

„HochschoberN“ für Mitarbeiter
Team Hochschober startet durch

Nach Halbmarathon jetzt ein voller Marathon?

...mehr dazu auf Seite 11



Ausgabe 10

September 08

HotHo NEWS

Guten Morgen auf ungewöhnliche Art dem frisch verheirateten Stefan Damm und dem steirischen Geburtstagskind Ferdinand Bauernhofer. Lautes Knallen in Murau und auf der Turracherhöhe. Auf Seite 5/6

Die Wahl 08

Es ist soweit, der Tag der Entscheidung rückt immer näher. Wählt den "Mitarbeiter des Jahres". Insgesamt acht Mitarbeiter buhlen um den Titel der Titel. Auf Seite 3



Team Hochschober voll trainiert von „Sport Project“ - Coach Gerhard Amtmann. Am Foto alle Teilnehmer des Viertelmarathon. (Hannelore Gruber, Christian Schabus, Eva Hinteregger, Peter Tschuschnig, Lisa Stolz und Andrea Scherer) Nach dem Laufevent ging es für alle Teilnehmer ab ins VIP-Zelt, wo ausgelassen gefeiert wurde und auch Styling Expertin Silvia Katzdobler angetroffen wurde.

Anzeige:



Staff on tour

Hochschober Mitarbeiter auf Besuch bei der Brennerei Pfau. Valentin Latschen führt die Hochschober Brigade in die Welt des Schnapsbrennens ein. Zu finden auf Seite 10

Kärnten läuft 08

Alles über die glanzvollen Leistungen von 14 Hochschober-Athleten die von „Sport Project“ - Coach Gerhard Amtmann trainiert wurden. Was kommt als Nächstes?

Siehe Seite 11

Partylaune

Familie Leeb und Klein luden alle Mitarbeiter zur Sommermittefeier ein.

Gefunden auf Seite 8

Anzeige:





Sommermittefeier

Familie Leeb und Klein haben in die Sonnalm geladen und viele Mitarbeiter sind gerne gekommen...

Mittwoch, der 27. August wird einigen Mitarbeitern noch länger in Erinnerung bleiben. Warum – weil es ein sehr geselliger und unterhaltsamer Abend im Kreise der Hochschober-Familie war.

Anlass war die „Sommermitte“ (gerechnet von Ende Mai bis Ende November). Es war geplant eine kurze Ansprache zu machen, mit Dankeschön an die Mitarbeiter, Zahlen und einem kurzen Bericht. Die Stimmung war locker und ausgelassen, sodass die Geschäftsleitung der Meinung war, dass ein „trockener“ Bericht nicht zum Abend passt. So wurde kurzerhand umdisponiert (Flexibilität ist alles) und nur die M.A.Z. – die neue Mitarbeiterzeitung (die übrigens auch die angekündigte Überraschung war) – an alle

Anwesenden verteilt. Wir wollen allen zukünftigen Mitarbeitern Lust auf den Hochschober machen. Die Prospekte werden auch bei Hausführungen (Schulen und Colleges) mitgegeben und auch an alle ehemaligen Mitarbeiter des Hauses verschickt. Auch die Hotelgäste werden mit dem Winter-Aktuell eine M.A.Z. mitgeschickt bekommen. Ein toller Prospekt, der den Hochschober und seine Philosophie der Unternehmensführung gut widerspiegelt. Ein Dankeschön an das Sonnalm-Team für die gute Betreuung und das sehr schmackige kärntnerisch-steirische Buffet. Danke auch an Familie Leeb und Klein für dieses gesellige Zusammenkommen. Bilder sagen mehr als 1.000 Worte – deshalb für euch einige Fotos vom gemeinsamen Abend...





Mitarbeiter des Jahres

Es ist soweit: Das große Finale - die Wahl - die Entscheidung

Liebe Mitarbeiter, das ist die **letzte** Runde zum Spiel der Spiele. Aber dieses Mal wird es sicher noch einmal so richtig zum Zittern, denn es geht immerhin um den Titel aller Titel: „**Mitarbeiter des Jahres**“. Wer möchte sich nicht mit diesem Prädikat schmücken? Doch nur einer hat die Chance dazu.

Nur einer - und zwar der, mit den von euch meisten abgegebenen Stimmen kann gewinnen. Gleich vorweg eine kleine Information.

Hinweis: Da uns einige Mitarbeiter, die den Titel „Mitarbeiter des Monats“ bereits verliehen bekamen leider schon verlassen haben, werden logischerweise alle von den betreffenden Monaten Zweitplatzierten zur Wahl aufgestellt. Auch von der zuletzt erschienenen Ausgabe werden die beiden Führenden

der von euch nominierten sechs Kandidaten aufgestellt. Somit sind insgesamt acht Kandidaten im Rennen, die um den Titel „**Mitarbeiter des Jahres**“ buhlen und außerdem auch eine kleine Überraschung vom Hotel Hochschober erhalten werden.

Das gesamte Team von „**Der Bergbote**“ bedanken sich recht herzlich bei den vielen Wählern die bei diesem Spiel in den vergangenen Monate teilgenommen haben und wünschen allen aufgestellten Kandidaten bei der letzten Wahl alles Gute. Nichts desto trotz vergesst nie, egal wer gewinnt, es ist ein Spiel und alle Mitarbeiter dieses Hotels sind definitiv Mitarbeiter des Jahres.

Hier sind **eure** Kandidaten:



Marek Karabela
Vor diesem Mann bleibt kein Teller trocken.



Elisabeth Schoffnegger
Herzlich und lustig an der Rezeption unterwegs.



Claudia Frühstück
Zum Frühstück gibt es meistens Claudia im Service.



Hannes Pschernig
Lustiger chaotischer Malttaler auf der Turracherhöhe.



Hermann Gumpoltsberger
Mr. Perfect im Service, darum auch "Big Boss".



Herbert Krapesch
Ist auf "Du und Du" mit den "Murmalan" der Region.



Ferdinand Bauernhofer
Hätte am liebsten die Küche in der Natur.



Michael Krenn
Ohne Worte, wir kennen ihn doch alle...

Wahlschluss ist der 25. September 2008



Wia's enta amol wär

Brauchtum und Geschichten



Melisse

Zitronenmelisse

Die Melisse wuchs Jahrhunderte im Verborgenen, ohne dass man ihre Heilwirkung kannte. Erst die Karmeliter entdeckten eine allgemein kräftigende, beruhigende und krampflösende Wirkung.

Melissensaft

2,5 Liter Wasser und 2,5 Kilogramm Zucker aufkochen. In den fertigen Läuterzucker 2 Fäuste Goldmelissenblüten, 2 Fäuste Zitronenmelissenblätter und 2 Fäuste Salbeiblätter geben. 24 Stunden kalt stellen und danach abseihen. 5 Dekagramm Zitronensäure dazugeben und in Flaschen füllen.



Vor nicht all zu langer Zeit war die häusliche Likör- und Schnapsbereitung weit verbreitet. Oft fehlt heute die Muße und Geduld, einen Likör oder Schnaps selbst anzusetzen. Was wir dazu brauchen ist "fertiger" Alkohol aus dem Handel. Dazu geben wir Gewürze, Kräuter, Früchte oder Beeren hinzu.

Hausgemachter Melissengeist

1 Liter Schnaps

20 Gramm Melisse

ein Stückchen zerriebene Angelikawurzel (aus der Apotheke) etwas geriebene Zitronenschale, etwas geriebene Muskatnuss, gestoßener Koriander, Zimt, Gewürznelken

Das ganze etwa zwei Wochen ziehen lassen. Danach durch ein Tuch oder einen Filter in Flaschen füllen. Melissengeist kann man in den Tee oder auf ein Stück Würfelzucker geben und zur Beruhigung der Nerven einnehmen.

Gutes Gelingen wünscht eure *Bernadette*

Holundermarmelade

500 g Schwarze Holunderbeeren

200 g Ananas

Saft einer Zitrone

8 cl Gin

700 g Gelierzucker

Ananas schälen, den Strunk entfernen und fein würfelig schneiden. Alle Zutaten vermengen, zum kochen bringen und mindestens fünf Minuten sprudelnd kochen. Heiß in Schraubgläser füllen, verschließen und kurz auf den Kopf stellen.

Gutes Gelingen wünscht eure *Anneliese*





Ja ich will!

Stefan Damm hat mit vielem gerechnet, aber sicher nicht damit, dass sich einige Mitarbeiter vom Hochschober zu einer unchristlichen Zeit auf die Beine machen um ihn und seine zukünftige Frau Ingrid in seiner Heimatgemeinde Murau aus den Federn zu schießen.

Am Tag seiner Hochzeit um Punkt 03.45 Uhr trafen sich Wellnesslady Silvia Groicher und ihr Sportler Christian Schabus, ebenso Hüttenwirt Michael Krenn sowie „Der Bergbote“-Team Tom Kohlendorfer und Thomas Martiner im Hochschober, um sich gemeinsam auf den Weg nach Murau zu machen, wo bereits Servicecapo Hermann Gumpoltsberger auf das Quartett wartete. Um 04.45 Uhr traf die Turracher Brigade in Murau ein und wurde von Hermann zum Haus von Stefan gelotst. Dann die erste Überraschung, die Hochschober Mannschaft war nicht die Einzige, die auf diese Idee gekommen war. Auch Verwandte von Stefan und seiner zukünftigen Ehefrau warteten darauf, dass es fünf Uhr schlägt. Gemeinsam schlichen sich alle, bewaffnet mit einer Mini-Kanone, die ziemlich laut war und garantiert auch die Nachbarschaft weckte, in den Garten von Stefan und schon ging es los. Ein Schuss, zwei Schuss, drei Schuss und siehe da, Licht ging an. Ein wenig verschlafen und überrascht freute er sich so sehr, dass er sprachlos war. Höchst profigastronomisch brachten die Hochschober Mitarbeiter auch frischen Kaffee, sowie Kärntner Reindling und Bier als kleine Wiedergutmachung zum unliebsamen Aufwecken. „Wir wollten nur nicht,

dass du deine Hochzeit verschläfst“, so Silvia zum überraschten Stefan, der das alles nicht glauben konnte. Mit Musik und guter Laune startete das Pärchen mit Familie und Hochschober Mitarbeitern bis sieben in der Früh in einen bestimmt gelungenen Hochzeitstag. Vom gesamten Team alles Gute für das frisch vermählte Paar. Wir freuen uns auf ein Foto für die nächste Ausgabe...



Schaut auch in der Früh fesch aus. Unser Stefan Damm wenige Stunden vor der Hochzeit.

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

| Name | Datum | Gratuliert? <input checked="" type="checkbox"/> |
|---------------|-------------------|---|
| 3. September | Karin Gruber | <input type="checkbox"/> |
| 4. September | Martin Klein | <input type="checkbox"/> |
| 4. September | Barbara Santer | <input type="checkbox"/> |
| 9. September | Luzia Plansky | <input type="checkbox"/> |
| 16. September | Thomas Hafner | <input type="checkbox"/> |
| 18. September | Claudia Frühstück | <input type="checkbox"/> |
| 20. September | Manuel Grabul | <input type="checkbox"/> |
| 25. September | Jutta Jenul | <input type="checkbox"/> |
| 29. September | Nicole Schweiger | <input type="checkbox"/> |



Darf's a Glasal sein?

Präsentiert von unseren Hochschober-Weinexperten **Bianca Lux** und **Michael Kohlmayer**.

Für schöne Stunden zu zweit oder mit Freunden ein gutes Gläschen Wein zu genießen kann so einfach sein.

Tipps zum Dekantieren von Rotwein - wichtig ist auch zu Hause das Mise en place.

Man braucht:



- Saubere Rotweingläser
- Dessertteller mit Serviette für die Karaffe
- Karaffe
- Kerze auf Dessertteller mit Serviette
- Zünder
- Weinhangerl
- Korkenzieher

Bevor die Weinflasche geöffnet wird, zündet man die Kerze an, um eventuelle Geschmacksveränderungen zu vermeiden. Mit dem Korkenzieher ganz vorsichtig, die Kapsel entfernen und auf Verschmutzungen



Sommeliere-Duo Bianca Lux und Michael Kohlmayer

achten. Bei Verschmutzungen den Flaschenhals mit einer Papierserviette abwischen. Flasche öffnen - Vorsicht bitte den Korkenzieher nicht zu weit in den Korken drehen - Bröselgefahr! Kurz am Korken riechen (man kann manchmal Weinfehler schon am Korken erkennen) und vom Korkenzieher entfernen. Dann wird der Wein ganz langsam über dem Schein der Kerze entlang der Karaffeninnenwand ohne Unterbrechung eingeschenkt. Die Kerze wird mit einem Zündholz abgedämpft, so dass sich wenig Rauch bildet, damit auch hier keine Geschmacksveränderungen entstehen können. Bevor man den Gästen einschenkt, sollte der Gastgeber den Wein vorkosten. Wenn alles in Ordnung ist, wird der ältesten Dame am Tisch als erstes eingeschenkt. Wenn alle Damen versorgt sind, kommen die Männer dran. Zum Schluss darf sich der Gastgeber bedienen. Nun kann einem schönen Abend nichts mehr im Wege stehen!

Hotho News

Herzlichen Glückwunsch unserem Küchenchef **Ferdinand Bauernhofer** zum 30iger. Der fesche, knackige Steirer wurde ebenfalls, zum Geburtstag, von vielen Mitarbeitern um fünf Uhr Früh auf der Turracherhöhe herausgeschossen und feierlich in seinen Tag gebracht.



Harald „HaKi“ Kitz, ist mit seinem erfolgreichen Wohlfühlprogramm „stretch und relax“ nun auch zum ersten Mal in Italien zu finden. Im Südtiroler Vier Sterne Hotel „Windschar“, von Hochschober Mitarbeiter Hannes Kronbichler, wird diese Methode seit neuestem auch angeboten.



Da schauten die Ungarn nicht schlecht

Von 1. bis 8. Juli des Jahres hatten Richard Maier und ich, Ferdinand Bauernhofer, die Gelegenheit das Hotel Hochschober in Budapest zu präsentieren. Frau Shoprony und Herr Dorner hatten bereits im Vorfeld alles bestens organisiert.

Ende Juni fuhren Herr Dorner und ich zum ersten Mal in die Hauptstadt Ungarns, um im Restaurant „Segal“ für 50 Journalisten ein mehrgängiges Hochschobermenü zu kochen. Bei einer Pressekonferenz berichteten wir über Philosophie des Hochschobers, redeten über unsere Mitarbeiter Akademie, dem reichhaltigen Angebot des Betriebes, dem zukunftsorientierten Führungsstil, den Wert der heimischen Produkte in der Hochschoberküche und der traumhaften Umgebung der Turracherhöhe. Es gelang uns, jeden einzelnen der 50 Journalisten mit unseren Worten und dem hervorragenden Essen zu begeistern. In zahlreichen Gastronomie und Event-Zeitschriften waren die Artikel über das Ferienhotel Hochschober zu lesen. Für Richy und mich war es eine Herausforderung, im Restaurant Segal, das wohl zu den besten Budapests zählt, zu kochen. Acht Tage lang standen wir mit Victor Segal und seinen Köchen am Herd und verzauberten das ungarische Publikum mit unseren Hochschoberkreationen. Richy und ich begrüßten jeden Gast des Restaurants Segal persönlich. Wir stellten uns vor, erzählten über das Hotel Hochschober und verwöhnten unsere Gäste mit

regionalen Spezialitäten wie " Kärntner Kasnudel auf Endiviensalat und Gelber Suppe mit Reindling." Anschließend war es dem Gast selbst überlassen, ob er sich für ein weiteres Gericht unseres Hauses entschied oder eines von Victor Segal wählte. Wie auch immer die Entscheidung ausfiel... die Begeisterung des ungarischen Publikums war groß und jeder Gast verließ das Restaurant mit einem Lächeln im Gesicht und einem Hochschoberprospekt unterm Arm. Wir durften eine sehr aufregende Woche in Ungarn verbringen, hatten die Möglichkeit uns Budapest anzusehen und konnten uns von der Küche des Victor Segals so manche Idee mit nach Hause nehmen. Richy und ich möchten uns auf diesem Wege bei der Geschäftsleitung bedanken, die uns diese hochinteressante Auslandserfahrung ermöglichte. Ein weiteres Dankeschön Herrn Dorner und Frau Shoprony für die reibungslose Organisation. Ein großer Dank gilt auch dem Hochschober Küchenteam sowie den Rezeptions-Mitarbeitern, die intensiv bei den Vorbereitungen dieses Events mitgearbeitet haben.



Nach getaner Arbeit in Ungarn gönnten sich die beiden Küchenprofis vom Hochschober Richard Maier und Ferdinand Bauernhofer eine wohlverdiente Auszeit.



Mitarbeiter Akademie

organized by Andrea Scherer

Was tut sich in der Akademie im September? Hier für euch eine Übersicht...

Restaurant:

Barkunde mit Zeki Duran – Dauer jeweils 1 ½ Stunden – maximal 8 Teilnehmer
Freitag, 12. September – 10.00 bzw. 13.30 Uhr – Cocktail mixen

Jetzt geht es an die Praxis – für alle, die bei der Gläser- und Spirituosenkunde dabei waren, können sich jetzt für das Cocktail mixen eintragen...

Rund um den Wein – mit Michael Kohlmayer und Bianca Lux

Dauer jeweils 1 ½ Stunden – max. 12 Pers.

Mittwoch, 3. September – 22.00 Uhr – Weinverkostung mit Hr. Tschernjak und Hr. Steinwender

Donnerstag, 11. September – 22.00 Uhr – Veltliner – Teil 1

Mittwoch, 24. September – 22.00 Uhr – Veltliner – Teil 2 (aufbauend auf Teil 1!)

Küche:

Interessante Themen wie „Arbeiten vor dem Gast“ oder ein Vortrag über Zöliakie, Ernährung für Diabetiker,... stehen im September auf dem Programm. Herr Dorner gibt die Termine wieder kurzfristig dafür bekannt.

Wohlfühlwelt:

Dienstag, 9. September – 19.30 Uhr – Temperamentenlehre – mit Elke Sumann

Montag, 29. September – 14.00 Uhr - Körperbehandlung – Bioenerg. Lymphdrainage – Silvia Groicher

Rezeption:

Die Rezeption arbeitet im September an den Arbeitsplatzbeschreibungen für jeden einzelnen Dienst. In gemeinsamen Modulen werden ein Tätigkeitsbereich nach dem anderen gemeinsam besprochen, sowie mittels Power-Point-Präsentation vorgestellt.

Als Ausbilder sicher führen und kommunizieren:

Herausfordernde Führungssituationen im Alltag – Teil III mit Andrea Scherer

Jetzt geht es an die Praxis – die Theorie wird anhand eurer Beispiele umgesetzt...

Freitag, 5. September – 9.30 – 11.00 Uhr

Dienstag, 9. September – 14.30 bis 16.00 Uhr

Donnerstag, 11. September – 19.30 bis 21.00 Uhr

Alle **Teemitarbeiter** – treffen sich am Freitag, 5. September von 11.30 bis 12.00 Uhr im 1. Stock Chinaturm – Besprechung bevorstehendes Vollmondfest mit dazugehörigem Programm.



Einige von euch haben es vielleicht im Kaderprotokoll gelesen, dass wir uns für ein Jahr zu einem **Qualifizierungsverbund** mit vier Hotels aus Bad Kleinkirchheim zusammengeschlossen haben. Gemeinsam wird ein Schulungsplan für ein Jahr erstellt, wo unter anderem Themen wie Verkauf, Sprachen und Beschwerdemanagement vorkommen wird. Sobald es eine genaue Übersicht gibt, werdet ihr darüber informiert und könnt euch gerne dafür anmelden. Wer jetzt schon mehr darüber wissen möchte, kann mich gerne darauf ansprechen.



Von Schnittlauch bis Paprika

Dieser Tage war es soweit - wie bereits im Vorfeld angekündigt, besuchten die Mitarbeiter Vorspeisenmeister Georg Stückelberger samt Familie.

Der bei sich zu Hause mit viel Liebe zum Deatil seinem Hobby, dem Kräutergarten, nachgeht. Fast alles was mit Kräutern und Gemüse zu tun hat, kann man in diesem Garten finden. Beim Betrachten dieser frischen Kräuter und



Karin, Anneliese, Michael, Jutta und Stefan naschten frisches Gemüse.

Gemüsesorten konnte Vorspeisenkünstlerin Jutta Jenul nicht widerstehen und musste einfach ein paar Sachen für das Abendbuffet mitnehmen. "Recht hat sie", so Georg, der mit seiner Familie die Hochschober Mitarbeiter mit einem Kaffee- und

Kuchenbuffet überraschte. Eine ganz andere Größenordnung an Kräutern und Gemüse ist hingegen im Vitalgarten der Familie Binder, außerhalb von Klagenfurt zu finden. Dort überzeugten sich alle mitgereisten Mitarbeiter von Qualität und Geschmack, lernten aber auch neue Arten von Kräutern und Gemüsen kennen. Hoch interessiert lauschten auch unsere Lehrlinge Klaus Winkler und Stephan Schmidt dem Fachmann Horst "Bimbo" Binder, der durch den Vitalgarten führte. Auch Frühstückslady Anneliese Gähler und Kochprofi Stefan Obmann verkosteten frisches Gemüse von der Staude, ebenso Karin Dröscher die mit ihren Mädls Cornelia Kucher und Martina Edlinger ganz begeistert von den herrlichen Düften der Kräuter war. "Es war eine sehr gelungene und interessante Exkursion", so Küchenchef Bauernhofer, der sich im Namen aller Mitarbeiter nochmals recht herzlich bei Familie Stückelberger und Vitalgarten Familie Binder recht herzlich für die Einladungen bedankt. Ein Danke auch an Chauffeur Michael Krenn, der uns wieder einmal sicher von Ort zu Ort brachte und Familie Leeb und Klein, die für solche Exkursionen immer einen FE-LIX samt Chauffeur für alle wissbegierigen Mitarbeiter bereitstellt.



Küchenchef Ferdinand Bauernhofer überzeugte sich mit gesamter Küchenmanschaft im Vitalgarten von bester Qualität der Produkte. Nach Besichtigungstour ging es für so manchen gleich ab auf das Feld, wo unsere Köche es sich nicht nehmen ließen frische Produkte zu ernten.



Schon wieder die Nase tief im Glas

Kein Monat vergeht, wo die Hochschober Mitarbeiter nicht auf Reisen gehen und sich über die Produkte die sich im Hotel wiederfinden informieren. Dieses mal lud der bekannte Schnapsbrenner Valentin Latschen nach Klagenfurt, wo nicht nur am Schnaps gerochen wurde.

Dass wir Mitarbeiter des Hotel Hochschober neugierig sind, wissen wir ja alle selber am Besten. Dass einige von uns aber überall ihre Nasen reinhalten müssen, ist etwas Neues. Wenn's ums Thema Schnaps geht, wird so manch einer von uns hellhörig und vor allem neugierig. Wenn man auch noch die Möglichkeit hat, einmal einen Blick hinter die Kulissen eines traditionellen und vor allem bekannten Brenners zu bekommen, dann muss man diese Gelegenheit doch glatt nützen. Einige Mitarbeiter, darunter Serviererin Karolin Wegscheider, wie auch Küchenprofi Stefan Obmann, nahmen gerne die Einladung, vom weit über die Grenzen bekannten Brenner Valentin Latschen, an und besuchten diesen in seiner Produktionsstätte in Klagenfurt. Untergebracht in den Gemäuern der Schleppe Brauerei ist dort die Geburtsgrötte von herrlichen Edelbränden wie Marille, Weizenbierbrand oder Vogelbeerbrand. Die Nase tief im Glas hatte wie immer Schnapsdrossel Monika Wagner, die fast alles durchprobierte und begeistert war; "Alles rein beruflich", sagte sie zu Hochschober Sommelier Michael Kohlmayer der sich selbst von der Qualität in Klagenfurt überzeugte. "Da wir diese Produkte auch an unserer Hotelbar anbieten, ist es wichtig das unsere

Mitarbeiter gut über die Produkte informiert sind", sagt Kohlmayer zum Grund dieser Exkursion. Von der Turracher Höhe auch angereist, ein Team von "Der Bergbote", Thomas Martiner und Tom Kohlendorfer ließen sich speziell den Apfelbrand gut schmecken. Freudig und in lockerer Atmosphäre präsentierte Valentin Latschen seine gesamte Produktpalette, welche sich zum Teil an der Hotelbar des Hochschobers wiederfindet. Hüttenwirt Michael Krenn spielte dieses Mal Chauffeur und hatte leider aus diesem Grund nur das Vergnügen vom vorsichtigen Riechen, denn immerhin hatte er bei dieser Exkursion edle Fracht an Bord des Hotelbusses FE-LIX 2. Edle Fracht in Form von Schnaps, den Vorspeisenkünstlerin Jutta Jenul nach der Brennereiführung und Verkostung eingekauft hatte. Im Namen des gesamten Hotel Hochschober und seiner Mitarbeiter ein recht herzliches Danke an Valentin Latschen der Brennerei Pfau für die Einladung. Sollte jetzt so manch ein Mitarbeiter von uns neugierig geworden sein weil er nicht dabei war bei diesem Themenausflug, kann jeder gerne an der Hotelbar die Edelbrände der Brennerei Pfau selbst verkosten und sich dazu gehörige Informationen gerne von unseren Schnapsexperten holen.



Hochschober Mitarbeiter freuten sich sehr über die Einladung von Valetin Latschen in die Brennerei Pfau in Klagenfurt. Mit dabei Michael Kohlmayer, Tom Kohlendorfer, Michael Krenn, Thomas Martiner, Stefan Obmann, Monika Wagner, Jutta Jenul und Karolin Wegscheider.



Coach Gerhard Amtmann und das Team Hochschober

„Wir geben jetzt erst so richtig Gas!“

Unglaublich aber wahr. Gleich 14 Mitarbeiter haben sich auf das „Kärnten läuft 08“ Marathon Event intensiv vorbereitet. Trainiert wurden alle im Rahmen des „Personal HochschoberN“ für Mitarbeiter“.

Es ist 6.00Uhr - Abfahrt Turracher Höhe. Kaum einer der Teilnehmer konnte richtig schlafen, ein jeder war nervös und wachte zumindest bevor der Wecker klingelte auf. Die letzten Tage drehte sich der Gesprächsstoff nur um eines und zwar: "Kärnten läuft" - und wir laufen mit. Ein jeder war gut vorbereitet, gut trainiert, so manch einer hatte kleine Wehwehchen, aber spätestens sobald man die Laufschuhe anhatte, war alles vergessen. "Nervös, oh Gott, wir Vollamateure, wie können wir nur nervös sein, vor solch einem Event unter tausenden von Menschen, da ist man doch nicht nervös...", waren sich einige Teilnehmer einig.

Um 8.35 Uhr war Start für alle Teilnehmer des Viertelmarathons, welcher von Pörschach aus startete. Für alle Teilnehmer der Halbmarathonstrecke gings ab nach Velden, vor die Traumkulisse des Schloss Velden, direkt am Wörthersee. Startschuss für diese Teilnehmer war um Punkt neun Uhr. Etwas bewölkt und unfreundlich präsentierte sich das Wetter am Wörthersee, doch kurz vor neun Uhr strahlte die Sonne durch und zumindest die Teilnehmer des Halbmarathons hatten einen Start der von Beginn an von der Sonne begleitet wurde.

Aufgrund des schweißtreibenden Trainings der Vorwochen war ein jeder in bester Form, aber trotzdem nervös, da es für die meisten der erste "richtige" Bewerb war. Unter den Massen begeisterter

Läufer war auch Wellnessexperte Christian Schabus, der in der Disziplin Viertelmarathon die Nase ganz vorne hatte, dicht gefolgt von Sportnewcomer Peter Tschuschnig, der ebenso brav trainierte wie Lisa Stolz vom Rezeptionsteam. Dieses war gleich doppelt vertreten, denn auch Eva Hinteregger hechelte sich von Pörschach nach Klagenfurt und wurde von Blumenexpertin Hannelore Gruber und Akademie-Frontlady Andrea Scherer auf Schritt und Tritt verfolgt. Beim Halbmarathon hatte Harald "HaKi" Kitz sowie Mr. Hochschober Martin Klein die besseren Karten, denn er holte sich drei Minuten Vorsprung auf Süßspeisenfeinspitz Karl Gruber heraus. Schweisstreibend war es beim Lauf für Silvia Groicher, die sich mit Marathonprofi Sepp Tockner und Hallendienstler Tom Kohlendorfer anlegte, aber trotzdem weit vor Küchenchef Ferdinand Bauernhofer und Barkeeper Zeki Duran ins Ziel einlief. Nach dem anstrengenden Lauf, gönnten sich einige eine verdiente Abkühlung im Wörthersee und dann gings ab zum gemeinsamen Feiern der guten Laufzeiten ins VIP-Zelt. Dort wurde dann schon über die nächste Laufveranstaltung in Graz und eine Teilnahme daran gesprochen. Wir werden sehen, wer seine Laufschuhe wieder anzieht und wer nicht. Besonderen Dank im Namen aller Beteiligten Läufer an Familie Leeb und Klein, die dieses Lauevent allen Läufern in jeder Form finanzierte.



Kurz bevor es losging waren alle gespannt auf ihre eigenen Leistungen. Karl Gruber, Silvia Groicher, Martin Klein, Zeki Duran, Tom Kohlendorfer, Ferdinand Bauernhofer und Harald Kitz liefen den Halbmarathon.



< Ohne Worte >



Die Redaktion der Hochschober Mitarbeiterzeitung: Andrea Scherer, Bernadette Lackner, Anneliese Gähler, Bianca Lux, Michael Kohlmayer, Ferdinand Bauernhofer, Elisabeth Lerchner, Hannes Kronbichler, Burgi Gruber, 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