

*Urlaubsgeschichte aus
aus anno dazu mal*

Ein Lebensgefühl aus dem Jahre 1933

Auf Seite 2



Ausgabe 17

Juli 2009

Alles Käse oder was?

Alles rund um unsere elf Mitarbeiter, die erfolgreich die Ausbildung zum diplomierten Käsesommeliere absolvierten. Auf Seite 9.



Alles „Ohne Worte“ oder was?

Auch in den folgenden Ausgaben geht es wieder still, aber sicherlich lustig auf unserer letzten Seite zu. Wie immer auf der letzten Seite.

Alles Urlaub oder was?

Einige von uns urlaubten, so zum Beispiel Brigitte und Richi, die exklusiv für uns über ihren Urlaub berichten. Zu finden auf Seite 10.

Alles Winzer oder was?

Weinkolumnist Hermann Gumpoltsberger präsentiert den Winzer des Monats Juli. Auf Seite 11.

Alles Verspannt oder was?

Harald Kitz („Haki“) präsentiert neue Behandlungsmethode im Hochschober. Haki-Sacral ist seine neueste Innovation. Die Seite 3 berichtet.



Hochschober Weinexperte und diplomierter Käsesommelier Michael Kohlmayer mit Winzerin des Monats Silvia Heinrich bei ihrem persönlichen Gastauftritt im Hotel. Stolz präsentiert das Serviceteam die Weine von Weingut Heinrich aus Deutschkreutz im Burgenland den ganzen Juli lang.



„Ein hochnobles Hotel“

Eindrücke von Frau Medizinalrat Dr. Adele Koblischke – Schweditsch aus Waiern bei Feldkirchen über ihren Aufenthalt im Hochschober in den Jahren 1933 und 1934.

Wir hatten im Gymnasium einen Professor in Mathematik und Biologie der seine Schüler nicht nur unterrichtete, sondern auch geliebt hat. So war er damals der erste, der uns das Ski fahren beibrachte. Es gab zu dieser Zeit keine Skikurse die von der Schule organisiert wurden. Da ja der Sport überhaupt geächtet wurde, weil es nicht der humanistischen Bildung diene. So hat also dieser Professor wirklich als Pionier seinen Schülern das Ski fahren beigebracht. Er selbst hatte in Krakaudorf seine Jagd und durfte mit der Familie Leeb sehr befreundet gewesen sein. So konnten wir im Winter 1933 das erste mal auf die Turrach fahren. Von Predlitz mussten wir mit Seehundfellen auf unseren Skiern und einem schweren Rucksack zu Fuß auf die Turrach. Es war damals ein sehr schneereicher Winter. Wir waren früher meistens auf Alpenvereinshütten gut, aber spartanisch untergebracht. Als wir nach vielen Stunden durchwanderten Fußmarsch in den Hochschober kamen, empfing uns ein Gegensatz zu unseren anderen Hüttenaufenthalten, ein hochnobles „Hotel“ mit Warm- und Kaltwasser in den Zimmern!! Ein reichliches Frühstück - das frische herrliche Brot ist mir noch heute in Erinnerung. Es gab für unsere Verhältnisse ein feudales Mittag- und Abendessen mit verschiedenen Gängen, teilweise durften wir selbst wählen. Die Besitzer haben sich so liebevoll um uns

Jungen angenommen und in persönliche Gespräche eingelassen. Es waren noch Gäste zum Teil aus Graz, sie erschienen uns damals als viel älter. Sie haben uns aber freundlich toleriert und am Abend mit uns mitgefeiert und besonders mit uns gesungen. Die Fahrten auf ungespurtem Tiefschnee mit Seehundfellen auf einfachen Brettern, aber schon mit zwei Stöcken, waren eine herrliche Erfahrung und ein besonderes Erlebnis. Nach diesen schönen aber doch auch körperlich anstrengenden Tagen, wurden wir am Abend besonders liebevoll bewirtet.

Nach diesen herrlichen Skitagen, schlug unser Professor vor doch auch im Sommer herzukommen, sich zu botanisieren und die Biologischen Besonderheiten kennen zu lernen und zu vertiefen. Die Familie Leeb lud uns auch gleich liebenswürdig wieder ein. Auch in den Ferien 1934 wurden wir wieder herzlich aufgenommen, so dass wir beschlossen, unsere Maturareise, nicht wie die anderen die klassischen Länder des Mittelmeeres zu besuchen, sondern unsere Schulzeit in einer ausgedehnten Wanderung in dieser herrlichen Gegend zu beschließen. Der Brand im Dezember 1934 machte diesen Plan zu nichte.

Aber fast 70 Jahre später schließt sich dieser Kreis doch wieder und ich genoss in den Jahren 1994 – 2001 mehrere schöne Wochen bei euch. Es war ein Wiedersehen und eine sofort gefühlte und unveränderte Tradition der Herzlichkeit und des „Versorgtseins“. Leider gestatten es mir meine Jahre (93) und auch körperliche Insuffizienz nicht wieder zu euch zu kommen. Ich kann euch aber nur zurufen einen Wunsch von einer ganz alten Hochschober Liebhaberin:

„Lösch diesen Geist nicht aus!“

Mit herzlichen Grüßen an euch und eurer liebenswürdigen Chefin. (Danke für das schöne Hochschober-Buch)

Eure uralte Adele Koblischke-Schweditsch





Behandlungs-Innovation im Hotel Hochschober

Hochschober Mitarbeiter Harald Kitz hat mit der HAKI-Methode ein Behandlungskonzept für „kopflastige Menschen“ entwickelt, das sich mittlerweile international etabliert hat.

Nach HAKI-Stretch & Relax, einer Spezialbehandlung für den Schulter-, Nacken- und Kopfbereich, stellt Harald Kitz mit HAKI-Sacral die Körpermitte – die Lendenwirbelsäule, das Kreuzbein, das Gesäß und die Oberschenkel-Rückseite - während einer absolut neuartigen Spezialbehandlung zusätzlich in den Mittelpunkt. HAKI-Sacral ist gezielt ausgerichtet auf „kopflastige Menschen“, die einen großen Teil des Tages sitzend im Büro, in Meetings, im Auto oder im Flugzeug verbringen.

Weltpremiere feierte HAKI-Sacral ab 28. Mai 2009 im Hotel Hochschober auf der Turracher Höhe. Dort war die Behandlung international exklusiv zu erleben. Diese Weltpremiere wird mit einem eigenen Angebotsschwerpunkt – „HochschoberN für den Kopf“ (war von 28. Mai - 7. Juni 2009) gefeiert. Danach ist

HAKI-Sacral dauerhaft erlebbar und der Schwerpunkt „HochschoberN für den Kopf“ wird zu weiteren Terminen im Sommer 2009 angeboten.



Fivefingers

Eine völlig neue Art den Boden und die Natur zu spüren.

Fivefingers sind speziell entwickelte Schuhe, um ein noch intensiveres Gespür für sich, seinen Körper und die Umgebung zu gewinnen.

Eine Hauch dünne Vibram Sohle vermittelt einem das Gefühl, von geschütztem Barfußwandern.

Der Schuh passt sich optimal an die Form jedes Fußes an, ist rutschfest und eignet sich für fast jede Art von Sport.

Jeder kann seine eigene Art von Freiheit entdecken.

Mit den „Fünf Fingern“ ist jeder auf dem besten Weg die Verbindung zur natürlichen Umgebung zu vertiefen. Die Körperbeherrschung, die Balance sowie der Muskulaturaufbau an Füßen und Beinen wird

dadurch intensiviert.

Durch den direkten Kontakt mit dem Boden entwickeln man einen sanfteren und weicheren Gang.





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



Ich heiße: Silvia Fussi.
Ich bin: 45 Jahre jung und Jungfrau.
Ich habe: ein Geschwister.
Ich wohne: in Mariahof und bin durch einen Zufall beim Hochschober gelandet.
Ich beschäftige: mich in der Freizeit mit Pflanzen und Pferden.
Ich habe: viele Haustiere: Hund, Katze, Pferd und Fische.
Ich trinke: gerne Wasser und esse alles was gut schmeckt.



Ich heiße: Titiana Lesbaupin.
Ich bin: 26 Jahre jung und Krebs.
Ich habe: zwei Geschwister.
Ich wohne: in Gnesau und durch die Familie auf den Hochschober aufmerksam geworden.
Ich beschäftige: mich in meiner Freizeit mit jagen, wandern und lesen.
Ich habe: eine Katze.
Ich trinke: gerne Holundersaft und esse am liebsten Forelle.



Ich heiße: Carmen Nusser.
Ich bin: 23 Jahre jung und Fisch.
Ich habe: einen älteren Bruder.
Ich wohne: in Feldkirchen und bin durch den guten Ruf des Hochschober's auf ihn aufmerksam geworden..
Ich mache: in meiner Freizeit gerne inline skating und reiten.
Ich habe: eine Katze.
Ich trinke: gerne Apfelsaft und esse am liebsten Tortillias.



Ich heiße: Tanja Lippitz
Ich bin: 27 Jahre jung und Löwe
Ich habe: 6 Geschwister.
Ich wohne: in Wolfsberg.
Ich mache: in meiner Freizeit Sport, treffe mich mit Freunden und gehe gerne aus.
Ich habe: zuvor bei einer Werbeagentur gearbeitet.
Ich trinke: gerne Mineral und Pina Colada und esse am liebsten Sushi und Pizza.



Ich heiße: Martin Blüm.
Ich bin: 25 Jahre jung und Fisch.
Ich habe: 3 Geschwister
Ich wohne: in Feldkirchen und bin durch den guten Ruf des Hochschober's hier gelandet.
Ich mache: treffe mich gerne mit Freunden und spiele ab und zu X-Box.
Ich habe: Schlangen, Skorpione und Schildkröten zu Hause.
Ich trinke: gerne Eistee.



Ich heiße: Manuel Gatterer.
Ich bin: 20 Jahre jung und Wassermann.
Ich habe: 2 Brüder.
Ich wohne: in Steinfeld.
Ich mache: in meiner Freizeit Bogenschießen, Fussball, Eishockey und Snowboarden.
Ich habe: zuvor in Ischgl gearbeitet.
Ich trinke: gerne Bier und esse am Liebsten Käs nudeln.



Ich heiße: Bianca Göttlich.
Ich bin: 20 Jahr jung und Stier.
Ich habe: 3 Halbgeschwister.
Ich wohne: in Wernberg und treffe mich gerne mit Freunden.
Ich mache: in meiner Freizeit gerne couching oder gehe schwimmen.
Ich habe: zuvor im Romantik Hotel Post in Villach gearbeitet.
Ich esse: gerne Spaghetti mit Flusskrebse.



Ich heiße: Matthias Kogler.
Ich bin: 31 Jahre jung und Schütze.
Ich habe: 2 Geschwister.
Ich wohne: in Klagenfurt und bin durch das AMS zum Hochschober gekommen.
Ich mache: in meiner Freizeit gerne: Wandern, Schwimmen, Kochen, Lesen, Skifahren.
Ich habe: eine Katze.
Ich trinke: gerne Eistee und esse am liebsten Käsnudeln.



Ich heiße: Patrick Sereinig.
Ich bin: 21 Jahre jung und Zwilling.
Ich habe: eine Schwester.
Ich wohne: in Feldkirchen und bin durch den guten Ruf des Hotels hier her gekommen.
Ich widme: meine Freizeit dem Tennis und Fussball.
Ich habe: zuvor im Roten Engel gearbeitet.
Ich trinke: gerne Eistee.



Ich heiße: Thomas Schaffer.
Ich bin: 22 Jahre jung und Löwe.
Ich habe: eine Schwester und einen Bruder.
Ich wohne: in Turrach und bin durch das Internet auf den Hochschober gekommen.
Ich habe: einen Hund.
Ich trinke: gerne Weißenspritzer.



Ich heiße: Sabine Schifferl.
Ich bin: 25 Jahre jung und Zwilling.
Ich habe: 3 Geschwister.
Ich wohne: in Bad Kleinkirchheim und bin durch die Anzeige auf „www.hogast.at“ auf den Hochschober gekommen.
Ich treffe: mich gerne mit Freunden.
Ich mache: in meiner Freizeit gerne fernsehen und schafen.
Ich trinke: gerne Radler und esse am liebsten Steak.



Ich heiße: Bernhard Wallner.
Ich bin: 21 Jahre jung und Skorpion.
Ich habe: zwei Schwestern und 2 Brüder.
Ich wohne: in Gosau in Oberösterreich und bin durch das Internet zufällig auf das Hotel Hochschober gekommen.
Ich mache: in meiner Freizeit gerne snowboarden, laufen, schwimmen oder einfach faulenzen.
Ich trinke: gerne Aperol Spritzer und Radler und esse am liebsten thailändisch.



Ich heiße: Julia Zöhrer.
Ich bin: 20 Jahre jung und Schütze.
Ich habe: eine Schwester, Nicole, sie war auch hier im Hotel Hochschober.
Ich wohne: in Wiedweg und bin durch meine Schwester zum Hochschober gekommen.
Ich mache: in meiner Freizeit: manchmal Golf, Lesen, Faulenzen.
Ich genieße: die Zeit mit meinen Freunden und mit meiner Familie.
Ich esse: gerne Beef Tartare und Griechisch, Italienisch, Mexikanisch.



*Alles, alles Gute und an Hauf'n Gsundheit!
Unsere Geburtstagskinder im Juli...*

Datum	Name	Gratuliert? <input checked="" type="checkbox"/>
3. Juli	Helga Dabernig	<input type="checkbox"/>
6. Juli	Anneliese Gähler	<input type="checkbox"/>
8. Juli	Karl Gruber	<input type="checkbox"/>
10. Juli	Anni Reinhart	<input type="checkbox"/>
15. Juli	Dobromila Untersteiner	<input type="checkbox"/>
17. Juli	Hans Gähler	<input type="checkbox"/>
18. Juli	Anni Trattler	<input type="checkbox"/>
24. Juli	Tanja Lippitz	<input type="checkbox"/>
30. Juli	Thomas Schaffer	<input type="checkbox"/>
31. Juli	Gerlinde Moser	<input type="checkbox"/>

*Alles, alles Gute und an Hauf'n Gsundheit!
Unsere Geburtstagskinder von Juni...*

... nachträglich herzlichen Glückwunsch an:

*Brigitte Reichl, Marco Lohnaer, Gisela Gruber, Anna Grabner, Slavojko Vujicic,
Sabine Schifferl, Elke Sumann, Hans-Peter Schmidt, Christian Schabus,
Ulrich Knallnig, Patrick Sereinig, Harald Kitz und Titiana Lesbaupin.*

Bergsommer-Ideen

Wenn Hochschober Küchenchef Ferdinand Bauernhofer höchstpersönlich zum Wanderführer wird, dann hat das einen besonderen Grund.

Der Sportfreak lädt die Hotelgäste und Mitarbeiter zum Beinahe-Barfuß-Wandern mit Five-Finger-Shoes ein. Während beim Wandern mit den Five-Finger-Shoes das Erspüren der Natur mit den eigenen Füßen im Mittelpunkt steht, widmet sich Service-Mitarbeiter und der wohl geselligste Hüttenwirt aller Zeiten, Michael Krenn, eindrucksvollen Hör-Erlebnissen: einer Alphorn-Wanderung mit Alphorn-Konzert auf einem der Nockberge-Gipfel. Diese und all die anderen Bergsommer-Ideen sowie abwechslungsreiche

Wohlfühl- & Genuss-Verlockungen bietet das Hotel Hochschober seinen Gästen wie auch uns Mitarbeitern bis Ende November.





Wir haben eine neue Küche

Seit einem Monat kochen die Chefs des Hotel Hochschober in einem völlig neuem Arbeitsumfeld. Auf diesem Weg möchten wir uns bei der Geschäftsführung, allen Architekten und Handwerkern bedanken, die diese luxuriöse Küche geschaffen haben.

Ein Arbeitsplatz wie aus dem Bilderbuch. Jeder Koch träumt davon, einmal in so einer Küche arbeiten zu dürfen.

Das Herzstück bildet der Herdblock. Die Firma „Menü System“ hat hier an jedes auch noch so kleine Detail gedacht: selbstfüllende Nudelfrittöse, zwei Turbo Salamander, beheizte Anrichtefläche, integrierte Stabmixerhaltungen, präzise einstellbare Altschamladen, Griller, Bräter, und alles auf Induktion!!! Ein Liter Wasser kocht in 34 Sekunden. Der Herd reagiert erst bei Topfkontakt -das heißt, hier wird absolut energieeffizient gearbeitet. Durch die enorme Kraft des Herdes sind wir in der Lage, auch für 200 Gäste „a la minute“ zu kochen. Das Beste an der Küche sind jedoch die neu entstandenen Kühlmöglichkeiten. Endlich sind wir in der Lage unsere so wertvollen Lebensmittel sortenrein zu trennen. Sieben Kühlhäuser, zwei Tiefkühler, vier Kühlschränke und ein Tiefkühlschrank sowie Kühlmöglichkeiten auf den einzelnen Posten ermöglichen ein Sortenreines trennen der Lebensmittel, sowie optimale Lagerbedingungen. Außerdem kamen ein Paar Gustostücke, wie eine

geniale Gemüseschneidemaschine, die sich in einer eigenen Produktionsküche befindet, dazu.

Ein weiterer Kombidämpfer von Rational erleichtert uns die Produktionsabläufe. Wir haben einen versiegelten Feinsteinboden in unserer Küche, der sogar das mehrmalige Aufwaschen zu einem Genuss macht. An dieser Stelle könnte ich noch lange weitererzählen...

Außerdem verfügt die Hochschober Küche seit neuem über einen Küchenstammtisch mit Kochbuchbibliothek.

Unseren Gästen sei es von nun an gestattet, in der Küche zu dinieren.

Der Gast wird von den Köchen betreut, erhält einige Zusatzschmankerln und hat die Möglichkeit, den Köchen bei ihrer Arbeit über die Schulter zu schauen.

Eine Attraktion, die von den interessierten Hochschobergästen bereits sehr gerne in Anspruch genommen wird.

Es macht uns Riesenspaß in dieser Hi-Tech-Küche zu arbeiten.

Herzlichen Dank für diese großartige Investition.

Wia's enta amol wär

Marillen-Nuss-Marmelade

1,5 kg Marillen ohne Kerne
850 g Zucker
200 g Nüsse gehackt
50 ml Zitronensaft

Alle Zutaten in einem großen Topf geben, aufkochen. Mindestens zehn Minuten ohne Deckel kochen, bis es sich zu Marmelade verdickt.



Rhabarbermarmelade

750 g Rhabarber
820 g Zucker
2 Orange, gehackt, geschält und ohne weiße Haut
125 ml Zitronensaft
1 Esslöffel abgeriebene Zimtrinde

Rhabarber und Zucker vermengen und über Nacht stehen lassen. Alle Zutaten in einen großen Topf geben und 10 Minuten unbedeckt kochen bis die Mischung eindickt.



Mitarbeiter Akademie

organized by Andrea Scherer

Die einzelnen Abteilungen sind schon wieder fleißig am schulen – was im Juli alles am Programm steht, erfahrt ihr hier...

Restaurant:

- 9. Juli – 22.00 Uhr – Offene Qualitätsweine – mit Michael Kohlmayer
- 13. Juli – 22.00 Uhr – Zigarrenkunde – mit Herrn Fercher
- 14. Juli – 14.30 Uhr – Kaffee, Milchschaum und Maschine – mit Karin Dröscher
- 16. Juli – 22.00 Uhr – Wein und Speisen – mit Michael Kohlmayer
- 20. Juli – 16.30 Uhr – Sekt und Frizzante – Welt der Schaumweine – mit Ing. Grossinger von Szigeti
- 21. Juli – 10.00 Uhr – Sekt und Frizzante – Welt der Schaumweine – mit Ing. Grossinger von Szigeti
- 29. Juli – 22.00 Uhr – Andreas Liegenfeld – Winzer des Monats August – Andreas Liegenfeld
- 30. Juli – 14.30 Uhr – Schwierige Situationen im Service – mit Andrea Scherer

Wohlfühlwelt:

- 10. Juli – 9.00 – 12.00 Uhr – Thytomer Schulung – mit Sissi Milich
- 13. Juli – 13.00 Uhr – Allgemeines über die Füße – mit Johanna Steiner
- 28. Juli – 13.00 Uhr – Schweben in der Wein-Körperpackung – mit Elke Sumann

Rezeption:

- 4. Juli – 20.00 Uhr – Die fünf schönsten Wanderungen auf der TH – mit Bianca Göttlich
- 5. Juli – 20.00 Uhr – Wissenswertes über unsere Hotelzimmer – mit Claudia Lercher
- 6. Juli – 20.00 Uhr – Unsere italienischen Gäste – mit Thomas Martinier
- 9. Juli – 13.00 Uhr – Der erste Eindruck zählt – mit Andrea Scherer
- 14. Juli – 15.00 Uhr – Verkaufstraining – mit Irmgard Siegl

Küche:

- 07. Juli – 12.00 Uhr – Der erste Eindruck zählt... - mit Josef Dorner
- 14. Juli – 12.00 Uhr – Aufteilung, Anordnung und Handhabung der neuen Küchengeräte – Hr. Dorner
- 21. Juli – 12.00 Uhr – Suppenkult in der neuen Küche – mit Richard Maier
- 28. Juli – 12.00 Uhr – Alles Käse – wie weit sind wir... - mit Jutta Jenul

Am 7. und 8. Juli arbeiten die Abteilungsleiter mit Herrn Mag. Liegl an der **Budgetplanung** für das Jahr 2010.

Vom 14. bis einschließlich 17. Juli findet für unsere neuen Lehrlinge die **Hochschober- und Turrackkunde** statt. In diesem Rahmen wird wieder eine Morgenwanderung auf den Schoberriegel und eine Teezeremonie geben, wozu auch jeder eingeladen ist, der Zeit hat.

Jeden Mittwoch findet von 14.00 bis 15.00 Uhr das **Rückentraining** mit Stefan Damm im Bereich Sport und Spiel statt.

Die Anmelde Listen für die Trainingseinheiten findet ihr ab sofort auf der neuen Akademietafel vor der Schoberia!



Zehn diplomierte Käsesommeliers im Hochschober

Käsekenner und Käsefachleute aufgepasst, gleich zehn frisch gebackenen Käsesommeliers bemühen sich im Hotel Hochschober um Kompetenz und Liebe zur Sache. Schon immer hat gepflegter regionaler und internationaler Käse seinen festen Platz im kulinarischen Hochschober Urlaubstag. Mit dem Start in die Sommersaison 2009 bekommt die Käsekultur einen neuen Stellenwert.

In fünf intensiven Schulungswochen haben zehn Mitarbeiter aus Küche und Service die umfangreiche Ausbildung zur diplomierten Käsesommelier absolviert. Auf dem Stundenplan der Käse-Spezialisten stand unter anderem die wichtigsten Herkunftsländer und deren spezielle Sorten, die Erzeugung „von der Weide auf den Teller“, die Pflege und Lagerung des hochwertigen Nahrungs- und Genussmittels, das Training der Geschmacksnerven für die Verkostung sowie die optimale Präsentation und Beratung. Das Hotel Hochschober kann stolz sein, denn kaum ein anderes Unternehmen kann sich mit zehn diplomierten Käsesommeliers rühmen. Käsekenner und Käsefachleute gibt es viele, aber so viele Sommeliers, kaum wo anders als im Hochschober. Unsere Käsefeinschmecker sind wahre Liebhaber in diesem Gebiet geworden und naschen am liebsten vom milden bis ganz würzig, kräftigen Käse um mehr über diese wunderschöne aber käsige Sache zu erforschen. So ist es

verständlich, dass die zehn frisch gebackenen Spezialisten begierig darauf sind, ihr Wissen an den Gast zu bringen. Sei es im Rahmen der Beratung am Käsebuffet oder bei den mehrmals wöchentlich servierten Käse-Gerichten aus der Küche oder einfach beim leidenschaftlichen Fachsimpeln zwischendurch. Ausserdem werden eigene Käse-Wein Verkostungen angeboten, welche auch uns Mitarbeitern jederzeit die Möglichkeit bieten, sich kulinarisch weiter zu entwickeln. Neben Küchenleiter Josef Dorner drückte auch Renè Potz, Bernadette Lackner, Hüttenwirt Michael Krenn, Weinprofi Michael Kohlmayer und Serviceleiter Hermann Gumpoltsberger fünf Wochen lang die Schulbank.

Käsekenner und Käsefachleute sind also jederzeit herzlich willkommen und können gerne mit unseren Sommeliers in die Welt der internationalen und regionalen Frischkäse bis Hartkäse eintauchen.



Am Bild vier von unseren zehn Käsesommeliers: *Karolin Wegscheider, Thomas Kohlendorfer, Jutta Jenul, Ferdinand Bauernhofer*



Wir waren auf der Alm ...

... auf der Übergossenen Alm in Dienten am Fuße des Hochkönigs, für zwei Nächte. Nachdem wir den Check-In bei einem Glas Prosecco erledigten und wir noch ein paar Stunden auf unser Zimmer warten mussten, zog es uns in die Berge. Wir genossen die Natur (davon gab es ja genug), die Ruhe und das Nichtstun.

Das Hotel bot uns in diesen zwei Tagen ein ausgiebiges Frühstücksbuffet, eine ausreichende Nachmittagsjause und ein überaus reichhaltiges Abendessen, welche immer auf ein bestimmtes Tagesthema ausgerichtet waren. Da war zum Beispiel einmal das Thema Frankreich und am nächsten Tag das Thema Bayern. Zum Frühstück konnte man dann zum Marmeladesemmel und Vitalmüsli verschiedene, frisch gemachte Crepes mit diversen schmackhaften Sachen selber füllen, oder eine bayrische Weißwurst mit Brezen und Weißbier genießen.

Bei der Nachmittagsjause konnten wir auswählen zwischen zwei verschiedenen Suppen, mehreren Salaten, zwei warmen Hauptgerichten. Kaffee und diverse Leckereien dazu waren inbegriffen. Beim Abendmenü schlugen wir uns die Bäuche voll mit Salaten vom Buffet, Suppe, Vorspeise, Hauptgericht, Dessert, Eis oder Käse und zum

Abschluss rollten wir uns dann gegenseitig an die Bar für einen Verdauungscocktail.

Natürlich haben wir nicht nur gegessen. Wir haben uns auch ganz extrem mit den Saunen, Pools, Badeseen und Liegewiesen auseinandergesetzt und auch einige Behandlungen über uns ergehen lassen.

Ganz besonders hat uns gefreut, dass wir von Familie Burgschwaiger beim Abendessen begrüßt worden sind und gleich als „Ah, das sind also die Hochschober-Mitarbeiter“ angesprochen wurden. Im Zuge dessen konnten wir auch gleich liebe Grüße vom Hochschober ausrichten.

Alles in allem es war ein herrlicher Verwöhnurlaub mit allem drum und dran in einer uns nicht so ungewohnten bergigen Umgebung.

Wir kommen wieder !!!





Der Winzer des Monats Juli

im Hotel Hochschober:

Weingut Heinrich, Deutschkreuz im Burgenland

J-HEINRICH

Das Weingut wird als Familienbetrieb geführt und liegt in Deutschkreuz im Herzen des Blaufränkischlandes. Der Blaufränkische liegt der Familie besonders am Herzen, da er traditionelle Weinkultur und Perspektiven für die Zukunft in sich vereinigt - mehr als 70% der Weingärten sind mit Blaufränkisch-Reben bepflanzt.



Bereits seit 300 Jahren betreibt die Familie Heinrich Landwirtschaft und Weinbau. Der ganze Stolz gilt dem Weingarten in der Riede

Goldberg, der 1947 von der Familie ausgepflanzt wurde. Hier gedeihen auf 3 Hektar Blaufränkisch-Reben erster Qualität - schon lange keine Mengen mehr, dafür umso inhaltsreichere Beeren.

Die derzeitige Betriebsgröße von 40 Hektar ermöglicht es, kompromisslos die selbst auferlegte

Qualitätsphilosophie umzusetzen. Den eigentlichen Prinzipien des naturnahen Anbaues fühlt man sich sehr verbunden, weil die Familie es für ihre Pflicht hält, schonend mit der Natur umzugehen, um eine intakte Umwelt weitergeben zu können. "In den Weinen spiegelt sich die Handschrift und die Persönlichkeit des Winzers wieder", sind sich die Heinrichs einig, "und das spürt man bei jedem Schluck."



Die Redaktion der Hochschober Mitarbeiterzeitung:

Andrea Scherer (*Mitarbeiter Akademie & Lektor*)

Ferdinand Bauernhofer (*Küchenaktionen*)

Anneliese Gähler (*Wie's enta amol wår*)

Brigitte und Richard (*Wir waren auf der Alm...*)

Zeki Duran (*diverse Fotos*)

Anni Reinhart (*Geburtstage*)

Jutta Jenul (*Druck*)

Thomas Martinier (*Technik, Design*)

sowie Tom Kohlendorfer (*aktuelle Redaktion*)

E-Mail neu: derbergbote@hotmail.com

powered by:

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

Sie wollen jede Ausgabe auch per Mail erhalten? Anmeldung unter:

derbergbote@hotmail.com

Wir suchen die Kreativen unter uns!

Egal ob neue Ideen für Geschichten

Egal ob neue lustige Fotos

Egal was!

Wir suchen jeden Mitarbeiter!

Sei kreativ, informativ oder lustig.

Gib uns Deine Ideen.

derbergbote@hotmail.com

oder **Persönlich!**

Wir sagen **Danke** und freuen uns über einen Jeden!

< Ohne Worte >

