

Wenn einer eine Reise tut...

Die Hochschober- Führungscrew in London



Ausgabe 26

Mai 2010

Peter Leeb als Koch am Herd...

Wen die Geschichte genauer interessiert, liest auf Seite 9 mehr über seinen Ausflug in die Küche.

Elisabeth Lerchner berichtet auf den Seiten 6 und 7 mehr über das **neue Angebot für unsere Gäste** im Sommer 2010.

Wie ist unsere **Fußball-Meisterschaft im Hochschober** ausgegangen? Zeki hat alle Einzelheiten zum Finale auf der Seite 8 festgehalten.



Wenn einer eine Reise tut, dann kann er was erzählen... Das trifft auch auf unsere Abteilungsleiter zu, die mit Familie Leeb und Klein in London unterwegs waren. Die Reise dorthin war kurz – nur die Heimreise dauerte länger. Josef Dorner erzählt von seinen Eindrücken auf der Seite 4.

Nocky's Almzeit auf der Panorama-Alm. Ein neues Angebot von den Bergbahnen Turracher Höhe erwartet alle Gäste ab dem Sommer. Mehr darüber gibt es auf Seite 12.

„Röhrlsalat“ - begehrt und beliebt im Frühjahr. Das erste Grün wird bereits zur Osterzeit verzehrt. Was der Löwenzahn sonst noch kann, davon schreibt Anneliese Gähler auf Seite 14.



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

Datum	Name	Gratuliert? <input type="checkbox"/>
1. Mai	Silvia Griocher	<input type="checkbox"/>
6. Mai	Richard Maier	<input type="checkbox"/>
11. Mai	Georg Stüchelberger	<input type="checkbox"/>
11. Mai	Daniel Juvan	<input type="checkbox"/>
15. Mai	Andrea Petz	<input type="checkbox"/>
15. Mai	Birgit Eisl	<input type="checkbox"/>
27. Mai	Elisabeth Lerchner	<input type="checkbox"/>
29. Mai	Adam Lipiec	<input type="checkbox"/>
29. Mai	Philipp Petschaf	<input type="checkbox"/>
1. Juni	Brigitte Reichl	<input type="checkbox"/>
2. Juni	Marco Lohnauer	<input type="checkbox"/>
3. Juni	Patrick Stromberger	<input type="checkbox"/>
5. Juni	Gisela Gruber	<input type="checkbox"/>
8. Juni	Anna Grabner	<input type="checkbox"/>
10. Juni	Slavojko Vujicic	<input type="checkbox"/>
16. Juni	Harald Geissler	<input type="checkbox"/>
18. Juni	Hans-Peter Schmidt	<input type="checkbox"/>
19. Juni	Horst Bogensberger	<input type="checkbox"/>
20. Juni	Christian Schabus	<input type="checkbox"/>
21. Juni	Ulrich Knallnig	<input type="checkbox"/>
22. Juni	Harald Kitz	<input type="checkbox"/>
24. Juni	Titiana Lesbaupin	<input type="checkbox"/>



Die Redaktion der 25. Ausgabe der Hochschober Mitarbeiterzeitung:
*Josef Dorner, Zeki Duran, Karin Leeb, Thomas Martiner, Elisabeth Lerchner,
 Peter Tschuschnig, Anneliese Gähler, 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



Liebe Leserinnen und Leser des Bergboten,

Es ist soweit, wir haben Urlaub! Ein Hochschoberjahr ist schon wieder vorbei. Und nach nur 17 Tagen fängt das Neue wieder an. Genießt die Tage im Mai und erholt Euch gut, denn am 20. Mai starten wir neu durch.

In dieser Ausgabe gibt es wieder viele interessante Themen, die wir Euch auf den folgenden Seiten detaillierter wiedergeben.

Josef Dorner wird uns über die Londonreise berichten, die sehr informativ und bei der Heimfahrt auch spannend war.

„Was gibt es Neues im Sommer 2010 für unsere Gäste?“ - das wird Elisabeth Lerchner für uns zusammen fassen und Peter Tschuschnig erzählt über den Umbau im Hotel Hochschober.

Familie Leeb und Klein sprachen eine Einladung an alle Mitarbeiter für eine Übernachtung für zwei Personen im Hotel aus. Manche verschenkten diese an Familie bzw. Freunde. Der eine oder andere hat es selbst genossen. So auch Anneliese Gähler und ihr Mann – sie berichten, was ihnen besonders gut gefallen hat.

Andrea Scherer schreibt kurz über den „Beziehungsmanager“. Ein Seminar, das einige Mitarbeiter im Mai besuchen werden.

Viel Spaß beim Lesen...

PS: Die nächste Ausgabe des Bergboten erscheint am 5. Juli 2010. Einen Monat haben wir Pause, da unser Chefgraphiker Thomas Martiner auf Flitterwochen ist...



what's new - what's hot - what's supernew



Ich heiße: Horst Bogensberger
 Ich wohne: in St. Lamprecht
 Im Hotho: habe ich von Angelika die Zimmerreservierung übernommen
 Meine Hobbys sind: Ski fahren, schwimmen, laufen, reiten, golfen
 Lieblingsessen: Salat und Pasta und zu einer Kärntner Brettljause sage ich nie nein.
 Lieblingsgetränk: Prosecco und Grüner Tee
 Sternzeichen: Zwilling
 Motto: Ohne Ziele kein Erfolg!
 Wer aufhört besser zu werden, der hört auf gut zu sein!



Ich heiße: Andreas Albl
 Ich wohne: in Landskron bei Villach
 Im Hotho: mache ich in der Patisserie die süßen Leckereien...
 Meine Hobbys sind: reiten – und ich bin Patissier mit Leib und Seele
 Lieblingsessen: Schupfnudel mit noch mehr Mohn und noch mehr Zucker
 Lieblingsgetränk: Hollersaft
 Sternzeichen: Steinbock
 Motto: Låss lei lafn...



London und „Mehr“

Zuma, Ritz, Fifteen & Co, der Blick auf den Hyde Park - das sind Hot Spots, die uns Familie Leeb und Klein hautnah erleben ließen.

Überrascht und pünktlich sind wir am Dienstag, den 13. April für zwei Nächte im Bayswater Hostel eingeecheckt.

London ist eine Weltmetropole mit 7 Millionen Einwohnern.

Beef Pie, mush, carrots and peas gab es zum ersten Abendessen in einem nicht verrauchten Pub im Herzen von der Stadt. Aber das Eingewöhnen am ersten Tag war uns trotzdem fast unmöglich.

Der nächste Tag hatte einen termingeplanten Ablauf: Beginnend mit dem „Walk of Memories“ durch den Hyde Park und anschließender Stadtrundfahrt. Danach ins „The Ritz“ mit seinem weltweit bekannten „Afternoon Tea“ - the women nicely dressed and the men with Jacket and tie, no Jeans no Running shoes. Manche ließen es drauf ankommen und mussten sich dann an der Garderobe eine schwarze Hose bzw. Krawatte borgen! Der Tee wurde serviert mit Sandwiches, Scones und Clotted Cream... Die Noblesse ließ uns ahnen was uns am Abend im Restaurant Zuma im Katotsu Room erwartet. A busy Japanese Restaurant - die Speisen waren so was von frisch leicht, gut bekömmlich, und die Getränkebegleitung dazu einfach fantastisch. Dieser Tag war nicht mehr zu toppen.

Die Einblicke in beide Lokalitäten bestätigten meine Vermutung:

Perfektes Mise-en-Place, maßgeschneiderte Mitarbeiter, ausgezeichnete Qualität und „good value for money“. Darauf folgend eine Küchenbesichtigung und ein Gespräch mit dem Küchenchef Ross Shonhan, der vorher im Nobu in Dallas arbeitete. Nach einem gelungenen Abend führen wir zurück zur unserer Bleibe.

Am Donnerstag zogen wir ins Boundry Hotel im Stadtteil von Shoreditch um. Wir freuten uns schon sehr. Design Guru Sir Terence Conran hat mit diesem Hotel Akzente gesetzt. Weg vom 08/15, was ihm mit den 17 komplett unterschiedlich gestalteten Zimmern sehr gut gelungen ist.

Selbstverständlich habe ich mir auch Zeit genommen, um mit Küchenleiter Henrik Ritzen und Küchenchef Ian Wood im Boundary Hotel über Ihre Arbeitsabläufe zu sprechen und das hochwertige

kulinarische Angebot bestätigte unser Gespräch. Irene, die Assistant Manageress, zeigte uns selbstverständlich das Hotel vom Keller bis zum Rooftop.

Was passiert in einem typisch Britischen Restaurant zur Lunchzeit?

„Canteen“ - das beste Restaurant 2008 in der Baker Street gewährte uns diesen Einblick. Ein Restaurantkonzept, mit Lebensmitteln wo Qualität, Nachhaltigkeit, und Regionalität garantiert wird - nichts Neues für uns. Spannend war der Spruch - wer zuerst kommt, malt zuerst. Der war auf der Menükarte angeführt und hinterließ ein Fragezeichen in manch einem unserer Gesichter. Wer Hühnchen bestellte, musste das nehmen, was gerade da war. Ein Mittagstisch wo größtenteils „Fish and Chips“ gegessen wurde, aber nicht wrapped up into a newspaper with Mushi Peas, salt, vinegar und HP Sauce on top. Für dieses Lunch haben wir ziemlich lange gewartet und gegessen.

Vorausschauend und fragend: „Wie wird es wohl sein, das Musical von Michael Jackson?“, sind wir dann gemeinsam am Abend zur Vorstellung am Piccadilly Place gefahren. Mit den stimmungsvollen Soundtracks noch in den Ohren hatten wir einen bewegten Tag erlebt.

Nichtsahnend und bei Earl Grey-Tea mit kalter Milch, braunem Toast und gesalzener Butter begann ein herrlicher Freitag-Frühlingsmorgen. Gemütlich schlenderten wir dann Richtung Old Street. Ein Lunch im „Fifteen“ bei Jamie Oliver und mit unserem Hochschobergast Roland Rausch war natürlich auch ein Highlight, wo jeder für sich entscheiden konnte, ob er zum Lunch mitgeht.

Das „Fifteen“ ist das erste Restaurant, welches Jamie mit Hilfe von Langzeitarbeitslosen und vorbestraften Personen eröffnet hat und jetzt noch bei jeder Rechnung 1 Pfund für einen Lehrling zur Ausbildung dazugerechnet wird.



Fast alle Nationen traf man am Kempten Market, den ich anschließend besuchte und im Herzen Londons befindet sich der Covent Garden, einer der beliebtesten Märkte Londons, was auch ein Muss für mich gewesen ist.

Auf einmal hatten wir ein Problem mit dem Rückflug. Eine Aschenwolke ließ uns nicht starten. Es wurde „zusammengriffen und anpackt“ und die Rückreise mit vereinten Kräften sehr gut organisiert. Ein Teil von uns musste noch einmal umsiedeln. Am Abend wurde dann gleich um die Ecke vom Boudary Hotel in einem Bowling Club gesportelt, geplaudert und amerikanisch gegessen - vom „A“nfang bis zum „Z“schluß.

Am Samstag war London und „Mehr“ angesagt: Harrods eine Bootsfahrt, London Eye, etc... Jeder entschied für sich selbst. Am Abend zog ich mir das Musical Queen rein, das genau auf mich in Choreografie und Musik abgestimmt war.

Sonntag Früh um 05.00 Uhr klopfte es an der Tür Nr. 625 im Andaz Hotel. Mit Early Breakfast und so wie dieses Frühstück ausgerichtet war, ging jetzt schon die Sonne für mich auf.

Danach Abfahrt von der Liverpool Station um 6.15

Uhr - Ankunft am Standsted Airport um 7.50 Uhr. Pünktlich um 8.00 Uhr wurden wir dann vom Busunternehmen Hofstätter mitgenommen, welcher eine Schulklasse aus Oxford abholte und noch neun Plätze frei hatte. So war für einen Teil von uns die Heimreise schon sicher. Weiter ging es nach Dover und mit der Fähre nach Calais. Reims in Frankreich war der nächste Pausenstopp. Und jetzt weiß ich, warum die Franzosen auch dieses Sprichwort verwenden: „Nommez-le, nous l'avons“ (frei übersetzt: Sie wünschen, wir spielen) - wenn man diese riesigen Agrar-Anbauflächen sieht. Weiter ging es Richtung Strasbourg - Kaiserslautern und auf einmal war es Montag früh um 8.00 Uhr und Peter Ebeneder machte uns die Bustür in Treffen bei Villach auf. Er sah genauso zerdrückt im Gesicht aus wie wir. War auch in Österreich eine Wolke im Weg? Die 2te Gruppe hatte einen Direktzug von London nach Brüssel, wo sie von Peters Tochter Anita und ihrem Freund Günther bereits empfangen wurden. Für sie ging es auf dem schnellsten Weg und mit nur dreimaligem Boxenstopp auf die Turracher Höhe. Eine Reise nach London und „Mehr“. Vielen Dank an Familie Leeb und Klein für diese beeindruckenden Tage.

Beziehungsmanager Teil I vom 10. bis 12. Mai

Wir sind zu Besuch im Gralhof bei Familie Knaller am schönen Weißensee

von Andrea Scherer

Ein Teil der Hochschober Mitarbeiter-Akademie ist der „Beziehungsmanager“ – ein persönlichkeitsbildendes Seminar, das alle Hochschober-Mitarbeiter besuchen dürfen.

Als wir auf der Suche nach einem geeigneten Seminarort waren, sind wir auf den Weißensee und die Familie Knaller vom Gralhof gestoßen. Ein kleiner und idyllischer Bauernhof, der schon seit über einhundert Jahren Gäste beherbergt. Mittlerweile ist der Hof als ein kleines und feines Biohotel zertifiziert. Die Philosophie des Hauses und die Gastgeberfamilie haben uns sofort überzeugt. Die Küche ist ausgezeichnet gut, der Seminarraum direkt am See, viel Platz und Möglichkeit für Aktivität im Freien – einfach ideal für unser Seminar.

Diesmal sind es rund 16 Mitarbeiter, die im Mai dieses Seminar besuchen. Um welche Themen geht es beim I. Teil des Beziehungsmanagers:

- ✓ Selbstwert und Kommunikation: die Beziehung zu mir selbst und zum Gast, Kontakt und I.

Eindruck: wie z. B. Kleidung, Körpersprache, Small talk,...

- ✓ Der eigene Selbstwert: Wertschätzung beginnt bei mir selbst, eigene Stärken und Schwächen ausloten
- ✓ Verhalten in Stresssituationen: wie gehe ich mit Konflikten um

In diesen drei Tagen lernen die Mitarbeiter sich selbst ein Stück weit besser kennen und können sich in das Gegenüber danach oft besser hineinfühlen.

Für mich ist es immer wieder eine besondere und schöne Aufgabe, wenn ich eine Gruppe als Seminarleiterin drei Tage begleiten darf. In der nächsten Ausgabe des Bergboten dürft Ihr Euch auf einen Bericht und Bilder freuen...



Der Sommer wird bunt....

Was gibt es Neues für unsere Gäste...

Am 27. Mai 2010 wird offiziell das „Wortreich“, die neue Bibliothek mit Lesesalon eröffnet. Die bereits bestehenden Räume werden komplett neu konzipiert und edel ausgestattet. Vollholz, organische Formen, schmiedeeisene Details und die alpine Gemütlichkeit werden Sie dort finden....

Lesen bildet, hält das Hirn fit, fördert die Kreativität und gibt Stoff für die zwischenmenschliche Kommunikation.

Die Eröffnung der Bibliothek ist gleichzeitig der Beginn der neuen Reihe „Literatur im Hochsober“. Auf dem Programm stehen Lesungen, Buchpräsentationen, Teehausgespräche und Schreibseminare.

Am 27. Mai stellt die Germanistin und Kulturjournalistin **Dr. Barbara Rett** ihr Lieblingsbuch vor. Am 17. Juli ist der bekannte Märchenerzähler **Folke Tegetthoff** zu Gast und erzählt Märchen für Kinder und – im Rahmen einer Abendgala – Märchen für Erwachsene.

Unter dem **Motto „Zeit für mich“** finden von Ende Mai bis Ende Juli im 14tägigen Rhythmus Stylingtage statt. Wie man (n) und Frau mit ein paar kleinen Tricks geschickt nachhelfen können, zeigt die bekannte Stylistin Silvia Katzdobler.

Wild und gewinnend
Anregungen zur Persönlichkeitsentwicklung und zum überzeugenden Auftritt geben zwei Experten, die mit Impulsvorträgen zum ersten Mal im Hochsober zu Gast sind.

16. Juni 2010 – Sabine Asgdom

Schluss mit dem Trendterror und der Verunsicherung! Schluss mit dem Vermiesen und Verbiegen, mit dem Verkleiden und Verbiegen! **„Sei du selbst und hab Spaß dabei!“** lautet die Botschaft von Sabine Asgdom.

Sabine Asgdom ist Deutschlands Expertin für persönliche Entwicklung. Eine Buchautorin, Management-Trainerin und Referentin, die Herz und Hirn berührt. Im Hochsober stellt sie ihren Bestseller „Lebe wild und unersättlich“ vor, gibt Tipps und Impulse.

30. Juni 2010 – Paul Johannes Baumgartner 20.30 - 21.00 Uhr Impulsvortrag zu folgenden Themen

- Emotionen - das Fundament aller zwischenmenschlichen Beziehungen
- Was ist, wenn wir scheitern? - Über den Umgang mit Niederlagen
- Schlagfertigkeit - erlernbar und ein Zeichen von Intelligenz
- Die Stimme - pflegen und effektiv einsetzen
- Rhetorik - fein abgestimmt auf die Bedürfnisse Ihres Gesprächspartners

1. Juli 2010 10.00 bis 12.00 Uhr Vertiefende Workshops

- Körpersprache - selbstsicheres Auftreten auch in brenzligen Situationen
- Sympathie oder Antipathie? Warum es vom ersten Eindruck immer zwei Seiten gibt
- Die Stimme - wie Sie innerhalb kürzester Zeit mehr Durchsetzungskraft erlangen

Lernen Sie, andere zu begeistern und gewinnen Sie mehr Selbstbewusstsein und ein offenes, sicheres Auftreten.

Barfuß im Blütenmeer

Ab Mitte Juni begleiten wir Sie zu Blumenwanderungen. Auf den Wiesen und Almen zeigen sich jetzt neben dem rosa Almrausch der blaue Enzian, Glockenblumen, violette Soldanellen, gelbe Königskerzen, gelb getupfte Arnika und weiße Alpenanemonen. Besonders intensiv lassen sich die weichen Wald-, Wiesen- und Moorböden mit 5-Finger-Shoes erspüren, zum Beispiel bei der Wanderung zu den drei malerischen Seen auf der Turracher Höhe: dem Turracher See, dem Grünsee und dem Schwarzsee.



Ziele stimmungsvoller Wanderungen sind außerdem die geschützten Wälder am Fuße des Rinsennocks und das Bergdörfchen St. Lorenzen mit der romanischen St. Anna-Kirche, einer kleinen Wallfahrtskirche.

Energie und Plätze

Mit Beginn der Wandersaison am 20. Mai erscheint die neue Hochschober Barfuß-Wanderkarte. Sie beschreibt die schönsten Routen und Kraftplätze, die mit 5-Finger-Shoes besonders zu empfehlen sind. Dazu zählen beispielsweise der abwechslungsreiche Barbaraweg am Fuße des Rinsennocks und der Anstieg zum Schoberriegel. Lohnende 5-Finger-Shoes-Wanderziele sind auch das Hochmoor beim Schwarzsee und der keltische Steinkreis bei der Katscherhütte. Wer zwischendurch die Ruhe und die Aussicht genießen möchte, findet mit Hilfe der Wanderkarte eigens angelegte geheime Bankerln und Getränke-Schatzkisten, die nur für Hotelgäste zugänglich sind.

Kultur in China – mit Thekla Chabbi

13. September bis 16. September und 7. bis 10. Oktober 2010

In China sind Teehäuser seit jeher Brennpunkte des literarischen Lebens, sowohl Orte des Schaffens als auch des Austausches. An diese Tradition knüpfen die „**Teehausgespräche**“ im „Schönen Teehaus am Berg“ im Chinaturn an. Vom 13. bis 16. September lädt die Übersetzerin und Sinologin Thekla Chabbi zu einer Reise in die Kulturgeschichte Chinas. In kleiner Runde erzählt sie über die Chinesische Sprache, das Essen in China, Mythen und Legenden, Feste und Rituale und auch amüsante und interessante Geschichten aus dem chinesischen Alltag.

Vom 7. bis 10. Oktober steht die Literatur Chinas im Mittelpunkt. Thekla Chabbi liest aus den von ihr übersetzten Büchern des chinesischen Erfolgsautors Li Er und lädt die Zuhörer zur Diskussion ein.

Vom 3. bis 7. Oktober leitet Harald Schellander, Autor und Kommunikationsberater, den **Hochschober-Schreibsalon** für kreatives Schreiben.

Kochen und Kosten

September bis November 2010

Viele Köstlichkeiten bezieht unser Küchenteam von Bauern und Produzenten aus der Region. Bei genussvollen wöchentlich stattfindenden Workshops weihen die Küchenchefs in die Vielfalt der Geschmackswelten ein. Produzenten, welche den Hochschober beliefern, kommen und präsentieren ihre Produkte.

Weitere bereits fixierte Vorträge:

Vortrag von Dr. Grothaus am 16. November 2010

Dr. Grothaus ist der GF eines der größten Orient-Teppichhäuser Österreichs (Adil Besin). Er macht einen Vortrag darüber, wie die Gewürze des Orients nach Europa kamen. Es geht vor allem um die Geschichten, die sich um die exotischen Gewürze ranken, unterlegt mit vielen persönlichen Begebenheiten aus der Reisetätigkeit des Dr. Grothaus.



Lesung mit Gottfried Hofmann-Wellenhof am 15. August 2010

Der humorvolle Autor, selbst Vater von neun Kindern ist bekannt als Verfasser der Kolumne „Notizen eines Vaters“ in der Kleinen Zeitung. In seinen Texten verarbeitet er höchst amüsant die Erlebnisse im Alltag einer Großfamilie. Auch in seinen Büchern (z.B. „Bleib kuhl, Papa!“ oder „Auch Eltern sind nur Menschen“) setzt sich der Grazer mit dem immer wieder spannenden Thema Kinder auseinander. Eine Lesung, die alle Generationen begeistern wird!.

Lesung mit Christoph Poschenrieder am 1. Oktober 2010

Die Welt ist im Kopf

Christoph Poschenrieder hat mit „Die Welt ist im Kopf“ ein furioses Debüt voller Witz und mit beeindruckendem Sprachgefühl geschrieben. Zum 150. Todestag Arthur Schopenhauers legt der Münchner Autor einen Roman über den großen Philosophen vor, in dem dieser uns ganz anders entgegentritt, als wir ihn uns gemeinhin vorstellen. Eine Reise führt den jungen Schopenhauer von Dresden nach Venedig, von Goethe zu Lord Byron, über schroffes Gebirge und weite Täler ins Labyrinth der Kanäle – in den Strudel der Wirklichkeit. Schopenhauer als verliebter junger Mann, als unbekannter Begründer einer Philosophie, die in ihrer Sinnlichkeit überrascht, wird Ihr Publikum begeistern und auf subtile, witzige und intelligente Art unterhalten.



HochschoBar!

Wie endete die Fußballsaison im Hochschober? Ein Cocktail zum Abschluss...

Es ist vollendet, unser Tischfußball-Hochschobermeisterschaft ist beendet. Wir haben einen Sieger, der in einem sehr spannenden, fairen und ausgeglichenem Spiel gewonnen hat. Dazu aber später. Zuerst nehmen wir uns mal das Spiel um den dritten Platz vor, wo sich Stefanie Pacher und Daniel Juvan gegenüber standen. Es war ein sehr hartes Spiel zwischen den zwei Halbfinalisten. Daniel hatte kein leichtes Spielchen gegen Stefanie, die sich sehr gut gegen Daniel hielt. Schlussendlich aber gab es einen 10:8 Sieg für Daniel, der sich damit als Dritter platzierte und somit Stefanie den vierten Platz belegte. Das Finale bestritten ich und Michael Kohlmayer in einem sehr intensiven, schnellen und Zuschauer begeisterten Spiel. Die erste Halbzeit war ein sehr spannendes Spiel, mit sehr guten Chancen für beide Spieler. Es war ein Nervenkrieg. 1:0 für Michael, dann glich ich aus auf 1:1. Dann ging es weiter 2:1 für

Michael, 2:2, 3:2, 4:2, 5:2 vor dem Seitenwechsel für Michael. Nach einem Erfrischungstrunk ging es weiter. Ich hatte das Spiel schon fast aufgegeben, weil es schon 8:2 für Michael stand. Aber dann hatte ich ein paar Glückstreffer und es stand auf einmal 8:7 für Michael. Ich konzentrierte mich und glich noch einmal aus. Auf einmal lief das Spiel für mich und ich setzte mein Spiel weiter fort. Nach einem packenden und sehr emotionalem Spiel gewann ich das Finale mit 10:8 gegen Michael. Die Siegerehrung findet im Rahmen unseres Abschlussabends statt und Bilder dazu gibt es in der nächsten Ausgabe des Bergboten.



Ein Cocktail für die nahende warme Jahreszeit

Sommertraum:

10cl Ananassaft
2cl Lime Juice
2cl Mandel Sirup
3cl Malibu
3cl Peach Tree (Pfirsichlikör)

Im Glas aufbauen und umrühren oder im Shaker zubereiten.
Deko: ½ Ananasscheibe auf den Glasrand mit einer Cocktailkirsche aufgespießt.

Schönen Urlaub wünscht Euch Zeki von der HochschoBar!



Peter Leeb's unfreiwillige Rückkehr an den Herd

Absolventen-Star-Gala 2010 der Tourismusschulen Bad Gleichenberg

von Karin Leeb

Haben Sie eigentlich gewusst, wie Peter Leeb seinerzeit als Jungspund die ersten Schritte in der Hotellerie und Gastronomie gemacht hat? Heute erfahren Sie es! Er hat 1959 in Bad Gleichenberg die Hotelfachschule absolviert, um danach in der Schweiz, auf Jersey, in London, auf den Bermudas und in Kanada als Chef de Rang, Captain, Front Desk Manager, in der Buchhaltung und im Controlling sowie als Maitre d' (Oberkellner) Erfahrungen zu sammeln. Ein langer Weg, um dann schließlich 1963 in den Hochschober einzusteigen, dessen Geschicke er dann gemeinsam mit Barbara Leeb bis 2003 geleitet hat. Eine lustige Anekdote aus dem Jahr 1959: Mein Vater war damals schon durch und durch mehr Kaufmann als Handwerker und schockierte seinen damaligen Kochlehrer (von den Schülern liebevoll „Papa Skalnik“ genannt) damit, dass er sich als Linkshänder besonders ungeschickt anstellte. In der Folge konnte er sich – sooft es ging – in die Abwasch abseilen, um nicht mehr Schaden anzurichten. Bei der Zeugnisverteilung zeigte „Papa Skalnik“ besonders viel Nachsicht mit dem sonst ausgezeichneten aber

handwerklich untalentierten Schüler und gab ihm eine recht gute Note. Als einzige Bedingung musste Peter Leeb ihm in die Hand versprechen, sein Leben lang der Küche fernzubleiben! Was er ja bekanntlich auch tat... Im Jänner 2010 luden die Tourismusschulen Bad Gleichenberg Gäste zu einer Absolventen-Feier ein. Als Absolvent diesmal dabei Peter Leeb, gemeinsam mit Max Strafinger von der gleichnamigen Tourismuswerkstatt, Gerald Reisinger vom Restaurant „Der Reisinger“, Melanie Franke von den Rogner Hotels, Markus Platzer von Intercontinental Bangkok sowie Barbara Schalk-Steiner, die heute bei Siemens tätig ist. Einziger Haken an der Geschichte: Es ist Usus, dass jeder der Absolventen an diesem Abend für die Gala-Gäste einen Gang kocht! So musste Peter Leeb nachdem er Jahrzehnte dem Kochen abgeschworen hatte, unfreiwillig wieder an den Herd zurückkehren. Allein, er hatte fleißige Helfer und musste lediglich für das Pressefoto posieren. Das allerdings schaut so fesch aus, finden wir, dass an ihm wirklich ein „Gott in Weiß“ verloren gegangen ist.





Einen Tag HochschoberN als Mitarbeiter

von Anneliese Gähler

Am Sonntagmorgen starteten wir ins Hotel, um einen Tag und eine Nacht als Gäste zu genießen.

Die Einladung wurde von Familie Leeb und Klein an alle Mitarbeiter ausgesprochen. Manche haben die Einladung an ihre Familie weitergegeben und manche, so wie mein Mann und ich, haben uns entschlossen, selbst diesen Genuss in Anspruch zu nehmen.

Nach unserer Ankunft sind wir auch sofort zum Frühstücksbuffet gebracht worden. Martina hat uns den Tisch gezeigt und dann ging's los – es war wieder ein richtiges Erlebnis.

Bis zum Zimmerbezug haben wir uns mit den Büchern die Zeit vertrieben, was sehr interessant war, einmal nur das Angebot in der Lounge durchzuschauen. Danach gingen wir hinauf in den dritten Stock – es war für uns ein Bergkristallzimmer reserviert. Wir wollten danach gleich in die WWW, um so richtig zu entspannen: Solebad, Dampfgrotte, Hamam etc. Dann natürlich ein Besuch im Teehaus. Einmal als

Gast das Ambiente zu erleben ist ganz etwas anderes. Ich hatte Zeit, mir ein interessantes Buch von Anfang bis Ende durchzuschauen. Nach ausgiebigem Baden machten wir uns für das Abendessen fertig. Das Vorspeisen- und Salatbuffet am Abend übertraf unsere Erwartungen – es war sensationell. Nach dem Essen haben wir den Abend an der Bar ausklingen lassen.

Am nächsten Morgen gingen wir schon früh ins Hallenbad, um bei Herberts Aquafit-Programm mitzumachen. Der staunte nicht schlecht, mich unter den Gästen anzutreffen.

Wir hatten das Vergnügen nun schon zum zweiten Mal, auf Einladung als Gäste den Hochschober zu erleben. Wir würden es immer wieder tun – es ist einfach wunderbar.

Neue Gesichter im Führungsteam des Hotels Hochschober

von Andrea Scherer

In der Hochschober Führungsriege gibt es bei den Stellvertretern einige neue Gesichter. Aus diesem Grund haben wir uns entschlossen, mit DI Sabine Pelzmann-Knafl ein eigenes Seminar zum Thema „Führen im Hochschober“ zu machen. Sie begleitet seit zwei Jahren die Geschäftsleitung und die Abteilungsleiter in ihrer Entwicklung und kennt die Strukturen im Haus.

Das Seminar soll den Mitarbeitern eine Stütze für ihre neue Aufgabe sein. Außerdem sollen sie bis zum nächsten gemeinsamen Seminar im August mit den Themen der Führung vertraut gemacht werden.

DI Sabine Pelzmann-Knafl wird den Start machen – darauf folgen werden dann noch vier Trainingsmodule unter dem Thema „In der neuen Führungsrolle“ – das von der Geschäftsleitung und von mir gehalten wird.



Start in den Sommer 2010

Erinnerung von Andrea Scherer

Gerade erst hat der Hochschober seine Türen für knapp drei Wochen geschlossen und dennoch möchte ich Euch schon heute an den „Start in den Sommer 2010“ erinnern.

Er findet wie gewohnt einen Tag bevor wir in den Sommer starten, also am **Mittwoch, den 19. Mai 2010 um 16.00 Uhr, in der Seestube** statt.

Karin Leeb möchte Euch von der Entwicklung der

„Marke Hochschober“ berichten. Außerdem stellen wir Euch alle Angebotsschwerpunkte, die es im kommenden Jahr für die Gäste geben wird vor. Die neuen Mitarbeiter werden Euch offiziell vorgestellt und es gibt auch wieder eine Übersicht über die Aktivitäten in der Mitarbeiter-Akademie.

**Also nicht vergessen –
Pflichttermin für alle Mitarbeiter!!!**

Was tut sich im Hochschober in der Zeit vom 3. bis 19. Mai 2010?

Es werden in der kurzen Zeit im Mai viele kleinere und größere Aus- und Verbesserungen vorgenommen. Die Liste ist sehr lang und wir wollen nur einiges



nennen: So wird unter anderem der oberste Außenpool generalsaniert oder etwa das Mobiliar in den Erker-Zimmern für

noch mehr Stauraum erweitert, Lüftungen erneuert, das Hamam und das Seebad komplett überholt, die Wärmeleitungen umgebaut um mehr Energie zu sparen, hunderte kleinere Reparaturen in den Gästezimmern, den Gängen und noch vieles mehr. Was alles gemacht wurde, lesen wir Ihnen wieder beim „Start in den Sommer 2010“ am 19. Mai vor.

Ein größeres Vorhaben in diesen Tagen ist das „Wortreich“.

Der bisherige „Raum der Begegnung“, der als

Seminar- und Besprechungsraum diente, verwandelt sich in eine edle, holzgetäfelte Bibliothek mit einem umfangreichen Sortiment von rund 3.000 Büchern. Verschiedene Leseplätze werden in diesem Raum zur Verfügung stehen: am großen Tisch in der Mitte und am Fenster, wo man mit bestem Tages- bzw. Leselicht in den Geschichten und Büchern versinken kann. Und zu einer richtigen Bibliothek gehört natürlich auch ein Lesesalon. Teil des neuen „**Wortreich**“ ist der bisherige „Raum der Stille“, der seiner ursprünglichen Bestimmung treu bleibt, jedoch eine neue Funktion und ein neues Aussehen erhält. Er wird zum gemütlichen Lesesalon mit offenem Kamin, perfekten Lesefauteuils, richtig abgestimmtem Leselicht und dem herrlichen Ausblick in die Natur. So wird das neue „Wortreich“ das bestehende **Hochschober Leseangebot** nicht nur ergänzen, sondern auch anregen in die Welt des geschriebenen Wortes einzutauchen.

Verschiedene Autoren werden zu Gast im Hochschober sein und aus ihren Büchern vorlesen oder interessante Persönlichkeiten stellen ihr Lieblingsbuch vor, wie zum Beispiel Franz Viehböck oder Dr. Barbara Rett, die das „Wortreich“ auch eröffnen wird.



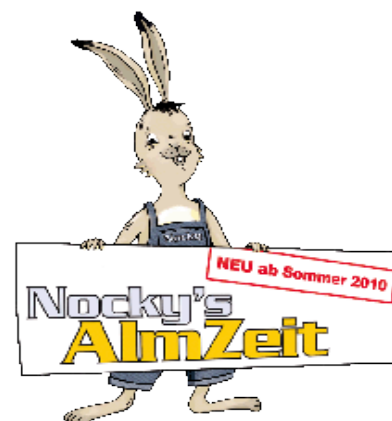
Auf der Panorama-Alm gibt es ab dem Sommer ein neues Angebot

Die Panorama-Alm (Bergstation Nocky-Flitzer) wird bis zum Sommer generalsaniert – komplett abgerissen und wieder neu aufgebaut. Außerdem gibt es dort ab dem Sommer die „Nocky's Almzeit“ und „Glücksmomente am Erlebnisberg“

Diesen Sommer ist's soweit. Eröffnet wird die Alm der Zeit!
Dort oben lebt ein cleverer Hase: Freund Nocky mit der Schnupperr Nase.

Terminkalender, Zeitstoppuhr, erübrigt sich bei dieser Tour.
Locker lassen, Ruhe spüren; Nocky wird Euch sicher führen.

Bei Nocky gibt's statt Stress und Eile Spiel und Spass und noch mehr Weile.
Erst geht's per Gondel hoch hinauf, dann entlang der AlmZeitMeile:



Der Himmelszeiger weist den Weg zum Kletternetz mit
Wolkensteg.

Mit Dreh' und Schwung und Wirbelwind fühlst du
dich wie der Lüfte Kind.

Ganz spannend wird's im Labyrinth, wo Zeitonen
verwirrend sind.

Knobelnd, hüpfend - kurz und weit - erlebst du hier
den Flug der Zeit.

Im Sand nach alten Zeiten graben, ein jeder Fund
birgt Spaß und Sinn.

Mit Glück wird es ein Nockytaler - der
Goldmoment und Hauptgewinn.

Lass dich zu Nocky's Brunnen locken, denn da
bleibt keine Stunde trocken.

Vom Fluss der Zeit Minuten fließen beim
Plantschen, Spritzen, Sturzbach gießen.

Vergnügliches für Gross und Klein beim Nocky-Almzeit-Stelldichein.
Schneehase Nocky wird Euch allen ein fröhlicher Begleiter sein.

Was erwartet Euch in der nächsten Ausgabe ...

- Fotos vom neuen „Wortreich“ und dem „Lesesalon“
- Bericht vom Beziehungsmanager
- Unser gemütlicher Winterausklang im „Süden“
- und vieles mehr...





Der Löwenzahn

- von der Wurzel bis zur Blüte nutzbar

Der Löwenzahn gehört zu den Pionierpflanzen unter den Wildkräutern. Er holt mit seinen Pfahlwurzeln, die bis zu 30cm lang sein können, die Nährstoffe aus den tieferen Schichten, reichert den Boden mit Wurzelsekreten an und macht „tote Böden“ wieder nutzbar. Im Volksmund hat der Löwenzahn viele Namen wie z.B. Röhrlsalat, Butterblume, Pustebume oder Ackerzichorie. Als Heilpflanze und Wildgemüse verdient der Löwenzahn hohe Wertschätzung, denn seine Wurzel, Blätter und Blüten lassen sich für Heilzwecke und Delikatessen verwenden.

Wirkung:

Als Heilpflanze regt der Löwenzahn vor allem die Nieren- und Lebertätigkeit an, fördert den Stoffwechsel und die Ausscheidung. Daher ist er besonders zur Entschlackung im Frühjahr und Herbst geeignet.



In der Volksmedizin wird Löwenzahntee oder Löwenzahnsaft zur unterstützenden Behandlung von Gicht, Rheuma, Ekzemen und anderen Hautkrankheiten genutzt.

Löwenzahn – Teekur

Zutaten:

1 – 2 TL geschnittenen Löwenzahn
etwas kaltes Wasser

Zubereitung:

- ✓ Für eine Teekur im Frühling oder Herbst wird vor allem die getrocknete Wurzel verwendet. Das geschnittene Kraut mit kaltem Wasser ansetzen und zum Sieden bringen.
- ✓ Den Löwenzahn eine Minuten lang kochen, 10 Minuten ziehen lassen und dann abseihen.

Anwendung:

Schluckweise trinken. Kurmäßig sollte man 4 bis 6 Wochen lang zweimal täglich eine Tasse Löwenzahntee trinken.

Es gibt über den Löwenzahn noch viel mehr zu berichten. Eine Fortsetzung davon gibt es in der nächsten Ausgabe des Bergboten.





< Ohne Worte >

