

Elke Su. ist auf der Suche nach einem Mann, der mit ihr ab Sommer den elterlichen Hof übernimmt.

Bäuerin sucht Mann



Ausgabe 00 Bauer sucht Frau 2010

Auszug

Bei unserer Mitarbeiter-Akademie-Lady Andrea Scherer ist es bereits fix. Ihr Mann zieht nächsten Monat aus dem gemeinsamen Haus aus und wird die erste Zeit im Kosovo unterkommen. Andrea hält sich sehr verschlossen und erzählt wenig über den Ehekrieg, der nach 14 Jahren nun endlich beendet wird.

Wenn der Maharadscha ruft

Über ein Internetportal war Lisa stolz auf der Suche nach dem passenden Mann. Geantwortet hat ein indischer Großfürst mit unaussprechbarem Namen, der sich in das Bild von Lisa verliebt hat. Diese Chance möchte sie sich nicht entgehen lassen und so fliegt sie vorerst einmal für drei Monate nach Indien, um ihn besser kennenzulernen. Ob sie seine Maharani wird? Wir berichten euch weiterhin exklusiv im Bergboten.

Trennungsgerüchte

Geplant ist die Hochzeit von Jutta Jenul und Thomas Martiner im Mai. Doch bei den Vorbereitungen kommt es immer wieder zu argen Differenzen, sodass mittlerweile sogar von Trennung die Rede ist. Ob für die zwei die Hochzeitsglocken dennoch läuten werden?



Elke wird mit Ende des Winters den Hochschober verlassen. Sie hat den elterlichen Hof geerbt und soll ab Mai in die Landwirtschaft einsteigen. Da sie diese Herausforderung nicht alleine annehmen will, sucht sie über den Bergboten einen Bauern. Bewerbungen bitte unter „derbergbote@hotmail.com“.



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



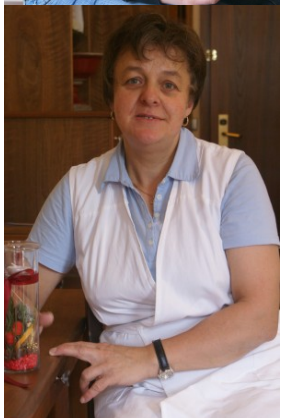
Ich heiße: Stefan Köchl
Ich wohne: in Bleiberg bei Villach
Geburtstag hatte ich vor kurzem - am 24. Jänner
Im Hotho arbeite ich: als Springer in der Küche
Mein Hobbys sind: Eishockey, Fußball und kochen



Ich heiße: Harald Geissler
Geboren bin ich: am 16. Juni 1980
Ich wohne: in Stadl an der Mur
Im Hotho arbeite ich als: Chef de Rang
Mein Lieblingsland: ist Kanada, da will ich unbedingt hin
Meine Hobbys: Eishockey, Musik und Reisen
Mein Leitspruch: Zufrieden sein mit den Dingen die man hat!



Ich heiße: Andrea Petz
Geburtstag habe ich am: 15. Mai
Ich wohne: in Schönberg / Lachtal – das ist im Bezirk Murau
Ich bin: ausgebildete Kindergarten- und Früherziehungspädagogin
 Vor einem halben Jahr war ich noch in Guatemala
Meine Hobbys: ich liebe Musik und spiele Klavier, Geige, Gitarre etc.



Ich heiße: Annemarie Brettner
Ich habe: am 2. Jänner meinen 50. Geburtstag gefeiert
Ich wohne: in Vorderkoflach bei Patergassen
Im Hotho: bin ich eine der Zimmerfeen
Meine Hobbys: wandern – und ich bin leidenschaftliche Oma

Was erwartet Euch in der nächsten Ausgabe ...

- Wir berichten von unserem Rosenmontag der ganz im Zeichen von „Bauer sucht Frau“ steht.
- Die Verleihung des Knowledge-Staatspreises für „Employer Branding“ in Wien.
- Karin Leeb berichtet über ihren Brückenschlag bei SOS Kinderdorf.
- Vorankündigung – im Juni wird es keine Ausgabe geben, da Thomas Martiner (dann Thomas Jenul) im Mai heiraten wird und seine Flitterwochen genießt.



Und noch vieles mehr erwartet Euch am ersten Montag im März...

**Martin Klein ist Vorreiter beim
Beziehungsmanager Teil III**

Ein Tag in der Hochschober Küche...



Ausgabe 23

Februar 2010

Schon wieder Hochschober

Monika Stille schreibt über ihre Gedanken zum Urlaub im Hotel Hochschober. Auf Seite 6.

Lust auf Weniger?

Die Geschäftsleitung war auf dem Kongress der Österreichischen Hotelierversammlung und berichtet auf Seite 5 darüber.

HotHo Cuvée Kristall

Die 2. Auflage des Hausweins wurde kreiert. Was die Michaels noch auf der Weinreise erlebt haben lest Ihr auf Seite 12.

Die erste Bobfahrt

Ferdinand Bauernhofer war nächtlich mit einer kleinen Mitarbeitertruppe unterwegs, um mit Stirnlampen bewaffnet die Piste unsicher zu machen. Lest mehr zu dem Ereignis auf Seite 11.



Alle Mitarbeiter, die beim ersten und zweiten Seminar bereits teilgenommen haben, dürfen nun im dritten Teil des Beziehungsmanagers einen Tag in einer anderen Abteilung mitarbeiten. Geschäftsführer Martin Klein probierte es gleich als Erster aus und schlüpfte in ein Kochgewand (das ihm übrigens sehr gut steht). Einen Tag war er mit Jutta Jenul für die Salate und Vorspeisen zuständig. Vorerst gibt es nur einmal Bildmaterial – ein genauer Bericht folgt in der nächsten Ausgabe, wo uns Herr Klein über die Herausforderungen als Gardemanger erzählt...

Medi-Taping

Was ist Medi-Taping und wie wendet man es an? Wir berichten auf Seite 10.

Hochschober- und Turrachkunde

Die neuen Mitarbeiter wurden eingeschult und waren unterwegs zu unserer Hütte. Lest mehr über diesen erlebnisreichen Vormittag auf Seite 13.



Liebe Leserinnen und Leser des Bergboten,

Was wäre eine Faschingsausgabe des Bergboten ohne ein fröhliches „Lei lei“, als Gast aus Deutschland grüße ich alle Leserinnen und Leser mit „Alaaf und Helau“! Die moderne Technik erlaubt auch dem Urlaubsgast, der nicht gerade im Hochschober weit über das World Wide Web ein wenig Hochschoberluft zu schnuppern und beim Studieren des Bergboten einen Blick hinter die Kulissen zu werfen. Das Editorial für diese Ausgabe schreiben zu dürfen, bedeutet daher für mich als „Externe“ eine besondere Freude. Schließlich bilden die Geschichten und Anekdoten im Bergboten, die Sachthemen, Rezepte und Berichte eine Spezialmischung und geben ein reales Bild derjenigen wieder, die sich in besonderem Maße für das Haus und die Gäste engagieren. An dieser Stelle möchte ich mich auch dafür bedanken, dass ich als Gast das Lektorat bezogen auf die kleinen Fehlerleutchen übernehmen darf und bitte gleichzeitig um Nachsehen, wenn sich bei mir Fehler einschleichen. So steht heute die 23. Ausgabe des Bergboten zuerst einmal unter dem Zeichen des Faschings und verspricht eine Menge Spaß und Spannung. Schließlich kann man nicht alle Tage lesen, wie eine

Bäuerin den Mann sucht und man muss schon genau hinschauen, um den Sinn mancher Überschriften zu erfassen.

Des Weiteren lernen Sie unsere neuen Mitarbeiter kennen, die Zeki interviewt hat, Ferdinand schreibt über die Zipflbobsaison und über das Kochen mit Freunden.

Es wären aber nicht die Macher des Bergboten, fehlte da die Ernsthaftigkeit. So berichtet Karin Leeb vom ÖHV-Kongress in Zell am See und Andrea aus der Mitarbeiter-Akademie sowie von der Hochschober- und Turrachkunde. Außerdem erfahren wir etwas über das Medi-Taping. Eine Menge weitere Berichte und Artikel bereichern diese Ausgabe und machen sie zu einem spannenden und informativen Lesevergnügen. Und bei der Bildershow ist sicher für jeden etwas dabei! In diesem Sinne wünsche ich allen Leserinnen und Lesern eine ausgelassene Faschingszeit und viel Spaß beim Studieren des Bergboten.



Monika Stille

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

Datum	Name	Gratuliert? <input type="checkbox"/>
4. Februar	Hermann Weiermair	<input type="checkbox"/>
6. Februar	Anna Pertl	<input type="checkbox"/>
11. Februar	Manfred Leingruber	<input type="checkbox"/>
24. Februar	Hermine Melissnig	<input type="checkbox"/>
26. Februar	Martin Blüm	<input type="checkbox"/>
26. Februar	Alexandra Oberlerchner	<input type="checkbox"/>



Die Redaktion der 23. Ausgabe der Hochschober Mitarbeiterzeitung:
*Ferdinand Bauernhofer, Anneliese Gähler, Zeki Duran, Karin Leeb, Thomas Martiner, Jutta Jenul,
Michael Krenn, Anni Reinhart, Hermann Weiermair, Monika Stille sowie Andrea Scherer.*

E-Mail: derbergbote@hotmail.com
powered by: Hotel Hochschober GmbH,
Familie Leeb und Klein

9565 Turracher Höhe 5, Kärnten, www.hochschober.at



Lust auf weniger?

Bericht von Karin Leeb vom Kongress der Österreichischen Hoteliervereinigung

Vom 19. bis 20. Jänner 2010 trafen sich rund 500 österreichische Hoteliers der 4- und 5-Sterne-Kategorie im modernen Ferry-Porsche-Kongresszentrum in Zell am See.



Im Mittelpunkt der hochkarätigen Referenten und Diskussionsrunden stand – wie haben wir es im Hochschober Anfang 2009 genannt – „die geänderte Marktsituation“, also die Wirtschaftskrise und ihre Auswirkungen auf uns alle. Peter Tschuschnig, Martin Klein und ich hatten uns sehr auf das Zusammentreffen mit vielen bekannten Gesichtern gefreut. Schließlich steht man – und auch das haben wir im Hochschober schon 2009 erfahren – in schwierigen Zeiten enger zusammen als in Zeiten des Aufschwungs. Während der zwei Tage wurden viele hochinteressante Themen diskutiert und beleuchtet. Für mich persönlich war ein Vortrag besonders wichtig und darüber möchte ich Ihnen heute berichten. Der Titel des Kongresses wirft eine provokante Frage auf: die Frage nach dem „weniger“. Weniger wovon, denkt man sofort im ersten Augenblick. Weniger Nachfrage, weniger Nichtigungen, weniger Umsatz, weniger Erfolg? Der renommierte und international angesehene Management-Guru Prof. Fredmund Malik (monatliche Kolumne im „Trend“ – „Malik on Management“) hat dazu einen für mich blitzgescheiten Vortrag gehalten. Die Quintessenz daraus: Wirtschaften war die letzten 20 Jahre und darüber hinaus geprägt von Wachstum: Immer mehr, immer besser, immer Zuwachs. Auch der Hochschober hat danach gehandelt und war erfolgreich. Sicher, es hat zwischendurch Durststrecken gegeben, Einbrüche oder Rückgänge. Aber das unternehmerische Denken war auf Wachstum ausgerichtet: Verbesserung der Infrastruktur, Bettenerweiterungen, Preiserhöhungen, Mitarbeiterzuwachs usw. Prof. Malik spricht davon, dass der Zusammenbruch des weltweiten Finanzsystems und die damit verbundene Wirtschaftskrise (die zum ersten Mal seit Jahrzehnten kein Wachstum, sondern Stagnation und sogar Rezession, also Rückgänge voraussagt) uns zu einem neuen Denken zwingt – zu einer Transformation. Ein

schönes Bild dafür: Stellen Sie sich eine Raupe vor. Wenn die Raupe wächst und wächst (man spricht von exponentiellem Wachstum), wird aus der kleinen Raupe eine große Raupe. Sonst nichts. Wenn die Raupe allerdings eine Metamorphose durchmacht (eine Umgestaltung, ein Durchlaufen mehrerer Entwicklungszustände) also etwas ANDERS macht als bisher, wird aus der Raupe ein Schmetterling. Es geht also um NEUE Methoden mit denen wir erfolgreich sein können. Wie legen wir diese These auf den Hochschober, auf uns als Unternehmer – und noch wichtiger – auf Sie als Mitarbeiter und Ihren Bereich um? Zuerst müssen wir uns davon verabschieden, dass die Zeiten des „immer mehr“ vorüber sind. Wir müssen uns über neue Größen messen – welche können das sein? Nahe liegend ist, dass wir es uns für die nächsten Jahre auf die Fahnen heften: Wir wollen im bestehenden Hochschober – so wie er heute ist – besser werden. Besser in der Dienstleistung, besser in der eigenen Motivation, besser in der Führung der Mitarbeiter, besser in der Qualität des menschlichen Umgangs miteinander. Für Sie als Mitarbeiter könnte das heißen: Jeder trägt seinen Teil dazu bei, von den kleinen zu den großen Dingen die Begeisterung jedes einzelnen Gastes in die Hand zu nehmen. Täglich drei neue Gäste mit Namen ansprechen, eine Beschwerde als Chance für absolute Service-Orientierung sehen, jeden Tag einen Gast verblüffen mit besonderem Wissen, besonderer Freundlichkeit, mit Witz oder Charme. Das sind die kleinen Dinge, könnte man meinen. Aber es sind auch die großen. Denn Studien zufolge tragen diese „weichen Faktoren“ dazu bei, dass Gäste entweder wieder kommen oder uns den Rücken kehren. Prof. Malik sagt auch: Niemand weiß genau, was das „neue Denken“, das „neue Handeln“ ist. Was so viel heißt wie: Lasst uns bei den Dingen anfangen, von den wir etwas verstehen. Bei der Gastfreundschaft, der Freude und Leidenschaft für unseren Beruf. Aber auch bei der Motivation von uns selbst und den Menschen, die wir führen. Bei der Zuwendung zu den Menschen und dem Spaß an unseren täglichen Herausforderungen. Und wollen wir hoffen, dass wir eines Tages unseren Kindern oder Enkelkindern erzählen können, dass wir diesen spannenden Wertewandel mit erlebt und mit gestaltet haben.



Schon wieder Hochschober!

von *Monika Stille*

Jedes Jahr kurz vor der Urlaubszeit fragt mich meine Kollegin und beste Freundin, `ob wir denn schon wieder ins Hochschober fahren`? Langsam wird mir die Beantwortung dieser Frage peinlich, denn immer wieder – und dies nun seit 10 Jahren – hört sie die gleiche Antwort: „Ja, klar, wir fliegen wieder nach Österreich ins Hotel Hochschober.“ Und immer wieder murmelt sie leise, aber dennoch gut verständlich, dass man doch die Welt kennen lernen müsse und dass man alt ist, wenn man nur noch an einen Ort fährt.

Dieses Jahr hat es mich nachdenklich gemacht, denn wir hatten 2009 das zehnjährige Hochschober-Jubiläum. Allerdings kommen manche Gäste schon erheblich länger. Gerade deshalb steht die Frage nach dem Warum im Raum.

Vielleicht hat es etwas mit meiner Kindheit zu tun und damit, dass mein Vater mit uns, meinen beiden Schwestern und unserer Mutter immer wieder nach Österreich ins Ötztal fuhr mit kleinen Abstechern nach Innsbruck, Meran oder Venedig. Wir wurden verwöhnt mit italienischen Schuhen, Meraner Strickwaren und der köstlichen großen Tafel Schokolade mit Nüssen, die es damals in Deutschland noch nicht gab.

Langeweile hatte ich im Hochgebirge nie. Während sich meine Schwestern dem eher seltenen Sonnenbad widmeten und meine Mutter ein Buch nach dem anderen verschlang, baute mein Vater mit mir Staudämme an der Ache. Die kalten Füße brachten regelmäßig eine heftige Mandelentzündung mit sich und Vorhaltungen meiner Mutter ob der Unvernunft, aber diese herrlichen Tage im und am Wasser und beim Beobachten der Feuersalamander gaben mir sehr viel. Selbst als ich in einem Sommerurlaub drei Wochen lang täglich Zwiebelrostbraten bestellte und meine Familie fast an mir verzweifelte, war meine Freude auf das kommende Jahr im Ötztal um so größer.

Allerdings haben wir auch einen Urlaub völlig im Regen erlebt, doch meine Mutter unterstützte mich im Stricken eines ganzen Kleides, das sie in späteren

Jahren in ein zu heißes Bad steckte, worauf es danach leider nur noch der Puppe passte.

Ganz zu schweigen von der Ziege, die sich bei sommerlichem Schneefall das Vorderbein brach und von einem Urlaub verbringenden Kinderarzt fachmännisch mit einem Gipsverband versorgt wurde. Nur die Fotos konnten meine Mitschülerinnen davon überzeugen, dass ich nichts erfunden hatte.

Fachkundig mit Rucksack, Bergstiefeln und dem nötigen Proviant versorgt wanderten wir regelmäßig zur Martin-Busch Hütte sowie zur Breslauer Hütte, wo ich nach erfolgreicher Bergbesteigung Gletscherwasser zu trinken bekam, ein Gemisch aus Gebirgswasser und Himbeersirup. Noch heute fühle ich mich auf längeren Wanderungen unbehaglich, wenn ich keinen Rucksack auf dem Rücken trage. Natürlich immer mit etwas Gutem darin!

Nachdem ich meiner Kindheit entwachsen war, verwirklichte ich meine eigenen Urlaubswünsche. In Italien, Fuerteventura, Kenia lernte ich Tauchen, erlebte Safaris und verbrachte schöne Wochen in heißer Sonne.

Die Geburt unserer Tochter erforderte jedoch bald kindgerechte Ferien. Sie sollte unbeschadet herumlaufen können, viele Kinder treffen, das Essen vertragen und ein bekömmliches Klima erleben. So viele Anforderungen an ein Urlaubsland veranlassten meine Schwiegereltern nahezu einstimmig und laut zu sagen: „Kärnten!“ Gehört, getan. Wir verbrachten viele Jahre am Faaker See und erlebten wunderschöne und erlebnisreiche Urlaubstage.

Wir lernten Kärnten zu Fuß, mit dem Rad und mit dem Auto kennen. Unsere Tochter sah Edelweiß, Enzian, die Feuersalamander und viele andere Pflanzen und Tiere. Sämtliche Berge der Umgebung wurden bestiegen, mit Rucksack und Bergstiefeln. Sicher gab es Zwischenzeiten, an denen wir einen Sommer an der Nordsee verbrachten, einen Urlaub auf der Insel Mallorca. Doch anschließend riefen die Berge um so lauter.



Als auch unsere Tochter ihre eigenen Urlaubswünsche entwickelte, orientierten wir uns auf Empfehlung unserer Nachbarn hin zum Hotel Hochschober, wobei meine erste Begegnung mit dem Hochschober eine ganz besondere war.

Meine erste Reise im Herbst auf die Turracher Höhe musste aus beruflichen Gründen ohne meinen Mann stattfinden und es war meine erste Reise überhaupt, die ich alleine unternahm! Was für eine Aufregung, fast 900 km alleine eine Strecke mit dem Auto zu fahren, die ich zwar bis zum Tauerntunnel auswendig kannte, aber dann jedoch kam die Anreise von Tamsweg aus in die Höhe. Ich war in der Nacht um 3 Uhr losgefahren und entsprechend müde, aber trotzdem schrecklich aufgeregt. Welches Haus war es? Dieses dort? Oh wie gut, das war es nicht, das hätte mir auch nicht gefallen. Da muss doch noch ein See dabei sein? Immer weiter ging die Bergstraße hinauf und es wurde immer einsamer. Mit Beklemmung wurde mir bewusst, dass es fatal wäre, wenn mir das Hotel nicht zusagen würde, denn ich leide schrecklich unter Heimweh. Werde ich dort immer frieren? Wird es dort laut sein? Was für Leute sind denn bloß da? Nach langen 22 km bergauf kam ich auf die Höhe und sah den See. Gott-sei-Dank, zumindest war ich richtig hier. Am Ende des Sees fand ich das Hotel und stieg erst einmal vorsichtig aus. Eine Nacht werde ich schaffen, dachte ich mir, denn ich könnte ja einfach wieder abreisen, wenn es mir nicht gefallen sollte. Doch der Eindruck von außen war schon gewaltig gut. Ich betrat das Foyer und der wohlige Geruch brennenden Holzes drang in meine Nase und es war wunderbar warm. Sofort schmolz meine Besorgnis dahin und ich wusste, dass ich es hier gut aushalten würde. Mit einem herzlichen Händedruck und einem Glas Sekt wurde ich empfangen und gleich konnte ich auch mein Zimmer beziehen. Noch heute weiß ich, dass der Geruch der Honigseife im Bad etwas Heimeliges vermittelte. Diese Honigseife habe ich in den nachfolgenden Urlauben im Hochschober zigfach gekauft und bin noch immer zu Hause gut damit versorgt.

Trotz der Übermüdung durch die lange Reise konnte ich mich der Anziehungskraft des Hauses nicht entziehen, denn es gab einiges zu entdecken, das ich ja schon aus dem Hausprospekt meiner Nachbarn kannte. Noch am Nachmittag tummelte ich mich im Seebad.

Nachts fiel ich in einen tiefen Schlaf, um gleich morgens wieder das Seebad zu besuchen und dann erfrischt zum Frühstück zu gehen. Was für ein Frühstück! Alles war einfach nur unwiderstehlich gut, umfasste eine enorme Vielfalt, war liebevoll

angerichtet und somit ein Genuss! War es so, dass ich am ersten Tag fast nur gefrühstückt habe?



Das Auto diente hier nur dem Transport von zu Hause zum Hochschober, sonst war alles direkt vom Hotel aus zu erkunden und Kärnten kannten wir ja von den vorangegangenen Jahren. Seit drei Jahren nun lassen wir das Auto zu Hause und fliegen immer ins Hochschober.

In diesem ersten Urlaub habe ich zehn Tage gebraucht, um den Hochschober zu erkunden und zu erleben. So erholt war ich lange nicht nach Hause gekommen. Meine begeisterten Schilderungen haben auch meinen Mann sowie meine Schwester neugierig gemacht was zur Folge hatte, dass mein Mann und ich nun im Jahr 2009 unser zehnjähriges Urlaubsjubiläum im Hochschober gefeiert haben. Auch unsere Tochter ist nach einem Aufenthalt „hochschoberinfiziert“.

Immer wieder hören wir von anderen Leuten, dass sie doch sehr hoffen, dass das Wetter im Urlaub mitspielt. Dieses Problem gilt für unseren Urlaubsort nicht! Wir sind durch die vielen unterschiedlichen Angebote im Hotel nicht vom Wetter abhängig, im Gegenteil: Bei Regenwetter lässt es sich erst so richtig wohlig hochschoberN.

Wünschen würden wir uns noch weitere Jahre in denen wir fit und gesund bleiben um weiterhin die Turracher Höhe und das Hotel Hochschober erleben zu dürfen und wenn es die Arbeitszeit erlaubt, dann auch einmal zu Dritt als Familie.

Deshalb werde ich im kommenden Sommer meiner Kollegin nur antworten: „Warum fragst du eigentlich immer wieder das gleiche?“



Mitarbeiter Akademie

organized by Andrea Scherer

Liebe Mitarbeiter,

Die Trainingseinheiten laufen in allen Abteilungen. Damit alle Mitarbeiter Bescheid wissen, möchte ich Euch eine kurze Übersicht geben, an welchen Themen die einzelnen Abteilungen arbeiten:

Die **Mitarbeiter** der Wohlfühlwelt haben im Winter den Schwerpunkt auf Medi-Taping. In dieser Ausgabe des Bergboten erzählt Hermann mehr über diese Therapieform.

Im **Service** haben die Mitarbeiter die Möglichkeit, in den nächsten Wochen mehr über Wein und Cocktails zu erfahren. Außerdem treffen sich die Mitarbeiter regelmäßig zu einem Stammtisch oder gemeinsamen Spaziergang, um über verschiedene Servicethemen zu sprechen.



Die **Küche** bekommt diesen Winter regelmäßig Besuch von unseren heimischen Lieferanten und davon können wir alle profitieren. Von der Kärntnermilch bis hin zur Fischzucht Payr – viele werden sich in den nächsten Wochen den Mitarbeitern und Gästen präsentieren.

An der **Hotelrezeption** liegt das Augenmerk weiter auf den Verkauf. Ein weiterer Schwerpunkt wird die „Neue deutsche Rechtschreibung“ sein. Dazu bekommen wir Unterstützung von einem externen Trainer.

Und die **Zimmerfeen** werden mehr über die Psyche der Hunde erfahren. Judith Frank, die bereits die Gassi-Geher auf die Hunde eingeschworen hat, wird mehr zu diesem Thema erzählen.



Die **Freizeitakademie** hat auch wieder etwas zu bieten – neben den gemeinsamen Skitaggen wollen wir auch einen Abend im Stadttheater Klagenfurt organisieren. Nicht zu vergessen das wöchentliche Turnen mit Stefan oder der Jazz-Dance mit Bettina. Im März wird auch Michael Maas wieder eine Woche bei uns sein und einen Tanzkurs anbieten.



Alle Termine hängen wie gewohnt auf der Akademie-Tafel vor der Schoberia...

Wisst Ihr, wie viele Trainingseinheiten im letzten Sommer von Mai bis Ende November angeboten wurden? Hier eine Übersicht:

Fachmodule	67	längere Seminare	7
Exkursionen	5	Kreative Freizeit	11
Durchgeführte Module insgesamt	90		
Abgesagte Trainingseinheiten	10		
Angebotene Einheiten insgesamt	100	davon im Durchschnitt 7 Teilnehmer!	



Wia's enta amol wär

von Anneliese Gähler

Dieses Faschingsgebäck aus der Schweiz wird in heißem Fett gebacken. Woran erkennt man aber die für den Backvorgang notwendige Temperatur des Fettes? Unsere Großmütter tauchten einen Holzlöffelstiel ins Fett. Sobald sich um das Holz kleine Bläschen bildeten, ist die richtige Temperatur

erreicht. Die urständige Schweizer Küche kennt übrigens eine Vielzahl an „Chüechli“, von meist Schmalzgebackenem, das zur Fasnacht, zu Chilbifesten (Kirchtag) oder an langen Winterabenden zur Spinnet (Wolle spinnen) aufgetischt wurde. Dazu gab und gibt es Most, Wein und viel gute Laune.

Schenkeli

Zutaten:

300g Kokosfett
(kann auch mit Butter gemacht werden)
500g Zucker
10 Eier
abgeriebene Schale von einer Zitrone
1 ½ kg Mehl
½ Pkg. Backpulver
Kokosfett zum Ausbacken

Zubereitung:

Fett, Zucker und Eier schaumig rühren. Zitronenschale, Mehl und Backpulver dazugeben und zu einem Teig verkneten. Fingerdicke „Schenkeli“ rollen – etwa 5 – 7 cm lang. Mit dem Zeigefinger jedes Schenkeli oben, der Länge nach leicht eindrücken. Dies erzeugt nachher beim Backen den Sprung im Schenkeli. Genügend Kokosfett in einer



nicht zu kleinen Pfanne auf etwa 170 °C erhitzen. Immer einige Schenkeli auf einmal backen, mit der Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen und auf ein Haushaltspapier legen.

Diese Rezeptzutaten ergeben fast 100 Schenkeli. Man kann natürlich alles auf die Hälfte reduzieren oder aber bäckt eben auf einen kleinen Vorrat.

Die Almstub´n der Familie Pertl

An einem Nachmittag entschieden Gisela und ich, zum Fondue-Essen zu gehen. Ich reservierte also telefonisch einen Tisch für zwei.

Um 17.00 Uhr machte wir uns für den Abmarsch bereit. Warm angezogen und mit einem Zipflbob bewaffnet, marschierten wir an der Piste entlang, hoch zum Übungswiesenlift, wo sich auch die Almstub´n der Familie Pertl befindet. Wir wurden freundlich empfangen und zu einem sehr gemütlichen Tisch geführt. Nachdem wir uns erst einmal einen Durstlöcher bestellten, trat Peter Pertl an unseren Tisch heran und gab eine besonders gute Weinempfehlung. Vorweg genossen wir eine kräftig-cremige Suppe, die uns perfekt auf das bevorstehende Fondue-Burignon einstimmte. Schließlich wurden sechs verschiedene Saucen eingestellt. Es folgte ein prall gefüllter Teller mit drei verschiedenen



von Ferdinand Bauernhofer

Fleischsorten, Speck und Würsten sowie eine große Schüssel frischer, knackiger Pommes. Während ich mein Rindfleisch bereits im heißen Fett hatte um es rosa zu braten, war Gisela damit beschäftigt, Kalb und Putenfleisch aufzuspießen... Es war einfach köstlich! Zwei Stunden vergingen, in denen wir in vollen Zügen das selbst gekochte Fleisch mit den würzig-pikanten Saucen genossen. Satt lehnten wir uns zurück, leerten in aller Ruhe die Flasche Rotwein und bereiteten uns langsam auf den Abstieg vor. Gegen 20.30 Uhr bezahlten wir, dankten für die Gastfreundschaft und fuhren mit dem Zipflbob den Übungswiesenhang hinunter. Die Almstubn der Familie Pertl lädt ein, genüsslich-gemütliche Abende zu verbringen. Danke für die schönen Stunden!



Eine nebenwirkungsfreie Therapie, die angenehm unter die Haut geht! Eine neue sanfte und sehr effektive Behandlungsform bei verschiedensten Beschwerden und Schmerzen.

von Hermann Weiermair

Was ist Medi-Taping? (MT)

Vor ca. 35 Jahren hatte der aus Japan stammende Dr. Denso Kase den Gedanken, mittels eines Tapes Muskeln zu unterstützen und Gelenke zu entlasten. Dies sollte möglichst ohne Bewegungseinschränkungen geschehen, so dass die



Muskulatur, Sehnen und Bänder entlastet werden und die Gelenke beweglich bleiben.

Durch ein speziell entwickeltes Tape und eine entsprechende Anlegetechnik auf der Haut ist es möglich, Schmerzen und Bewegungseinschränkungen sofort positiv zu beeinflussen.

In Deutschland wurde das Medi-Taping von Dr. med. D. Sielmann und Jutta Christiansen-Zimmermann weiterentwickelt. Zu Grunde liegt der Gedanke, den Menschen als GANZES zu erfassen und nicht nur die einzelnen Symptome zu behandeln, sondern nach der Ursache der Beschwerden zu forschen und dort, unter Berücksichtigung der Statik und Energetik, dem Wissen der TCM und der Farbenlehre, dieses elastische Tape ganzheitlich anzuwenden!

Medi-Taping ist die Behandlungsmethode; das **Medi-Tape** ist ein speziell für die praktische Umsetzung der erfolgreichen Schmerztherapie entwickeltes Tape.

Das **Medi-Tape** besteht aus einem elastischen Baumwollstoff, der in einem speziell entwickelten

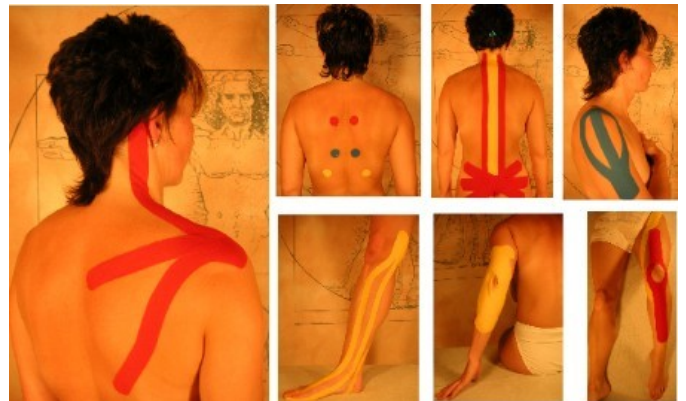
Verfahren mit einem Acrylkleber so besprüht wird, dass das Tape atmungsaktiv bleibt und somit über mehrere Tage, bis hin zu 2 – 3 Wochen getragen werden kann. Da es wasserresistent ist, kann man damit jederzeit duschen und baden; auch sportliche Aktivitäten sind möglich und teilweise, je nach Beschwerden, erwünscht.

Klassische Merkmale für das Medi-Tape sind:

Kopfschmerzen

Migräne, Spannungskopfschmerz, Trigeminalneuralgie, muskulärer Tinnitus, Schwindelzustände

Rückenschmerzen verschiedenster Art



Gelenkschmerzen

Tennisellenbogen, Golferellenbogen, Arthroseschmerzen, Hüftgelenksschmerzen, Knieschmerzen

Muskuläre Schmerzsyndrome

Muskelverkrampfungen, rheumatische Erkrankungen, einzelne Symptome von MS, Muselfaserrisse



Verschiedene Schmerzzustände

alle Arten von funktionellen, organischen Störungen

Medi-Taping bewirkt nicht nur auf die Muskulatur, sondern auch auf unser Lymphsystem eine 24-stündige Mikromassage.



Dies ist so zu verstehen:

Das **Medi-Tape** geht nach 20 – 30 Minuten durch die Körperwärme eine Verbindung mit der Haut ein, so dass bei jeder Art der Bewegung eine 24-stündige Massage erfolgt und es dadurch zu einer Schmerzreduktion von mindestens 50% bis hin zur völligen Schmerzfreiheit kommen kann. Durch spezielle Anlegetechniken auf die Haut (deshalb auch nur vom Fachmann anzuwenden!) hebt das Tape

verklebte Hautstrukturen an und lässt Energie wieder fließen. Das heißt, es kommt zu einer verbesserten arteriellen Versorgung und zu einer venösen Entsorgung. Durch das leichte „Anheben“ der Haut ändert sich der „Druck und Sog“ im Zwischenzellgewebe.

Hermann Weiermair ist unser Medi-Taping-Therapeut und befundet und behandelt ganzheitlich! Er forscht nach der Ursache der Schmerzen und Beschwerden und geht unter Berücksichtigung der Gelenksproblematik und der Statik mit dem gezielten Einsatz von Meridianen und Akupunkturpunkten auf das primäre Krankheitsbild therapeutisch ein.

Wenn Ihr mehr darüber erfahren wollt, dann habt Ihr die Gelegenheit an den Modulen von Hermann teilzunehmen, wenn er seinen Kollegen mehr über diese Behandlungsmethode erzählt. Solltet Ihr selbst Schmerzen nach einer Verletzung haben, dann kann Euch Hermann mit dem Medi-Taping mit Sicherheit Linderung verschaffen und eine schnellere Heilung bewirken.

Die erste Bobfahrt 2010

Nicole hatte heuer das Startsignal gegeben...

„Herr Bauernhofer, wann gehen wir denn endlich wieder mal Zipflbob fahren?“ Nach einer kurzen Pause erwiderte ich: „Am besten noch heute!“

Eine Stunde später (nach getaner Arbeit gegen 22.30 Uhr) trafen wir uns gut adjustiert bei der Mei-Zeit. Michael, Nicole, Marco, Daniel und ich waren heuer die ersten, die zur Sonnalm aufstiegen um sich den Kick des Runterfahrens zu geben. Im Nu hatten wir die Anhöhe erreicht, checkten noch einmal Ausrüstung, Bekleidung, rückten unsere Stirnlampen zurecht, genehmigten uns noch einen Schluck Bier und los ging es.

Eine frisch präparierte Piste bot sich uns dar und es machte großen Spaß, den Bob so richtig laufen zu lassen. Spannend wurde es bei der Kurve „Einfahrt Mei-Zeit“. Hier ist es wichtig konzentriert zu sein und sein Gerät im Griff zu haben, nur so ist es möglich, der Schwerkraft stand zu halten. Mit hoher Geschwindigkeit driftete einer nach dem anderen um die legendäre Kurve. Hier war erstmals Stopp. Alle waren gut angekommen.

Jetzt ging es darum: Wie viel Speed kann ich dem letzten Steilhang bis zur Liftstation abgewinnen um

möglichst weit auf den See hinaus zu kommen? Der Steilhang war jedoch tückisch und eine große Eisplatte machte ihn zur Herausforderung. Jeder einzelne von uns hatte zu kämpfen... Schließlich gelang es jedoch mir, mit Abstand am weitesten auf den See hinaus zu fahren. Auf einen „Absacker“ gingen wir geschlossen zum Cheesi, um noch mal so richtig beim Hüttenabend abzurocken.



Also - an alle Frischluft- und Spaßhungrigen - einmal wöchentlich ist es soweit!

Dann heißt es wieder: „Wir gehen Zipflbob fahren!“



HotHo Cuvée Kristall – Die 2. Auflage

von Michael Krenn

Am 13. Jänner 2010 starteten Weinkenner Michael Kohlmayer, der trinkfreudige Hüttenwirt Michael Krenn, der wissenshungrige Lehrling Patrick Stromberger und Chauffeur Günther Jordan mit einer Autopanne (Auto frisch vom 85.000 km Service) nach Burgenland zum Weingut Preisinger Helmut, der schon letztes Jahr für das Hotel Hochschober den Cuvée Kristall produziert hat.

Mit einer Verspätung von einer guten Stunde ging es sofort an die Arbeit, da wir für 15.00 Uhr einen Termin beim Weingut Gernot Heinrich organisiert hatten. Zuerst haben wir die für den Cuvée zur Verfügung stehenden Weine durchprobiert. Darauf haben wir einen ersten Cuvée getestet, bestehend wie der Vorgänger aus Zweigelt und Merlot, der uns aber zu vollmundig und nicht trinkfreudig genug war. Nach weiteren Experimenten entschlossen wir uns, die zu den interessantesten Cuvée passenden zusammenzustellen, um nach dem Besuch beim Weingut Heinrich nochmals zu verkosten und dann zu einer Entscheidung zu kommen.



Pünktlich um 15.00 Uhr stand Gernot Heinrich für uns bereit. Zuerst hatten wir eine Kellerführung im neu entstandenen und über 4 Stockwerke, davon 2 in das Erdreich und ca. 8 Mio. € teuren Weinkeller. Da das Weingut um die 500.000 bis 600.000 Flaschen im Jahr produziert wurde jeder Schritt der Vinifikation genau durchdacht, wobei für Herrn Heinrich die schonende Verarbeitung des Weines Vorrang hat (ohne zu pumpen da ja die Schwerkraft den Wein nach unten zieht). Nach der Führung, von der wir alle sehr beeindruckt waren, ging es an eine kleine Verkostung, wo wir diverse Jahrgänge miteinander verglichen. Zum krönenden Abschluss seiner Parade durften wir den Wein vom Salzberg verkosten. Gegen 18.00 Uhr trieb uns Günther noch weiter zum Weingut Leitner. Dort erwarteten uns Gernot, Matthias und Melitta, die uns herzlich willkommen hießen. Hier handelt es sich nun um einen etwas kleineren Betrieb, mit Jahresproduktion von 60.000 bis 70.000 Flaschen. Nach einer ausgiebigen Verkostung brachen wir dann

zum Birkenhof auf, da wir seit dem Frühstück eigentlich nichts mehr Festes zu uns genommen hatten. Dort genossen wir von Fisch über Filetsteak, für Patrick ein klassisches Wienerschnitzel mit Pommes ein gemütliches Abendessen in zum Teil neu restaurierten Lokalitäten. Gegen 22.00 Uhr trafen wir wieder bei Helmut ein, der uns den ganzen Tag begleitete.

Dann nochmals schwere Konzentration: Nun kam das Ergebnis auf eine Mischung von je 1/3 Zweigelt, Merlot und Blaufränkisch. Ganz wichtig für diesen Cuvée war der Blaufränkisch - er gibt bei diesem Jahrgang die gewisse Trinkfreudigkeit. Günther verabschiedete sich von uns und Helmut präsentierte uns zur Erholung für den Gaumen seinen „Preisecco“. Da wir nun alle schon gut bürgerlich angeheitert waren, kamen noch ein paar Jugendgeschichten von Helmut ans Tageslicht und als Betthupferl genossen wir dann zum Abschluss einen ca. 65 Prozent starken und 10 Jahre auf neuem Holz lagernden Tresterbrand.

Am nächsten Morgen ging die Reise gut gestärkt weiter. Am Plan stand nun ein Sektfrühstück in der Sektkellerei Sizgeti. Auch hier wurden wir von den Brüdern Sizgeti herzlich begrüßt und es ging weiter zu einer Kellerführung mit anschließender Sektverkostung. Nach einem kleinen Provianteinkauf starteten wir gegen 12.00 Uhr nach Kärnten. Nach Ankunft ließ sich jeder auf seine Weise den letzten Tag mit den ganzen Eindrücken durch den Kopf gehen.

Wir bedanken uns bei allen Winzern für die Zeit und Verkostungen bzw. für die Bewirtung und bei Günther als Chauffeur, der uns gut wieder nach Hause gebracht hat!



Hochschober- und Turrachkunde mit unseren neuen Mitarbeitern

von Andrea Scherer

Die Mitarbeiter, die mit Beginn des Winters neu im Hochschober-Team dabei sind, haben bei mir im Dezember und Jänner je einen Tag Hochschober- und Turrachkunde besucht. Ungewöhnlich dabei war, dass zwischen den Seminaren drei Wochen lagen. Doch vor den Weihnachtstagen sollten alle noch wichtige Informationen mitbekommen, damit sie für alle Fragen der Gäste gut gerüstet sind. Der erste Tag war geprägt vom Angebot des Hauses, der Geschichte, Philosophie bis hin zur Hausführung.

Am zweiten Tag hatten wir bei der Schneetellerwanderung besonders viel Spaß. Ganze drei Stunden waren wir unterwegs und haben die Turracher Höhe zu Fuß erkundet. Alle haben sich auf die warme Karlhütte gefreut und Michael Kohlmayer hat alles perfekt für uns vorbereitet. Ein großes Dankeschön dafür.

Nachdem wir uns mit Frigga gestärkt hatten mussten wir wieder in die Kälte - doch unser neuer Hausmeister Christian hielt uns mit frechen Sprüchen und immer einer Hand voll mit Schnee auf Trab. Wir haben es dann auch geschafft, dass auch er einmal im Schnee zum Liegen gekommen ist und eine Abreibung erhielt.



Die zwei Tage endeten wie üblich mit dem berüchtigten Hochschober-Quiz. Ich war schon neugierig, wie viel vom Gehörten hängen geblieben ist und war ganz überrascht – alle schlugen sich vorbildlich. So gab es diesmal sogar ein Zittern um die Stockerlplätze, denn einige waren gleich auf. Und der dritte Platz wurde brüderlich und schwesterlich zwischen Simone und Patrick aufgeteilt...



Kurze Verschnaufpause bei der Katscherhütte – wir sind wieder auf dem Weg nach Hause.



Zuerst mussten sich alle an die Schneeteller gewöhnen – doch alle hatten den Dreh gleich raus.



Kochen mit Freunden

Seit acht oder neun Jahren findet dieses Gourmet-Event im Gasthof Postwirt - meinem Stammlokal statt. Jedes Jahr treffen sich hier Köche aus ganz Österreich um gemeinsam am Herd stehend vorzügliches zu kreieren. Mit Freude am gemeinsamen Ziel zu arbeiten und sich alles erzählen, was sich in vergangener Zeit zugetragen hat. Heuer jedoch bestand das Team aus Einheimischen...

von Ferdinand Bauernhofer

Sechs Köche aus dem selben Gebiet – nämlich dem Almenland.

Und genau so gestaltete sich auch unser zehngängiges Menü.

Regional, Genial, Rustikal

Fingerfood an der Bar

Brat'lfett'n Brot mit warmen Grammeln
Mariniertes Forellenfilet auf Gemüsesalat
und Rindfleischsulzerl auf Schwarzbrotchip

Gruß aus der Küche

Carpaccio von der Lachsforelle
mit Kartoffelsalat und Steinpilzen

Das Milchkalb

Trüffel und Salat
Kalbfleischpralinen auf Kartoffelpüree
mit Trüffeljus und Salat

Kräftige Suppe mit Hirschleberpofese und Wachtelei

Brathenderl mit Erbsen und Reis
Gebratene Stubenkückenkeule und gebackener
Hühnermagen auf Erbsenpüree mit Pilavreis

Schweinsbraten mit Kraut und Knödel
Geschichtetes aus Serviettenknödel
Schweinsbauch und Sauerkraut mit Schwartzchip

Auffrischender Apfelmost
Vanilleeis-Most-Williams-Sorbetto

Der Tafelspitz vom Almo mit seinen Begleitern
Röstkartoffel, Semmelkren, Spinatsauce
Wurzelgemüse, Schnittlauch

Frischkäse und Dörrobst
Frischkäsecreme mit gehacktem Dörrobst
Biskotten und Nüssen

Vanillecreme mit Preiselbeeren
und geeister Schoko-Shot

Käse aus dem Silberbergwerksstollen

Lauter wohlschmeckende Klassiker neu interpretiert. Wir verwendeten ausschließlich Produkte aus der Region und verwöhnten drei Tage lang die Gourmetfreunde im Almenland. Täglich zelebrierten wir kulinarische Tafelfreuden auf höchstem Niveau. Es war großartig. Die Gäste waren begeistert und ließen uns ihre Freude und Anerkennung in Form von Küchenrunden spüren. Ich möchte mich hiermit bei allen bedanken, die in irgendeiner Art und Weise dabei waren und freue mich schon aufs nächste Jahr, wenn wir wieder beim Postwirt die Kochlöffel schwingen und mit Freunden kochen.



Die Kalbfleischpralinen auf Kartoffelpüree.



Der Käsegang – Frischkäse und Dörrobst.



**Der Fasching ist immer eine Zeit
wo man sich über die Fehler der anderen freut.
Auch wenn sie schon liegen länger zurück
kramt man es hervor, niemand vergisst es zum Glück.**

So haben auch wir wieder einiges zusammengetragen,
ob's tatsächlich so war, müssen Sie bitte die Betroffenen fragen.



Thomas von der Rezeption hat in einer Mail den Oldtimer von Frau und Herrn Leeb umgetauft,
der ihnen anlässlich des 40. Hochzeitstages als Erinnerung an vergangene Zeiten wurde gekauft.
Aus dem Karmann Ghia hat er einen Cmacari gemacht,
wir haben uns natürlich darüber amüsiert und sehr gelacht.

Lustig war auch eine Begebenheit im Advent -
Hausmeister Ulrich mit einem Kuchen für den Christkindlmarkt in Wiedweg zur falschen
Anlaufstelle rennt.
Pfarrer Träger bittet den Hochschober um eine Kuchenspende,
Ulrich gibt den Kuchen in ganz falsche Hände.
Die Johanniter haben sich sehr gefreut und den Kuchen verputzt,
Pfarrer Träger hat sich gewundert, dass kein Kuchen gebracht wurde und war ganz verputzt.

Unser neuer Hausmeister Christian ist sehr beflissen
immer bemüht alles schnell zu erledigen – er gönnt sich kein Ruhekissen.
So sind im schon einige lustige Sachen passiert,
kein Wunder, wenn's ihm immer so pressiert.

In der Früh holt Christian die Zimmerfeen im Ort
nimmt die Post mit herauf, stellt sie in den Lieferanten Eingang und läuft dann fort,
weil schon wieder einmal das Telefon läutet
und das stets Arbeit für ihn bedeutet.
Die Post vergisst er just am Gang
und ein Unbekannter verspürt offensichtlich den Drang,
die Box mit dem „Altpapier“ zu entsorgen -
Gott sei Dank findet Herr Dorner diese noch am gleichen Morgen.
Er erkennt die Lage und reagiert
bringt die Briefe ins Büro – und im Nachhinein sind alle darüber amüsiert.



Zu den Aufgaben des Hausmeisters gehört auch, das Gepäck ins Zimmer zu tragen,
Christian parkt den Kofferwagen kurz vor der Rezeption um nach der Nummer zu fragen.
Blöd war nur, dass ein Kleidersack dabei zu nahe an den Adventskranz gerät
und als er es bemerkt, ist es leider schon zu spät.
Das Gepäck fängt zu brennen an -
doch gelöscht hat er als Feuerwehrmann den Schwelbrand sodann.
Ein großes Loch ist in den Kleidern zur Erinnerung geblieben,
und Elisabeth hat gleich darauf eine Mail an die Versicherung geschrieben...



< Ohne Worte >

