="checkbox"/>
28. Jänner	Karin Leeb	<input type="checkbox"/>

HotHo News



Manfred Leingruber ist Profi bei der Mund zu Mundbeatmung!

Dankeschön möchten wir an dieser Stelle auch unserem Kursleiter Siegfried Mayerbrugger sagen. Die vielen Kursstunden werden stets unentgeltlich im ehrenamtlichen Dienst versehen. Danke!

Erste Hilfe im Schnee

Einige unserer Mitarbeiter taten etwas für die Menschlichkeit! Verbinden, bergen, retten und reanimieren stand über Wochen am Lernplan und siehe da, das Hotel Hochschober kann sich freuen. Fachlich kompetente Ersthelfer, in Zusammenarbeit mit der „Johanniter Unfallhilfe“, wurden ausgebildet. Also auch im Ernstfall, ob für Gast oder Mitarbeiter, im Hochschober wird jeder gut versorgt, egal was passiert. Wir sind stolz auf solche Initiativen im Hochschober, denn in keinem anderem Hotel, kann man sich so sicher fühlen wie hier. Ein besonderes



Mitarbeiter feierten gemeinsame Weihnachten!

Dieser Tage war es soweit. An die 100 Urlaubsexperten trafen sich auf der Turracher Höhe um das fast vergangene Jahr revue passieren zu lassen.

Diese 100 Menschen waren nicht irgendwelche, es waren die Hochschober Mitarbeiter, die bestens gekleidet und stilvoll einen Abend, besser gesagt eine ganze Nacht lang feierten und sich eine Auszeit gönnten bei der Weihnachtsfeier - Einladung von Hochschoberfamilie Leeb und Klein hatten. Ein Teil des Abends war zur späten Stunde die große Tombola, bei der es tolle Preise zu gewinnen gab. Gesellig und in typischer

gemeinschaftlicher, privater sowie herzlicher Natur präsentierten sich die Hochschober Mitarbeiter und genossen einen Abend, an dem man sich gerne länger erinnert. Frohe Weihnacht an uns alle und Danke an **Familie Leeb und Klein**, sowie das gesamte Mitarbeiter Team für die tollen Leistungen dieses Jahres. Wir sind nicht nur ein Team, wir sind eine Familie!!!



Gisila und Barbara beim „Spochtln“.



Elke und Shiping genossen die Feier.



Ganz familiär ging es ans Geschenke auspacken.



Die Wohlfühlabteilung fühlte sich wohl.



Wia's enta amol wär

Brauchtum und Geschichten

Wieder einmal so weit:

Wieder kimmt die Weihnachtszeit.
 Losts entk nit hetzn liab Leit.
 Tuats Geschenke aussuachn mit Bedocht,
 nit übertreibn, dos war jo glocht.
 Hoaßt jo die besinnliche Zeit!

Teamar a bissl zsommsitzn mit unsare liabsten Leit
 A bissl bochn fong mar a schoan on.
 Bis Weihnachten is jo richtig neamar long.

Lebkuchen

32 dag Roggenmehl
 12 dag Staubzucker
 2 Eier
 7 dag Honig
 1 dag Natron
 Zitronenschale
 1 Prise Salz
 1/2 kg Lebkuchengewürz
 Alle Zutaten verkneten, dick ausrollen, ausstechen
 und mit Ei bestrichen. Bei 180°C ca. 10 Minuten
 backen.

Mandeltaler (Pinientaler)

48 dag Mehl (davon 25 dag Dinkelmehl)
 1 Pkg. Backpulver
 20 dag Mandelstifte (Pinienkerne)
 24 dag brauner Zucker
 25 dag Butter
 3 Eier
 eventuel 1-2 Löffel Milch
 Alles verkneten, Kugeln formen und bei 180° ca. 20
 Minuten backen.
 Dazu trinkn mar an

Rotweilikör:

1 l Rotwein
 1/2 l Rum
 1/4 l Weingeist

Gutes Gelingen und eine besinnliche Weihnachtszeit
 wünschen euch eure Anneliese und Bernadette.

10 dag Staubzucker

1 Vanillezucker

Alle Zutaten gut verrühren, kann man sofort genießen.

Weihnachtsbowle

1 Orange

12 Stück Würfelzucker

2 l leichter Rotwein

5 cm Zimtstangerl

1 Prise geriebene Muskatnuss

1 Dose entkernte Sauerkirschen

3 Glas (je 2 cl) Kirschlikör

Orange in heißem Wasser waschen, Würfelzucker an
 der Schale reiben. Würfelzucker, Rotwein,
 Zimtstangerl und Muskatnuss im Tontopf erhitzen, bis
 sich weißer Schaum bildet. Dann abkühlen lassen.
 Sauerkirschen mit Saft und Kirschlikör dazugeben.
 Die Bowle mindestens 2 Stunden zugedeckt kalt
 stellen. Dann das Zimtstangerl rausnehmen und in
 einem Bowleglas servieren.

Aniskräbeli

3 Eier,

200 g Puderzucker und

1 Prise Salz rühren bis die Masse hell und schaumig
 ist.

1 - 1 1/2 Esslöffel Anis dazugeben.

250 g Mehl dazusieben, verrühren und
 zusammenfügen.

Teig zu fingerdicken Rollen formen und in 4-5 cm
 Stücke schneiden. Zweimal einschneiden, zu Kräbeli
 biegen. Auf eingefettetes Blech legen und ca. 24
 Stunden bei Zimmertemperatur antrocknen lassen
 Backen: untere Ofenhälfte bei 150 °C, 15 bis 20
 Minuten und bei leicht geöffneter Backofentür.
 Aniskräbeli sollen beim Backen „Füsschen“
 bekommen, unten hellbraun und oben weiß sein.





Bier vor Kaffee?

Das Hotel Hochschober hat einige ausgebildete Barista als auch Kaffee- sowie Teesommeliers, aber Biersommeliers keine? Wie schrecklich!! Bis seit kurzem, denn Hochschober Mitarbeiter lassen sich nicht gerne unterkriegen und wollen immer mehr als andere! Recht so, darum reisten viele von uns nach Klagenfurt, wo wir eine Ausbildung zum Bierspezialisten genossen.

Viele waren es die den Wunsch hatten, mehr aus sich und mehr aus dem Thema Bier zu machen. Immerhin ist es das meist getrunkenste Getränk in Österreich, daher wäre es nicht schlecht, wenn wir im Hochschober auch mehr über diese Materie erfahren. Für uns war klar: Es gibt nur einen, der uns dieses Wissen am Besten bringen kann: Die Schleppe Brauerei in Klagenfurt.



Unser bieriger Sommelier, Michael.

Wir beziehen fast 365 Tage im Jahr ihr hervorragendes Märzen Bier. Also lehrte man uns den richtigen Anbau der Hopfendolden bis hin zur Vollendung in der Flaschenabfüllung. Interessiert lauschte nicht nur Bierdrossel **Michael Krenn**, Grafiker **Thomas Martin**er sowie die bekannte Schnapsdrossel **Monika Wagner**, sondern auch Serviererin **Karolin Wegscheider** und Sonnenschein **Claudia Frühstück** zu den interessanten Themen des Braumeisters **Friedrich Koren** in Klagenfurt. Lehrlinge wie **Manuel Grabul** und **Anna Pertl** waren stets interessiert bei der Sache, während der eine oder andere Schmäh bei Serviceprofis wie **Imma Stromberger** und Sommelier **Michael Kohlmayer** über die Lippen tanzte. Schreiberling und Spaßmacher **Tom Kohlendorfer** lauschte nicht nur, sondern

verkostete intensiv mit Barpartner **Zeki Duran** die herrlichen Variationen der Schleppe Brauerei, während sich unsere neuen Mitarbeiter **Michaela Barbist** und **Sabine Hochkofler** einschulen ließen, wie man richtig das Bier zapft. Lehrling **David Himberger** schwitzte ebenso wie **Lisa Wieland** bei der anschließenden Bierprüfung, denn keiner der beiden wollte schlechter sein als **Alexandra Oberlerchner** oder gar **Manuel Fercher**. Fakt ist, ein jeder hat die Prüfung bewältigt, einen wunderbaren Tag in der Brauerei erlebt, bestens Mittag gegessen und vor allem von nun an wirklich Ahnung, wie das Bier vom Feld in die Flasche kommt. Seien wir stolz, das wir im Hotel Hochschober so viele Top-Mitarbeiter haben, die nicht nur wissen wie die Kaffeebohne ins Häferl kommt, sondern auch die Gerste ins Glas!



Alle Mitarbeiter haben die Ausbildung geschafft.

Danke vom gesamten Team des Hotel Hochschober an die Villacher bzw. Schleppe Brauerei in Klagenfurt für die enge und intensive Zusammenarbeit. Danke auch an **Familie Leeb und Klein** für die Bereitstellung des FE-LIX 1, der auch dieses Mal seinen ehrwürdigen Dienst erfüllte.



Lust auf Genuss mit Ferdinand

Der Restaurantkritiker

Mraz & Sohn

Gisela reservierte schon Wochen im voraus einen Tisch im, Restaurant. 22.10.08. Kurz vor 19:00 Uhr betraten wir das Restaurant Mraz & Sohn im 20. Bezirk von Wien. Wir wurden höflich begrüßt und an einen interessant und liebevoll gedeckten Tisch begleitet.

Eine lustige und verspielte Wasserkarte die am Tisch auflag brachte Gisi und mich zum schmunzeln und somit stand einem fröhlichen, gemütlichen und genussvollen Abend nichts mehr im Weg.

Wir bestellten uns eine Flasche Wasser und begutachteten den von Herrn Mraz selbst kreierten Tischschmuck. Eine Löt konstruktion die in deren Zentrum sich eine freihängende Gabel befand. Auf unserem Tisch war es die Gabel, am Nebentisch der Löffel und einen Tisch weiter entdeckten wir Dessertbesteck, welches im Kerzenschein vor sich hin baumelte.

In der Tischmitte befand sich ein eigens angefertigter Brotständer mit Teigblättern bestehend aus Nüssen und Samen aller Art. Während wir so vor uns hin knusperten wurde bereits das Gedeck aufgetragen. Ein lauwarmes Mohnweckerl mit Kürbis und Speck, dazu ein Stück gesalzene Butter aus Frankreich und

Es folgten

Cannelloni, Joghurt und Tartar vom Thunfisch

Gebratenes und gehacktes von der Krabbe mit geäuchertem Reis

Champignoncremesuppe mit Ei

Hummergarnele auf Quinoa mit Lardo und warmen Currygelee

Gänsestopfleber mit Powidl, schwarzem Pfeffer und Nussbrot

Kalbsbrust auf Steinpilzen mit flüssigem und knusprigem Reis

Brust und Keule vom Stubenkücken mit Kürbis und zweierlei Trüffelpüree

Käse vom Wagen mit hausgemachtem Brot und Marillen chutney

Milcheiscreme

Cosmopolitan mit Erdbeereis

Sachertorte

Jedes einzelne Gericht war eine bis ins Detail durchdachte Komposition. Geschmacklich ausgezeichnet. Optisch kreativ, einfallsreich und präzise. In der Präsentation aufwendig individuell und exakt.



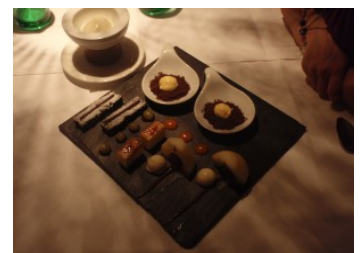
*Küchenchef
Ferdinand Bauernhofer*

Mohnöl aus Österreich wurde ebenfalls auf einer eigens kreierten Halterung dargeboten.

Wir genossen das ofenfrische Gebäck und vertieften uns in die Speisekarte welche handgeschrieben, auf Butterpapier, zusammengerollt in die Stoffserviette verstrickt war.

Gisela stellte sich ein 4-Gängiges Menü zusammen während ich mich für einen 9-Gängigen Auszug aus der Küche von Mraz & Sohn entschied.

Es begann mit dem Gruß aus der Küche. In einer Quadratischen Blechbox wurde uns die „Herbstliche Jause“ bestehend aus Entenlebermarmelade, crunchy Nussbrot, einem Confitt aus Schalotten und Kren sowie ein likörartiger Süßwein gereicht. Wir staunten, als der junge Kellner mit einem Wagen vorfuhr, uns die Blechbüchsen einstellte, diese öffnete und erklärte worum es ging.





Hinter jedem Gang steckte eine Philosophie, die von den Servicemitarbeitern erklärt und zum Ausdruck gebracht wurde. Die zwei jüngsten vom Serviceteam (18 Jahre, 2. Lehrjahr) erläuterten jedes Gericht als wäre es das einfachste und logischste auf der Welt.

Die Sommiere stellte uns eine herausragende Weinbegleitung zusammen und die Restaurantleiterin verfügte über ein enormes Fachwissen zum Thema Käse.

Gisela und ich speisten von 1900 Uhr bis 00:30 Uhr, fühlten uns bestens umsorgt und genossen die gemütliche und natürliche Atmosphäre in vollen Zügen.

An diesem Abend kam es zu einer unerwarteten Überraschung.

Kurz nach Mitternacht wurde der Raum von Sternspritzern erleuchtet und die Oberkellnerin platzierte eine Dessertplatte in der Mitte des Tisches, streckte mir die Hand entgegen und gratulierte mir zum Mitarbeiter des Jahres!!!

Ich war beeindruckt, begeistert und konnte mich einfach nur mehr freuen...

Herr Mraz und seine Frau (die Restaurantleiterin) setzten sich zu uns an den Tisch, wir öffneten eine Flasche Champagner und unterhielten uns über die Geschichte und Entstehung des 3 Hauben Restaurants

„Mraz & Sohn“.

Opa, Vater und Söhne arbeiten auf höchstem Niveau in einem der interessantesten und beeindruckendsten, familiär geführten Restaurantbetrieben die Gisela und ich kennen.



Gisela und Ferdinand mit Herrn Mraz.

Ein großer Dank gilt der Geschäftsführung für die Einladung zu diesem einzigartigen Abend. Ebenso möchte ich mich bei der Familie Mraz & Sohn sowie deren Mitarbeitern bedanken, die mit ihrem Einsatz, ihrer Natürlichkeit und ihrer Gastfreundlichkeit diesen Abend zu etwas ganz besonderem gemacht haben.

>> Danke! <<

Ich bin sehr stolz darauf Mitarbeiter des Jahres im Hotel Hochschober zu sein und fühle mich sehr geehrt, das Ihr liebe Kollegen, Mitarbeiter und Freunde mich zu dem gewählt habt.

An dieser Stelle möchte ich die Gelegenheit ergreifen und diese Auszeichnung an jeden von Euch zurückgeben. Ich bin Mitarbeiter des Jahres geworden, weil ich das Glück habe im Team mit Euch zu arbeiten. Die Hochschobertruppe ist eine sehr starke Mannschaft mit großem Streben nach Kollegialität.

Thomas Kohlendorfer hat es bereits treffend beschrieben.

Wir alle sind Mitarbeiter des Jahres.

Aber ganz nebenbei erwähnt... Mitarbeiter des Jahres zu sein zahlt sich aus.

Danke an Euch liebe Kollegen für diese hohe Auszeichnung und Danke an die Geschäftsführung die mich zu diesem Anlass nach Wien ins drei Hauben Restaurant „Mraz & Sohn“ eingeladen hat. Ein Abend an den Gisela und ich uns wohl noch lange erinnern werden.

Danke! Euer Ferdinand Bauernhofer



Unser Mitarbeiter des Jahres 08!



Darf's a Glasal sein?

Cuvée Kristall

Mitte August beschlossen Hermann und ich, Michael, eine Sonderabfüllung von einem Rotwein zu machen. Der Weißwein, Grüne Veltliner von Weingut Högel, verkauft sich so gut, dass wir für uns nun auch einen exklusiven Rotwein abfüllen lassen sollten.



Es ist nicht so einfach einen exklusiven Wein zu organisieren. Es beginnt schon damit, einen Winzer zu finden. Mir war es wichtig einen Weinbauern zu haben, der mit einem tollen Preis-Leistungsverhältnis aufwarten kann. Er soll eine gewisse Größe haben, um den Bedarf für uns zu decken. Ein weiteres Kriterium ist, dass der Winzer nicht gleich um die Ecke in einem Supermarktregal oder in diversen großen Vinotheken seine Produkte anbietet. Darauf hin fragte ich Herrn Günther Jordan, ob er mir bei der Auswahl des Winzers (wie auch schon beim Weißwein) helfen kann. „Wir machen das schon“, meinte er.

Bereits zwei Tage danach rief er mich an. Wie vorher besprochen, ein Cuvée sollte es werden mit autochthone (gebietsbezogene) Rebsorten und optimalem Preis- Leistungsverhältnis. Herr Jordan teilte mir auch mit, er habe einen Winzer aus Gols - Helmut Preisinger.

Schon kurz darauf ging es ab ins Burgenland. Nach einer Betriebsbesichtigung machten wir uns an die Arbeit. Da merkte ich erst, wie schwer es ist einen

Cuvée zu „erfinden“. Als erstes spielt es sich einmal im Kopf ab: Welche Rebsorten könnten sehr gut miteinander harmonieren? Danach geht's auch schon los mit dem Verkosten. Nach einigem hin und her (so sechs bis sieben verschiedene Cuvéés haben wir probiert) stand unser Cuvée fest. Er besteht aus 60 % Zweigelt Zwickelacker und 40 % Merlot Altenberg. Jetzt kam das nächste Problem auf uns zu. Wie soll der Wein heißen?

Ich beschloss, die Mitarbeiter des Hotels für die Namensgebung einzubeziehen. Meine persönliche Vorstellung war es, den Wein einen Namen zu geben, welcher in Verbindung mit dem Hotel Hochschober steht.

Die Mitarbeiter überlegten sich viele Vorschläge. Zum Schluss einigten wir uns auf den klingenden Namen „Cuvée Kristall“.

Der Wein ist bereits eingetroffen und wird bald in den Verkauf gehen. Er muss sich noch von der Füllung und dem Transport erholen.

Ich hoffe es schmeckt auch euch so gut wie mir. Na dann – Prost!

HotHo News

Schnee im Überfluss

Dem einen freuen diese unglaublichen Schneemassen, dem anderen bringen sie einen verschwitzten Rücken! Das eine oder andere Bier dürfen sich unsere Schneeräumer allerdings dabei genehmigen. Die Hüttenwirte Michael Krenn und Michael Kohlmayer schwitzten alleine bis dato mehr als 30 Stunden um die Schneemassen zu bewältigen und um unseren Gäste einen angenehmen Hüttenzauber zu ermöglichen.

Schnee bis unters Dach

Unsere Abteilungsleiter beschlossen dieser Tage, dem Schnee den Kampf anzusagen! Kurzerhand wurde das allwöchentliche Abteilungsleiter-Meeting zum Schneeräum-Meeting umfunktioniert. Siehe da, man konnte plötzlich wieder rausschauen aus den tief verschneiten Fenster des Hotel Hochschober.



Mitarbeiter Akademie

organized by Andrea Scherer

Liebe Mitarbeiter,

Es naht die stillste Zeit im Jahr. Vermeintlich still, denn für uns ist es eine sehr umtriebige Zeit. Das Hotel ist voll gebucht und wir sind alle gefordert, unseren Gästen die Weihnachtsfeiertage zu einem besonderen Erlebnis zu machen. Viele Mitarbeiter hatten im Dezember noch ein einige besondere Seminare auf dem Programm stehen.

Die Führungskräfte waren mit der Geschäftsleitung am 2. und 3. Dezember in St. Gilgen bei einem Workshop. Unter dem Motto „**Gemeinsam auf den Weg machen...**“ wurde zwei Tage intensiv an der Zusammenarbeit, den Stellenbeschreibungen und am Geschäftsjahr 2009 gearbeitet.

Alle Mitarbeiter (26 an der Zahl) die im Mai am Weißensee waren, trafen sich in der Woche vom 9. bis 14. Dezember (2 Gruppen) in Bad Gaisern mit Heli Putz. „**Arbeiten im Team**“ lautete die Devise und

unter fachkundiger Anleitung von Heli und mir wurden es für die Mitarbeiter jeweils drei spannende Tage...

Die neuen Mitarbeiter hatten ihr Einführungsseminar dann in der darauf folgenden Woche am 17. und 18. Dezember bei der **Hochschober- und Turrachkunde**. In diesen zwei Tagen haben sie alles Wissenswerte über den Hochschober und die Turracher Höhe erfahren.

Über Weihnachten und Silvester legt die Akademie eine Pause ein. Gemeinsam mit allen Abteilungsleitern haben wir jedoch bereits für den Winter alle Themen für die verschiedenen Bereiche vereinbart. Die gesamten Termine stehen bis zum 10. Jänner 2009 – dann erhält jede Abteilung einen Übersichtsplan über alle Schulungsangebote bis zum 17. April 2009.

Ich möchte auch noch ...

Von unserer „**Aktion Christkind**“ berichten. Es war ja geplant, dass wir in diesem Rahmen verschiedensten Kindern einen Wunsch erfüllen. Nun waren wir etwas spät dran und es waren nicht mehr viele Wunschzettel zur Auswahl. Wir haben uns für den Brief von **Seppi Preiml** entschieden. Seppi wohnt in St. Hemma Haus in Friesach und ist schwer behindert. Damit er mit seinem Umfeld besser kommunizieren kann, wünscht er sich einen speziellen Computer mit dazugehörigem Softwareprogramm. Alle, die sich an dieser Aktion beteiligten (20 Mitarbeiter) legen für Seppi zusammen. Wir besorgten für ihn einen Gutschein von der Firma „Life Tool“ in Klagenfurt, die sich auf Geräte für behinderte Menschen spezialisiert hat. Seppi wird dann mit seinen Betreuern selbst nach Klagenfurt fahren, um sich diesen Computer zu

besorgen.

Vergangene Woche konnten wir Seppi Preiml dann persönlich kennen lernen. Er besuchte uns mit seinen Betreuern im Hotel. Kuchen mag Seppi ganz besonders, und so freute er sich über den leckeren Apfelstrudel, von dem er sich zwei Stück genehmigte. Herr Dorner nahm ihn noch mit in die Hotelküche, was für ihn sichtlich aufregend war. Der Ausflug war für ihn und für uns ein schönes Zusammenkommen und wir hoffen, dass er mit dem Computer von nun an sich besser verständigen kann.

So wünsche ich uns allen ein schönes Weihnachtsfest und einen guten und gesunden Rutsch ins Jahr 2009. Was es wohl bringen wird? Mit Sicherheit wieder viel Neues, Spannendes, Interessantes und Erlebnisreiches...



Reisebericht I

Praktikum in Malta – 2008

von Barbara Santer

Die Stiftung „Leonardo DaVinci“ und IFA-Internationale Fachkräfteaustausch, als auch das Hotel Hochschober haben mir ermöglicht, dass ich für drei Wochen ein Auslandspraktikum absolvieren konnte. Ich habe in Malta im Hotel InterContinental (5 Sterne) gearbeitet. Dort war ich im Bereich Human Resource Office (Personalbüro) tätig.



Sonnenaufgang auf der Insel Malta

Das neu erbaute Designerhotel verfügt über insgesamt 451 Zimmer und 35 Luxus-Appartements. Zur komfortablen Ausstattung des 15-stöckigen Gebäudes zählen eine geschmackvoll gestaltete Eingangshalle mit Rezeption, Sitzecken, 6 Liften, Buffetrestaurant, asiatisches à-la-carte Restaurant, Bars, 24-Stunden-Zimmerservice sowie ein beheizbares Hallenbad. Im weitläufigen, mit Palmen gesäumten Außenbereich befindet sich ein großzügiger Süßwasser-Swimmingpool mit Sonnenterrasse und Poolbar, von dem man eine schöne Aussicht auf den St. George's Bay genießen kann.

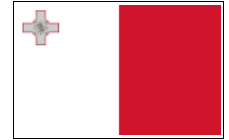
Wir haben in Malta im Hotel Roma in Sliema übernachtet, das ungefähr 10 Minuten vom InterContinental entfernt ist. Das Hotel war in Ordnung, ärgerlich war nur, dass wir nur Frühstück bekommen haben, den Rest mussten wir uns selbst kaufen und verpflegen. Da Malta ein teures Land ist, war auch das Essen nicht billig.

Mein Aufgabenbereiche im Hotel waren: Geburtstagsgeschenke für die Mitarbeiter herrichten, Mappen für das neue Personal zusammenstellen, Akten von Mitarbeitern sortieren und einordnen, Kopierarbeiten, Listen erstellen, E-Mails versenden. Mitarbeiter bekommen zum Beispiel zum Geburtstag einen Gutschein für einen Kinobesuch für zwei Personen und einen Gutschein für ein 5-gängiges Abendessen im Hotel InterContinental. Am Anfang war es ein bisschen ungewohnt, weil die Computer alle auf Englisch programmiert sind, aber mit der Zeit habe ich mich gut eingearbeitet. Ich habe mich zwar mit den Kollegen super unterhalten können, aber um wirklich Englisch zu lernen ist Malta nicht das passende Land, denn dort sprechen fast alle Maltesisch – ein Mix aus Arabisch, Englisch, Italienisch und Französisch – also haben wir das meiste nicht verstanden.

Meine Kollegen dort waren sehr nett und aufmerksam. Von Montag bis Donnerstag waren wir in der Arbeit, Freitag und Samstag sind wir in die „Giovanni Culmi High Secondary School“ gegangen, wo wir einen Englisch-Kurs besucht haben. Sonntags hatten wir Kulturprogramm, wo wir verschiedene Städte besucht haben. Wir sind immer nach der Arbeit unterwegs gewesen, da wir auch etwas vom Land sehen wollten und nicht nur von den Städten.

Für mich hat das Auslandspraktikum schon etwas gebracht, denn jetzt kann ich mich in andere Kulturen und Menschen hinein versetzen. Auch im Bereich Human Resource Office habe ich viel für die Zukunft mitnehmen können. Doch ich glaube, wir haben uns das Praktikum etwas anders vorgestellt. Von der Organisation wurden uns Information vorenthalten – es klang im Katalog ansprechender, als es dann in der Praxis gehandhabt wird.

Wenn ich jetzt so darüber nachdenke, wird mir klar, dass es nicht überall selbstverständlich ist, dass man z.B. das Essen und die Unterkunft vom Betrieb gestellt bekommt, wie es bei uns im Hochschober der Fall ist. Ich möchte gerne wieder ins Ausland arbeiten gehen, aber sicher nicht mehr nach Malta.



Reisebericht II

Praktikum in Malta – 2008

von **Liesa Wieland**

Am Sonntag Vormittag, den 19. Oktober ging es mit dem Zug nach Wien, wo wir schon von den restlichen Teilnehmern des Praktikums und einer Begleitperson erwartet wurden. Um 18.00 Uhr ging der Flieger mit etwa einer halben Stunde Verspätung ab nach Malta. Im südlich gelegenen Naxxar angekommen, ging es gleich mit einem Taxi weiter ins Hotel nach Sliema, wo wir sehr freundlich von der einheimischen Organisatorin empfangen wurden. Wir erhielten nähere Informationen, Stundenpläne und das Programm. Von Montag bis Donnerstag ging ich zur Arbeit ins Palace Hotel, wo ich in der Patisserie eingesetzt war. Etwas erschöpft und erschrocken von der mangelnden Hygiene trat ich also meinen ersten Arbeitstag an. Mit meinen Englischkenntnissen ging es mir besser als erwartet, jedoch waren einige lustige Missverständnisse nicht vermeidbar. Freitags und Samstags gingen wir am Vormittag zur Schule, wo wir an einem eigens für uns organisiertem Sprachkurs teilnehmen. Nachmittags stand Kultur am Programm: Valetta, the 3 cities und eine Hafenrundfahrt erwarteten uns. Sonntag war unser einziger freier Tag, der leider verregnet war. Dennoch hinderte uns das miese Wetter nicht an die „Golden Bay“ zu fahren. Dort fuhren wir mit dem Schnellboot zu wunderschönen und sehr eindrucksvollen Höhlen und Klippen, wo wir im 25 °C warmen Wasser badeten

und drei von uns (unter anderem Barbara und ich) sogar von den Klippen sprangen. Die restlichen zwei Wochen verliefen ähnlich. Wir hatten immer sehr viel Spaß und haben neue Leute kennen gelernt. Im Großen und Ganzen hat es mir gut gefallen. Die Landschaft mit den ganzen Grotten und Buchten war wirklich sehr eindrucksvoll. Vor allem die nördlich gelegene Insel Gozo war sehr interessant und schön.

Jedoch war ich von meiner Arbeitsstelle sehr enttäuscht. Tag täglich hatte ich die selben Aufgaben und es wurde sehr viel mit Fertigprodukten gearbeitet. Von Sauberkeit, geschweige denn Hygiene, verstanden die Malteser nicht sehr viel. The Palace ist ein 5* Hotel mit etwa 250 Betten. Jedoch war es in der Zeit, als ich dort arbeitete, nicht sehr ausgebucht.

Ich denke, meine wichtigste Erfahrung war es zu begreifen, dass es uns in Österreich sehr gut geht. Weiters wurde mir durch den krassen Unterschied die Qualität und Professionalität beim Hochschobler wieder vor Augen geführt. An dieser Stelle möchte ich ein großes Dankeschön aussprechen. Dafür, dass uns Mitarbeitern so viel geboten wird und vor allem, dass mir die Möglichkeit gegeben wurde, in ein fremdes Land zu reisen und in einem anderen Betrieb meine Erfahrungen zu sammeln.



Lisa, die Reiseleiterin und Barbara



Hochschober trifft

Neun Mitarbeiter zu Besuch bei der Firma Salisianer Habsburg in Graz

Die Firma Salisianer Habsburg - bis vor kurzem noch MEWA - hat wieder eine Einladung zur Betriebsbesichtigung ausgesprochen. Gerne haben wir diese angenommen und sind mit neun Mitarbeitern zu einer Exkursion nach Graz aufgebrochen.



Team Hochschober bei der Besichtigung.

Unser Chauffeur Herbert Gruber fuhr mit 100 Sachen über die Pack, dass unsere Buchhaltungsdame Anni Reinhart nur kurz den Blick ihrer ehemaligen Heimat Lavanttal genießen konnte. Monika Wagner hat sich so wohl gefühlt, dass sie die Fahrt nach Graz und wieder nach Hause fast durchwegs geschlafen hat. Ähnlich verhielt es sich auch bei Carolin Wegscheider, die ebenfalls mit dabei war wie Claudia Frühstück und Manfred Leingruber. Der neue Hausmeister Ulrich Knallnig lockerte die Fahrt mit lustigen Witzen auf, dass unsere Brotbackexpertin Dagmar Hofer und ihre Schwester Andrea Scherer putzmunter und gut gelaunt sich bei Teekekse und Obst amüsierten.

Obwohl Chauffeur Herbert nicht selbst navigieren musste und von Ulrich und der netten Stimme am Navigationsgerät angeleitet wurden, fanden die Reisenden nicht gleich auf Anhieb den richtigen Weg. Gott sei Dank gibt es aber das Handy und Frau Barabas von Salisianer lotste per Telefon die Mannschaft an ihr Ziel. Dort angelangt wurden wir mit Kuchen, Keksen und Kaffee erwartet. Bereits da erfuhren wir Interessantes und Wissenswertes über den Ablauf einer Großwäscherei und zur Geschichte

des Unternehmens.

Wir wurden in zwei Gruppen aufgeteilt und besichtigten das Betriebsgelände. Es war spannend und hochinteressant, wie die Logistik einer Wäscherei funktioniert. Einige Male begegneten wir auch der „Hochschober-Wäsche“. Gefesselt hat uns auch der aufwändige Arbeitsprozess bei den Operations-Sets für die verschiedensten Krankenhäuser, die von Salisianer Habsburg beliefert werden. Über Codes kann jedes Set genauestens nachgeprüft und der Weg verfolgt werden - auch noch lange Zeit, nachdem es im Einsatz war. An dieser Stelle ein herzliches Dankeschön den Betriebsleitern, die sich die Zeit für die ausführlichen Führungen genommen haben.



Herbert holte alles aus FE-LIX 2 heraus!

Als krönenden Abschluss wurden wir noch auf den Grazer Schlossberg zu einem hervorragenden Abendessen ins Restaurant "aiola" eingeladen. Auf den Weg dorthin überquerten wir zu Fuß die Mur über die schwimmende Murinsel und fuhren mit dem Lift auf den Schlossberg, wo uns ein herrlicher Ausblick über die Dächer von Graz erwartete. Ein besonderer Dank gilt Frau Haberl und Herrn Mag. Filipic (der übrigens ein sehr umfangreiches Wissen über Graz und die Geschichte der Stadt hat und uns viel Spannendes erzählt hat), die uns am Abend begleitet haben.

Vielen herzlichen Dank - es war für uns außerordentlich interessant und lehrreich. Danke auch an Familie Leeb und Klein, die uns für die Fahrt FE-LIX 2 zur Verfügung gestellt haben.





Der erste Eindruck zählt

Der erste Eindruck bei einer menschlichen Begegnung dauert nur Sekunden und entscheidet über Sympathie und Erfolg. Der erste Eindruck ist nicht immer der richtige und dennoch ist er entscheidend. Nur zögernd sind wir bereit, später unser Anfangsurteil komplett umzuwerfen. Um so wichtiger ist es, den ersten Sekunden einer Begegnung besondere Aufmerksamkeit zu widmen – beim Betreten des Hotels/Restaurants.....

Manche besitzen diesen unwiderstehlichen Charme, der sofort alle Blicke magisch auf sich zieht und positiv berührt. Und wer nicht über diese spontane Ausstrahlung verfügt, braucht nur ein paar Dinge zu beherzigen, um vom Start an zu überzeugen.

Eine große Rolle spielen dabei die Komponenten:

Persönlichkeit wird gestärkt durch = Beziehungsmanager
Auftreten wird gestärkt durch = Körpersprache Verkaufsschulung
Ausstrahlung wird gestärkt durch = Arbeitsbedingungen, Umfeld
Erscheinungsbild wird gestärkt durch = Styling Workshop

Abteilungsziel Service für Jänner Februar:
den „ersten“ Eindruck professioneller gestalten

Ansatz: Wir bringen die Vorteile, die jeder Mensch hat, ins richtige Licht

Ablauf:

- Vortrag Körpersprache
- Workshop Styling: MA sensibilisieren aufmerksamer machen,
Frisur, Make-up, Körperpflege, Körperhygiene
- Make-up Tipps für Service Damen mit Elke (Serie)
- Top down Ansatz
- Hausinterne Angebote Maniküre, Pediküre, Kosmetik besser unters Volk bringen, mehr informieren
- Hausordnung – Bereich Optik Auftreten gemeinsam durchgehen
und Serviceregeln der erste Eindruck erarbeiten
und nachher gemeinsame Erarbeitetes einfordern
- Hausinterne Angebote wie z.B. das „Harstudio“, mehr über Preisangebote informieren
- Erfahrungsberichte der MA zum Thema erster Eindruck sammeln
- Thema erster Eindruck, Optik, äußeres Erscheinungsbild immer wieder zum Thema machen:
Zeitungsberichte, Bücher, Infomaterial, ...

Wer agiert:

- Andrea: Vorträge Körpersprache
- Elke: Make-up Vorträge, Preisangebot bekannter machen
- Servicebesprechung: Erfahrungsberichte, Hausordnung
- Sylvia Katzdobler: Workshop Styling



Der Erste Eindruck ist auch Karin Leeb wichtig. Wie hier im „Dirndl“ - sie macht eine modische, fesche Figur.

< Ohne Worte >



Die Redaktion der Hochschober Mitarbeiterzeitung: *Andrea Scherer, Bernadette Lackner, Anneliese Gähler, Bianca Lux, Michael Kohlmayer, Ferdinand Bauernhofer, Hermann Gumpoltsberger, Zeki Duran, Elisabeth Lerchner, Anni Reinhart, Thomas Martiner* sowie *Tom Kohlendorfer*.
E-Mail: hochschoberzeitung@hotmail.com

powerd by: *Hotel Hochschober Ges.m.b.H. Familie Leeb und Klein, 9565 Turracher Höhe 5, Kärnten*
www.hochschober.at