

**Traumhochzeit beim Hochschober
Gisela sagt „Ja“ zu ihrem Ferdinand**

Josef „Pepi“ Dorner kocht im Dschungl!



Ausgabe -946

25. August 1929

*Imma Stromberger ist
"austrians next top-model"
Alle hat sie hinter sich
gelassen!!!
Sie ist gefragt wie nie!*

**Wer wird Tänzer der Nation?
Hermann Gumpoltsberger auf
Erfolgskurs bei „Dancing
Stars“!**

**ANSTELLE EWIGEN TEE-
ZUBEREITEN:**

**ANDREA SCHERER MACHT
PARTY-TEEZERMONIE!
HUNDERTE HOTELGÄSTE
FEIERN MIT!**

**Große Demo vor
Hochschober! Herbert
Krapesch will in Pension!**

**Fünf auf einen Schlag!
Über Fünflinge freuen
sich Frühstückslady
Claudia und unser Vize -
Genusskoch Manfred!**



**Ich bin ein Star!
Holt mich hier raus!**

**Miss Austria Wahl: Sieg ging auf die Turrach-
Karin Leeb ist die schönste Frau Österreichs!**



Unser erster und letzter Gast beim Mitternachtsbuffet: Philipp!

Professionalität in jeder Abteilung, in Kadersitzungen besprochenes und die Zuversicht hat es schon ahnen lassen, dass ein großer Erfolg in greifbarer Nähe ist. Nicht nur zu Silvester ist das Folgende für uns wichtig: die Freundlichkeit zu unseren Gästen, die Wertschätzung der eigenen Mitarbeiter, der

Aus der Sicht von Josef Dorner (Küchenleiter):

„ Schon allein das letzte Memo zu lesen, war wieder eine Herausforderung und eine Einstimmung die Gästewartungen für groß und klein und auch für die Mitarbeiter Silvester auch heuer wieder ein neues Gesicht zu geben.

Teamgeist, bewusste Regionalität bei den Produkten, die Optik, Geschmack.

Das erstmalige „Table d'hotel Service“ am Silvesterabend für über 260 erwartungsvolle Gäste war ein grandioser Auftakt für 2009.

Auch schon zu einem Muss in der Silvesternacht: Was machen sie, was gibt es in der Küche heuer zur frühen Stunde.

Es waren nicht **Remi**, **Linguini** oder **Gustav** die französisch sprachen und sogar **Ratatouille** kochten, **nein** es waren **wir**, die Hochschober Mitarbeiter, die die Gäste aufs Neue überraschten.

Das Besondere daran war, dass nicht die Erwachsenen als erster unsere Vorstellung betraten und verließen, sondern unsere jungen Gäste.

Vorbereitet für den Neujahrstag verließ ich mit den Gedanken, den Frühstücksmitarbeiterinnen alles Gute zu Neujahr zu wünschen schmunzelnd die Küche.“

Die Zipflbob Saison ist eröffnet

Am 27.12.08 um 22.00 Uhr trafen wir uns in der heurigen Wintersaison zum ersten Mal.

Stefan, Marco, Patrick, Daniel, und Nicole waren mit von der Partie. Während ich Stirnlampen besorgte, organisierte die Crew die Schlitten aus dem Hochschober Schiraum.

Marco und ich waren mit dem Zipfelbob ausgestattet, während der Rest der Mannschaft sich für den klassischen Schlitten entschied. Wir marschierten durch die St. Veiter-Siedlung, vorbei an der Mei Zeit, hoch zur Sonnalm. Nach

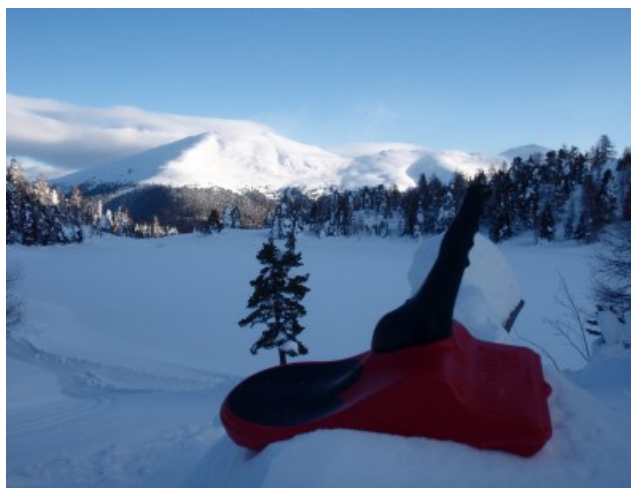
einem Schnäpschen von Liane Adenberger – aus dem Flachmann von Stefan - ging's los.

Stefan voran, dicht gefolgt von Patrick, Daniel und Marco. Nicole und ich hatten uns erst ordentlich zu adjustieren bevor wir starteten.

Es war herrlich...

Mit einem Zug glitten wir den Hang hinunter, genossen

die „Mei Zeit –Kurve“ und rauschten mit Höchstgeschwindigkeit runter bis zum See. Es war fantastisch und weil es schön war, gingen wir noch mal hoch bis zur Mei Zeit Hütte, um unser Geschick unter Beweis zu stellen. Wir lenkten unsere Schlitten bzw. unsere Bobs auf dem flachen, ausgefresten Weg wiederrum durch die St. Veiter Siedlung bis vors Hotel. Ein schöner Tagesausklang.



An der Hotelbar gönnten wir uns noch einen Schlummertrunk, bis jeder von uns um 23.30 Uhr seine Wege ging.

Ich freu mich schon aufs nächste Mal...

Für alle, die in Zukunft dabei sein wollen:

Einmal in der Woche nach 22.00 Uhr wird gerodelt!

Unter dem Motto:

Gemeinsames Bewegen an der frischen Luft!

Hochschober Mitarbeiter im Dauer-Sportel-Stress

Zipfelbob oder doch Schlitten? Wer ist schneller?

...mehr dazu auf Seite 2



Ausgabe 14

Februar 2009

Partnervermittlung

Einig Details zum vergangenen Beziehungsmanager in Oberösterreich. Ob da nicht Beziehungen in luftiger Höhe kriselten? Siehe Seite 12.

China auf 1763 Metern

Auch dieses Jahr feierten wir das chinesische Neujahr. Aber in welchem Jahr leben wir überhaupt? Antwort liefert Andrea auf Seite 14.

Alles Käse

Ein gemütliches Beisammensein mit Familie oder Freunden kann oft sehr hungrig machen. Das perfekte Käsefondue vom Profi aus der Schweiz findet ihr auf Seite 6.

Der Plan

Auch dieses Monat könnt ihr eure Zeit schon vorab planen. Die Mitarbeiter - Akademie verrät euch schon vorab, was alles los ist. Seite 11



Ein Teil unseres Serviceteams reiste in die Steiermark und besucht die Weinbauschule Silberberg. Alle Infos über das erlebte von Zeki Duran, Michael Kohlmayer, Bianca Lux, Manuel Grabul und Imma Stromberger in der Rubrik „Darf's a Glasal sein“. Seite 8.

Was steckt dahinter?

Die Technik der Zeitung. Was benutzen wir, kurz berichtet auf Seite 7.

Sprachlos

Fixpunkt in der Mitarbeiterzeitung „Der Bergbote“ ist sicher die letzte Seite. Viel Spaß beim Schmunzeln!



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



Ich heiße Bettina Kurz.
Ich komme aus St. Georgen ob Murau.
Ich bin 21 Jahre jung und im Sternzeichen Jungfrau.
Ich habe eine Schwester.
Ich trinke gerne Cola und Fruchttiger.
Ich esse gerne Schnitzel.
Ich stehe auf die Farbe Orange.
Ich halte mich fit bei reiten und schwimmen.
Ich habe zuhause zwei Meerschweinchen und ein Pferd.



Ich heiße Andreas Zupancic.
Ich bin 20 Jahre, Kärntner, fescher Steinbock und vergeben.
Ich habe einen älteren Bruder.
Ich stehe auf Hausmannskost.
Ich kann verzichten auf Fisch.
Ich mache gerne Thermenurlaube und Städtereisen.
Ich finde relaxen im Whirlpool und in der Sauna toll.
Ich gebe mein Geld beim intensiv-shoppen gerne aus.
Ich kann auf Zigaretten gerne verzichten.
Ich hau mich gern mit meinem Snowboard auf die Piste.



Ich heiße Kerstin Pfandl.
Ich bin in Tamsweg geboren, 16 Jahre jung und Stier.
Ich habe zwei jüngere Schwestern und einen Freund.
Ich stehe auf Pizza und Lasagne.
Ich trinke zuviel Ice Tea, aber er schmeckt eben.
Ich kann sehr gut Volleyball spielen.
Ich mache gerne mit Freunden Blödsinn.
Ich finde, Musik hören ist die beste Entspannung.
Ich beschäftige mich gerne mit meinem Hund „Sunny“.

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

Datum	Name	Gratuliert? <input checked="" type="checkbox"/>
1. Februar	Stefanie Kogler	<input type="checkbox"/>
4. Februar	Hermann Weiermair	<input type="checkbox"/>
6. Februar	Anna Pertl	<input type="checkbox"/>
11. Februar	Manfred Leingruber	<input type="checkbox"/>
16. Februar	Franz Eder	<input type="checkbox"/>
24. Februar	Hermine Melissnig	<input type="checkbox"/>
26. Februar	Alexandra Oberlerchner	<input type="checkbox"/>



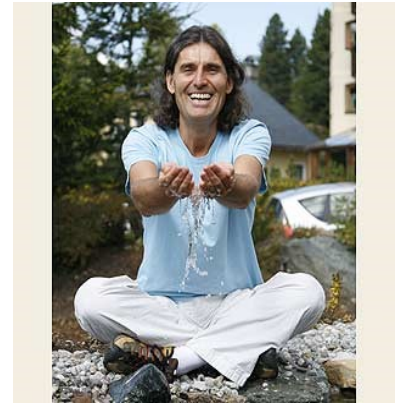
„HochschoberN“ für Mitarbeiter

von Thomas Konecny

Ich bin jetzt eineinhalb Jahre im Hotel Hochschober beschäftigt und konnte mir in dieser Zeit ein umfassendes Bild machen, was die Qualität und Attraktivität eines Betriebes solcher Größe ausmacht. Zu Beginn des neuen Jahres 2009 war meine Familie als Gast im Hotel und ich hatte die Möglichkeit, mein gewohntes Arbeitsfeld mit den Augen des Gastes zu erleben! Das begeisterte Herz meiner Kinder, Elias, Elischa und Emanuel, sowie die Zufriedenheit meiner Frau Karin bestätigen die generelle Erfahrung der Hochschobergäste vollkommen. Dieses Haus bietet jedem Gast ganz individuell, seinen Urlaub so zu gestalten, wie es ihm oder ihr auf's Beste dienlich ist, unabhängig vom Alter. Die einzigartige Philosophie von Familie Leeb und Klein verspricht glückliche Momente zu vermehren und sich dessen bewusst zu werden, worauf es ankommt im Wohlfühlen. Die Vielfalt der

Angebote und die wunderbare Natur machen ein Urlaubserlebnis möglich, dass nachhaltig wirkt und zum Wiederkommen einlädt. Die Freundlichkeit mit der man hier Willkommen geheißen wird ist echt zu erspüren und man hat den Eindruck einer heilen Welt. Die Mitarbeiter zeichnen sich alle aus durch ihre Aufmerksamkeit und die Liebe zu ihrer Arbeit. Man hat den Eindruck einer großen Familie. Besondere Highlights findet man in mehreren Variationen.

Im Teil II geht es weiter mit den einzelnen Abteilungen.



Auch heuer

...waren unter den Hochschober Gästen wieder viele bekannte Gesichter zu entdecken...

So auch das von Dr. Danielle Spera die bereits seit einigen Jahren die Weihnachtsferien mit ihrer Familie im Hotel Hochschober verbringt. An ihrem Abreisetag hat Herr Dorner die bekannte „Zeit im Bild“ Moderatorin in die Küche eingeladen, um mit ihr über Essen und Gastfreundschaft zu plaudern. Frau Dr. Danielle Spera hat ihren Aufenthalt heuer besonders genossen und war von den Leistungen unseres gesamten Teams zur Weihnachts- und Silvesterzeit sehr beeindruckt. Wir freuen uns schon, Familie Spera, bald wieder als Gast im Hochschober begrüßen zu dürfen.



„Zeit im Bild“ Moderatorin Dr. Danielle Spera mit Küchenleiter Josef Dorner und Küchenchef Ferdinand Bauernhofer



Wia's enta amol wär

Brauchtum und Geschichten

Fondue aus Bern

Die Franzosen nennen es Caquelon, die

Schweizer Prunteuter Kachel, wir sagen Fonduekachel zu der typischen flachen Pfanne aus Ton, die immer glasiert ist und die wir zum Käsefondue gebrauchen.

So wird das Fondue aus Bern zubereitet:

350g geriebenen Schweizer Emmentaler
 4 Eigelb
 1 Esslöffel Butter
 1 Knoblauchzehe
 ½ l Sahne
 2 cl Kirsch
 Salz
 in Würfel geschnittenes Weißbrot als Beilage

Butter in der Fonduekachel erhitzen, geschälte, mit Salz zerdrückten Knoblauchzehe reinrühren. Dann den geraspelten Käse und die Sahne unter rühren dazugeben. Schließlich die gequirlten Eigelb, etwas Salz und zum Schluss Kirschwasser untermengen. Zum Kochen bringen, noch fünf Minuten auf dem Herd köcheln lassen, bis sich der Käse ganz aufgelöst hat. Dann aufs Rechaud setzen und auf den Tisch weiter brutzeln lassen.

Beilage: Würfel aus Stangenweißbrot, jeder spießt sich einen Würfel auf die Gabel, rührt damit im Fondue herum, lässt sie kurz auf seinem Teller abkühlen und verspeist die mit überzogenen Brotwürfel.

Neuenburger Fondue

300 – 400 g geriebener Emmentaler, gut gereift
 300 – 400 g geriebener Greyerzer (ist ein Schweizer Hartkäse aus Kuh-Rohmilch)
 4 dl Weißwein trocken
 4 Esslöffel Zitronensaft
 1 Gläschen Kirschwasser
 1 gehäufte Teelöffel Stärkemehl
 Pfeffer, Muskat oder Paprika
 in Würfel geschnittenes Weißbrot als Beilage



In einem mit einer Knoblauchzehe ausgeriebenen Caquelon den Weißwein mit Zitronensaft erwärmen und unter ständigem Rühren den Käse dazugeben. Bei guter Hitze aufkochen lassen, dann das Kirsch angerührte Stärkemehl beifügen, kurz weiterköcheln lassen, mit Pfeffer, Muskat oder Paprika würzen. Von der Kochplatte auf den Spirituskocher setzen und mit dem Essen beginnen. Dabei immer mit den auf der Gabel gespießten Brotstückchen das Fondue umrühren, damit es sämig bleibt und nicht ansetzt. Dazu trinkt man schwarzen Tee, der bekömmlicher ist als Weißwein, der aber aber selbstverständlich wahlweise ebenfalls angeboten werden kann.



Gesundheit aus Wald und Flur

Der Apfel

hat über 300 wertvolle Biostoffe, die meisten davon sitzen direkt unter der Schale. Äpfel kräftigen das Immunsystem und regulieren den Blutdruck. Auch helfen Äpfel bei Darmstörungen und stoppen Durchfälle. Apfelschalentee hilft bei Erkältung und Fieber.

Apfelkuchen

Zutaten für den Teig:

25 dag Zucker

50 dag Butter

75 dag Mehl

4 Eier

Vanille, Backpulver, Zitronenschale

Aus diesen Zutaten einen Mürbteig bereiten, etwas rasten lassen und inzwischen die Fülle vorbereiten.

Fülle:

1 ½ kg Äpfel

Zucker, Zimt, Rum, eventuell Rosinen

Äpfel schälen, entkernen und reiben. Mit Zucker, Rum, Zimt abschmecken und eventuell Rosinen dazugeben. Wenn die Fülle zu feucht wird, ein paar Brösel oder Nüsse dazugeben.

Die Hälfte des Mürbteiges ausrollen, auf ein Blech geben, mit der Apfelfülle belegen, dann die andere Hälfte des Teiges ausrollen und darüberlegen. Mit einem verquirlten Ei bestreichen.
Bei ca. 180 C°
ungefähr eine Stunde backen.



Welche Technik steckt dahinter?

Was hinter der Hochschober Mitarbeiter Zeitung steckt: kurz beschrieben von Grafiker und Designer Thomas Martin.

Anfangs brauchte ich noch viele viele mitternächtliche Stunden um eine Zeitung zu erstellen. Der Inhalt wurde gelöscht und die neue hineingezogen. Jetzt erstelle ich immer ein neues Dokument. Nur für die speziellen Überschriften nehme ich die vorherige Ausgabe zur Hand. Benutzt wird „Open Office“, begonnen mit Version 2.4 und jetzt mit dieser Ausgabe 3.0. Für die Bilder nehme ich „IrfanView“ Version 4.20 und reduziere die Auflösung der gesammelten Bilder. Meinen privaten Laptop, einen USB-Stick und mehr an Technik braucht man eigentlich nicht, wenn die Geschäftsführung die Rezeption zum Drucken der Zeitung zur Verfügung

stellt. Inklusive Papier, welches extra für uns Bestellt wird. Danke an dieser Stelle.

Das ist aber nur Material, die Schreiberlinge und deren kreativen Köpfe sind die Seele!

Ich selbst bin mit der Zeitung gewachsen und lerne, wie es einfacher geht. Ein wenig hier klicken, ein wenig da klicken, fertig ist sie.

Kommentar von Adrea Scherer: „Da wird aber ganz salon tiefgestapelt - wir sind froh dass wir so einen engagierten Grafiker haben. An dieser stelle Danke!“



Darf's a Glasal sein?

Weinbauschule Silberberg

Weinstudienreise 3. & 4. November 2008

Wir kamen am Vormittag in der Weinbauschule Silberberg an...

Diese liegt in der Nähe von Leibnitz in der Südsteiermark. Herr Holler empfing und begrüßte uns sehr herzlich. Nach einer kleinen Einführung über die Geschichte der Schule, erklärte Herr Holler nebenbei noch die heutige Schule – und Ausbildungsmöglichkeiten der Weinbauschule. Wir wurden auch über den Weinlehrpfad informiert, der direkt hinter der Schule beginnt und jederzeit für jeden zugänglich ist. Nach einer Haus und Hofführung starteten wir direkt mit der Kellertechnik. Es wurde uns erklärt, wie aus der Traube der fertige Wein entsteht. Die dazu benötigten Maschinen, die im Presshaus stehen, haben wir mit vollster Konzentration betrachtet. Wichtige Maschinen, um qualitativ hochwertigen Wein zu erzeugen sind: Rebler, Presse, Maischegärtank. Anschließend ging es in den Weißweinkeller, wo wir die riesigen Stahltanks besichtigen konnten. Wir hatten großes Glück, dass zu diesem Zeitpunkt gerade ein Wein frisch abgezogen wurde. Das heißt, der Wein wird in einen anderen Stahltank gepumpt. Am Boden des Tanks konnte man den Weinstein und die Hefeablagerung sehen. Eine ganz neue und interessante Erfahrung für uns alle. Es wurde uns die Möglichkeit gegeben, die Weine vor Ort zu probieren. Wir starteten mit ganz jungen unfiltrierten Weinen. Im Nebenraum zauberte Herr Holler seine Favoriten hervor, die in verschiedener Ausbauarten im Fass oder Tank gelagert wurden. Volle Kraft voraus ging es nun in den Rotweinkeller. Dort erfuhren wir, das Zweigelt die Hauptrebsorte in Rot ist. Der Betrieb verwendet verschiedene Holzfässer, wie Frankreich, Rumänien, Weißrussland und Fässer aus dem eigenen Holz der Umgebung. Wir verkosteten viele verschieden Varianten des Zweigelts und durften unsern Kommentar dazu abgeben. Nach dem Mittagessen wurden wir in den Weingarten entführt. Dort wurde



gerade von Weinbaumanager Johann Schwarz und einem Kollegen der Blattschnitt vorgenommen. Herr Schwarz erklärte uns alles Wissenswerte über den Weingarten. Über Veredelung, Betreuung, Rebschnitt, Blattkunde, Lese und vieles mehr. Im Anschluss fuhren wir zurück zum Weingut, wo wir die fertigen Weine aus der Flasche verkosteten. Herr Holler nahm sich noch Zeit unsere offenen Fragen zu beantworten. Nach einem interessanten und lehrreichen Tag checkten wir im Hotel Staribacher **** ein. Beim köstlichen Abendessen besprachen wir den Tag, was er für uns in Zukunft bringen wird. Der nächste Tag begann sehr früh um rechtzeitig in Graz zu sein, wo uns Herr Huber und Frau Schachner vom Landhauskeller erwarteten. Nach einer Restaurantbesichtigung wurde hinter die Kulissen eines á la carte Restaurants geblickt. Herr Huber erzählte von Auswahlkriterien bei Lehrlingen und Chef de Rangs, sowie Veranstaltungen und Organisationen die das ganze „Haus“ betreffen. Auch Familie Huber legt großen Wert auf regionale Produkte in der Küche, die qualitativ sehr hochwertig sind. Wir entdeckten doch so einige Gemeinsamkeiten, als wir bei der Tagesbesprechung der ganzen Mannschaft dabei waren. Frau Schachner führte uns danach in ihr Reich, den Weinkeller. Sie erzählte uns von ihrer Leidenschaft, dem Wein. Mit Hingabe sprach sie über Verkostungen, Prämierungen, Trends, Vorbilder und auch, wie sie den Einkauf handhabt. Wir löcherten sie mit Fragen über ihre Erfahrungen, sowie über den Werdegang als Weinakademikerin. Nach einem köstlichen Mittagessen im Landhauskeller, fuhren wir wieder Richtung Heimat mit dem wichtigsten Grundwissen über das faszinierende Getränk „Wein“ Wir danken Familie Leeb und Klein für diese Weinstudienreise, um unser Fachwissen zu erweitern.



Lust auf Genuss mit Ferdinand

Diesmal „Kochen mit Freunden“

Hans, Ida, Magdalena, Florian, Franzi, Oma, Julia, Bearnie, Michael, Judith, Robert, Reini, Patrick, und Fery. Das sind die Namen derer, die mitgewirkt haben als es heuer wieder hieß:

„Kochen ist geil!“

Einmal im Jahr treffen sich begeisterte Gastronomen um beim Postwirt zu kochen.

Seit fast 10 Jahren treffe ich mich mit Freunden, die ebenso wie ich das Kochen als etwas ganz Besonderes ansehen, in Tober bei Passail.

Das Almenland in meiner Heimat der Oststeiermark wird zum Schauplatz eines ganz besonderem Events, bei dem Kochen und alles was dazu gehört in vollen Zügen zelebriert wird.

Die Genießer der Region kommen dabei voll auf ihre Kosten.

Für uns Köche und dem Serviceteam geht dieses alljährliche Ereignis über 4 Tage und 4 Nächte.

Die Feinschmecker kamen heuer an zwei Tagen hintereinander in den Genuss eines 11-gängigen Degustationsmenüs mit Weinbegleitung.

Wir begannen mit der Menübesprechung am Donnerstag Abend und verbrachten eine sehr intensive Zeit miteinander.

Es tat sehr gut, Tag und Nacht mit inspirierten, kreativen und angriffslustigen Menschen zusammen

zu sein.

Es wurde viel gelacht, gutes Bier und edler Wein

getrunken. Es wurde geil gekocht und über Gott und die Welt geredet. Wir hatten Spaß, an unserer gemeinsamen Sache zu arbeiten.

An zwei Tagen servierten wir 100 Gästen unser Menü. Gäste, als auch Freunde und Mitarbeiter waren wie jedes Jahr begeistert.

Ich freue mich schon heute wieder darauf, wenn wir im nächsten Jahr wieder den Kochlöffel beim Postwirt schwingen dürfen.

Abschließend möchte ich mich bei allen bedanken die es wieder ermöglicht haben, dass ein

Kochen mit Freunden

stattfinden konnte.



4 die Ente, Sardellenfilet mit Senfgemüse und Beuscherl mit Blauschimmeltorte – „Kochen ist geil!“





Tankstellen für Körper und Seele

Ausgelaugt, müde, lustlos? Wer seine Batterien wieder aufladen will, soll auf Kaffee, Süßigkeiten oder andere Aufputzmittel verzichten. Hier ein paar wirkungsvollere Wege:



Ernährung: Das Geheimnis einer wirkungsvollen Energiediät sind Ausgewogenheit und Regelmäßigkeit. Auf jedem Fall Vorsicht bei zuckerhaltigen Snacks und Kaffee: Sie putschen den Körper zwar kurzfristig auf, mittelfristig machen sie aber noch schlapper.

Schlaf: Die meisten von uns brauchen mindestens acht Stunden, um ausgeruht zu sein. Selbst wenn man glaubt, mit weniger auszukommen und sich nicht müde fühlt, ist die Leistungsfähigkeit herabgesetzt. Studien zeigen, dass die gefühlte und die tatsächliche Müdigkeit oft nicht übereinstimmen. Ein einfacher Test: Wenn man morgens einen Wecker braucht, um aufzuwachen, sind die Nächte zu kurz. Um zwischendurch bei der Arbeit fit zu bleiben – kurze Pausen einlegen. Die Unterbrechungen brauchen nicht länger als ein paar Minuten dauern. Ein kurzes Schwätzchen mit den Kollegen oder ein paar mal die Treppen rauf- und runterlaufen wirken hilfreich.



Bewegung: Es muss nicht der tägliche Sport sein, obwohl es dreis- bis viermal die Woche ideal wäre. Spazieren gehen an der frischen Luft, Eislaufen, Langlaufen, Schi fahren – alles was Spaß macht und Abwechslung bringt ist Willkommen und besser, als sich zu Hause zu verschanzen.



Gefühlskontrolle: Negative Emotionen verbrauchen viel Energie. Eine einfache und wirkungsvolle Sofortmaßnahme bei hochkochenden Gefühlen ist die Tiefenatmung. Über mehrere Sekunden hinweg ganz bewusst ausatmen und dann

die Lungen mit einer großen Portion Sauerstoff zu füllen hilft, wieder herunterzukommen. Eine andere Möglichkeit besteht darin, eine neue Perspektive einzunehmen, indem man die Brille seines Gegenübers aufsetzt („Wie empfindet der andere die Situation, und in welcher Weise hat er damit möglicherweise recht?“). Man kann sich auch in die Zukunft versetzen („Wie werde ich diese Situation wohl in sechs Monaten bewerten?“) oder sich mögliche positive Folgen vor Augen führen („Egal wie diese Sache jetzt endet, was kann ich daraus lernen?“).



Sozialkontakte: Wer sich bei der Arbeit ständig ausgepowert fühlt, sollte die belebende Wirkung guter Beziehungen nutzen. In einer Studie zeigte sich, dass Kollegen, die sich gegenseitig helfen und Gefälligkeiten austauschen, produktiver sind als jene, die sich ganz auf die eigene Arbeit konzentrieren. Noch besser, wenn daraus echte Freundschaft wird. Nach einer Untersuchung sind Menschen die einen ihrer Kollegen als Freund bezeichnen, bei der Arbeit deutlich energievoller und engagierter als jene, die berufliche und private Kontakte trennen.

Erwartungen: Wenn sich der Alltag anfühlt wie eine einzige Anstrengung, dann haben im eigenen Leben möglicherweise die Erwartungen anderer die Oberhand gewonnen. Man versucht nicht, eigene Ziele zu erreichen, sondern es nur noch anderen recht zu machen. Die Folge: Selbst wenn man viel leistet, bleibt das Gefühl von Befriedigung auf der Strecke. Sich von den Erwartungen anderer zu befreien und sich auf die Suche nach den eigenen Wünschen und Werten zu machen kann wie eine Energiedusche wirken.



Mitarbeiter Akademie

organized by Andrea Scherer

Liebe Mitarbeiter,

der Grobplan für den Winter an Schulungen steht fest und wir sind ja schon seit Beginn des Jahres fleißig am trainieren. Welche Einheiten für den Februar geplant sind, darf ich euch nachstehend auflisten:

Dienstag, 03.02.

Personal HochschoberN – Sportgruppe – gemeinsames Krafttraining – 8.00 bis 10.00 Uhr

Mittwoch, 04.02.

Wohlfühlwelt – PFLICHT – Phytomer Kosmetik – Elke – 13.00 bis 14.00 Uhr

Allgemein - Rückentraining – Stefan - 14.00 bis 15.00 Uhr

Lehrlinge Rezeption – Sicherheitsschulung – Sepp – 20.00 Uhr

Freitag, 06.02.

Küche – Aufteilung + Verarbeitung von einem Lamm – 10.00 bis 11.30 Uhr

Dienstag, 10.02.

Service – Schokolade & Wein – 14.00 bis 16.00 Uhr

Mittwoch, 11.02.

Personal HochschoberN – Hochschober-Schitag auf den Obertauern – Abfahrt 8.30 Uhr

Allgemein – Yoga – Stefan – 14.00 bis 15.00 Uhr – 8. Stock Chinaturm

Donnerstag, 12.02.

Service – Körpersprache – Andrea – 14.30 bis 16.00 Uhr

Freitag, 13.02.

Küche – Maschinenkunde – 10.00 bis 11.30 Uhr

Dienstag, 17.02.

Service – Exkursion zur Schnapsbrennerei Jesche

Wohlfühlwelt – Entgiftung der Leber – Robert – 19.30 bis 21.00 Uhr

Mittwoch, 18.02.

Allgemein – Rückenschule – Stefan – 14.00 bis 15.00 Uhr

Donnerstag, 19.02.

Service – Körpersprache – Andrea – 10.00 bis 12.00 Uhr

Freitag, 20.02.

Allgemein – Germteig – Faschingskrapfen backen – Dagmar Hofer – 14.00 bis 15.30 Uhr

Mittwoch, 25.02.

Allgemein – Gutes für den Rücken – Stefan – 14.00 bis 15.00 Uhr

Donnerstag, 26.02.

Allgemein – Balinesisches Ganzkörperpeeling – 13.00 bis 14.00 Uhr

Freitag, 27.02.

Küche – Maschinenkunde – 10.00 bis 11.30 Uhr

Die Trainingseinheiten von der Rezeption werden noch hinzukommen und wie gewohnt, wird wieder alles an der Tafel zur Übersicht ausgehängt – Änderungen wie immer vorbehalten!



Die Beziehungsmanager vom Hochschober

Arbeiten im Team

Verschiedene Lösungswege für eine Aufgabe finden

Eigene Grenzen wahrnehmen

Neues ausprobieren und offen sein

Das sind nur einige Schlagwörter, die bei den jeweils dreitägigen Seminaren vorgekommen sind. Während es zu Hause auf der Turracher Höhe schneite und nicht mehr aufhören wollte – bekamen die Mitarbeiter, die sich hinter dem Tauern in Oberösterreich befanden, kaum etwas vom

Wintereinbruch mit.

Einige Bilder möchten wir euch zeigen – vielleicht kommen da ja bei allen anderen, die auch schon auf diesem Seminar waren, wieder Erinnerungen zurück...





Exploring

neu-gierig bleiben

Being alive!

Spaß haben und Lebens-lust

Trusting

ver-trauen, zu-trauen, ge-trauen

Power-snapping

auftanken





Chinesisch Neujahr 2009

Das Jahr des Büffels



Am 26.01.2009 ist es wieder soweit - chinesisch Neujahr. Auf das Jahr der Ratte 2008 folgt 2009 im chinesischen Kalender das Jahr des Büffels - je nach Übersetzung übrigens auch das Jahr des Ochsen oder das Jahr des Rindes. Immerhin aber schon das Jahr 4706 chinesischer Zeitrechnung...

Überall in China werden die Menschen schon Wochen vor dem Neujahrsfest damit beginnen auf den Neujahrmärkten allerlei traditionelle Dekorationsmaterialien zu kaufen. Häuser und Wohnungen werden mit möglichst vielen - und natürlich möglichst roten - Laternen und Neujahrsornamenten geschmückt. Zahllose opulente Festessen und traditionelle Rituale werden vorbereitet, bis am 26. Januar Familien und Freunde dann endlich gemeinsam Neujahr feiern und das Jahr des Büffels gebührend willkommen heißen.

Büffel sind der traditionellen Überzeugung nach sehr genügsame Tiere, die ihre Ziele früher oder später durch harte Arbeit und eine gute Portion Starrsinn erreichen. Charakterzüge, die nach Meinung der chinesischen Astrologen auch das neue Jahr prägen werden. Und nachdem 2009 außerdem unter dem Einfluss des Erd-Elements steht, werden ihrer Ansicht nach Kontinuität und Stabilität in allen Bereichen

unseres Lebens besonders deutliche Spuren hinterlassen. So sollten sie das Geschehen um uns herum ein wenig vorhersehbarer und unseren Alltag ein Stück weit berechenbarer machen. Andererseits wird es auch ein gutes Stück schwieriger werden, große Veränderungen auf den Weg zu bringen oder neue Ideen in die Tat umzusetzen. Umso wichtiger also, dass wir uns von Rückschlägen und unvorhergesehenen Ereignissen im neuen Jahr genauso wenig von unseren Zielen abbringen lassen, wie sich der sture Büffel von seinem Weg abbringen lässt - Unbeirrbarkeit und Ausdauer werden sich im Jahr des Büffels ganz sicher auszahlen. Die Früchte all harter Arbeit, Unbeirrbarkeit und Ausdauer werden im kommenden Jahr allerdings bis in den Herbst auf sich warten lassen. Schnelle Erfolge oder große Überraschungen sind von dem trägen Büffel einfach nicht zu erwarten - gute Ergebnisse hingegen schon.

HotHo News

Hochschober - Skitag

fiel in den Schnee. Aufgrund der schlechten Wetterlage, wurde der von vielen Mitarbeitern erfreute, gemeinsame Skitag kurzerhand leider abgesagt und fiel somit dem schlechten Wetter wegen in den Schnee. Wir wünschen allen Teilnehmern beim nächsten viel Spaß, der am 11. Februar auf uns zukommt und garantiert, eine ordentliche Portion Hüttengaudi mit sich bringt.

Schnapserln,

durften dieser Tage unsere Mitarbeiter, wieder einmal bei Edelbrenner Pfau in Klagenfurt. Barman und Oberschnapsler Zeki Duran organisierte eine Exkursion nach Klagenfurt, wo allen Mitarbeitern die sich im edelsten Digestifbereich noch unsicher waren, eine, Verkostung inklusiver Herstellungserklärung und, meet and greet mit Brenner, Valentin Latschen. Danke der Einladung!



Der Winzer des Monats Februar

im Hotel Hochschober: Falstaff Winzer des Jahres 2008 Familie Gesellmann aus Deutschkreutz

Die Familie Gesellmann trägt die Handschrift von drei Generationen. Je häufiger Engelbert Gesellmann und sein Sohn Albert in den Weinbauregionen der Welt unterwegs waren, umso mehr haben sie die Individualität ihres eigenen Gebietes schätzen gelernt. Seit 1986 vinifizieren sie den lagenreinen Blaufränkisch „Creitzer“, der die finessenreiche Fruchtigkeit des Mittelburgenlandes auf schönste Weise illustriert. Mit der wuchtigen Cuvée „G“, die zu 90% aus Blaufränkisch besteht, haben die Gesellmänner ihrer Liebessorte ein langlebiges Denkmal gesetzt.

Mit seinen 28 Hektar Weingärten auf lehmig-schottrigen Hügeln rund um Deutschkreutz ist das Weingut Gesellmann klein genug, um Kontrolle über jede einzelne Traube haben zu können. Und groß genug, um nicht jede davon verwenden zu müssen. Dieser Luxus der „Selektion“ stellt die Basis der besten Weine dar. In einigen der Weingärten findet diese Selektion ganz von alleine statt, denn die Rebstöcke sind dort mehr als 80 Jahre alt und produzieren nur noch minimale Erträge. 90% der Weinberge sind blauen Trauben vorbehalten.



Die Redaktion der Hochschober Mitarbeiterzeitung:

Andrea Scherer (*Mitarbeiter Akademie & Lektor*)
 Ferdinand Bauernhofer (*Restaurantkritiker & Küchenaktionen*)
 Bernadette Lackner & Anneliese Gähler (*Wie's enta amol wår*)
 Bianca Lux & Michael Kohlmayer (*Darf's a Glasal sein?*)
 Hermann Gumpoltsberger (*Winzer des Monats*)
 Josef Dorner (*Silvester*)
 Thomas Konecny (*HochschoberN für Mitarbeiter*)
 Zeki Duran (*diverse Fotos*)
 Anni Reinhart (*Geburtstage*)
 Thomas Martinier (*Technik und Design*)
 sowie Tom Kohlendorfer (*aktuelle Redaktion*)
 Rezeptionsteam (*Druck*)
 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

Wir suchen die Kreativen unter uns!

Egal ob neue Ideen für Geschichten
 Egal ob neue lustige Fotos
 Egal ob neue informative Stories
 Egal ob neue herzergreifende Gerüchte
 Egal ob neue witzige Ideen

Egal was!

Wir suchen jeden Mitarbeiter!
 Sei kreativ, informativ oder lustig.
 Gib uns Deine Ideen.

www.hochschoberzeitung@hotmail.com

oder

Persönlich!

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

< Ohne Worte >

