

**Alles rund um den Kirchtag mit <Ohne Worte>
Schnappschüssen festgehalten**

Hoch lebe 80 Jahre Hotel Hochschober

Auf Seite 2



Ausgabe 18

August 2009

Unsere neuen Lehrlinge:

Ein Bericht von der Hochschober- und Turrachkunde mit unseren Neuen zu finden auf Seite 4.

Unser größter

Weißweinwinzer des Burgenlandes ist Winzer des Monats August im Hotel Hochschober. Infos präsentiert Hermann Gumpoltsberger auf Seite 9.

Unser Genussprofi Ferdinand

Bauernhofer war im Gasthaus Kunsthandwerk. Seine Eindrücke schildert er uns auf Seite 7.

Unsere zwei Damen vom

Buffet bereiten diesmal Ringelblumensalbe und Eierschwammerln Berner Art für Sie zu. Sie laden zum Nachkochen und Probieren auf Seite 6.



Lange hat es gedauert, aber auch der HochschobBär kann es erwarten - seine neueste Möglichkeit Fotos von sich selbst machen zu lassen wurde nun aufgestellt. Also wie schon mal gesagt, runter vom Gas, denn sonst wird es teuer liebe Mitarbeiter. Bitte Lächeln zum teuren Tarif; der Radarkasten steht!



Hochschober feiert Geburtstag

80 Jahre Urlaubstradition im Mittelpunkt eines großen Festes, welches die Turracher Höhe nicht oft zu sehen bekommt.

Dieser Tage war es soweit, unser Hochschober Kirchtage, anlässlich des runden Geburtstages, wurde gefeiert. Im Vorfeld wurde etwas gezittert, weil der Wetterbericht ständig wechselte. Die Entscheidung den Kirchtage dann doch wie geplant zu machen war goldrichtig. Der Wind konnte die Kirchtagefreude nicht trüben und die Sonne ließ sich dann doch ab und zu blicken - es war eben auch ein richtiges Turracher Wetter...

Geladen waren neben unseren geschätzten Hotelgästen auch unsere wichtigen Wegbegleiter wie Lieferanten, Familienangehörige unserer Mitarbeiter, Hoteliers von der Turracher Höhe, Nachbarn und liebe Freunde des Hauses, Freunde und Bekannte der Familie Leeb und Klein, Unternehmer und Bauarbeiter des letzten Umbaus samt Familien, Bauern aus der Region und Partner, mit denen der Hochschober immer in Kontakt steht. Denn sie alle tragen tagtäglich dazu bei, dass im Hotel Hochschober alles möglichst glatt läuft und alle Gäste zufrieden sind. Der Tag ist speziell dafür gedacht gewesen, ALLEN einmal DANKE zu sagen und einen gemütlichen und geselligen Nachmittag zu verbringen. Allen Gästen, die das Hotel Hochschober und seine Philosophie wie auch Geschichte noch nicht kannten, boten wir die Möglichkeit, im Stundentakt an Führungen teilzunehmen und Neues sowie Historisches rund um eines der besten Wohlfühlorte Österreichs zu erfahren. Der spannende Blick hinter die Kulissen wurde von unseren Mitarbeitern und der Geschäftsleitung gemacht und so manches „Geschichtl“ begeisterte unsere Gäste.

Eine junge Abordnung der Trachtenkapelle Reichenau spielte im Zentrum des Kirchtages auf, welcher im wunderschön gepflegten Alpenpark stattfand und unterhielt alle Besucher über den ganzen Nachmittag hin mit feiner, traditioneller sowie teils moderner Musik. Zum Essen gab es reichlich, denn all unsere Lieferanten waren vertreten um den Gästen auch persönlich zur Seite zu stehen und um allen zu zeigen, dass wir vom Hotel Hochschober ausschließlich mit besten heimischen Produkten arbeiten. Neben der

bekanntem Fischzucht Payr und der Seefischerei Brugger, die mit köstlichem Forellen-Saiblings-Tartare aufhorchen liesen, fanden sich unsere Freunde der Firma Robitsch wieder, die frische Früchte in Schokoladenfondue eintauchen ließen, sowie die Oberkärntner Molkerei, die alle Besucher zum Kärntner Ursprung mit ihren heimischen Produkten führten. Die Norische Nudelwerkstatt kochte Kirchtageknudeln auf, verfeinert mit gutem Sauerkraut. Die Bäckerei Schieder verwöhnte uns mit herrlichen Bauernkräpfen und Almkaffee - und der süße Stand der Firma Stöckl sei an dieser Stelle natürlich auch nicht zu vergessen. „So ein großes Fest und so viele Leute im Hochschober, das hat man selten gesehen. Wir freuen uns, dass so viele unserer Einladung gefolgt sind“ - so Hausherrin Karin Leeb über den großen Ansturm auf den Kirchtage. Küchenleiter Josef Dörner und Küchenchef Ferdinand Bauernhofer und deren Team verwöhnten alle mit Grillwürstl und Kotelette, herrlich frischem und geschmackigem Hochschober Backendl verfeinert mit hausgemachtem Erdäpfelsalat sowie der traditionellen Kirchtagegsuppe, die allen schmeckte. Alles in allem ein sehr gelungenes Fest. Dazu servierte die Servicemannschaft rund um Hermann Gumpoltsberger frisches, kühl gezapftes Schleppe Bier und erfrischende Limonaden sowie Kaffee und viele Kleinigkeiten mehr. Auch unsere kleinsten Besucher kamen auf ihre Kosten, denn der HochschoBär ließ nicht lange auf sich warten und unterhielt unsere Gäste der Zukunft - außerdem hatten Bettina und Raphaela in der Villa sich viele lustige Spiele für die kleinen Besucher ausgedacht und sie hatten viel Spaß...

Zum Schluss wünscht auch das Team der offiziellen Mitarbeiterzeitung, „Der Bergbote“, dem Hotel Hochschober alles erdenklich Gute zum 80iger und bedankt sich für das gelungene Fest im Alpenpark. Und noch eines soll gesagt werden: allen Mitarbeitern und den Organisatoren des Kirchtages ein großes Kompliment über die vollbrachten Leistungen an diesem besonderen Tag. Tja, Hochschober - man wird halt nicht jeden Tag 80, daher alles Gute und auf die nächsten runden Geburtstage...



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

Cornelia Unterköfler

geboren: im Zeichen des Steinbocks - bald zählt sie 16 Lenze

Lieblingssessen: Schwarzbeernudeln

Lieblingsgetränk: Eistee

Hobbys: Schlagzeug spielen, Kino gehen, schwimmen

Conny wohnt: im Mittelpunkt von Kärnten - Arriach

Cornelia hat: zwei jüngere Geschwister

Vielleicht können wir ja bald eine Hochschober-Band gründen - für den Beat sorgt dann Cornelia...



Melania Würger

geboren: als Skorpion und bald 16 Jahre jung

Was Melania mag: unter Menschen sein und mit Menschen arbeiten

Lieblingssessen: Pizza

Lieblingsgetränk: Almdudler (und wenn's den nicht gibt, dann geht sie wieder...)

Hobbys: snowboarden, schwimmen

Geschwister: zwei jüngere Schwestern

Melania kommt: aus der schönen Krakauenebene wie unsere Elke Su.

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

Datum	Name	Gratuliert? <input checked="" type="checkbox"/>
5. August	Michael Kohlmayer	<input type="checkbox"/>
6. August	Catherine Tschabitscher	<input type="checkbox"/>
7. August	Robert Lassnig	<input type="checkbox"/>
8. August	Katharina Germann	<input type="checkbox"/>
27. August	Ferdinand Bauernhofer	<input type="checkbox"/>
31. August	Patrick Napetschnig	<input type="checkbox"/>



Unsere neuen Lehrlinge...

Kaum hatten sie das Zeugnis vom 9. Schuljahr in der Hand, schon wurden die neuen Lehrlinge zur Hochschober- und Turrachkunde mit Andrea Scherer einberufen.

von Andrea Scherer

Unsere neuen Lehrlinge sind:

Cornelia Unterköfler, Melania Würger, Birgit Eisl, Kerstin Pfandl, Daniel Madrutter und Patrick Stromberger. Jasmin Kofler hatte in dieser Runde schon einen leichten Heimvorteil, denn sie lernt bereits seit zwei Monaten im Hochschober.

Die neuen Auszubildenden Hotel- und Gastgewerbeassistentinnen sowie Gastronomiefachfrauen und -männer werden euch in dieser und der nächsten Ausgabe dann noch näher vorgestellt.

Andrea Scherer: „Für mich, die ich immer die Einführungsseminare gestalten darf ist es immer etwas Besonderes, mit den neuen Lehrlingen die vier Tage zu verbringen. Schön, dass ihr da seid und herzlich Willkommen im Hochschober.“

Von Dienstag bis Freitag (14. bis 17. Juli) hörten und erlebten die sieben jungen Leute alles rund um den Hochschober. Von der Chronik über die Philosophie des Hauses, das Kennenlernen des Angebotes, wandern auf den Schoberriegel bis hin zur Schnitzeljagd auf der Turracher Höhe, um alle anderen Betriebe kennen zu lernen. Genossen wird vor allem das kulinarische Angebot, wenn alle zum

gemeinsamen Frühstück, Mittag bzw. Abendessen gehen dürfen.

Höhepunkt war wohl das gemeinsame Abendessen am Freitag mit den Eltern, der Geschäftsleitung und den Abteilungsleitern. Karin Leeb begrüßte alle zu diesem gemeinsamen Abend und begann somit den Faden für das Netz zu knüpfen, dass über die gemeinsame Zeit gesponnen werden soll. Eine gute Kommunikation und das gegenseitige Kennenlernen ist wichtig, denn schließlich erleben die neuen Lehrlinge eine sehr prägende Zeit ihrer Jugend bei uns.

Zuvor wurde am Nachmittag noch der Tischknigge und das gute Benehmen trainiert und so manche Eltern erkannten ihre Sprösslinge nicht wieder. Wohl gemerkt schauten auch diese genau auf die Tischmanieren der Eltern und stupsten schon einmal unter dem Tisch, wenn das Gelernte nicht eingehalten wurde...

Seht selbst auf den Bildern einen Auszug aus den vier Tagen – wir sind stolz, wieder sieben junge und begeisterte Mitarbeiter ausbilden zu dürfen. Auf eine spannende und lehrreiche Zeit im Hochschober...



Das erste Ziel erreicht, der Gipfel vom Hausberg - der Schoberriegel (2.208m).



Nach dem Aufstieg gab es eine Stärkung bei Michael auf der Sam Hütte.



„Zammgreifen“

... so lautet das Motto der Hochschober-Mitarbeiter!

Ein Wort, das für Teamgeist und Zusammengehörigkeit steht. Es steht für gegenseitiges Verständnis und Akzeptanz. Es geht dabei um Unterstützung, für den anderen einspringen oder sich gegenseitig zu helfen.

Ich hatte die Küchenbrigade am Montag den 13.07.09 pünktlich um 22.00 Uhr entlassen.

Plötzlich schrie Richy aus dem Kühlhaus. „Halt! Ihr geht noch nicht heim!“

Manuel hatte ich gebeten, die frisch von Herrn Dorner gekochten Heidelbeer- und Erdbeermarmeladen im Kühlhaus zu deponieren.

Dabei ist ihm ein 5 Liter Behälter Schwarzbeermarmelade durch die Finger gerutscht und am Boden zerschellt. Das Resultat war einer Handgranaten-Explosion gleichzusetzen!

Die schwarz-violette Marmelade zerstreute sich tropfenförmig aufs gesamte Kühlhaus...

Die Mannschaft benötigte 25 Minuten dafür, das gesamte Kühlhaus auszuräumen, jedes einzelne Lebensmittel von der Marmelade zu befreien, Teile der Kühlregale abzubauen und zu waschen, Wände sowie Boden von oben bis unten zu säubern, zu desinfizieren und die bewährte Ordnung wieder herzustellen. Es bereitete uns sogar Spaß! Es wurde geputzt, geblödel, sauber gemacht und gelacht.

Einer allein hätte mehrere Stunden dafür gebraucht...

Zammengreifen heißt, mit Freude einander helfen und gemeinsam etwas zu erreichen!

Leute! Es ist viel – es ist immer viel zu tun! Greifen wir zammen, denn dann geht was weiter! Es wird uns Freude machen unsere Ziele zu erreichen.

Porto Santa Margherita

Wie schon im Vorjahr konnten Gisela und ich uns auch heuer drei Tage herauszwicken, um in Porto Santa Margherita auszuspannen.

Familie Leeb und Klein sind Eigentümer einer sehr ansprechenden und gemütlichen Wohnung direkt am Strand von Porto. In Wirklichkeit besitzen sie zwei Wohnungen - eine davon stellen sie den Mitarbeitern zur Verfügung.

Viele von uns nützen diese tolle Option und fahren in der Sommerzeit für einige Tage nach Italien um am Strand, gleich neben Caorle, die Füße hoch zu legen.

Wir schafften es heuer zwar nur ein paar Tage, genossen diese jedoch in vollen Zügen.

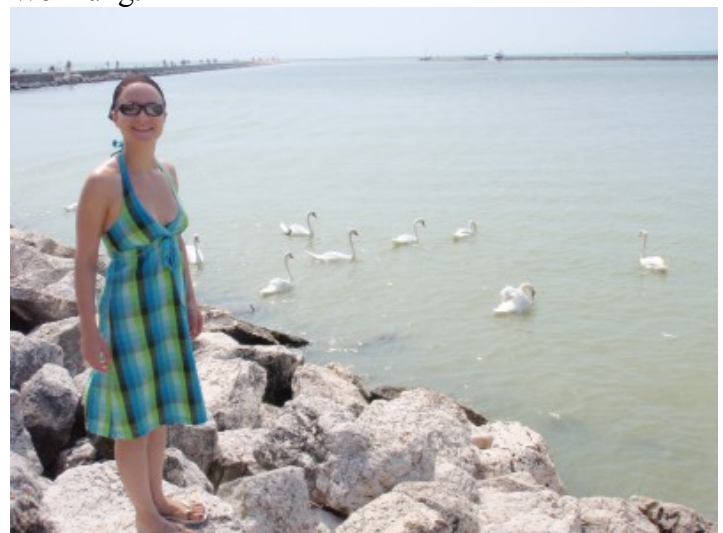
Wir frühstückten wie die Kaiser, verbrachten viel Zeit am Strand, spazierten abends im Sonnenuntergang, tranken guten Wein und kochten jeden Tag frischen Fisch, knackigen Salat und genossen Tomaten, Oliven und besten Mozzarella.

Auf diese Art und Weise tankten wir in kürzester Zeit die Kraft die wir brauchen, um in unserem Job zu bestehen.

Wie jedes Jahr fühlten wir uns pudelwohl und

Kurzbericht von Ferdinand Bauernhofer

bedanken uns auf diesem Weg bei der Geschäftsführung für die schönen Tage in der Leeb Wohnung.



Sonne, Strand und Meer ...



Wia's enta amol wär

Eierschwammerln Berner Art

500 g frische Eierschwammerln
 2 Zwiebeln
 30 g Mehl
 ¼ l heiße Rindssuppe
 Salz
 weißer Pfeffer
 1 Bund Petersilie
 3 Esslöffel Sahne
 20 g geriebenen Emmentaler



Eierschwammerln putzen, gründlich mit kaltem Wasser abspülen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Große Schwammerln halbieren. Zwiebeln schälen und fein hacken. Schweineschmalz in einen Topf erhitzen, Zwiebelwürfel reingeben. Drei Minuten glasig werden lassen, Eierschwammeln zufügen. Unter rühren zehn Minuten schmoren. Mehl darüber streuen. Unter vorsichtigem Rühren mit der heißen Suppe aufgießen.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Zehn Minuten leicht kochen lassen. Petersilie unter kaltem Wasser abspülen, dann fein hacken. Topf vom Herd nehmen. Gehackte Petersilie und Sahne mit den Eierschwammerln mischen, in eine vorgewärmte Schüssel geben und mit geriebenen Käse bestreuen und servieren.

Ringelblumensalbe

100 g Lanolin
 2 Tassen frische, volle Ringelblumen-Blütenblätter



Zubereitung:

1. Das Lanolin wird in ein Schraubglas gefüllt.
2. Die Salbe im Wasserbad vorsichtig erwärmen, bis sie flüssig ist wie Öl. Dabei darf sie keinesfalls erhitzt werden!
3. Die frischen Ringelblumen-Blütenblätter in die flüssige Salbe geben, sodass sie Blüten bedeckt sind.
4. Die Salbe aus dem Wasserbad nehmen und abkühlen lassen.
5. Das Glas zuschrauben und zwei Wochen in den Kühlschrank stellen.
6. Anschließend die Salbe wieder vorsichtig im Wasserbad verflüssigen und die Blütenblätter

abseihen.

7. Die gold-gelbe Heilsalbe in saubere Salbendöschen füllen. Eventuell ein bis zwei Tropfen Lavendelöl dazugeben.

Lagerung:

Die Salbe dunkel und kühl aufbewahren. Sie hält ca. ein Jahr.

Anwendung:

Äußere Anwendung als Wund und Heilsalbe und bei schmerzenden Krampfadern.



Lust auf Genuss mit Ferdinand

Gasthaus Kunsthandwerk

Gisela hatte zu ihrem 25. Geburtstag von ihrer Schwester einen Essensgutschein für das Kunsthandwerk geschenkt bekommen...

Als wir am 16.07.09 um 17.00 Uhr den gepflegten Innenhof betraten wussten wir, dass es ein gemütlicher Abend in einem sehr ansprechenden Umfeld werden würde. Man begrüßte uns herzlich und führte uns an einen eigenwillig gedeckten Tisch im Freien. Tonblumen und handgefertigte Butterteller schmückten unseren Tisch.

Nachdem wir uns für den Haus-Aperitif entschieden hatten, begannen wir in der Speisekarte zu schmökern. Carpaccio vom Almenlandrind und ein Bauern-Mozzarella waren Auftakt unseres Mahls. Zuvor kredenzte man uns wohlschmeckendes Brot mit Kräutertopfen und Haussalami, welche sich ebenfalls in selbst gemachtem Geschirr präsentierte. Es folgte ein Eierschwammerlsalat und eine köstliche Fischsuppe. Fünf Minuten nach dem ich die Suppe bestellte, konnten wir die junge Köchin beobachten, wie sie zum Brunnen ging um den Fisch für meine Suppe zu holen. An der Form meines Filets (welches total verzogen war) konnte ich feststellen, dass es sich um den fangfrischen Fisch handelte. Als Zwischengericht genehmigte ich mir eine vorzüglich schmeckende Portion Rahmeierschwammerln mit Liebstöckelroulade.

Zu unserer Überraschung erhielten wir einen kleinen Erfrischer: Zitronensorbet mit Grantn und Prosecco. Als Hauptgericht wählten wir gartenfrisches Gemüse aus dem Wok mit Putenbrust und ein rosa gebratenes

Lammhüftchen auf Ratatouille mit cremiger Polenta. Ich konnte mich nicht erinnern, je eine so herrlich cremig und erfrischende Polenta gegessen zu haben...

Nach dieser köstlichen Speisenfolge gönnten wir uns einen kleinen Spaziergang und entdeckten dabei mehrere kleine Hasen, eine Ziege und einen Esel, die auf dem liebevoll gepflegtem Hof lebten.

Bei einem Blick ins Innere des Gasthauses stellte ich fest, dass hier auf Nachhaltigkeit und Liebe zum Detail großer Wert gelegt wurde. Kleine, sehr geschmackvoll gestaltete Räumlichkeiten, knarrende Böden, selbst gemachter Tischschmuck, händisch hergestellte Teller, Tassen und Kännchen ließen Alt und Neu miteinander verschmelzen.

...Ein Platz zum Wohlfühlen...

Zum Dessert bestellten wir hausgemachtes Nougat Eis mit Espresso und hausgemachtes Vanilleeis mit frischen Erdbeeren. Bei Sonnenuntergang wurde ein Feuer entfacht... Gisela und ich saßen noch lange da und genossen den lauen Sommerabend.

Herzlichen Dank den Besitzern und ihren Mitarbeitern für diesen schönen Abend...



Die schön gestaltete Terrasse.



Das Dessert auf den selbst hergestellten Geschirr.



Mitarbeiter Akademie

organized by Andrea Scherer

Auch im August sind wieder viele Trainingseinheiten geplant – wie ihr wisst, könnt ihr jederzeit auch in die anderen Bereiche hineinschnuppern...

Restaurant:

- 6. August – 10.00 Uhr, 14.00 Uhr – Verkaufstechnik und Beratung – Andrea Scherer und Thomas Kohlendorfer
- 10. August – 22.00 Uhr – Offene Qualitätsweine – mit Michael Kohlmayer
- 14. August – 14.30 Uhr – Kaffee-Cocktails – mit Karin Dröscher
- 18. August – 14.30 Uhr – Kaffee – Aromazusätze – mit Thomas Kohlendorfer
- 28. August – 10.00 Uhr, 14.30 Uhr – Beschwerdemanagement – mit Andrea Scherer

Im August wird auch Herr Valentin Latschen von der „Pfau“ Brennerei zu uns kommen. Der genaue Termin wird euch noch bekannt gegeben.

Wohlfühlwelt:

- 9. August – 19.30 Uhr – Medi Taping – Hermann Weiermair
- 20. August – 19.30 Uhr - Five Finger Shoes-Wanderung mit anschließendem Beisammensein in der Mei Zeit-Hütte (für alle Mitarbeiter der Wohlfühlwelt)

Küche:

Die Küche wird jeden Dienstag im Monat von 12.00 bis 13.00 Uhr eine Trainingseinheit anbieten. Die Themen stehen noch nicht fest - bitte achtet einfach auf den Aushang auf der Akademie-Tafel.

Für unsere Lehrlinge:

13. August – 14.00 – 15.00 Uhr - unter dem Titel „Sicher und erfolgreich auftreten“ macht Herr Klein für alle Lehrlinge ein Seminar. **Pflichttermin** für alle Auszubildenden!

Die Geschäftsleitung und die Abteilungsleiter sowie alle Stellvertreter nehmen sich am 4. August unter dem Titel „HochschoberN – gemeinsam zur Spitze“ den Eisenhut vor. Am nächsten Tag folgt dann den halben Tag noch ein Seminar mit Sabine Pelzmann-Knafl im Chinaturm 1. Stock.

Nicht vergessen: Die Rückenschule mit Stefan Damm findet jeden Mittwoch von 14.00 bis 15.00 Uhr im Bereich Sport und Spiel statt.

Alle aktuellen Informationen zu den unterschiedlichen Trainingseinheiten könnt ihr an der Akademie-Tafel vor der Schoberi'a nachlesen...



Ein Tag in der Hochschober Küche

Ein spannender Erfahrungsbericht von unserer Elke Summan

Am 20. Juli tauschte ich meine weiße Hose und mein weißes WWW-Leiberl gegen die Küchenbekleidung. Nachdem ich mich in die Küchenjacke hineingeknöpfelt hatte und Herr Dorner mir liebevoll die Küchenkrawatte gebunden hatte, ging es mit einer Führung durch die Küche los. Herr Dorner erklärte und zeigte mir stolz die neuen Kühllager und den neuen Küchenbereich. Eine technisch top ausgestattete Küche in der jetzt ein hochmoderner Induktionsherd - der zweieinhalb Tonnen wiegt und so viel kostet wie eine luxuriöse Limosine. Auf dem Herd kann ein Liter Flüssigkeit in 35 Sekunden zum Kochen gebracht werden - dieser Herd ist eine wirkliche Besonderheit.

Der Küchenleiter erklärte mir, wie die Lebensmittelbestellungen funktionieren und wie er den Dienstplan für die Küchenbrigade erstellt. Nach der täglichen Küchenbesprechung, in der das Menü des Tages und die Arbeitseinteilung besprochen wird, ging's ans Kochen. Jeder wusste sofort, wo er zugreifen hat. Nachdem ich fein säuberlich und mit bestem Wissen und Gewissen die 200 (☺) Kärntner Lachsforellen-Filets von der Fischzucht Payr entgrätet hatte (was mich ein bisserl an Augenbrauen zupfen erinnerte – nur das die Pinzette eine Spur größer ist), ging es endlich daran etwas zu kosten. Renè bereitete ein Stück Premium Rind zu. Das ist ausgesuchtes Rindfleisch aus Kärnten, ein sehr zartes Fleisch mit hervorragender Qualität – und genau so hat das ganze dann auch geschmeckt.

Ich schlemmte mich durch alle Posten und ließ mir genau zeigen, was am Vormittag schon vorbereitet wurde und wie der „Küchenalltag“ im Hochschober aussieht.

Das Abendessen rückte immer näher, trotzdem war keine Hektik zu spüren. Alles wurde perfekt vorbereitet und beim Anrichten am Teller künstlerisch vereint.

Das Anrichten war für mich das absolute

Erfolgserebnis an diesem Tag. Mein Job war es, das Schweinefleisch im Speckmantel zu schneiden und perfekt am Teller zu platzieren sowie das Kärntner Lachsforellenfilet auf sein Eierschwammerlrisotto zu setzen.



Jeder hatte seine Aufgabe und jeder hatte seine Handgriffe und obwohl die einzelnen Komponenten von verschiedenen Köchen zubereitet wurden, entstand am Ende beim Anrichten ein „rundes“ ästhetisches Gericht. Herr Leingruber inspizierte jeden Teller noch einmal genau, bevor es von den Servicemitarbeitern zum Gast gebracht wurde.

Sehr schön war es zu hören, dass die Servicemitarbeiter das Lob des Gastes mit in die Küche nehmen und dort laut aussprechen. Das hat mich richtig motiviert und bestätigt.

Nach getaner Arbeit war ich verschwitzt, müde und „vollgekostet“, aber ich bin glücklich, diese Erfahrung gemacht zu haben. Ich hatte einen schönen, für mich sehr erfolgreichen Tag.

Danke an die gesamte Küchenmannschaft und an alle, die mich mit tollen Kochtipps versorgt haben!



Der Winzer des Monats August im Hotel Hochschober: Weingut Liegenfeld, Donnerskirchen im Burgenland

Andreas Liegenfeld bewirtschaftet 25 ha in Donnerskirchen. Herrliche Urgesteinsböden bringen Weißweine hervor, die zu den größten Schätzen zählen, die das Burgenland zu bieten hat. 80 Prozent seiner Rebfläche sind weiße Sorten, der „Grüne Veltliner Hofsatz“ vermag so manchen Niederösterreicher in den Schatten zu stellen und zur Verblüffung aller Zweifler vinifiziert Liegenfeld sogar einen hinreisenden pfirsichfruchtigen Riesling. Ein neuer Keller hilft mit, die bisherigen Erfolge fortzusetzen – penible Arbeit im Weingarten und extrem traubenschonende Vinifizierungsmethoden bringen Komplexität und Tiefgang in seine Weine. Der Autodidakt ist bereits zehn Mal im "Weinsalon" vertreten gewesen, dreimal holte er den "Salonsieger" ins Burgenland.

Winzervereinigung "Leithaberg"

Andreas Liegenfeld ist Mitglied beim Weinquartett Donnerskirchen und Obmann der Winzervereinigung "Leithaberg", mit der 14 marktbedeutende Betriebe von Großhöflein bis Jois der Region mehr Weinprofil geben.



Andreas Liegenfeld ist auch Vorsitzender des regionalen Weinkomitees Burgenland und Präsident des burgenländischen Weinbauverbandes. Er betreut auch den Hochschober Weingarten, übernimmt alle Arbeiten im Weingarten und vinifiziert einen frischen fruchtigen Wein für uns.

Die Redaktion der Hochschober Mitarbeiterzeitung:

Andrea Scherer (*Mitarbeiter Akademie & Lektor*)
 Ferdinand Bauernhofer (*Küchenaktionen*)
 Anneliese Gähler und Bernadette Lackner (*Wia's enta amol wår*)
 Zeki Duran (*diverse Fotos*)
 Anni Reinhart (*Geburtstage*)
 Hermann Gumpoltsberger (*Winzer des Monats*)
 Jutta Jenul (*Druck*)
 Thomas Martiner (*Technik, Design*)
 sowie Tom Kohlendorfer (*aktuelle Redaktion*)
 E-Mail 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 > SPEZIAL



< Ohne Worte >

