

**Robert schnupperte einen Tag in der Küche und
war sehr beeindruckt...**

Hamam trifft Küche

Bericht auf Seite 8



Ausgabe 27

Juli 2010

Der Natur auf der Spur – ist wieder Georg Stückelberger. Er berichtet von seinen letzten zwei Schulungen und was er wieder alles über die verschiedenen Kräuter und Heilwirkungen gelernt hat. Nachzulesen auf den Seiten 11 bis 13.

Als **Unternehmerin für einen Tag** durfte Klaudia Ertl einen Tag hinter die Kulissen des Hochschobers schauen. Darüber berichtet sie begeistert auf der Seite 10.

Start living – der Motivator Prof. Dr. Winterheller hat Thomas Jenul sehr beeindruckt. Über die zwei spannenden Seminar Tage auf der Uni Klagenfurt berichtet er auf der Seite 6.

Auf der Seite 15 lesen Sie mehr über unseren Winterausklang unter dem Motto: „Ab in den Süden...“. Ein Italienischer Abend, der im Vorfeld viele Spekulationen auslöste.



Jutta Jenul und Thomas Martin (jetzt Jenul) haben sich im Hotel Hochschober kennen und lieben gelernt. Am 15. Mai 2010 gaben sich die Beiden das „Ja“-Wort. Alle Mitarbeiter vom Hochschober gratulieren auf das Herzlichste!



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

Datum	Name	Gratuliert? <input type="checkbox"/>
3. Juli	Helga Dabernig	<input type="checkbox"/>
3. Juli	Jasminka Marinkovic	<input type="checkbox"/>
6. Juli	Anneliese Gähler	<input type="checkbox"/>
10. Juli	Anni Reinhart	<input type="checkbox"/>
15. Juli	Dobromila Untersteiner	<input type="checkbox"/>
17. Juli	Hans Gähler	<input type="checkbox"/>
18. Juli	Anni Trattler	<input type="checkbox"/>
30. Juli	Thomas Schaffer	<input type="checkbox"/>
31. Juli	Gerlinde Moser	<input type="checkbox"/>



Der Bergbote ist jetzt auch auf Facebook:
<http://de-de.facebook.com/pages/Der-Bergbote/121341344571219>
 oder einfach „Der Bergbote“ googeln.

Die Redaktion der 27. Ausgabe der Hochschober Mitarbeiterzeitung:
 Robert Lassnig, Georg Stückelberger, Claudia Lercher, Zeki Duran
 Jutta und Thomas Jenul, 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,

Hallo liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter,

Diesen Monat bekam ich die Ehre, das Editorial zu verfassen und ich wünsche Euch im Namen der Bergbotenhelfer/Innen einen schönen Sommerbeginn!

In dieser Ausgabe gibt es besonders viel zu berichten, da wir im Juni pausiert haben.

Andrea berichtet über den Beziehungsmanager Teil I am Weißensee. Außerdem noch hat sie alle neuen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter fotografiert und weiters schreibt sie von unserem Italienischen Abend.

Unsere Lehrlinge haben über ihren Ausflug ins Genusshotel Riegersburg einen Bericht verfasst und geben zugleich ein paar Fotos mit dazu.

Titelfoto! Zwei Mitarbeiter die sich gefunden und getraut haben, Jutta und Thomas.

Weiters war Thomas beim Seminar mit Prof. Dr. Winterheller und erzählt von seinen Eindrücken.

Klaudia Ertl berichtet über ihren Tag im Hochschober.

Robert Lassnig hat für einen Tag in der Küche mitgearbeitet und erzählt beeindruckt, was er sich davon mitgenommen hat.

Unsere treue Anneliese hat wieder ein tolles Rezept für uns geschrieben, das wir an den lauen Sommerabenden gleich ausprobieren können.

Und zu guter Letzt habe ich für Euch noch zwei Berichte über meine Kräuterkurse in Ebenwald, Nähe Villach und von der Asten im Mölltal.

Viel Spaß beim Lesen wünscht Euch Georg Stückelberger

Was erwartet Euch in der nächsten Ausgabe?

- Engagement-Tag von Verantwortung zeigen! Die Abteilungsleiter einen Tag im Dienst des guten Zwecks.
- Wir stellen Euch die neuen Abteilungsleiter-Stellvertreter näher vor.
- Die neuen Lehrlinge bei der Hochschober- und Turrachkunde
- und noch vieles mehr...

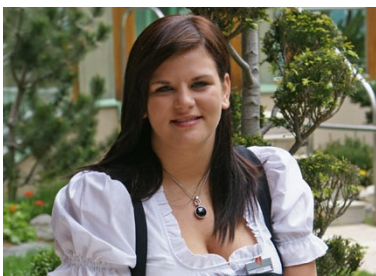




what's new - what's hot - what's supernew



Ich heiße: Bianca Dröscher
Geburtsdatum: 29.06.1988
Im Hochschober: arbeite ich als Chef de rang
Wohnort: in der Gemeinde Predlitz
Ich bin: die Cousine von Martina Edlinger und Harald Geißler
Hobbys: Roller skaten, schwimmen, tanzen, unterwegs sein
Liebingsgetränk: Cuba libre
Mein Motto: Höre auf dein Herz - es zeigt dir immer den richtigen Weg



Ich heiße: Anja Nell
Geburtsdatum: 02.12.1990
Sternzeichen: Schütze
Im Hochschober: bin ich an der Hotelrezeption anzutreffen
Wohnort: Klösch in der Steiermark
Hobbys: Alles was Spaß macht
Liebingsgetränk: Traubensaft
Liebingspeise: Alles was schmeckt



Ich heiße: Manuela Bacher
Geburtsdatum: 07.01.1972
Sternzeichen: Steinbock
Im Hochschober: betreue ich das Mittagsbuffet
Wohnort: Feldkirchen
Hobbys: Tennis, Ski fahren, reiten
Liebingsgetränk: Turracher Bergquellwasser
Liebingspeise: Spaghetti und Lasagne



Ich heiße: Jasminka Marinkovic
Geburtsdatum: 03.07.1965
Sternzeichen: Krebs
Im Hochschober: arbeite ich als Zimmerfee
Hobbys: Vorsicht – ich schieße scharf – im Schützenverein
Liebingsgetränk: Apfelsaft
Liebingspeise: Wiener Schnitzel



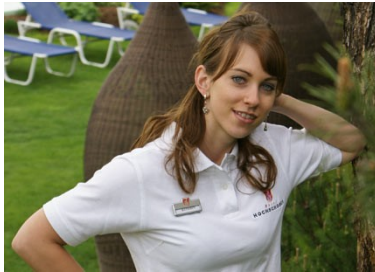
Ich heiße: Krimhilde Wepruk
Geburtsdatum: 08.01.1958
Sternzeichen: Steinbock
Im Hochschober: bin ich am Frühstücksbuffet zu finden
Wohnort: Döbriach
Hobbys: wandern, singen
Liebingsgetränk: Turracher Bergquellwasser
Liebingspeise: Fisch



Ich heiße: **Monika Klinser**
Geburtsdatum: 16.04.1973
Sternzeichen: Widder
Im Hochschober: trifft man mich im Kindergarten der Villa an
Wohnort: Vorderstoder – ist in Oberösterreich
Hobbys: lesen, schwimmen, tanzen, auf Reisen gehen
Lieblingsspeise: Sushi



Ich heiße: **Monika Prügger**
Geburtsdatum: 31.03.1971
Sternzeichen: Widder
Im Hochschober: trifft man mich auf der Etage als Zimmerfee an
Wohnort: Steuerberg
Hobbys: Unternehmungen mit meinem kleinen Sohn zu machen



Ich heiße: **Kathrin Wilpernig**
Geburtsdatum: 17.11.1988
Sternzeichen: Skorpion
Im Hochschober: arbeite ich in der Kosmetik und Fußpflege
 und ich habe auch schon den Meister für diese Bereiche
Wohnort: Afritz im Gegendtal
Hobbys: lesen, Rad fahren – alles mit Bewegung
Lieblingsspeise: alles rund um die Nudeln
Motto: Man lernt nie aus...



Ich heiße: **Claudia Liedl**
Geburtsdatum: 16.01.1987
Sternzeichen: Steinbock
Im Hochschober: findet ihr mich am Frühstücksbuffet
Wohnort: St. Georgen ob Murau
Hobbys: schwimmen, lesen, shoppen
Lieblingsgetränk: Cocktails
Lieblingsspeise: Steak – aber bitte „rare“



Ich heiße: **Susanna Hochsteiner**
Geburtsdatum: 28.10.1984
Im Hochschober: leite ich gemeinsam mit Hermann das Serviceteam
Wohnort: Bodensdorf
Ich habe: noch drei ältere und drei jüngere Schwestern
Hobbys: alles rund um den Wein
Mein Motto: Im Leben sieht man sich immer zwei Mal!
Lieblingsspeise: Spaghetti Bolognese



Start Living

Thomas Jenul war bei der Veranstaltung von Prof. Dr. Manfred Winterheller in Klagenfurt.

Zwei Tage vor der Veranstaltung habe ich nicht einmal gewusst, wer dieser „Motivator“ ist. Frau Leeb ist zu mir gekommen, da sie selbst nicht dort hin kann und fragte mich, ob ich dabei sein will. Nach kurzer Überlegung sagte ich zu und am 11. Juni um 9.00 Uhr stand ich in Klagenfurt am Uni-Gelände. Zwei Tage im Hörsaal sitzen bei schönstem Wetter standen bevor und ich wusste nicht, was mir bevorsteht. Vorher hatte ich mich auf der Homepage (www.start-living.com) umgesehen, doch die Realität zeigte etwas viel Überraschenderes.

Als es los ging, waren alle Plätze belegt. Gut 400 schauten gespannt auf Herrn Prof. Dr. Manfred Winterheller, wie er mit einem Umgangston wie ein normaler Mensch von der Straße, mit T-Shirt und ganz einfachen Worten die Augen von uns allen öffnete. Er brachte uns zum Nachdenken über das Thema Erfolg, Führung, Geld, Sorgen, Schuldgefühle, Wunder dieser Welt, Brüche in der Realität und vieles mehr. Herr Prof. Dr. Winterheller brachte eine Energie in den Saal, die ich mit diesen Zeilen gar nicht beschreiben kann. Nach jeder Pause hab ich mich immer wieder gespannt in die Reihen gesetzt um zu hören, wie er über verschiedenste Dinge denkt und

wie man es selbst in seinem eigenem Leben tut und besser machen kann. Auch mit Filmausschnitten hat er uns gezeigt, dass es aus aussichtslosen Situationen immer einen Ausweg gibt und dass man alles schaffen kann, wenn man will!

Ich picke nur ein Beispiel heraus, was mich sehr beeindruckt hat. Eine leidenschaftliche Bergsteigerin ist 30 Meter abgestürzt und hat sich die Wirbelsäule an zwei Stellen gebrochen. Die Ärzte hatten ihr von Anfang an gesagt, dass sie nie wieder wird gehen können. Dies wollte sie vom ersten Augenblick nicht glauben. Allein durch ihren starken Willen kann sie heute wieder ganz normal gehen und auch klettern.

Nach diesen zwei, sehr aufregenden, intensiven und zum Nachdenken anregenden Tagen war ich auch für meine persönlichen und beruflichen Ziele mehr motiviert und sehe viele Dinge jetzt anders.

Ich danke Karin Leeb, die mir die Karte für diese Veranstaltung überlassen hat.

Danke!





„Beziehungsmanager“ Teil I bei Familie Knaller im Gralhof

von Andrea Scherer

Im Mai war es für dreizehn Hochschober-Mitarbeiter soweit. Sie wurden zu unserem Beziehungsmanager-Seminar an den Weißensee eingeladen.

Schwerpunkte waren die unterschiedlichen Arten der Kommunikation, die Wertschätzung, das Zuhören, Interpretationen und der Ausstieg aus den Stressmustern.

Drei interessante Tage, an denen alle Teilnehmer mitunter sehr spielerisch an die einzelnen Themen herangeführt wurden.

Mittlerweile war es bereits die X. Gruppe, die dieses persönlichkeitsbildende Seminar besucht hat. Für mich als Seminarleiterin war es wieder spannend und interessant. Ich freue mich schon, wenn wir wieder drei gemeinsame Tage miteinander verbringen – dann in Bad Goisern zum Thema „Teamentwicklung“.

An dieser Stelle sei auch ein herzliches Dankeschön an Familie Knaller gesagt, die uns jedes Mal herrlich kulinarisch mit Bioprodukten verwöhnt, bekocht und natürlich immer herzlich aufnimmt und betreut.



Die X. Gruppe beim persönlichkeitsbildenden Seminar!



Verschiedene Zugänge zu den einzelnen Themen...



Hamam trifft Küche

Einen Tag lang kann jeder Mitarbeiter im Rahmen des Beziehungsmanagers III in einer anderen Abteilung verbringen, um diese besser kennen zu lernen.

Ich war von dieser Möglichkeit sofort begeistert und hab mich für die Küche entschieden. Als Hobbykoch wollte ich auch einige Tipps und Tricks von den Profis ergattern und die habe ich auch ausreichend bekommen.

In chices Küchenoutfit gekleidet ging's dann auch los. Küchenchef Manfred Leingruber hat mich gleich mit dem Herd vertraut gemacht. Meine Herren, das ist ein Mordsgerät! Da koch ich zuhause vergleichsweise auf einem Campingkocher. Immer heißt es konzentriert sein, nirgends unbedacht hingreifen, - alles heiss – sehr heiss! Und schnell!

Sous-Chef Richy Maier hat mir unter anderem die richtige Handhabung der Messer gezeigt. Seine Geschicklichkeit mit diesen Geräten würde jeden japanischen Sushikoch vor Neid erblassen lassen. Nach einigen Routinearbeiten wie z.B. Fleisch vakuumieren, durfte ich mich unter Manfreds Anleitung bei der Vorbereitung des Abendessens nützlich machen.

Ab 19.00 Uhr, wenn alle Gäste zugleich bedient werden wollen ging's dann richtig zur Sache. Also ich muss schon sagen, hier wird hochprofessionell gearbeitet. Bewundernswert, wie routiniert und eingespielt die Mannschaft ein Essen nach dem anderen rausklopft. Der Einzige, der beinahe in Stress gekommen wäre war ich und ich war froh, einen eher ruhigeren Tag erwischt zu haben. Wie muss es erst zu Silvester, wenn das Haus pumpvoll ist und das Festmenü serviert wird

zugehen!

Nach anderthalb Stunden war dann der größte Ansturm vorbei und es ging ans Aufräumen.



In Koch-Outfit denkt man, er ist in der Küche zu Hause.

Es war alles in allem ein ereignisreicher, informativer Tag, bei dem ich viele interessante Eindrücke mitnehmen konnte und ich rate jedem Mitarbeiter, von dieser tollen Möglichkeit Gebrauch zu machen.

Nun möchte ich mich noch bei den im wahrsten Sinn des Wortes abgebrühten Burschen bedanken (unglaublich, was die für heiße Sachen angreifen können) und kehre mit nur einer Brandblase ins beschaulichere Hamam zurück.

Robert Lassnig
Hamam – Meister



Appenzellercake

von Anneliese Gähler

Wenn man an lauen Sommerabenden Freunde zu sich eingeladen hat, dann passt zu einem Glas Wein der Appenzellercake ausgezeichnet dazu.

Einkaufsliste für vier Personen:

100g Butter
3 Eier
1dl Rahm
200g Appenzeller Käse
250g Schinken, gewürfelt
1 Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch
250g Mehl
1 EL Backpulver



Zubereitung:

Eine Kastenform ausbuttern. Ofen auf 180 °C vorheizen.
Schinken und Käse in Würfel von zirka 5mm schneiden. Die zimmerwarme Butter schaumig rühren. Eier nacheinander untermengen. Rahm, einen halben TL Salz, weißen Pfeffer, Paprika, gehackte

Kräuter sowie die Schinken- und Käsewürfel unterheben. Mehl mit Backpulver mischen und zur Backmasse dazugeben. Gut mischen und in die vorbereitete Backform geben. 50 Minuten backen und in der Form auskühlen lassen. Stürzen, in Scheiben schneiden und den Gästen servieren.

Gutes Gelingen wünscht Euch Anneliese!

Exkursion 4 BT – Gelebte Gastlichkeit im Hotel Hochschober

Am 8. Juni brachen die Schüler der 4 BT mit Klassenvorstand Prof. Christiane Michor und Prof. Sonja Schusteritsch zur Turrach auf. Karin Leeb hieß uns im neuen „Wortreich“ – einer liebevoll gestalteten Bibliothek - mit einem Begrüßungscocktail willkommen. Die Leiterin der Akademie Andrea Scherer zeigte uns sämtliche Bereiche des Hotels: vom Spa mit Hamam, Außenbereich mit beheiztem Seebad, dem Chinaturm bis zu den neu gestalteten Zimmern und dem Basislager für Wanderer und Schifahrer. In jedem kleinen Detail spürt man, wie wichtig es den Mitarbeitern und der Familie ist, dem Gast ein perfektes „Wohlfühlen“ zu ermöglichen, ohne jemals den Begriff Wellness zu benutzen. Die Schüler bedankten sich für die kompetente Führung und das ausgezeichnete Mittagessen mit dem Zitat: ...



„Das war mit großem Abstand der beste Betriebsbesuch, den wir in den vier Jahren KTS erlebt haben“. Danke!



Ein Tag hinter den Kulissen

Es ist Winter und der alljährliche Skiurlaub steht bevor. Kurz nach Schulende beginnen die Vorbereitungen für die Turracher Höhe.

Gegen 13 Uhr ist es soweit und das Auto wird bis zum Dach voll gepackt. Ski, Skischuhe und Koffer machen es den Insassen schwer, eine angenehme Sitzposition einzunehmen. Doch das macht nichts, denn die Fahrt dauert nicht länger als eine Stunde. Auf der Höhe von Ebene Reichenau fängt es plötzlich an zu schneien. „Nicht mehr lange, nur noch den Berg hinauf“, tönt es vom Beifahrersitz. Dann sind wir da.

Im Foyer weht mir ein angenehmer Duft entgegen und ich freue mich auf das offene Feuer, das bereits seit einigen Stunden im Eingangsbereich brennt. Draußen stürmt es schon längst und die Lust, mich außerhalb des Hotels aufzuhalten, vergeht mir immer mehr. Das richtige Wetter zum Hochschobern, denk ich mir und bestelle ein Stück Kuchen. Nach dem Zimmerbezug stürme ich in die Welt aus Wasser Wärme Wohlgefühl....der Skiurlaub kann beginnen...

Es ist hier gemütlich, angenehm und schön. Das Flair im Hochschober ist einzigartig.

Doch wie kommt dies zustande?

Durch meinen Gewinn „Unternehmerin für einen Tag“ fand ich es heraus. An diesem Tag bekam ich die einmalige Gelegenheit, das Hotel auch hinter den Kulissen kennen zu lernen und war ziemlich erstaunt. Angefangen von neuesten logistischen Einrichtungen, bis hin zur Technik der Badelandschaft, wurde mir viel gezeigt. Weiters konnte ich mich auch mit Abteilungsleitern wie Hermann Gumpoltsberger und Josef Dorner unterhalten und ließ mir viel erklären. Besonders im Gespräch mit Frau Andrea Scherer kam heraus, was eine der Ursachen für die tolle Atmosphäre im Hochschober ist: die Mitarbeiter-Akademie. Dieses Konzept bietet meiner Meinung nach tolle Möglichkeiten, sich an seinem Arbeitsplatz wohl zu fühlen.

Dadurch, dass sich sowohl Mitarbeiter als auch Gast wohl fühlen, ist es auch für die Unternehmerfamilie leichter, zu organisieren und zu führen. An dieser Stelle kommt das „Goldene Dreieck der Unternehmensführung“ ins Spiel. Bestehend aus Mitarbeiter, Hochschober-Gast und Unternehmerfamilie zeigt es, wie sich alles gegenseitig beeinflusst und wie wichtig auch der Kontakt untereinander ist.

In einem zweiten Gespräch mit Geschäftsführerin Karin Leeb wurde mir die Vielfältigkeit einer solchen Unternehmensposition vorgestellt. Vor allem der Bereich Marketing darf nicht vernachlässigt werden und Innovationen werden gesucht. Für mich war es besonders erstaunlich, wie viel Vorbereitung in Sachen wie Prospekte und Homepage gesteckt werden muss.

In einer kurzen Unterhaltung mit Geschäftsführer Martin Klein stellte sich uns die Frage, was für ein Produkt der Hochschober eigentlich verkauft. Ist es Essen? Ist es ein Wellness-Aufenthalt? Oder gar Massagen? Herr Klein traf es auf den Punkt: „Wir verkaufen Stimmung. Ein sehr sensibles Produkt.“ DAS ist das Flair des Hochschobers! Kein Wunder, dass meine ganze Familie so gern am Hochschober urlaubt.....



Martin Klein, Frau Böck von der Wirtschaftskammer, Klaudia Ertl und Karin Leeb

Der Tag war sehr informativ und einen schönen Abschluss bildete die Einladung zum Abendessen, welches von Herrn Dorner wie üblich hervorragend zusammengestellt war!

Vielen Dank für die nette Aufnahme und Betreuung!

Klaudia Ertl



Auf den Spuren der Kräuterhexen und Schamanen auf der Asten im Mölltal

von Georg Stückelberger

Am Freitag, dem 11 Juni fuhr ich nach Asten im Mölltal wo ich bereits von meinen Kollegen erwartet wurde. Nach kurzer Unterbrechung, wo ich mein Zimmer in der Almpension Petersbrünnl bezogen hatte, wurde uns dann von Ulrike Dr. Helmut Zwander vorgestellt, der in den kommenden zwei Tagen unser Referent sein würde.

Nachdem Ulrike Badessarini uns erklärte, wo wir als erstes hingehen würden, machten wir uns langsam bereit und holten wie immer Notizblock und Lexikon heraus.

Gleich darauf gingen wir Richtung Astner Moos, das früher einmal ein See war und der durch das viele Geröll der Schneeschmelzen jetzt aber nur mehr ein Bach ist, der sich durch eine Hochmoorlandschaft hindurchschlängelt.

Vor ein paar Jahren wurde der Bach übrigens neu mit Saiblingen besetzt!

Gleich am Anfang erwartete uns eine große Vielfalt an Alpinpflanzen wie z.B. das Goldfingerkraut, das zu den Rosengewächsen zählt, eine gelbe Farbe hat und dem GIFTIGEN Hahnenfuß sehr ähnlich sieht.

Unterschiede entdeckt man erst, wenn man ganz genau hinschaut: Und zwar erkennt man in der Blüte orange Nektarmale, die als Anpeilplatz für Insekten dienen, damit diese nicht so lange suchen müssen.

Das Goldfingerkraut wurde früher gegen Altersdiabetes verwendet.

Gleich daneben wuchs eine Gruppe Trollblumen, die sehr giftig sind. Gefüllte gelbe Blüten, die als Insektenhotel für die Trollblumenfliege dienen. Etwas später wurden wir dann auf den Frauenmantel aufmerksam, der gut als Tee gegen Frauenbeschwerden dient. Verwenden kann man die Blätter und die Blüte. Als ich dann Helmut fragte, was das für eine violette Pflanze sei, erklärte er mir, dass das ein Pyramidengünsel sei, den man als Wildgemüse verwenden konnte und als Zutat für einen Alpenkräutertee hernehmen konnte, da er leicht entzündungshemmend wirkte.

Etwas später fand er dann eine Klatschnelke, die wie

er sagte von den "Italienern gerne ausgerodet wird" weil man sie auch als Wiesenspargel/spinat bezeichnete und sie sehr gut zu Risotto passte! Gleich nebenan auf einen Felsen sahen wir eine Blutwurz. Diese kleine gelbe Pflanze, die so unscheinbar am Stein dahin kroch und eine Ausnahme bei den Rosengewächsen ist, weil sie nur 4 Blütenblätter hatt anstatt 5, erfreute Helmut sehr. Er grub sie aus und brachte eine kleine Knolle zum Vorschein die er sogleich aufschnitt und eine rote Flüssigkeit herausdrückte, die nach seinen Erklärungen nach das potentilla Rot enthielt, das in Tropfenform ausgezeichnet gegen Zahnfleischentzündungen und Halsweh hilft, da es eine Schutzschicht über der Schleimhaut bildete und Bakterien hemmt!

Während unserer Wanderung wurden wir immer wieder mit blauem Frühlings Enzian „Himmelblaue Nagalan" und stengellosem blauen Enzian begleitet, der gut für die Verdauungssäfte ist, da die Bitterstoffe die Organe anregen!

Kurze Zeit darauf sahen wir ein Alpenfettkraut, das eine fleischfressende Pflanze ist und mit einem Sekret auf den Blättern Mücken anlockt und einfängt, um dann die Nährstoffe herauszuziehen.

Die gelbe kleine Blüte ist eher unscheinbar. Das Fettkraut hilft bei schlecht heilenden Wunden. Man kann ein frisches Quellwasser bei Sonnenaufgang in eine kleine Glasschüssel geben und die Oberfläche mit Fettkraut bedecken und dann in die Sonne stellen (das wird als Sonnentee bezeichnet den man normalerweise trinkt).

Am Abend bevor die Sonne untergeht, nimmt man dann ein sauberes chemiefreies Tuch und tränkt es mit dem Sonnentee, legt es auf die Wunde auf das bewirkt ein Abtöten der Bakterien und ermöglicht dadurch eine saubere Heilung!

Aber bitte aufpassen, nicht jeder verträgt gleich viel von jeder Pflanze - also lieber mal weniger nehmen als zuviel!



Habt ihr euch schon mal gefragt, wieso es in den Alpen Regionen so viele gelbe Blüten gibt ? Der Grund dazu ist genial: Da es am Berg oft ziemlich kalt ist, kann die Biene hier nicht viel bewirken, deswegen ist die Hummel ein sehr gefragter Blütenbesucher da sie auch bei kaltem Wetter fleißig arbeitet.

Gelb ist eine typische Hummelfarbe und deswegen hat sich die Natur dem dicken Brummer einfach angepasst!

Als wir dann durch eine Schneeschwemme spazierten, sahen wir gleich danach einen Germer (Eratium) Die Blätter dieser Pflanze sind streifenförmig und der eigentliche Stängel besteht aus Blättern, die alle einzeln in den Boden reichen, der Germer wird ca. 40cm hoch und enthält so viele Alkaloide, dass sie einem in kürzester Zeit die Lunge und das Herz lahmlegt und somit zum Tod führt!!!

Also nicht knicken schneiden oder sonst irgendwas - einfach stehen lassen. Wer wirklich schauen will und ein Messer verwendet, sollte die Klinge danach gut waschen!

Es gibt eine Sage, dass ein Bauer in der Nähe der Region Turrach vor langer Zeit eine Kräuterhexe verjagt hat. Diese war so zornig, dass sie den Bauern verfluchte und ihm sagte, wenn er das Vieh vor dem 15. Juni auf die Alm trieb, würden alle Tiere wegen dieser Pflanze verenden!

Ein Meter daneben wuchs bereits der Blaue Eisenhut, für den das gleiche gilt wie für den Germer, nur in doppelter Stärke!!

Anschauen reicht! Nicht anfassen!

Der Blaue Eisenhut, erfuhr ich, wurde früher im Mölltal "Altsitzerkraut" genannt. Wer dieses Wort einmal zerlegt, wird sich denken können, wofür man ihn verwendet hat!

So jetzt aber genug mit den Giftpflanzen ich mache den Kurs ja um zu heilen. ☺

Eine Pause und 20 Pflanzen später die jetzt nicht unbedingt eine so große Bedeutung haben, sah ich eine kleine pelzige Pflanze, die sich Katzenpfötchen nennt. Dieser weiße Korbbblütler, der gerne an sonnigen Hängen wächst ist eine gute Zutat für einen Hustentee.

Etwas später fanden wir das Mutterkraut, das gut für die Geburtsvorbereitung ist und außerdem dem Magen der Kühe auch sehr gut tut!

Eine Bachüberquerung weiter dann die Rosenwurz, die auch Pfrohnrurz genannt wird und ein Verwandter der Hauswurz ist.

Mit dieser Pflanze macht die Pharmaindustrie

Millionenumsätze da die Inhaltsstoffe als "Anti Stress Mittel" wirken.

Die Bauern verwendeten die Rosenwurz als Salbe, wenn ihre Kühe sich vertreten hatten.

Als Helmut dann an einem Felsen stehenblieb, zeigte er uns eine seltene Alpenschafgarbe, die sehr gut gegen Verkühlungen und Atemwegserkrankungen hilft.

Die Alpenschafgarbe blüht weiß und hat pelzige Blätter. Man kann sie auch verwenden, wenn man auf einer langen Wanderung keine Kraft mehr hat!! Einfach ein Blatt kauen und der bittere Stoff regt den Körper wieder an und hilft einem wieder auf "Touren" zu kommen.

Wie fanden außerdem noch ein:

Läusekraut : getrocknet und zerrieben gegen Läuse
Guter Heinrich: Eine Art Wildspinat und gut für Risotto!

Ca. um 19.00 Uhr waren wir dann wieder bei der Hütte, wo ich den Abend mit einem gebratenem Saibling mit Kartoffeln und einem wohlverdientem Radler ausklingen ließ.

Am nächsten Morgen hieß es um halb 8 Tagwache. Nach einem gutem Frühstück ging es rauf auf den Mohar, der 2604m hoch liegt. Bevor wir aber die Waldgrenze verließen, hatte Helmut uns noch einiges zu erzählen! Wir fanden eine Bärentraube, die mit der Grantstaude leicht zu verwechseln ist.

Diese Beere wirkt reinigend auf den Körper und kommt ursprünglich aus Südafrika und kriecht am Boden dahin.

Auf dem Weg hinauf wurden uns viele Alpenweiden, Steinbrechpflanzen und Kräuter erklärt - wer mehr darüber wissen will - einfach fragen. ☺

Als wir dann um ein Uhr am Mohar ankamen, war noch sehr schönes Wetter. Nachdem ich barfuß durch ein Schneefeld gelaufen war, ging es dann weiter Richtung Glocknerhütte. Von dort aus sahen wir den Großglockner - die Spitze in eine dichte Wolke gehüllt. Nach kurzer Stärkung ging es dann wieder Richtung Hütte, da alle schon etwas müde waren ging das ziemlich schnell, trotzdem wiederholten wir noch einmal alle Pflanzen, die wir am Wegrand sahen. Fünf Minuten vor der Hütte war der Himmel nicht mehr blau sondern ziemlich finster .

Nachdem ich mir dachte, dass ein paar Tropfen nix ausmachen, fing es an zu blitzen und es regnete erbsengroße Hagelkörner! Da beschloss ich dann, dass es wohl besser wäre zu RENNEN, um in der Hütte die ich schon sehen konnte Schutz zu suchen.

→



Der Wirt erwartete uns schon ungeduldig, weil er wusste, dass das Wetter hier oft unberechenbar war. Nach einer Abschlussrede fuhr ich mit meinen Eltern nach Hause, die auch einen Wandertag auf der Asten verbracht hatten und freute mich schon auf das

nächste Mal!

Hiermit wünsche ich Euch einen schönen Start in den Sommer und viel Spaß beim Suchen, wer möchte. Gerne helfe ich Euch bei der Bestimmung der Pflanzen...

Miraculix lässt Grüßen

von Georg Stückelberger

Ich möchte Euch auch meine Eindrücke von meinen zwei Tagen im Mai in Ebenwald nicht vorenthalten, und was wir dort alles gelernt haben:

Nach einem kühlen hausgemachten Holundersaft gingen wir in die Gaststube, wo schon alles für den Unterricht aufgebaut war. Als sich alle eingefunden hatten, trugen zwei Kolleginnen gleich zwei Referate über gerade saisonelle Pflanzen, deren Herkunft, Wirkung und Inhaltsstoffe vor. Uns wurde von Ulrike erklärt, dass alle Referate die wir machten gesammelt werden und wir so am Ende der Ausbildung ein vollständiges Herbarium haben. Kurze Zeit später wurde uns die "Schamanin" Beatrix Haidutschek vorgestellt. Sie erzählte uns kurz ihre Lebensgeschichte, wie sie dazu gekommen war und was ihr daran so Spaß machte. Dann konnte es endlich losgehen, mit einem Notizblock und einem kleinen Lexikon über Heilpflanzen bewaffnet gingen wir nun in die schöne Flora von Ebenwald, wo wir gleich einen Baum der alten Schamanen antrafen - eine Eibe. Sie erklärte uns, dass früher daraus Bögen und Giftpfeile hergestellt wurden. Eine Eibe wächst sehr langsam, hat rote Früchte und der ganze Baum ist giftig! Als wir uns genauer umsahen, bemerkten wir auf einem Hügel kleinere Erhebungen, die vor langer Zeit Keltische Gräber waren. Nun aber wieder zu den Heilpflanzen auf unserer Wanderung. Da fanden wir unter anderem einen Wiesensalbei, der, wie wir wissen gut gegen Husten und Entzündungen hilft. Dann gleich daneben eine Himmelsschlüsselblume, die auch bei Erkältungen helfen kann. Etwas später spazierte ich bei einer großen Pflanze mit kleinen weißen Blüten vorbei, die zu meinem Erstaunen eine Krenwurz war.

Das musste ich natürlich gleich testen und glaubt mir, die Pflanze selber hat auch genug Schärfe in sich. Danach spazierten wir einen kleinen Hang hinauf, wo wir eine Gruppe Seidelbast fanden. Seidelbast steht unter Naturschutz und es gibt so ca. 3 Arten bei uns in Kärnten. Diese Pflanze ist hochgiftig. wird 20 cm groß und wächst meistens an sonnigen Hängen. Das

besondere aber ist der intensive Geruch. Vom Aussehen her kann ich es nur als kleinen Strauch beschreiben, mit so etwas Ähnlichem wie rosa Hyazinthenblüten. Nach einer kleinen Geschichte von Beatrix über die Region ging es dann weiter Richtung Berg, wo eine Gruppe von Huflattich wuchs. Klein, gelb, pelzig und etwas Ähnlichkeit mit einem Löwenzahn. Diese unscheinbare Pflanze hilft bei langem Reizhusten, bei Fieber und Ausschlägen. Ein bitteres Kreuzblümchen, das Verdauungsorgane anregt.

Der erste Tag in Ebenwald ging zu Ende und ich freute mich schon auf den nächsten Tag. Samstags um 9 ging es dann wieder los. Unsere Aufgabe war, die Blüten von verschiedenen Pflanzen zu bestimmen. Zum Beispiel ist ein Löwenzahn ein Hüllenblütler. Das bedeutet, jedes einzelne gelbe Blütenblättchen ist eine eigene Blüte. Diese Methode wurde von Pflanzen entwickelt, um MASSEN von Nachkommen zu züchten. Denn jede Blüte ergibt wieder einen Sämling.

Mir wurde auch von einem seltenem Moos namens Bärlab erzählt, das man trocknen kann. Wenn man es als Pulver ins Feuer wirft, kann es sehr helle Blitze erzeugen, worauf ich sicher einmal zurückkommen werde.

Nach einer großen sehr lehrreichen Wanderung gab es von unserer Schamanin zur Verabschiedung noch ein Räucherritual, das Körper und Geist reinigt. Ich verließ wieder diese schöne Gegend, die auf einem Keltischen Plateau liegt und freute mich schon auf den nächsten Kurs auf der Asten im Mölltal! Hier noch zum Abschluss ein Text zum Nachdenken...

Jeder Dummkopf kann einen Käfer zertreten... Aber nicht mal der genialste Kopf der Welt kann einen Käfer wieder erschaffen!



Lehrlingsausflug nach Riegersburg

Am 15. Mai 2010 war es endlich soweit. Die Lehrlinge vom Hochschober fahren für zwei Tage zum Genusshotel Riegersburg.

Am Samstag um 7.30 Uhr ging es los. Andrea und die Lehrlinge fahren mit dem Auto und hatten erst mal eine lange Fahrt vor sich. Als wir endlich im Genusshotel ankamen, wurden wir freundlich begrüßt und uns wurde das Hotel gezeigt. Jeder von uns war von dem Hotel sehr begeistert und wir fühlten uns sofort wohl. Am ersten Tag fahren wir zur Vulcano Schinkenmanufaktur. Wir hatten dort eine kleine Führung durch die ganze Manufaktur. Am meisten begeisterten uns die 450 kg Schweine. Anschließend bekamen wir eine Verkostung, die sehr lecker war. Danach fahren wir wieder zurück zum Hotel und machten uns schick für den Abend. Für den Abend war ein Dinner mit Weinbegleitung vorbereitet. Die Gänge waren ausgezeichnet und wir amüsierten uns prächtig. Nach einem langen

anstrengenden Abend kamen wir endlich in unser Zimmer. Am nächsten Tag saßen wir in der Früh gemütlich zusammen und genossen das köstliche Frühstücksbuffet. Nach einer langen Verabschiedung und unzähligen Fotos kamen wir zum Entschluss, eine Wanderung auf die Riegersburg zu machen. Nach der kleinen Wanderung fahren wir mit den Autos zu einer Buschenschank und genossen die heimischen Produkte. Nach leider zwei kurzen Tagen war es wieder zu Ende und wir fahren Richtung Heimat. Ein besonders Dankeschön an Christine Neubauer, der Geschäftsführerin vom Genusshotel. Sie hat sich für uns viel Zeit genommen und vom Ablauf, der Philosophie des Hauses und den Herausforderungen beim Start letztes Jahr erzählt.





Hey - ab in den Süden...

Ganz nach diesem Motto von einem ehemaligen Sommerhit lud Familie Leeb und Klein alle Mitarbeiter zu einem gemeinsamen Abend zum Ausklang des Winters ein. Und was passt, wenn man im Frühling zwei Wochen Urlaub hat? Genau – ab in den Süden...

Es wurde ein großes Geheimnis gemacht, wo die Fahrt hingehet – niemand hat etwas verraten. Klar war nur, dass die Einladung auf einem Pizzakarton geschrieben war und somit war eindeutig, dass es etwas mit Italien zu tun hat.

Andrea wurde mit Fragen gelöchert: Brauchen wir einen Reisepass? Wie lange fahren wir denn mit dem Bus? Kann ich auch selbst mit dem Auto fahren? Jeder wollte ihr etwas entlocken, um zu erfahren, was an dem Abend geplant war. In der Wohlfühlwelt waren alle um den Computer versammelt und haben im Google als Suchbegriff „Süden“ eingegeben, um eventuell etwas herauszubekommen.

Nichts hat es geholfen – die Spannung blieb bis zum Schluss aufrecht.

Ziel der Reise war die bekannte und gern besuchte Pizzeria Ciao Ciao in Feldkirchen, wo alles für einen gemütlichen Abend vorbereitet war. Wie bei einer großen „famiglia“ üblich, wurde alles auf Tellern und Schüsseln am Tisch eingestellt und jeder konnte sich nehmen, wonach ihm der Sinn stand. Der Live-Musiker hat Italienische Lieder dargeboten und wer sich traute, konnte mit Mikrofon mitsingen. Andrea Lackner hat gezeigt, dass sie gesanglich wirklich ein Talent ist und sich auch nicht scheut, vor Publikum zu singen...

Es war ein gelungener Abend und wir möchten uns an dieser Stelle bei Familie Leeb und Klein dafür bedanken. Ein Danke auch an Toni und sein Team von der Pizzeria Ciao Ciao, die uns so gut bekocht und bewirbt haben. Wir kommen gerne wieder!



< Ohne Worte >

