

**Die Sonne soll im Herzen scheinen
Sommer Yoga mit Stefan und Thomas**

Sommer? Sonne? Turracherhöhe!

...mehr dazu auf Seite 13



Ausgabe 08

August 08

Stüchl's Kräutergarten

Verschiedenste Kräuter gedeihen unter Georgs Aufsicht. Im August wird das Küchenteam diesen Garten anschauen. Mehr dazu auf Seite 2

Frühschoppen à la M&M

Beide Michael's waren beim 150 Jahr Jubiläum der Villacher Brauerei und erlebten so manch mediale Überraschung.

Auf Seite 9

Anzeige:



www.sportproject.at

Mitarbeiter des Monats

Ihr habt entschieden wer gewählt werden soll. Jetzt seit ihr wieder dran ...

Zu finden auf Seite 3



Das Wandern ist sichtlich nicht Hannes Lust. Nach lustiger, gemeinsamer Wanderung mit einigen Mitarbeitern, freuten sich alle auf eine köstliche "Frigga" auf der Vastlhütte. Am Foto: Markus, Hannes und Karolin, die sich am "Fe-rkel" ausruhen. Hoch leben die Wanderer...

Mitarbeiter Schule

Alle Infos für sämtliche Module im August, präsentiert von Andrea Scherer. Siehe Seite 10

Flaschenkinder, die Nächste

Winzer Familie Brandl zu Gast im Hochschober. Weinverkostung à la carte mit den Mitarbeitern Gefunden auf Seite 6

Anzeige:



www.studiostyle.at



Buchtipp

Aus der Feder von Helmut A. Gansterer, ein lieber Gast des Hauses, ist das Buch namens „Darf man per E-Mail kondolieren?“ - Der Knigge des 21. Jahrhunderts, entstanden.

Wir haben darin humorvolle und in jedem Fall lehrreiche Benimmregeln gefunden. Einen Auszug möchten wir euch zum Besten geben:

„Cool am Pool“

Darf man bereits bei Sonnenaufgang die Liegen am Pool reservieren?

Ja, selbstverständlich. Man ist dazu de facto vertraglich verpflichtet. Wer Billigreisen wählt, muss in Billigkämpfen stärker sein als andere. Im All-Inclusive-Welten gelten mit Recht andere Terrain-Kämpfe als in Luxusherbergen.

Andere als etwa im Le Sirenuse in Positano. Oder in jenem Shangri-La-Hotel in Singapur, das mich in seiner Ordnungsliebe verstörte. Dort wurde ich schon bei der Bestellung gefragt, welche Pool-Liege die meine sein solle (was noch ziemlich gut war) und an welcher Bar man welchen Hocker für mich reservieren dürfe (was übertrieben und schon wieder letztklassig war).

Solange ein Auftraggeber dafür bezahlt, sollte man dergleichen nicht abweisen. Aber nie vergessen, dass Billigreisen steinzeitliche Verhalten gestatten. Zum Beispiel dieses Wettrennen um den besten Pool-Platz. Was nützt dir die innere Eleganz, wenn du samt der Geliebten frustriert in fernen Pinienwäldern liegst, wo du den Pool nur mit dem Feldstecher finden kannst? Ich finde dieses Bleiwestentraining im Kampf gegen österreichische und deutsche Touristen erfrischend. Vielleicht haben wir einander schon gesehen. Ich bin jener Österreicher, der mit dem Pool-Chair-Badetuch in die Bar geht und gleich nach der Sperrstunde die schönsten Plätze besetzt. An billigen Badeorten war ich immer die Nr. 1.

Dieses Buch ist im Pichler-Verlag erschienen und auch in unserem Hotel-Shop erhältlich. Ein Muss für alle Mitarbeiter, die auf „Etikette“ wert legen (nicht zu verwechseln mit der Etikette auf dem Marmeladenglas).

Stücki's Kräutergarten

Wussten Sie schon...

In Georg Stückelberger Garten ist für jedes Gericht ein Kraut gewachsen (ca. 30 an der Zahl!) um es zu verfeinern, den Gaumen zu schmeicheln oder die Sinne anzuregen...

Schnittlauch	Goldmelisse	Salbei	Zitronen Basilikum
Fenchelkraut	Zitronenmelisse	Ananas Salbei	Petersilie
Liebstockl	Nudelminze	Mandarin Salbei	Kerbel
Bärlauch	Pfefferminze	Ringelblume	Dill
Schnittknoblauch	Ananasminze	Kamille	Stevia (Zuckerblatt)
Currykraut	Orangenminze	Basilikum	...
Rosmarin	Apfelminze	Basilikum rot	
Lavendel	Coca-Cola Kraut	Zimt Basilikum	

Am 26. August 2008 unternehmen die Mitarbeiter der Küche eine Kräuter-Exkursion zur Gärtnerei Binder in Lendorf. Georg Stückelberger hat alle Mitarbeiter eingeladen, auch bei ihm zu Hause vorbeizuschauen und seinen Kräutergarten zu besichtigen.

Danke Georg für die Einladung – im September folgt ein Bericht im Bergboten.



Mitarbeiter des Monats

Ihr habt gewählt!!!

Es war ein sehr interessantes Wahlergebnis, es war ein knappes Wahlergebnis und es wird eine erneut spannende Wahl. Hier sind die Kandidaten die von euch aufgestellt wurden und die meisten Stimmen hatten, um an der Wahl für den Titel aller Titel zu kämpfen. Wir sind neugierig wer es wird, denn ob Abteilungsleiter oder Lehrling, dieses Mal ist wirklich jede Berufskategorie des Hochschobers mit dabei.

Vergesst aber nicht, egal ob man bei diesem Spiel dabei ist und vielleicht sogar gewählt wird oder vielleicht sogar gewinnt, ein **jeder** von uns ist Mitarbeiter des Monats, wie auch Mitarbeiter des Jahres!!!

Daumen drücken, Bleistift spitzen und schon geht es los mit der Wahl. Es stehen euch sechs Mitarbeiter zur Auswahl, aber nur einer kann gewinnen...



Ferdinand Bauernhofer
Küchenchef mit Witz und Charme der oft auch "die Steirische" fidelt.



Martina Edlinger
Auszubildende im Bereich Küche und Service die am Anfang ihrer Karriere steht.



Manfred Leingruber
Küchenprofi, der neben Zwiebel schneiden vom Urlaub träumt.



Michael Krenn
Gastronomische Wildsau, ob Hütte, Restaurant, China-Turm oder Hotelbar, nichts ist vor ihm sicher.



Nadine Glanzer
Mit viel Herz und Freude betreut sie ihre Kinder und Jugendlichen.



Eva Hinteregger
Rezeptionistin mit Hang zum Spitzensportler.

Wahlschluss ist der 25. August 2008



Wia's enta amol wär

Brauchtum und Geschichten

Heil- und Gewürzpflanzen

Ringelblume

Ist eine Zierblume und wird für medizinische Zwecke in Kulturen angebaut. Im Garten wird die Ringelblume an einem sonnigen Platz ausgesät. In den folgenden Jahren vermehrt sie sich von selbst. Die Blüten können von Juli bis Oktober gesammelt werden. Die Blüten und junge Blätter sind essbar. Die Blume wirkt entzündungshemmend und antibakteriell.



Ringelblumentee

Ein Esslöffel getrocknete Ringelblumenblüten mit ¼ Liter heißem Wasser überbrühen, 10 Minuten ziehen lassen und dann abseihen. Drei Tassen am Tag in kleinen Schlucken trinken hilft bei Entzündungen von Mund, Rachen und Hals. Wird ein Leinentuch mit Ringelblumentee befeuchtet und als Umschlag verwendet, hilft dies bei schlecht heilenden Wunden, Sportverletzungen und Quetschungen.



Ringelblumensalbe

400 Gramm Pflanzenfett oder Schweineschmalz, zwei Hand voll frische Ringelblumenblüten
Das Fett erhitzen, die Ringelblumenblüten dazugeben und über Nacht ziehen lassen. Ein weiteres mal erwärmen und durch ein dünnes Tuch abseihen und in ein gut schließendes Glas füllen.

Gutes Gelingen wünscht eure *Bernadette*

Sauce mit Eierschwammerln

Du brauchst:

500 g Eierschwammerln, ein Bund Petersilie, 2 Scharlotten, 2 Knoblauchzehen, 2 Esslöffel Butter, 500 g Tagliolini (lange dünne Bandnudeln, 100 ml trockenen Weißwein, ¼ l Gemüsebrühe, 100 g Schlag, 1 Esslöffel Kräuterbutter, etwas Salz und Pfeffer.

Petersilie waschen, trocknen, schwenken und feinhacken. Die Eierschwammerln putzen und je nach Größe durchschneiden. Scharlotten und Knoblauch schälen, fein würfeln und in heißschäumender Butter andünsten. Die Schammerln hinzugeben und goldbraun braten, salzen und pfeffern.

Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. In der Zwischenzeit die Eierschwammerln mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsebrühe aufgießen. Kurz dünsten lassen. Schlag und Petersilie sowie die Kräuterbutter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tagliolini abgießen, abtropfen lassen und löffelweise mit der Sauce überziehen.

Gutes Gelingen wünscht eure *Anneliese*





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



Herzlich Willkommen im Hochschober! Claudia Lercher, Nicole Leitgam, Manuel Grabul und Thomas Hafner sind unsere vier neuen Schützlinge.

Herzlich Willkommen unseren vier Wegbegleitern der nächsten vier Jahre.

Alle vier haben sich entschieden eine Ausbildung in der Gastronomie und Hotellerie zu machen. Gleich zu Beginn ihres Weges wünschen alle Urlaubsexperten des Hotel Hochschober ihnen einen guten Start für diesen neuen Lebensabschnitt. Wir alle freuen uns, dass ihr bei uns seid und ein Teil eines tollen Teams mit Familiencharakter geworden seid.



Von Lehrling zu Lehrling, Markus di Bernardo unterstützt seinen Schützling Thomas Hafner mit Rat und Tat; "solange er brav ist, sonst gibt es eine auf die Nuss..."

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

Name	Datum	Gratuliert? <input checked="" type="checkbox"/>
5. August	Michael Kohlmayer	<input type="checkbox"/>
8. August	Katharina Germann	<input type="checkbox"/>
26. August	Katharina Lorbek	<input type="checkbox"/>
27. August	Ferdinand Bauernhofer	<input type="checkbox"/>
31. August	Patrick Napetschnig	<input type="checkbox"/>



WIR suchen DICH!

Zur Verstärkung unserer Redaktionsmannschaft brauchen wir Unterstützung! Vielleicht gerade von dir?!?!

Du schreibst gern, bist neugierig und interessierst dich für das Hotel Hochschober und seine Mitarbeiter. Du hast bei Parties, Ausflügen oder Veranstaltungen deine Kamera immer dabei und fotografierst gern unsere Mitarbeiter. Dann bist du bei uns genau richtig. Werde ein Teil von unserer gemeinsamen Mitarbeiterzeitung.

Wir freuen uns, wenn du dich bei uns meldest und mithilfst, dieses tolle Projekt weiter auszubauen.

Wir suchen:

- ×Schreiberlinge mit Ideen
- ×Fotografen mit Kamera
- ×Aktive Mitarbeiter bei der Gestaltung am PC

Die Redaktion der Mitarbeiterzeitung - „Der Bergbote“



Darf's a Glasal sein?

Präsentiert von unseren Hochschober-Weinexperten Bianca Lux und Michael Kohlmayer. Diesmal mit einem Bericht über die Weinverkostung mit dem Weingut Brandl.

Wir durften diesmal Petra und Günther Brandl aus dem Ort Zöbing im Kamptal/ Niederösterreich bei uns im Hotel Hochschober zu einer Mitarbeiter- und Gästewinverkostung begrüßen. Das Kamptal ist für seine erstklassigen, glasklaren und reinen Weissweine bekannt (vor allem Grüner Veltliner und Riesling). Günther Brandl ist in der glücklichen Lage, einige der hervorragendsten Weinberge des Kamptales zu bewirtschaften. Die zwei bekanntesten Lagen sind die Lage Kogelberg und Lage Heiligenstein. Die Gesamttribfläche beträgt ca. 9 ha. Diese teilen sich in Grüner Veltliner, Riesling, ein kleiner Anteil Gelber Muskateller und Zweigelt auf. Seine Weine werden alle im Stahltank ausgebaut und trocken vergoren. Im Vordergrund steht immer die frische Frucht und Finesse des Kamptals. In verschiedenen Ausbaustufen, bis hin zur Reserve bietet das Gut unterschiedliche Weine an. Herr Brandl steht selbst die meiste Zeit im Weingarten, er wird von seiner Frau sowie von seinen Eltern unterstützt. Man kann sagen, es ist ein richtiger Familienbetrieb. Ein weiteres



Sommeliere-Duo Bianca Lux und Michael Kohlmayer

Highlight aus dieser Region sind jedes Jahr die Weinverkostungen der einzelnen Betriebe. Der Sieger darf einen klingenden Titel tragen wie: der "Langenloiser Champion" oder die "Kamptal Trophy". Aufgrund der jahrelangen Erfahrungen war das Weingut Brandl mit einem Riesling oder Grünen Veltliner immer auf dem Siegerpodest zu finden. Wir möchten uns recht herzlich bei Familie Brandl für den Einblick in ihr Winzerleben bedanken. Wir wünschen euch noch viel Glück und Erfolg in der Zukunft und auf dass es noch viele erstklassige Weine vom Weingut Brandl zum Verkosten und genießen geben wird. Vielen Dank von der Hochschober Crew für die hervorragende Mitarbeiterweinverkostung. Auf ein baldiges Wiedersehen (vielleicht im Weingut)!



Fam. Brandl mit unseren Sommelier Duo.



Schluckspecht Doris beim verkosten. Prost!



Unsere Produkte sind heimische Produkte

- Teil II -

Am Montag den 19. 05. 2008 trafen sich 11 Küchenmitarbeiter zu einem informativen Ausflug zu unseren heimischen Produzenten. Herr Dorner organisierte diesen Ausflug mit größter Sorgfalt und überließ dabei nichts dem Zufall.

Sehr vorsichtig näherten wir uns den schwarz – zotteligen Tieren, deren ursprüngliches Herkunftsland Kanada ist.

Während Thomas Leeb uns durch die Stallungen führte, unterhielt man sich über Pflege, Aufzucht und Qualität der edlen Tiere. Anschließend führte uns Herr Leeb auf die Weide, wo wir den Rest der insgesamt 41 Tiere bewundern konnten. Auch auf diesem Hof herrschte eine heimische Idylle unter professioneller Aufsicht. Bevor wir den Leeb Hof wieder verließen, wurde uns auch hier zu Essen und zu Trinken aufgewartet. Frische Croissants, Doughnuts, Marillentaschen und verschiedene Getränke genossen wir im Freien unter einer mächtigen, hunderte Jahre alten Linde. Es tut gut zu wissen, wie vorbildlich hier Rindfleisch der ganz besonderen Art produziert wird. Wir genossen noch ein wenig die Atmosphäre und die ersten Sonnenstrahlen an diesen einzigartigen Ort, bevor wir weiter fuhren. An Dorners Miene konnte ich erkennen, dass wir absolut in der Zeit lagen....



Frau Herta Rieken mit Küchenprofis

Das nächste Ziel war im Jauntal. Bio Getreide und Honig am Bürgerhof, bei Herta Rieken und ihrer Familie. Michael parkte den Bus unter zwei mächtigen Kastanienbäumen. Ein großer Hof mit viel Geschichte bot sich uns in einem sehr ordentlichen und fitten Outfit dar. Herta Rieken begrüßte uns aufs Herzlichste und erzählte anfangs über Geschichte, Herkunft und Aufgaben des Gehöfts und der

Familienmitglieder. Anschließend bat sie die ganze Mannschaft zu sich ins Haus, geleitete uns in ihre traditionsreiche Bauernstube und führte uns an einen großen gedeckten Tisch. Man verwöhnte uns mit typischen Gerichten aus der Region Jauntal. Richard mit Bauernbrot, dazu erfrischendes Bier aus der Umgebung und zum krönenden Abschluss genossen wir die hausgemachte Heidentorte mit Granten und Schlag. Beim Essen plauderten wir über Getreidesorten und deren Aufzucht. Man unterhielt sich über die Honigerzeugung und zu guter Letzt erhielten wir eine Hofführung. Frau Riekens Tochter stellte sich vor und nahm an dem bewegtem Fotoshooting teil, bevor wir auf Grund Zeitbedrängnis weiterfuhren. Gerne hätten wir noch Zeit auf dem Bürgerhof verbracht, doch das nächste Ziel lockte. Familie Nuart vulgo Hafner in Weißenberg bei Brückl. Herr und Frau Nuart betreuen, versorgen und bewirtschaften gemeinsam mit einem Partnerbetrieb die Schafmilchverarbeitung. Außerdem züchten sie das beste Schweinefleisch weit und breit und beliefern den Hochschober einmal monatlich mit einem Weidelamm der besten Qualität. Joseph Nuart empfing uns freundlichst vor seinem Milchverarbeitungsbetrieb, erzählte von Visionen und Lebensphilosophie, Liebe zur Natur, den Tieren, Wichtigkeit der Regionalität und führte uns schließlich durch seine Produktionsstätten. Weiter ging es durch die auffallend gepflegten Schafstallungen, bis wir schließlich wieder im Freien waren und den Schweinen beim Molke trinken zusahen. Ich war bereits zum zweiten Mal bei den Hafners und wie schon beim ersten Mal war ich vom Anblick der in freier Natur lebenden Schweine angetan. Kein Gestank, kein Dreck! Einfach nur zufriedene Tiere - die Begeisterung war groß. Schließlich bat uns Frau Nuart ins Haus. In dem sehr gemütlichen Wohnzimmer war ein reichhaltiges Käsebuffet für uns bereitgestellt. Wir begaben uns zu Tisch und verkosteten sämtliche Schafkäseprodukte. Dazu reichte man uns Brot und verschiedene Garnituren, die den Geschmack der Käsesorten

unterstrichen. Ich genehmigte mir so wie die meisten von uns ein Gläschen Apfelwein. Während Nuart Sepp mit Begeisterung von der Arbeit auf seiner Farm erzählte bemerkte ich, wie Herr Dorner ständig auf seine Uhr sah. Das Hochschoberteam räumte das Feld. Josef und seine Frau begleiteten uns zu Felix 2, schon jetzt freuten wir uns darauf wieder miteinander arbeiten zu dürfen und so verabschiedete man sich. In Liebenfels bei St. Veit hatten wir den nächsten Besuch geplant. Leicht in Verzug mit der Zeit erreichten wir den Tschadamerhof. Ein Kuhmilchverarbeitungsbetrieb der Größenordnung XL. Frau Pirker, ihr Sohn und Herr Pirker erwarteten uns bereits und führten uns nach einer herzlichen Begrüßung durch den Betrieb. Der Sohn, welcher sich zum Käsemeister ausbilden lässt, erklärte, dass täglich 4.000 Liter Milch gewonnen werden und davon verarbeitet er in Kooperation mit seiner Mutter 1.000 Liter zu Käse, Butter, Glundner usw.. Bekannt ist der Tschadamerhof für seinen Vier-Bergekäse und den Glantaler. Für den Hochschober werden jedoch zusätzlich Bauernbutter, Glundner und sämtliche Frischkäsesorten hergestellt. Herr Pirker führte uns anschließend zu den Stallungen und erklärte so manches über Aufzucht, Fütterung und Haltung seiner 100 schwarz-weißen Milchkühen. Interessant war, als uns Herr Pirker seinen Karpatensalzverkaufsraum zeigte. Wir bestaunten die dort ausgestellten Salzkristalle und ließen uns erzählen, worauf es bei der Salzgewinnung ankommt. Familie Pirker verarbeitet das Salz selbst. In großen Blöcken wird es aus der Ukraine eingekauft und auf ihrem Hof zu feinstem Streusalz verarbeitet. Es nahm einige Zeit in Anspruch einen Hof dieser Größenordnung abzuschreiten. Die Zeit drängte. Auch hier wurden wir bestens versorgt. Brote mit hausgemachter Salami, Käse und Essiggemüse hatte Frau Pirker für uns vorbereitet. Dazu tranken wir Orangensaft und Mineralwasser. Die prächtige Bauernstube der Pirkers lud zum Sitzenbleiben ein, jedoch stand noch ein Ausflugsziel aus. Nach einem Verdauungsschnäpschen verabschiedeten wir uns wieder. Herr Piker überreichte jedem von uns noch ein Säckchen Karpatensalz und so fuhren wir weiter. Durch das Glantal hinauf Richtung Sirnitz gelangen wir in die Enge Gurk, wo uns Fischzüchter Payr bereits erwartete. Herr Ing. Payr begrüßte uns auf das Herzlichste und zu unserem Erstaunen stellten wir fest, das Herr Payr einen BBQ-Weltmeister organisiert hatte, der für uns kochte. Herr Binder "Bimbo" war mit seinen Grillgeräten angereist, um für uns ein Fischfestessen zuzubereiten. Auf dem Gelände der Fischfarm roch es bereits vorzüglich nach gegrilltem Fisch und Gemüse. Während wir Herrn Binder bei der Fischzubereitung beobachteten, erzählte uns Herr Payr die Entstehungsgeschichte der Fischzucht und

führte uns anschließend in seine Aufzuchthalle. Herr Payr ist Obmann der Kärntner Fischverbände und kennt sich bestens mit Wasserbeschaffenheit und Fischzucht aus. In vielen unterschiedlichen Becken befanden sich riesige Schwärme von "Mini-Fischen", nicht größer als Kaulquappenschwänzchen. Saibling, Forelle, Lachsforelle, Regenbogenforelle, Stör,



BBQ-Weltmeister Herr Binder „Bimbo“

Huchen und Reinanken sind nur ein Teil der Fischarten, die das ganze Jahr über von einem dreiköpfigem Team betreut werden. Auch hier war sofort zu bemerken, mit welcher Freude und Leidenschaft Herr Payr seiner Berufung nachgeht und auf den ersten Blick war zu erkennen, dass er seine Visionen in die Tat umsetzt. Die Begeisterung von uns wurde immer größer, als wir den mit Quellwasser gefüllten Fischbecken entlang gingen und der Fischprofi aus den Becken verschiedene Fischarten "herauskeschte" um uns auf Unterscheidungsmerkmale hinzuweisen. Es war sehr beeindruckend mit welcher Professionalität hier gearbeitet wird. Schließlich begann es zu regnen und wir setzten uns unter das eigens für uns aufgebaute Zelt um die gegrillten Köstlichkeiten von Bimbo zu genießen. Zart gegrillter Fisch mit Zitronenverbene, Grillgemüse und Zitronenbutter. Dazu reichte man uns wahlweise Bier, Wein oder Fruchtsäfte. Während dieses ausgezeichneten Mahls unterhielten wir uns über gesunde Lebensmittel, die Bedeutung regionaler Produkte und ließen uns vom Ing. Payr interessante Geschichten zum Thema Fisch erzählen. Hätte es nicht stärker zu regnen begonnen, würden wir alle wahrscheinlich heute noch dort sitzen, uns übers Leben unterhalten und der Gurk lauschen während sie sich rauschend durchs Tal hindurchschlängelt. **Ich möchte mich im Namen aller Beteiligten für die großartige Organisation bei Herrn Dorner bedanken. Michael Krenn für seine hervorragenden Dienste als unser Chauffeur und Peter Just für seine tollen Leistungen an der Kamera. Und natürlich bei Familie Leeb und Klein, die solche Exkursionen überhaupt erst möglich machen. Ferdinand Bauernhofer**



Wir waren 2008 dabei

Am 20. Juli 2008 feierte die Villacher Brauerei Ihr 150 jähriges Bestehen. Da durften auch zwei „eingefleischte“ Biertrinker vom Hotel Hochschober nicht fehlen!!

Das Programm begann um 9 Uhr mit einem Gottesdienst. Darauf ging es Schlag auf Schlag mit einem zünftigen Frühschoppen mit Arnulf Prasch und einen nicht so spritzigen Bieranstich wie im Hochschober weiter. Am Nachmittag spielten „Die Edelseer“ und viele weitere Bands auf. Man konnte sich unter mehreren verschiedenen Biersorten durchkosten und wenn der Hunger kam, gab es auch so einiges zum Beißen! Zur Abwechslung wenn das Bier nicht floss konnte man sich mit so manchen Cocktail abkühlen. Eine Brauereiführung durfte im Anschluss auch nicht fehlen, wo man sich ausgiebig mit den Braumeistern Herr Lindner und unserem Hausbraumeister Herrn Koren von der Schleppebrauerei unterhielten. Es war alles im allem ein sehr „bieriger“ Sonntag der zum Abschluss um 19 Uhr mit einem unfreiwilligen Kurzauftritt in „Kärnten Heute“ endete.



Unsere zwei Hüttenwirte mit Friedrich Koren, Braumeister der Schleppe Brauerei. „Wir waren dabei“-Team, Michael Kohlmayer und Michael Krenn.

Die Spezies der "Weißmantelträger", auch besser bekannt als "Bademantelträger".

Der folgenden Text, Inhalt und dessen Erkenntnis ist nicht ernst zu nehmen und teilweise erfunden. Jedoch beruht ein kleines bisschen auf wahre Begebenheiten.

Beobachtet werden die "Bademäntelträger" mittags im Bereich der Buffetlandschaft und über den Tag verteilt in den Weiten der „WWW“. Wissenschaftler vermuten, dass der Ausdruck „Bademantel“ aus dem Ort Mantel (Markt) im Landkreis Neustadt a.d. Waldnaab in Bayern kommt. In Verbindung mit Baden, genau weiß es jedoch niemand. Man interpretiert, dass diese außergewöhnlichen Wesen wegen des Hungers kommen und sich dann mit der Nahrung zum Fenster in die Seestube setzen. Dort harren sie und wiederkauen. Menschlicher Kontakt ist kurzfristig möglich, um diese mit Bier oder „Apfelsaftschorle“ zu versorgen. Auch sogenannter „Small Talk“ wird betrieben.

Sollten diese „Wesen“ sich mit einer Art „Schnurlosen-Akkubetriebenen-

Handfernkommunikations-Apparatur“ geräuschvoll bemerkbar machen, muss jenerwelcher, der auch die Getränke bringt, seinen Mut zusammennehmen und irgendwie, freundlich und ruhig, mit akustischen Lauten den „Bademäntelträger“ dazu bringen dieses „Gerät“ nur in die dafür abgegrenzten Arealen zu benutzen. Versorgt werden diese „Weißkuten“ auch in der „WWW“, dort gibt es eine Art Futterkrippe. Studentenfutter, Melonen und auch flüssige Nahrung wie Buttermilch und Saft stellt man bereit. Beim Nachfüllen sollte man außergewöhnlich leise vorgehen, da diese „Bademantelträger“ sehr schreckhaft sind.

Also, wollen sie jemals diesen „Wesen“ begegnen denken sie daran, dass sich dieses „weiße“ und freundliche Volk gerne mal mittags am Buffet zeigt.



Mitarbeiter Akademie

organized by Andrea Scherer

Was tut sich im August – hier kommt die Übersicht dazu...

Restaurant:

Barkunde mit Zeki Duran – Dauer jeweils eine Stunde – maximal 8 Teilnehmer

Freitag, 08. August - 10.00 Uhr und 14.00 Uhr – Spirituosenkunde

Freitag, 22. August – 10.00 und 14.00 Uhr – Pflichtmodul Glaskunde

Freitag, 29. August – 10.00 und 14.00 Uhr – Spirituosenkunde

Über den Wein – mit Michael Kohlmayer und Bianca Lux – Dauer jeweils 1 ½ Stunden – max. 8 Pers.

Mittwoch, 13. August – 22.00 Uhr – Wein dekantieren

Mittwoch, 20. August – 22.00 Uhr – Wein dekantieren

Allgemeine **Pflichtmodule** mit Imma Stromberger – Dauer 1 ½ Stunden – maximal 10 Personen

Donnerstag, 7. August – 14.00 Uhr – Sauberkeit und Hygiene

Mittwoch, 27. August – 14.00 Uhr – Frühstücks- und Suppenservice

Samstag, 30. August – 14.00 Uhr – Sauberkeit und Hygiene

Weiters wird es im August eine **Fachexkursion zur Brennerei Pfau** geben – der genaue Termine wird noch rechtzeitig bekannt gegeben.

Küche:

Dienstag, 26. August – 7.00 bis 12.00 Uhr- Kräuterekkursion mit FE-LIX 2 zum Vitalgarten Bettina Binder nach Wölfnitz

Eine Themenübersicht liegt bereits vor – aufgrund der kurzfristigen Dienstpläne können fixe Termine vorab nicht bekannt gegeben werden.

Wohlfühlwelt:

Dienstag, 12. August – 19.30 Uhr – Farb-, Style- und Typberatung mit Elisabeth Moritz

Mittwoch, 13. August – 14.00 Uhr – Pediküre – mit Elke Sumann

Dienstag, 19. August – 19.30 Uhr – Körperbehandlung – Bioenerg. Lymphdrainage – Silvia Groicher

Rezeption:

Donnerstag, 7. August – 19.30 Uhr – Was mache ich bei einem Unfall (Ärzte, Rettung usw.) - Steffi K.

Donnerstag, 14. August – 19.30 Uhr – Neue deutsche Rechtschreibung – Hannes Kronbichler

Personal HochschoberN für Mitarbeiter mit Gerhart Amtmann:

Donnerstag, 7. August – 8.00 – 9.30 Uhr – Lauftraining in Ebene Reichenau

Donnerstag, 21. August – 8.30 – 10.00 Uhr – Turracher Höhe – für alle Läufer letztes gemeinsames Training und Besprechung vor dem Bewerb „Kärnten läuft“ am 24. August 2008

Donnerstag, 21. August – 10.00 und 14.30 Uhr und ev. 19.30 Uhr – Workshop zum Thema „Kräftigen“

Mit dem dritten Teil zum Thema „Als Ausbilder sicher führen und kommunizieren“ beginnen wir Mitte August. Die Termine werden wieder eurer Arbeitszeit angepasst und mehrmals angeboten.



Ich habe in einer Sonntagsausgabe der Kronen Zeitung einen sehr interessanten Artikel von Susanne Zita zum Thema DANKBARKEIT gefunden, den ich euch auf dieser Seite vorstellen möchte:

Andrea Scherer

Einfach dankbar

Wir haben die Wahl: Wollen wir mehr Aufmerksamkeit auf die Schattenseiten unseres Lebens richten, oder wollen wir auch die schönen Erlebnisse und Begegnungen mehr in den Vordergrund stellen?

Wie sagt man? Danke, antworten die braven Mädchen und Buben. Es gehört zum guten Ton, sich zu bedanken. Ist das Zauberwort ausgesprochen, sind die Erwachsenen zufrieden. Auch wenn der Dank häufig nicht von Herzen kommt, sondern eher einstudiert klingt. Mit der Zeit weiß das Kind aber von selbst, was sich gehört und dankt ohne Aufforderung. Und natürlich wissen auch die Vorbilder, die Großen, was

zu tun ist, wenn man ein Geschenk bekommt, wenn einem die Tür aufgehalten wird, wenn der Kollege einem Arbeit abnimmt, wenn die Kassiererin das Wechselgeld heraus gibt oder ein freundlicher Mitmensch einem den Vortritt lässt. Doch wie beim Kind sind auch diese Dankbarkeitsbekundungen in vielen Fällen eher ein Reflex als ein tief empfundenes Gefühl. Man zeigt sich erfreut, weil es höflich ist.

„Der undankbare, neidische, klagende Mensch lähmt sich selbst“ (Norbert Schwarz)

Dankbar kann der Mensch aber auch für die Stille nach viel Lärm sein, für Gesundheit, für das Sonnenlicht, für Unterstützung, Fürsorge ebenso wie für das Kinderlachen. Für viele Menschen ist all das selbstverständlich. Sie sehen es nicht als erachtenswert, sich darüber noch zu freuen. Im Gegenteil, oft wird nur den negativen Erlebnisse, am Ende des Tages Aufmerksamkeit geschenkt. Und in unseren Köpfen dreht sich sodann vorrangig alles um Ärgernisse, Stresssituationen und Fehlschläge. Aber was macht nun echte Dankbarkeit aus? Ist es für uns eine wichtige Quelle, aus der wir Kraft schöpfen können? Schon Cicero sagte, sie sei nicht nur die „größte aller Tugenden, sondern auch die Mutter von allen“. Die „Positive Psychologie“ rückt sie immer mehr in den Mittelpunkt ihres Interesses und stößt dabei auf interessante Studienergebnisse. Dankbarkeit, so die Erkenntnis der Forscher, ist eine wichtige psychologische Ressource, die einem das Leben erleichtern kann.

Wir registrieren mit hoher Wachsamkeit die Hindernisse, die sich uns in den Weg stellen, aber selten denken wir an das Gute, das uns widerfährt. Diese Einseitigkeit der Wahrnehmung ist aber ein wesentlicher Grund für Unzufriedenheit, Missmut und Depression. Dankbarkeit und Wertschätzung sind nämlich wichtige Faktoren für unser psychisches und körperliches Wohlbefinden, sie reduzieren depressive Verstimmungen und Stresssymptome.

Eine Studie, bei der Studenten über zehn Wochen eine Art Tagebuch verfassten, zeigte, dass jene, die dankbarer waren, hoffnungsvoller in die Zukunft blickten. Sie litten auch weniger unter körperlichen Beschwerden und investierten deutlich mehr Zeit in Sport. Waren die „Dankbaren“ vielleicht einfach nur in einer glücklicheren Lage als die anderen Studenten? Keineswegs. Auch sie erlebten im Laufe des Untersuchungszeitraumes Irritationen, Nervosität und ärgerten sich über sich selbst oder andere. Das ist das Schöne daran: Dankbarkeit setzt keine paradiesischen Lebensumstände voraus – und übrigens auch kein gefülltes Bankkonto.

Das deutsche Magazin „Psychologie heute“ berichtet von weiteren interessanten Forschungsergebnissen: Religiösen Menschen fällt es leichter, dankbar zu sein, als nichtreligiösen. Dankbare legen weniger Wert auf materielle Güter. Sie messen ihren eigenen und den Wert anderer nicht an Besitz, Status und Erfolg. Sie sind auch nicht neidisch und teilen selbstverständlicher mit anderen. Menschen, die Dankbarkeit und Wertschätzung noch nicht als Ressource entdeckt haben, konzentrieren sich meist auf das, was sie nicht haben, was ihnen nicht gelingt, was ein anderer Mensch hat – und erschweren sich damit zusätzlich ihr Leben.

Wertschätzung ist eine wichtige Quelle für uns alle. Sie sollte deshalb nicht nur von der Forschung mehr in den Mittelpunkt gerückt werden, sondern auch von uns.



Hot Ho NEWS - Spezial

Herbert Grönemeyer begeisterte kürzlich in Klagenfurt nicht nur tausende, von weit und breit angereiste Fans, sondern auch einen Teil der Hochschober Mitarbeiter. Viele unserer Urlaubsexperten waren bei seinem Auftritt in der Hypo Group Arena in Klagenfurt live dabei und waren begeistert. Küchenchef Ferdinand Bauernhofer mit seiner Rezeptions-Frontlady Gisela Gruber lauschten ebenso wie Vorspeisenprofi Jutta Jenul mit ihrem „Der Bergbote“-Grafiker Thomas Martiner, auch Servierer Stephan Graschitz wie auch Lehrlingspate Markus di Bernardo wurden gesichtet und Lektorin Andrea Scherer mit Anhang ließen sich von der tollen Atmosphäre begeistern sowie beindrucken.



Dreimal gab Herbert Grönemeyer Zugabe, es war ein unvergesslicher Abend.

Bitte lächeln, heißt es bald vor unserer Haustüre. Es besteht demnächst für jeden von uns die Möglichkeit, sich ein schönes Foto von seinem Auto machen zu lassen. Vielleicht sogar mit Fahrer, wer weiß? Billig ist dieses Fotoshooting sicher nicht, denn die Fotos werden über Behördenwege bearbeitet. Also wer sich 25 Euro oder mehr sparen will, sollte vielleicht etwas langsamer bei der Pension Elisabeth vorbeifahren. Der Radarkasten kommt...

Liane Adenberger wurde dieser Tage von acht Hochschober Mitarbeitern besucht. Nicht nur Frühstückslady Imma Stromberger auch "neuer" Barbeauftragter Zeki Duran, interessierten sich über den Hintergrund der Adenberger Produkte, sondern

auch über die Person Liane Adenberger. Sämtliche Produkte finden sich an unserer Hotelbar wieder und sollte man unschlüssig sein bei der Wahl des richtigen Digestives kann man sich auf die Serviceprofis verlassen, dass man etwas ordentliches empfohlen bekommt. Chauffiert wurde diese lehrreiche Exkursion vom nüchtern gebliebenen Hüttenwirt Michael Krenn im FE-LIX 1.

Gratulieren dürfen alle Mitarbeiter unseren Maturanten. Stefan Graschitz hat gleich drei Prüfungen bestanden, Barbara Santer in Deutsch, Angelika Moser meisterte Deutsch und BWL und Andrea Scherer jubelt über eine 2 in Deutsch und alle freuen sich sicher über die Ferien.

Kaffee wird im Hotel Hochschober groß geschrieben. Nicht nur das unser Hotel ausgebildete Barista im Dienst hat, auch die Entwicklung der Kaffeetrends ist uns wichtig und daher waren Zeki Duran und Karin Dröscher bei einem Seminar über Kaffeetrends und Kaffeecocktails. Wissenswertes und Erfahrungen über dieses Seminars gaben sie in eigenen Modulen unseren Mitarbeitern weiter und wer weiß, vielleicht findet sich schon bald der eine oder andere Kaffeecocktail in unserer Barkarte wieder.

Styling ist für den einen etwas selbstverständliches, für den anderen wieder eine Sache für sich. Für uns Mitarbeiter bietet das Hotel Hochschober die Möglichkeit mehr aus sich herauszuholen. Eigens dafür steht in Seminaren euch Styling-Profi Silvia Katzdobler zur Seite. Wissenswertes für alle Berufsabteilungen in unserem Hotel, außerdem berät sie und gibt Tipps, wie man fesch durch den Tag spaziert.

Fête Blanche, die legendäre weiße Party am Wörthersee ging auch dieses Jahr wieder über die Bühne. Auch dieses Mal bretzelten sich viele unserer Mitarbeiter auf und reisten vom Bergdorf Turracher Höhe in die Partymetropole Pörtlach, wo die ganze Nacht so richtig getanzt und geflirtet wurde. Partymaus Monika Wagner war ebenso wie Weinlady Bianca Lux unterwegs und trafen nicht nur Stephan Schmidt, sondern sicher auch so manch anderen fesch "Mr. White" in dieser Nacht.



www.RelaxVarrukt.komm

Elke und Brigitte haben es sich diesmal zur Aufgabe gemacht den Sommer heraufzubeschwören. Hmm... Gut. Aber wie? Unsere Anlaufstelle waren ... eh klar ... Stefan und Thomas. Beide empfehlen **YOGA**, um die Kraft der Sonne in den Körper zu bringen (... auch wenn sie nicht scheint).

Beginne den Tag um die Reinheit und Neugeburt des Morgens für dich zu nützen! Dazu eine einfache Übung:



1 Schnaufen 2 Einatmen 3 Ausatmen



4 Einatmen 5 Ausatmen

Führe diesen Zyklus 5x durch und verweile am Ende

einige Atemzüge in der Position Nr. 3 (beuge deine Knie soweit, dass du mit den Fingern zur Erde kommst). Nimm die Energie der Erde über deine Hände und Füße auf. Komme langsam wieder hoch zum Himmel und führe die Energie des Himmels zu deinem Herzen. Schließe die Augen und spüre nach.

Ganz einfach, oder?

Somit kann der Tag beginnen...

Bereits 700 v. Chr. waren Atemübungen und das Zurückziehen der Sinne in Indien ein Hilfsmittel der Meditation. Ursprünglich ist Yoga ein rein spiritueller Weg, und es geht vor allem um Erleuchtung durch Meditation. Die vielen Asanas (Übungen) entstanden erst im Laufe der Zeit. Ihr Ziel ist es, den Körper so zu kräftigen und zu mobilisieren, dass er möglichst beschwerdefrei über einen längeren Zeitraum im Meditationssitz - z. B. Lotossitz - verweilen kann. Mit der Zeit erkannte man immer mehr die positive Wirkung der körperlichen Übungen auf das gesamte Wohlbefinden des Menschen. Die Asanas wurden weiter entwickelt und die körperliche Betätigung im Yoga bekommt in unserer Zeit einen immer höheren Stellenwert.

Yogagebet aus Indien:

**„Derjenige der die Sonne
in seinem Herzen innehält,
dessen Schwierigkeiten
werden alle schwinden.“**

Freunde an der Bar



Unsere Hotelbar ist ein beliebter Treffpunkt unserer Gäste. Ein Teil der Barmannschaft traf sich kürzlich auf unserer Hütte, wo auf einen guten Sommer angestoßen wurde. Lustig und gesellig wurde über neue Ideen an der Bar gesprochen.

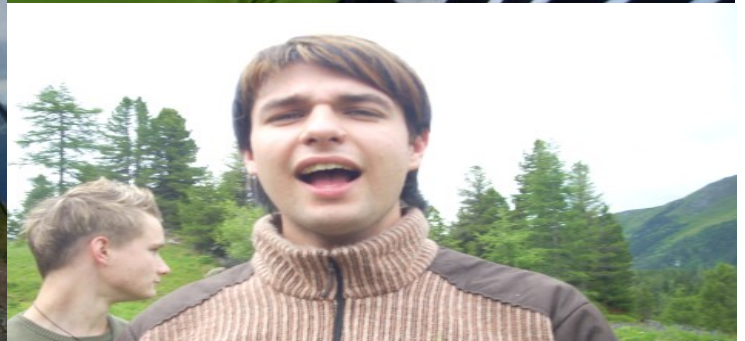


Hüttenwirt und Bar-Stellvertreter Michael Krenn,

Bar-Frontman Zeki Duran und Hallendienstler Tom Kohlendorfer



< Ohne Worte >



Die Redaktion der Hochschober Mitarbeiterzeitung: Andrea Scherer, Bernadette Lackner, Anneliese Gähler, Bianca Lux, Michael Kohlmayer, Ferdinand Bauernhofer, Elke Sumann, Brigitte Reichl, Michael Krenn, Elisabeth Lerchner, Burgi Gruber, Eva Hinteregger, 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