

Josef Dorner interviewte Fredi Binder

Käsepapst im Hotel Hochschober

Bericht auf Seite 14



Ausgabe 28

August 2010

Verantwortung gezeigt haben unsere Abteilungsleiter. Sie waren in der autArKademie in Brückl! Andrea Scherer schreibt darüber auf Seite 18.

Praxistag in der **Buchhandlung Heyn**. Karin Leeb berichtet über den Tag der 30.000 Bücher auf Seite 6.

Unser Haustechniker **Herbert Gruber fliegt** über den Ossiacher See. Wie er dazu kam und ob er es „Spitze“ fand, lesen Sie auf Seite 8. Auf unserer Facebook-Seite sehen Sie das Video.

Helena Schmölder begann ihre Lehre und schreibt über ihre **ersten Eindrücke** im Hotel Hochschober auf Seite 11.

20 Kultautos fuhren im Juli vor. Der **Steyr-Puch-Club Salzburg** war zu Besuch im Hotel Hochschober. Lest den Bericht auf Seite 9.



Vom richtigen Zeitpunkt...

Der Bergbote gratuliert Angelika und Bernd herzlich zum neugeborenen Sohn Raphael!

Gisela Gruber berichtet auf Seite 10.



Alles, alles Gute und an Hauf'n Gesundheit! Unsere Geburtstagskinder im August...

Datum	Name	Gratuliert? <input type="checkbox"/>
5. August	Michael Kohlmayer	<input type="checkbox"/>
7. August	Robert Lassnig	<input type="checkbox"/>
8. August	Katharina Germann	<input type="checkbox"/>
31. August	Patrick Napetschnig	<input type="checkbox"/>



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

Die Redaktion der 28. Ausgabe der Hochschober Mitarbeiterzeitung:
 Karin Leeb, Georg Stückelberger, Josef Dörner, Helena Schmörlzer, Jutta und Thomas Jenul,
 Gisela Gruber, 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

Was erwartet Euch in der nächsten Ausgabe ...

- Tom Kohlendorfer berichtet über das heißeste Event in Kärnten, den Beach Volleyball Grand Slam und seinen Side-Events.
- Georg Stückelberger erzählt weiter von seinen Erfahrungen in der Natur.
- Gisela Gruber wird über ihre Eindrücke bei Starköchin Johanna Maier schreiben, die sie für zwei Tage besuchen wird.



Und vieles mehr erwartet euch in der nächsten Ausgabe welche am 6. September erscheint.



Liebe Leserinnen und Leser des Bergboten,

Der Sommer ist voll im Gange und rund um den Bergboten geht es heiß her. Viele zusätzliche Berichte sind zum Teil sehr kurzfristig noch für diese Ausgabe eingegangen. Ein dickes **Danke** von uns an die vielen fleißigen Schreiber. Wir freuen uns, dass so viele sich für dieses Projekt engagieren.

Hier die Highlights aus dieser Ausgabe:

- Sechs neue Lehrlinge fangen jetzt bei uns an. Wir stellen sie vor und weiters berichtet Helena Schmölzer von ihren ersten Eindrücken an der Rezeption.
- Das neue Wortreich wurde von Anfang an sehr gut angenommen und Karin Leeb berichtet über ihren Praxistag in der Buchhandlung Heyn.
- 20 Kultautos beim Hochschober, Dipl.Ing. G. Reichl Obmannstellvertreter des Steyr-Puch-Club Salzburg (Vater von Brigitte Reichl) hat uns ein paar Zeilen von der Ausfahrt auf die Turracher Höhe geschrieben.
- Vom Richtigen Zeitpunkt schreibt Gisela Gruber über Angelika Moser. Raphael heißt das neue Familienmitglied und „Der Bergbote“ gratuliert herzlich.
- Weiters schreibt Gisela über unseren Haustechniker Herbert Gruber. Er hat einen Tandemflug über den Ossiacher See absolviert. Wie er dazu kam und wie es ist zu fliegen lest Ihr im Blatt inneren.
- Josef Dorner interviewte Fredi Binder, einen wahren Käseliebhaber, der sein Hobby zum Beruf machte.



Wir wünschen allen Lesern weiterhin einen schönen Sommer.

Thomas Jenul



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



Ich heiße:
Geburtstag habe ich am:
Im Hotho:
Hobbys:
Lieblingsgetränk:
Lieblingsessen:
Mein Motto:

Ramona Bürger

4. September – bin also Jungfrau
lerne ich Gastronomiefachfrau
lesen und schwimmen, Freunde treffen, musizieren,
Cola, Mineral, Wasser
Kärntner Kasnudeln
Lebe dein Leben



Ich heiße:
Geburtstag habe ich am:
Im Hotho:
Hobbys:

Lieblingsgetränk:
Lieblingsessen:
Mein Motto:

Sandra Walder

30. Juni – bin ein Krebs
lerne ich Gastronomiefachfrau
Ski fahren, Tennis, Rad fahren, shoppen,
schwimmen, Freunde treffen
Johannisbeerpago
Kartoffelpuffer
Nur tote Fische schwimmen mit dem Strom



Mein Name ist:
Geboren bin ich am:
Ich lerne im Hotho:
Mein Hobbys:

Das trinke ich gerne:
Lieblingsessen:

Walter Scheiflinger

18. Mai – bin ein Stier
Gastronomiefachmann
Fußball, Tennis, schwimmen, Rad fahren, fischen,
mit Freunden abhängen
fast alles (was alkoholfrei ist)
Kärntner Kasnudeln, Spaghetti mit Meeresfrüchten



Ich heiße:
Geboren bin ich:
Ich lerne:

Meine Hobbys:

Das trinke ich gerne:
Mein Leibgericht:

Helena Schmölzer

am 11. Oktober und bin eine Waage
Hotel und Gastgewerbeassistentin und
Restaurantfachfrau
schwimmen, lesen, musizieren, Freunde treffen und
meine Familie
Wasser
Kärntner Kasnudeln



Mein Name ist:
Geboren am:
Im Hochschober:
Meine Hobbys:
Lieblingsgetränk:
Lieblingsessen:

Lukas Emanuel Wirnsberger

15. November – also ein Skorpion
lerne ich Gastronomiefachmann
Tennis spielen, musizieren, lesen, Freunde, Familie
Cola-Zitron
Letschogemüse mit Erdäpfelspalten



Ich heiße:
Geboren bin ich:
Ich lerne im Hotho:
Meine Hobbys:

Das trinke ich gerne:
Mein Lieblingsessen:
Mein Motto:

Anna Malle

am 19. Jänner – bin ein Steinbock
Gastronomiefachfrau
singen, tanzen, mit Freunden treffen, Ski und
Snowboard fahren, schwimmen
Eistee von Lipton
Schweinsbraten mit Reis oder Kartoffeln
Carpe diem



Eröffnung des Wortreichs mit Dr. Barbara Rett

Was lange währt, wird endlich gut. Lange haben wir an der baulichen Gestaltung des Wortreichs mit dem Architekten-Duo Satek-Kreuzspiegel gearbeitet, lange an Details getüftelt und ebenso lange über die liebevolle Bestückung der rund 100 Laufmeter Bücherregale nachgedacht. Für mich persönlich war es eine echte Herausforderung.

Weil es mir wichtig war, nicht x-beliebige Bücher „von der Stange“ zu kaufen – nicht nach optischen Gesichtspunkten („Bitte 25 Meter braune Buchrücken in Leder“) ohne Rücksicht auf das Innenleben der Bücher. Sondern weil ein Buch – und in unserem Falle mehrere Tausend Bücher – eine ganz persönliche Angelegenheit ist. „Zeige mir, was Du liest und ich sage Dir, was für ein Mensch zu bist“. Davon bin ich überzeugt und so sah ich die Auswahl der Bücher als die Seele des Wortreichs an – so wichtig natürlich die architektonische Gestaltung war. Als ersten Schritt habe ich meine Deutsch-Hefte aus der Oberstufe des Gymnasiums vom Dachboden geholt und mir Namen herausgesucht von Autoren, die mir wichtig waren und sind, die ich schon gelesen habe, die ich immer schon einmal lesen wollte und mit denen ich bereits eine Lese-Erinnerung verbinde. Das war schon einmal eine beachtliche Liste – vornehmlich deutscher und österreichischer Autoren. Dazu kamen die wichtigsten Schriftsteller großer Literatur-Nationen wie Skandinavien, Italien, Frankreich, England, USA, Südamerika und Asien. Für diese Rubrik der „Belletristik“ oder Weltliteratur fanden wir in Wien in der malerischen Annagasse im 1. Bezirk ein renommiertes Antiquariat, das uns mit einigen Hundert Büchern belieferte. Für die Auswahl der aktuellen Titel (alles was aktuell im Buchhandel erhältlich ist) starteten wir eine enge Kooperation mit der Buchhandlung Heyn in Klagenfurt, die uns auch in Zukunft laufend betreuen wird. Wir definierten Themen und Sachgebiete, die im Hochschober bereits präsent sind. Wie z.B. Glück, Stille, Gesundheit, Natur, Kreativität, Inspiration, Spiritualität u.v.m. Listen wurde erstellt, hin und her geschickt, abgeglichen und abgestimmt und schön langsam wuchs das Gesamtverzeichnis für das Wortreich heran. Ergänzt wurden die Titel aus dem Buchhandel von gut erhaltenen antiquarischen Werken aus dem Bestand des Antiquariats Verlag Heyn – alles in allem ein Bestand von rund 3.500 Titeln. Diese kamen eines schönen montags abends (vor dem Start in den Sommer) mit einem LKW auf der Turrach an. Das Ausräumen, Sortieren nach Rubriken und Sparten, das Alphabetisieren und Kategorisieren hat mir eine riesige Freude gemacht. Jedes Buch zumindest einmal in Händen gehalten zu haben schafft eine richtige

Bindung – und Bücher haben mich seit meiner Schul-Laufbahn stark fasziniert. Gemeinsam mit unseren Verwaltungsdamen und sechs Mitarbeitern der Buchhandlung Heyn haben wir es geschafft, alle Titel



in die richtige Reihenfolge zu bringen und entsprechend eine (möglichst) logische Abfolge der Rubriken im Wortreich einzurichten. Waren Sie schon einmal dort und haben sich davon überzeugt? Bitte lassen Sie mich wissen, wenn ich etwas erklären oder zeigen darf. Der große Moment kam allerdings, als wir eine Woche darauf unter den kritischen Augen österreichischer und deutscher Journalisten das Wortreich offiziell mit der Germanistin und Romanistin Dr. Barbara Rett eröffneten. Die Idee war es, dass Barbara Rett den Auftakt für die Reihe „Literatur am Berg – Persönlichkeiten und ihr Lieblingsbuch“ machen sollte. Sie wählte „Grimms Märchen“ für ihr liebstes Werk und gestaltete die Lesung überaus spontan und kreativ: Indem nicht sie aus den Geschichten las sondern die Zuhörer reihum vorlesen ließ. Das machte uns schnell zu einer kommunikativen Gruppe und förderte die aktive Beteiligung – aktiv sein statt sich berieseln zu lassen war die Devise. Wir haben viel über die interessante Biografie von Jakob und Wilhelm Grimm gehört, haben völlig neue Märchen kennen gelernt und alle waren vom professionellen und lockeren Charme von Barbara Rett restlos begeistert – eine gelungener Auftakt für eine Reihe, die eine Ergänzung des runden Hochschober-Angebotes ist. Nächster Termin (zu dem auch alle Mitarbeiter wieder herzlich eingeladen sind): Dr. Arnold Metznitzer liest aus Werken seiner (und meiner!) Lieblingsautorin Ingeborg Bachmann am 7. Juli 2010 um 20.30 Uhr im Wortreich (Lesesalon).



Der Tag der 30.000 Bücher – ein Praxistag in der Buchhandlung Heyn in Klagenfurt

Wussten Sie, dass Buchhändler Morgenmenschen sind? Ich nicht. So war ich etwas verwundert, dass mein Praxistag in der schönen Fußgängerzone beim Wörthersee-Mandl in Klagenfurt bereits um 7.00 Uhr begann.

Im Hinterhof des altherwürdigen Hauses, in dem die Buchhandlung Heyn sich schon seit 1868 befindet, stapelten sich bereits die Lieferungen diverser Verlagsauslieferungsfirmen (das sind Firmen, die für die Verlage die Lagerung, Bestellung und den Versand der Bücher ausführen). So schön es für uns als Kunden in der Buchhandlung ist, in einem denkmalgeschützten Haus einzukaufen, so schwierig ist es für die Mitarbeiter: Bis vor kurzem gab es noch keinen Aufzug, die schwere Ware musste per Lasten-Außenaufzug in den 1. Stock ins Lager geschafft werden. Und auch sonst ist der Platz reinster Luxus in den Räumlichkeiten hinter den Kulissen der Buchhandlung. Was mir auch sofort bewusst wurde: Wir im Hochschober sind sehr verwöhnt mit Lagerflächen, Abstellräumen und Büros – aber das wissen viele von Ihnen ja sicher. Ich wurde von den emsigen Mitarbeiterinnen der Bestellabteilung freundlich begrüßt – sie wussten, dass ich Ihnen die nächsten Stunden bei meinem Rundgang durch die Abteilungen gehörig die Zeit stehlen würde. Mit Hilfe der elektronischen Warenwirtschaft werden Bestellungen am Vortag aufgegeben und über Nacht (oder am frühen Morgen) erfolgt die Auslieferung. Teilweise kommen die Bücher aus Deutschland (aus dem selben Großlager, das auch den Branchenriesen www.amazon.de beliefert), aus Österreich oder dem europäischen Ausland. Die Bücher werden ausgepackt und im Softwaresystem erfasst bzw. mit den elektronischen Lieferscheinen abgeglichen. Es gibt Bücher, die für den Verkauf in der Buchhandlung bestimmt sind (der Großteil) und auch von Kunden bestellte Bücher. Diese müssen so schnell wie möglich ausgepackt und in die Verkaufsräume geschafft werden, damit pünktlich um 9.00 Uhr die Bücher abholfertig sind. Überhaupt habe ich mitgenommen: Anders als der Hochschober geht es in einer Buchhandlung um das zeitgerechte Bereitstellen einer Ware. Die Prinzipien des Handels waren komplett neu

und ich war gefordert, um alles korrekt zu erfassen. „Just in time“ – dieser Grundsatz aus der Logistik und der Fertigungsindustrie gilt (in meinen Augen) auch für Helmut Zechner, der die Buchhandlung seiner Familie gemeinsam mit 25 MitarbeiterInnen (vor allem Frauen) und in 5. Generation (!) führt. In den Verkaufsräumen und den kleinen Handlagern liegen an die 30.000 Bücher – 10 x so viele wie im Wortreich zu finden sind.



Romane im Rondell

Die Kunst ist es, möglichst jedes gewünschte Buch von einem Tag auf den nächsten für die Kunden bereit zu stellen. Es sind dies Kunden im Geschäftslokal in der Kramergasse in Klagenfurt, telefonische Bestellungen von Firmen oder Online-Bestellungen über die Homepage www.heyn.at. Die Kunden sind also lesende Privatpersonen oder Krankenhäuser, die für ihre Ärzte wissenschaftliche Publikationen bestellen oder Schulen, die ihre gesamte Schulbuch-Bestellung über Heyn abwickeln. Oder Abonnenten, die Zeitschriften oder Spezialpublikationen über Heyn laufen lassen (z.B. Anwaltskanzleien, die laufend neue Gesetzestexte parat haben müssen). Höchst spannend für mich. Die Zeit bis 9.00 Uhr verflog förmlich und ich half ein paar Rollwägen vom Erdgeschoss in die Fußgängerzone zu schieben (leider meine einzige aktive Mitarbeit an diesem Tag).

→



Die Buchhandlung ist auf 2 Etagen aufgeteilt und mit einer geschwungenen Treppe verbunden. In den Sachgebieten (Romanabteilung, Technik, Naturwissenschaft, Wein & Co, Kochen, Kinder- und Jugendbücher, Fantasy & Science Fiction usw.) arbeiten sehr eigenverantwortliche SpezialistInnen. Sie sind für die Neu- und Nachbestellungen, die Logistik und die Beratung in ihrer Abteilung zuständig. Lehrlinge bildet der Betrieb auch aus – der Lehrberuf heißt „Buch- und Medienwirtschaft“ und die Schulzeiten werden in der Österreichweit einzigen Berufsschule in St. Pölten abgewickelt. Weiter ging mein Rundgang in Richtung Buchhaltung. Dort arbeiten zwei Damen – eine für die Kundenbuchhaltung und eine für die Abrechnung mit den Lieferanten. Man unterscheidet Verlagsauslieferungsdienste und das Barsortiment. Erstere tragen im Gegensatz zum Barsortiment kein Verkaufsrisiko und haben das komplette Verlagsprogramm im Lager.



Buchhandlung seit 1868

Als Barsortiment bezeichnet man Unternehmen, die einzelne Buchhändler auf eigenen Namen und auf eigene Rechnung beliefern. Die größten deutschen Grossisten sind KNV und Libri – auch alles neu für mich. Um zu verstehen, wo bei einem Buchhändler die Schrauben liegen, an denen er betriebswirtschaftlich drehen kann (so wie wir es mit Hilfe von Mag. Liegl im Sommer 2009 gelernt haben), sind diese Begriffe sehr wichtig. Der Dreh- und Angelpunkt im Handel ist die Marge, die der Händler (Buchhändler) erzielt – also welche Gewinnspanne hat er durch seine Dienstleistung (Bestellen der Bücher, Beratung, Service und Weiterverkauf). Man versteht dann gut, warum die Kontrolle der Eingangsrechnungen und der Bestellungen bei der Buchhandlung Heyne so wichtig ist – das ist vergleichbar mit unserer Reservierungsabteilung, wo wir entweder den Kampf um den Gast verlieren (bucht beim Nachbarn) oder

gewinnen (kommt zu uns und wir dürfen 2 Stricherl auf unserer Liste machen). Nächste Station war für mich das Sekretariat vom GF Helmut Zechner. Dort werden Zuarbeiten zur Geschäftsführung gemacht und auch alle Marketing- und Werbe-Aktivitäten geplant: Besuche auf medizinischen Fachmessen wo Heyne Büchertische betreut, beinahe wöchentliche Lesungen in der Buchhandlung, Internet-Aktualisierung, Newsletter, Directmails an Privat und Special Interest Kunden (Krankenhäuser, Kanzleien, Schulen u.a.). Bei Helmut Zechner erfuhr ich wichtige Kennzahlen seiner Branche und das war besonders spannend. Stellen Sie sich den Unterschied vor: Wir liegen mit 30 % Mitarbeiterkosten am Gesamtumsatz im Branchenschnitt sehr gut – in einer Buchhandlung kommt man unter 20 %. Die Werbungskosten liegen sogar nur bei 1,5 % - der Hochschobler gibt für Werbung 8 % vom Umsatz aus.



Da möchte man wieder Kind sein!

Da sind aber auch alle Gästeunterhaltungen, -geschenke und andere Aufmerksamkeiten dabei. Aber auch Prospekte, Internet, Inhouse-Werbemittel u.v.m. Ich finde, beim Blick in eine andere Branche lernt man auch seine eigene Arbeit immer wieder neu kennen, weil man die Dinge besser hinterfragen kann. Noch ein Wort zum Buchhandel: Vor langer Zeit habe ich in der Schule den Begriff „Lagerumschlag“ gehört. Das ist die Häufigkeit, mit der sich das „Lager dreht“ – also der gesamte Bestand verkauft wird. Je häufiger sich das Lager dreht, umso besser ist der Geschäftserfolg. Ein bisschen Lagerwirtschaft gibt es im Hochschobler ja auch – Herr Dorner und Herr Leingruber müssen gut einkaufen und dürfen nicht zu große Warenbestände horten, die keiner verbraucht. Aber im Buchhandel ist diese Kennzahl natürlich ein Maßstab für den Erfolg.



Als Kennzahl hat Helmut Zechner mir den Lagerumschlag 8,4 verraten. D.h.: Ein Jahr hat (rechnerisch) 360 Tage. 360 dividiert durch 8,4 = 45 Tage im Durchschnitt bleibt die Ware im Lager bis sie verkauft wird. Welche Anforderungen gelten denn für den idealen Buchhändler und Medienfachmann? Unser Hotellerie- und Gastronomiefachwissen ist vergleichbar mit dem Literatur-Wissen. Jemand der kein Buch liest und nicht gerne liest, ist dort fehl am Platz. Das ist aber nur die Basis des Berufsbildes: Kenntnis des Einzelhandels, Computer-Kenntnisse (längst wird jeder Geschäftsvorgang direkt in das Voll-Warenwirtschaftsprogramm eingegeben), Verkaufstalent, gerne mit Menschen zu arbeiten, freundliches Wesen, Stress-Resistenz (ein hektischer Einkaufstag zwischen September und Weihnachten –

Sie wissen was ich meine) und – so mein Eindruck – die Genauigkeit sind sehr, sehr wichtig. Zum Abschluss erklärte mir die längst „gediente“ Mitarbeiterin im Verkauf alle Rubriken der Buchhandlung und zeigte mir die vielen Service-Einrichtungen: Gemütliche Lese-Ecke mit Lesebrillen, Fauteuils, Getränke-Angebot (gegen Bezahlung, ein toller Service), Wickeltisch, Spiele-Ecke und saubere und ansprechende Kunden-WCs (auch ein Verkaufsargument, Sie verstehen!). Bepackt mit einem Stapel frischer Neuerscheinungen für das Wortreich verließ ich nach diesem Tag der 30.000 Bücher die Buchhandlung Heyn in der Kramergasse. Und, wann schauen Sie sich beim nächsten Einkaufsbummel unseren Kooperationspartner Heyn einmal genauer an?

„Und I flieg, flieg, flieg wie a Fliaga ...“

Und das, im wahrsten Sinne des Wortes. Zum 50igsten Geburtstag (schon ein paar Jährchen her ...) bekam Herbert Gruber, unser Hausmeister-Urgestein, von seinem Freundeskreis einen Tandemsprung geschenkt.

Mitte Juli nützte er mit seiner Liebsten das schöne Hochsommerwetter zum Abheben aus. Obwohl – seine Liebste entschied sich dann doch, das ganze aus sicherer Entfernung zu beobachten: Die Füße baumelten im erfrischenden Ossiacher See, in der einen Hand hielt sie einen cremig gerührten Eiskaffee und in der anderen ein Fernglas, um ja nichts von Herberts Flugkünsten zu verpassen.

Herbert machte sich also alleine unterwegs auf die 1.911 m hohe Gerlitzten wo Erich Plieschounig von der Firma fly4you (www.fly4you.at) schon auf ihn wartete.

Nach einer kurzen Einschulung ging es los. Und diese tollen Bilder entstanden von Herberts erstem und sicherlich nicht letztem Tandemsprung:



Auf der Facebook-Seite unseres Bergboten könnt ihr euch zusätzlich das atemberaubende Video von Herberts tollkühner Freizeitaktivität ansehen.
PS: Nach eigener Aussage von Herbert, fühlte er sich

anschließend wieder: „Stoak, stoak, stoak wie a Tiga!“ – also so, wie einst mit 50ig ☺!

Gisela Gruber



20 Kultautos beim Hochschober

Am Samstag, dem 26. Juni, führte eine vom Steyr-Puch-Club Salzburg organisierte, so genannte "Roas" (=Ausfahrt), unter anderem auch über die Turracher Höhe und in weiterer Folge über die spektakuläre Nockalmstraße. 20 Pkws der bereits legendären österreichischen Automobilmарke Steyr-Puch, aus Österreich und Deutschland (das älteste teilnehmende Fahrzeug wies das Baujahr 1958, das jüngste das Baujahr 1972 auf), legten auf Grund einer freundlichen Einladung der Familien Leeb und Klein eine Fahrtpause beim Hotel Hochschober ein.

Nach einer angebotenen, großzügigen Erfrischung mit Prosecco und Buffet wurde den Fahrern samt Begleitung die Gelegenheit geboten, sich von den Einrichtungen dieses, weit über Kärntens Grenzen hinaus bekannten "Zentrums des Wohlbefindens", selbst ein Bild machen zu können. Aus verlässlichen Quellen war zu vernehmen, dass sich mancher unserer Oldtimerfahrer mit einschlägigem Prospektmaterial eingedeckt hat um konkrete Pläne für künftige Entspannungstage im Hotel Hochschober schmieden zu können.

Der Steyr-Puch-Club Salzburg darf hier mit Stolz

betonen, dass die heute zwar schon selten auf unseren Straßen anzutreffenden Fahrzeuge der Marke Steyr-Puch, trotz ihres inzwischen beachtlichen Alters von ca. 50 Jahren, noch mühelos mit den Gegebenheiten des heutigen Straßenverkehrs mithalten können und keineswegs Behinderungen darstellen. Im Gegenteil, bei sportlicher Fahrweise dieser Autos muss sich auch heute mancher Fahrer eines modernen Pkw damit abfinden, dass er auf einer steilen Bergstraße, von einem Steyr-Puch trotz dessen bereits 50 Jahre alter Technik mühelos überholt wird. Der Beweis kann jederzeit angetreten werden und würde dazu dienen, österreichisches, technisches Kulturgut nicht in Vergessenheit geraten zu lassen.

Abschließend möchten sich die Teilnehmer der "Roas" bei den Familien Leeb und Klein für die großzügige Aufnahme im Hotel Hochschober nochmals ganz herzlich bedanken und es darf betont werden, dass durch diese freundliche Geste ganz wesentlich zum Gelingen der Veranstaltung beigetragen worden ist.

Dipl.-Ing. G. Reichl
Obmstv. des Steyr-Puch-Club Salzbg.





Vom richtigen Zeitpunkt ...

... Abschied zu nehmen aus dem Berufsleben und die private Karriereleiter hoch nach oben zu klettern. Diesen Zeitpunkt hat unsere liebe Angelika Moser mit ihrem langjährigen Freund Bernd Erlacher richtig gedeutet und gekonnt umgesetzt.

Aber eines muss ich gleich vorweg sagen: Ganz so unschuldig bin ich am „richtigen Zeitpunkt“ jedoch nicht! Immerhin habe ich mir erlaubt, Angelika drei volle Wochen plus vorne und hinten zwei freie Tage (!!!) in der Zeit vom 26. September bis 20. Oktober 2009 auf Urlaub zu schicken und wer gut rechnen kann weiß genau, was während dieser Zeit passiert ist.

Lt. Angelika habe ich ihr sogar noch dementsprechend motivierende Worte mit in den wohlverdienten Urlaub gegeben – aber davon weiß ich nichts mehr ...!

Schwer beladen mit nützlichen Geschenken machten Elisabeth Lerchner und ich uns vor ein paar Tagen auf den Weg nach Patergassen zu unserem Antrittsbesuch bei der Jungfamilie.

Und hier ein Foto von Angelikas und Bernds süßem Schatz:

Steckbrief

Name: Raphael Moser

Geburtstag: 8. Juli 2010

Sternzeichen: Krebs

Geburtszeit: 11.49 Uhr

Geburtsgröße: 49 cm

Geburtsgewicht: 3.122 Gramm

Geburtsort: Villach



„Mit jedem Menschen ist etwas Neues in die Welt gesetzt, was es noch nicht gegeben hat, etwas Erstes und Einziges.“



Liebe Angelika, lieber Bernd!

Ich freue mich sehr für Euch Zwei und ich bewundere Euren Mut, Euren Willen und Euren starken und stabilen Blick in Eure gemeinsame Zukunft, die Ihr so schön gestaltet. Ich wünsche Euch weiterhin viel Kraft und Energie für Eure neuen Herausforderungen und dass Ihr Eure gesteckten Ziele nie aus den Augen verliert. Und vor allem viel viel Freude mit Eurem kleinen Liebling. Das Mama- und Papasein steht Euch Beiden wirklich gut!!!

Und noch was: kümmert Euch bald um ein Geschwisterchen – immerhin soll das zweite Kinderzimmer in Eurem neuen tollen Haus nicht allzulange leer stehen! Sonst zieht Lisa wirklich noch bei Euch ein ... ☺!

Gisela Gruber



Helena Schmölzer

unser neuer Lehrling an der Hotel-Rezeption

Seit ich die Zusage für meine Lehrstelle bekommen hatte, freute ich mich schon sehr auf den Hochschober. Als ich erfuhr, dass ich mit Anna Malle im gleichen Zimmer wohne, war die Freude umso größer.



In der Schoberia begegnete ich zum ersten Mal meinen neuen „Lehrkollegen“ und ich freundete mich sofort mit ihnen an. Obwohl ich ganz in der Nähe wohne, war ich mir gar nicht bewusst wie viele Möglichkeiten es im Hochschober und auf der Turracher Höhe für die Mitarbeiter und Gäste gibt. Andrea Scherer hatte uns die lehrreichen Informationen sehr gut übermittelt, so dass wir sie in den nächsten Jahren sicher nicht vergessen werden.

Am Abend hatten wir ein gemeinsames Essen, wo sich unsere Eltern untereinander und mit den Abteilungsleitern unterhalten konnten. Auch der Vormittag in der Wohlfühlwelt hatte mir gut gefallen, weil wir es uns so richtig gut gehen ließen. Der Aufstieg auf den Schoberriegel war bestimmt kein Spaß, Andrea gab ganz schön viel Gas. Bei der „Frigga“ auf der Vastlhütte hauten wir so richtig rein und der mühsame Aufstieg war längst vergessen.

Trotz der großen Herausforderung bei der Schnitzeljagd am Freitag hatten wir so richtig viel Spaß.

In meinen vier freien Tagen konnte ich mich, Dank des schönen Wetters, noch einmal richtig gut erholen. Die Vorfreude auf den Beginn meiner Lehre war groß.

Mein erster Arbeitstag

Noch nie zuvor spürte ich meinen Kopf so intensiv wie an diesem Abend. Ich freute mich schon sehr auf mein Bett, denn ich war von den vielen neuen Informationen sehr erschöpft. Trotz meiner Erschöpftheit freute ich mich auf meinen zweiten Arbeitstag. Cornelia hatte mich sehr gut eingeschult und mich liebevoll aufgenommen, genau so wie alle anderen! ☺

Am Donnerstagvormittag ging es mir schon richtig gut mit meinem Dienst. Die Menükarten am Nachmittag machten mir ganz schön zu schaffen. Dank wenig Anreise am Freitag hatte ich genügend Zeit, die gewonnenen Informationen zu festigen. Am Samstag war mehr Anreise, trotzdem kam ich mit dem Dienst schon wirklich gut zurecht. Mit meinem eigenen Code für das Fidelio-Programm schloss ich die ersten vier Tage an der Rezeption mit vielen guten Eindrücken ab. Ich freue mich sehr, die nächsten vier Jahre im Hochschober verbringen zu dürfen und hoffe auf eine Erlebnisreiche Zeit. ☺

Helena Schmölzer



Herzlich Willkommen den neuen Führungskräfte-Stellvertretern in ihren neuen Positionen

In vier Bereichen im Hochschober gibt es an der Spitze neue Stellvertreter. Nachdem wir das so noch nie hatten, möchten wir Ihnen die neuen Gesichter mit Namen vorstellen.



Rezeption – nachdem Lisa Stolz mit Ende Juni den Hochschober verlassen hat (sie ist zur Zeit in Indien und arbeitet für zwei Monate gemeinnützig in einer Organisation mit) um sich beruflich und privat zu verändern, hat kein Unbekannter ihre Position übernommen.

Horst Bogensberger hat bereits seine Lehre im Hochschober gemacht und sich schon damals durch viel Potential und Engagement hervorgetan. Nach acht Jahren auf Wanderschaft und vielen gesammelten Erfahrungen hat er im Hochschober im März die Zimmerreservierung von Angelika übernommen (Bericht über die Geburt des kleinen Raphaels hat Gisela für Sie geschrieben) und ab Juli die Stellvertretung an der Seite von Gisela Gruber angetreten. Mit Gisela und Horst hat die Rezeption ein gutes Zweiergespann. Herzlich Willkommen in der Führungsrigel!



Service – Imma Stromberger war viele Jahre ein bekanntes Gesicht im Serviceteam. Nach dem Winter hat sie für sich entschieden, aus dem Team auszuscheiden, was wir sehr bedauern. Ihre Stelle war mit Beginn des Sommers noch nicht nachbesetzt, es war nicht klar, ob jemand aus dem Team oder ein neuer Mitarbeiter an ihre Stelle rückt. Mit **Susanna Hochsteiner** ist es zwar eine neue Mitarbeiterin, doch Susanna hat bereits vor drei Jahren schon einmal im Serviceteam mitgearbeitet. Sie zeichnet ein ruhiges Wesen und ganz viel Gespür für Zusammenarbeit aus. Nachdem sie zu Hause mit sechs Schwestern aufgewachsen ist weiß sie, was Teamarbeit heißt. Wir freuen uns, dass das Serviceteam somit wieder von zwei kompetenten und engagierten Mitarbeitern geführt wird. Schön, dass du dabei bist Susanna!



Küche – mit Ferdinand Bauernhofer hatten wir die letzten zweieinhalb Jahre einen richtigen Motivator in der Küche. Für ihn war aber von vorne herein klar, dass er nach längstens zwei Jahren wieder in seine Heimat – das Steirische Almenland – zurückkehren möchte. Wir haben annonciert und uns einige potenzielle Kandidaten für ein Kennenlernen eingeladen. Fast hatten wir jemanden, dann doch wieder nicht. Nach einigen Überlegungen war dann die Frage im Raum, warum nicht jemand aus den eigenen Reihen? Ja – und so begrüßen wir **Manfred Leingruber** als neuen Küchenchef im Team. Manfred freut sich auf die neue Herausforderung und an die Stelle des Sous-Chefs ist nun Richard Maier nachgerückt.



Wohlfühlwelt – auch hier hat sich etwas getan. Nachdem Elke Su. den Hochschober verlassen hat, sollte ihre Nachfolge eine Mitarbeiterin von der Kosmetik antreten. Die Entscheidung ist auf **Sonja Gamweger** gefallen, die bereits seit Herbst im Wohlfühlteam dabei ist und die als Meister im Bereich Kosmetik und Fußpflege auch das notwendige Know-How mitbringt. Sonja und Silvia leiten mit Frauen-Power das Team der Verwöhnexperten und wir freuen uns, dass die Position wieder gut nachbesetzt ist.

Für Eure neuen Aufgaben als Führungskräfte an der Seite von routinierten und sattelfesten Abteilungsleitern wünschen wir Euch einen guten Start. Die nächsten gemeinsamen Treffen und Trainingseinheiten zum Thema Führung sollen Euch eine Hilfestellung sein, damit ihr gut in die neue Position hineinwachsen könnt. Gerne unterstützen wir Euch auf dem Weg dorthin...

Das Führungsteam vom Hochschober verabschiedet sich von den vier „alten“ Stellvertretern und wünscht ihnen an dieser Stelle alles Gute für den neuen Weg. Danke für die gute Zusammenarbeit und das gemeinsame Miteinander im Führungsteam – wir freuen uns, wenn wir Kontakt halten und uns nicht aus den Augen verlieren.

Wo kommt unser Schaf- und Ziegenkäse her?

von Andrea Scherer

Dieser Frage gingen vor kurzem unsere neuen Frühstücksdamen Claudia und Krimhilde nach. Begleitet wurden sie von Anneliese, die bei den Produkten bereits routiniert ist, und mir – unser Chauffeur bei dieser Unternehmung war Küchenleiter Dorner. Ich war neugierig, denn Schaf- und Ziegenkäse hatte ich bisher immer gemieden, da mir der Geschmack nicht unbedingt behagt.

Ich freute mich, dass Herr Dorner für mich noch Platz im Auto hatte - um Punkt 12.00 Uhr saßen wir alle in unserem FE-RDI 1 und machten uns auf den Weg ins Unterland. Herr Dorner hatte die Route geplant und alles mit den Bauern ausgemacht.



Familie Skofitsch vlg. Leber in Winklern (Gemeinde Mittertrixen) in der Nähe von Brückl war

unsere erste Station. Der Biohof erzeugt Spezialitäten aus Schaf- und Ziegenmilch. Von der Zucht der Tiere über die ganze Vermarktung der Produkte, alles macht Familie Skofitsch selbst. Bio – vom Füttern bis zum Endprodukt – das konnten wir sehen, bei der

Verkostung der Produkte schmecken und als Herr Skofitsch über seinen Betrieb erzählte auch spüren, dass hier die ganze Familie mit Leib und Seele dahinter stehen.

Wir hatten leider nicht lange Zeit zum Verweilen, Herr Dorner drängte mit einem Blick auf seine Uhr zum Aufbruch. Wir brauchten nicht weit zu fahren, Familie Nuart, vlg. Hafner – ebenfalls in der Gemeinde



Mittertrixen, jedoch in Waisenberg war unsere zweite Station. Herr Nuart war alleine zu Hause, seine Frauen als Genussbotschafterinnen unterwegs in Wien und er zeigte uns seinen Betrieb.

Alle Käsesorten werden aus Schafsrohmilch (Sondergenehmigung von der EU) hergestellt. Das merkt man einfach bei allen Käseprodukten, die in der Hofkäserei hergestellt werden. Herr Nuart gewährte uns auch Einblick in seine eigene Wellness-Anlage und wir konnten auch die glücklichen Schweine, die auf dem Feld herumflitzten beobachten.



Die Verkostung war wieder der Höhepunkt und wir gustierten und waren ganz begeistert – nicht nur vom Käse – auch vom Schafjoghurt. Gerne wären wir noch länger geblieben, doch der Chauffeur scheuchte uns ins Auto. Es ging wieder zurück in Richtung Heimat – in Liebenfels bei St. Veit statteten wir beim Tschadamerhof Familie Pirker noch einen Besuch ab. Die Käseprodukte sind wie die von unseren anderen Bauern ebenfalls alle prämiert. Der Glantaleräse und der Vierberge-Käse sind vielen Käsekennern ein Begriff. Nachdem wir so viel Käse verkostet hatten, freuten wir uns auf die Salamibrote, die uns Frau Pirker kredenzte. Die Kinder zeigten uns ihren süßen Hasennachwuchs und wir haben für den Hochschober-Kindergarten gleich zwei Löwenkopfmähne-Hasen mit auf die Turrach genommen. Der Tschadamerhof ist ein Bauernhof im viel größeren Stil, als wir bisher an diesem Tag gesehen hatten. Außerdem ist er auf Milchproduktion von Kühen spezialisiert. Bei uns in der Gegend gibt es die kleinen Bergbauernhöfe, die maximal 20 Kühe im Stall haben. Bei Familie Pirker werden in einem Melkvorgang am Stand 28 Kühe gleichzeitig gemolken – das war für mich besonders faszinierend und wir blieben extra länger, damit wir uns das Melken noch anschauen konnten.

Für mich hat der Ausflug wieder einmal gezeigt, dass wenn die Qualität stimmt, es auch schmeckt – da

werde sogar ich ein Liebhaber von Schafspezialitäten – aber bitte nur von unseren Biobauern!



Alle Produkte können Sie beim Frühstück im Feinkostladen probieren. Höchste Qualität in Geschmack und Verarbeitung – das haben wir auf unserer Exkursion gesehen...

Vielen Dank Herrn Dorner, der sich die Zeit genommen hat um uns das zu zeigen. Wir haben mit den Lieferanten vereinbart, dass sie im Herbst zu uns in den Hochschober kommen, um ihre Produkte den Gästen und den Mitarbeitern vorstellen zu können. Der persönliche Kontakt ist sehr wichtig, damit man einen anderen Zugang und Bezug zu den hochwertigen Lebensmitteln erhält.

Der Käsepast zu Besuch im Hochschober

Josef Dorner interviewte Fredi Binder, der Kult in der Österreichischen Käseszene ist...

Fredi, du in deiner Person als Wifi Beauftragter, als du gehörsst hast, dass 11 Personen von einem Hotel kommen, was hast du dabei gedacht bzw. was hast du gewusst vom Hotel Hochschober bzw. hast du das Hotel vorher gekannt?

Für mich war es eine riesengroße Überraschung, dass ein Hotel elf junge Menschen zum Lernen über Käse schickt. Österreich hat sehr sehr viel gut gemacht in Sachen Käse und natürlich ist es für mich unheimlich schön, wenn von einem Hotel elf Personen kommen, die nicht nur so dabei sind, sondern wirklich was lernen wollen. Und diese elf waren so wissbegierig, die haben sich so mit dem Käse befasst, dass es einfach für mich eine der größten Überraschungen in meinem Leben war.

Du bist inzwischen 70 Jahre alt - trittst kein bisschen leise. Medienberichte lassen das Ländle und auch den Rest Österreichs aufhorchen, dass du wieder einen Preis da bzw. dort gewonnen hast. Gibt es für dich Idole – was treibt dich an?

Ich danke unserem Herrgott. Der Herrgott führt den Fredi durchs Leben und es gibt nichts Schöneres im Leben, wenn dein Hobby dein Beruf wird. Und für mich ist Käse das Schönste das es gibt. Gott sei Dank - der Antrieb muss mich nicht antreiben sondern in meinem Herzen drinnen ist so viel Platz für Käse, dass man keinen Antrieb braucht. Ich freue mich jeden Tag, wenn ich was mit dem Käse zu tun habe und es wird mir kein Mensch glauben: Es gibt fast keine Nacht wo ich nicht vom Käse träume.



Also stimmt das, was die Menschen im Ländle sagen, dass du ein Herz aus Käse hast?

Das stimmt sicher: Fredi's Herz ist aus Käse und drum hat er so viel Cholesterin.

Wie schaut die Zukunft eines Käsesommeliers aus – die Aussichten? Es gibt Weinsommeliers, die machen starke Karriere. Wie sieht es aus bei einem Käsesommelier - wie siehst du es bzw. wie kannst du es dir vorstellen bzw. gib mir einige Tipps?

Wir müssen in Sache Käse und nicht nur in Sachen Käse sondern in allen ein paar Millimeter mehr arbeiten, mehr geben, als wie man geben müsste, und gerade in Sachen Käse wäre so viel zu machen. Noch du hast ja gestern Abend gesehen wie die Leute sich freuen auf ein paar Worte und wir müssen den Käse verkaufen und nur nicht den Käse verkaufen sondern wir müssen die Geschichte zum Käse verkaufen. Wenn sie ein bisschen hören, was sich beim Käse abspielt und das weitergeben, hätten wir ein großes Ziel erreicht. Und wie gesagt, die Jungen hätten noch so viel Chancen mit Käse und Wein, es wäre sehr gut wenn einer Käsesommelier und Weinsommelier wäre, da hätte er Chancen, ich glaube auf der ganzen Welt zum Vorwärtskommen sich einen Namen zu erarbeiten – nur der Name kommt nicht von alleine sondern da muss man kämpfen darum und sich einsetzen bis auf das Letzte. Und ich denke, was habe ich alles gemacht, dass ich mir den Namen erarbeitet habe, da könnte ich die ganze Nacht darüber reden.

Man darf nicht immer sofort auf das Geld schauen sondern es gehört Idealismus dazu, Freude, Begeisterung und Leidenschaft zum Käse. Es ist so wie im Hochschober: Wenn du siehst, dass immer wieder neue Produkte gesucht werden – Innovation, Schnelligkeit. Wichtig ist, nicht nur viel im Leben zu reden, sondern viele Sachen umzusetzen, wenn man eine Idee hat – wenn man weiß da wird was Tolles gemacht - denn dann sollte man schauen, dass man das Ganze umsetzen kann.

Wir haben gestern einen ganz tollen Käse angeschnitten – und zwar einen Bergkäse aus deiner Heimat. Wie kommst du zu dem Senner, gib was Preis davon bitte. Es war gestern draußen eine tolle Episode, dass die Gäste stehen geblieben sind und ihnen ist der Mund offen geblieben.

Das große Glück von mir ist es natürlich, wenn du 50 Jahre mit Käse zu tun hast – kennst du ganz Österreich – kennst du ganz Europa und Gott sei Dank und das ist auch wieder vom Herrgott eine Gabe, dass kannst du nicht lernen sondern es muss in dir drinnen sein. Offen, ehrlich durchs Leben gehen und es sind viele Bauern, viele Sennereien, die mich anrufen: „Fredi geht es, können wir es machen?“ Durch meine Neugier erfahre ich sehr viel in Sachen Käse und gerade der Bauer, bei dem ich im Bregenzer Wald war – ist ein Bauer – der mit Leib und Seele dabei ist beim Käse machen und in jedem Stück Käse ist von ihm das Herz drinnen. Ich bin extra letzten Sonntag auf die Alm gefahren und habe für das Hotel Hochschober diesen Käse besorgt. Im Herbst wird sein Käse dann abgeholt.



Fredi Binder und Josef Dorner im Käsefieber

Wo kommt die Ware hin?

Sie geht zur Firma Rupp. Die Firma Rupp kauft den Käse (jung) bei ihm ein und dieser wird dann weitergelagert – wo er in der großen Masse verschwindet. Der Senner steht am Fenster, wenn der Laster kommt und er hat mir erzählt, dass ihm die Tränen kommen. Seine Arbeit, woran er den ganzen Sommer über gearbeitet hat, holt man und er verschwindet irgendwo in der großen Masse. Kein Mensch redet denn mehr von ihm.



Eines im Leben ist die große Anerkennung und jeder bekommt sie von mir, der gute Ware macht. Wir sollten gerade in Sachen Käse nur ein bisschen kritischer sein und nicht nur oft sagen: „Super der Käse ist toll – der passt.“ Sondern gerade als Privater hören, was er zu erzählen hat.

Wo hat er etwas zu erzählen?

Am Gaumen, da kann man erfahren, was erzählt uns der Käse. Und jeder Käse erzählt uns Geschichten und es ist leider oft so, man steckt den Käse in den Mund und man schreit schon, der ist gut. Und nach 10 bzw. 15 Minuten, wenn das Aroma herauskommt – ach so war er. Man sollte viel kritischer werden und auch offener und ehrlicher.

Kritik ist für mich eines der schönsten Dinge geworden im Leben. Früher bekam ich einen roten Bimbus (Kopf) – wenn mich jemand kritisiert hat – und es ist so – aus der Kritik kann ich lernen. Ich kann lernen, ich kann so viel wegnehmen und es ist ja so schön – oder? Wenn man sich immer nach vorwärts bewegt – ich sag es mir immer wieder - wir sind im Leben wie Früchte – wir werden, hoffe ich, ein bisschen reifer, wir sehen das ganze Leben anders, wir gehen mit dem Leben ganz anders um und es ist leider so, der eine wird reif und der andere wird wahrscheinlich unter Umständen nie reif. Für mich ist das Allerschönste, wenn ich im Herzen drinnen spüre: „Fred, es geht doch vorwärts mit dir!“ - und wie gesagt, es sind Geschenke von unserem Herrgott.

Was kannst du einem jungen ambitionierten Käsesommelier auf dem Weg geben um erfolgreich zu sein?

Also für mich ist das Wichtigste Leidenschaft, da muss das Herz mitjubeln. Dass das Herz mit voller Freude dabei ist, sieht man zum Beispiel im Hochschober. Da gibt es viele Edelsteine - das sind Goldstücke und die gehören so wie du es gemacht hast gefördert mit der Erwartung, dass sie etwas

hergeben vom Gelernten. Wenn man dort zuschauen kann, wie ein junger Begeisterter mit dem Käse umgeht, dann geht einem das Herz auf.

Abschließend noch eine Frage an dich: Was verbindet dich außer dem Käse noch mit dem Hochschober?

Also an erster Stelle steht der Küchenchef Josef Dorner. Da muss ich fest aufpassen dass mir nicht die Tränen kommen, weil es ist bei mir im Leben so, wenn die Wellenlänge von Herz zu Herz stimmt, dann passt es und ich danke dem Herrgott und ich werde am Sonntag schleunigst in die Kirche gehen, dass ich solche Menschen im Hochschober kennen lernen durfte. Es hat mir für mein Leben sehr sehr viel gegeben. Und was mich noch zum Hochschober verbindet: Es passt einfach alles – es passt alles. Die wunderbare Herzlichkeit, die Freude und wenn man in der Früh die Chefs sieht, ich beobachte immer alles und schaue genau was gespielt wird.

Es wird auf so viele Kleinigkeiten geachtet und geschaut, und die Familie Leeb und Klein sieht alles was passiert und sie sind mit so großer Freude dabei – mit Liebe und Begeisterung.

Wenn man heute so ein Haus wie den Hochschober führt, da gehört viel Einsatz, da gehört viel Kraft und viel Mut und wie gesagt viel Leidenschaft dazu.

Es ist alles sauber und in Ordnung, man freut sich wenn man hereinkommt - für mich ist es einfach ein Erlebnis. Ich kann mich nur bei Allen bedanken. Bei dir Josef, bei deinen Mitarbeitern und ganz besonders bei der Familie Leeb und Klein für die tollen Stunden die ich hier verbringen durfte.

Danke Fredi für Deine Zeit und für den offenen Plausch, die Verbundenheit zum Käse und zum Hotel Hochschober.

Alles, alles Gute bei Deiner Radtour in naher Zukunft auf dem Jakobsweg .



Auf Frühstücksmission in Kitzbühl

von Claudia Liedl

Freitag am Morgen – 5.00 Uhr – los geht's!

Drei Stunden später kamen wir beim Stanglwirt an. Ein echt tolles Haus, das aus einem wohldosierten Mix von rustikalem Holz mit modernem Weiß aufgebaut ist. Auch der Frühstücksraum war ein schöner, heller, gut gelüfteter Raum, mit zum Beispiel einer pyramidenartig aufgebauten Brotecke, mit Brot zum selber Schneiden und einer Grillstation, wo eine Köchin alle Eiergerichte al la minute zubereitete. Danach gings weiter zur Saftdecke, wo ein Glas Stanglwirt-Haussekt nicht fehlen durfte. Alles war sauber und appetitlich aufgebaut, wodurch man einfach Lust zum Frühstück bekam!

Gleich im Anschluss gings weiter zur Besichtigung des Grand Tyrolian Gold und Ski Resort. WOW!!! Wir waren ziemlich beeindruckt von der großzügigen Bauweise des Hotels. Alleine schon die Empfangshalle war sehr pompös gestaltet. Wir besichtigten die 300m²!!! Präsidentensuite und weitere verschiedene Zimmerkategorien, den Wellnessbereich (mit Schokoladenverwöhnzimmer – hmmm) und die verschiedenen Speiseräume. Hier war wirklich ALLES vom Feinsten.

Am Abend fuhren wir dann in unser Hotel, wo wir übernachteten. Leider waren wir die einzigen Gäste des Hauses, daher gab es natürlich auch kein Frühstücksbuffet, sondern wir bestellten einfach nach Lust und Laune von der Karte. Von frisch gepressten Säften, über Omelettes bis hin zu Schinken und Lachs!

So! – Und nun zu unserer letzten Station in Kitzbühl. Dem Hotel Arosa, das von außen wie ein Märchenschloss wirkte. Schöne Farben, Deko und Beleuchtung sorgten auch hier für ein tolles Ambiente.

Auch eine Tiefgarage war vorhanden. Nun, auf zum zweiten Frühstück des Tages, denn man gönnt sich ja sonst nichts. ☺

Überrascht hat uns der eher kleine Speisesaal. Wir fragten nach und die Servicekraft erklärt uns, dass das gewollt sei, denn das Hotel ist nie voll belegt, um das 5 * Niveau halten zu können. Hier erwartete uns ein sehr modern gestaltetes Buffet mit viel Deko aus Eis, Licht und Obst. Schön war hier die Brotecke (ebenfalls zum selber schneiden) und auch für Diabetiker und Allergiker war vorgesorgt. Auch hier wurden die Eiergerichte frisch zubereitet. Angeboten wurde auch ein „Produkt des Tages“ – diesmal ein Ananasshake – very stylish! Ein Glas Sekt gehörte auch hier jeden Tag zu einem gelungenen Frühstück.



Alles in allem gab es überall schöne Buffets mit frischen, leckeren, originellen Ideen für den Start in den Tag!

Wir sagen Danke für die schöne „Dienstreise“ und hoffen, nun manche Dinge noch besser zu machen!



Der Hochschober engagiert sich...

- ein Tag in der autArKademie in Brückl

von Andrea Scherer

VERANTWORTUNG
ZEIGEN .at

Soziale Verantwortung und Nachhaltigkeit war und ist immer ein Thema im Hochschober. Seit drei Jahren sind wir Mitglied bei der Initiative „Verantwortung Zeigen!“ und sind mit anderen engagierten Wirtschaftsunternehmen und Sozialen Einrichtungen in Kärnten zu diesen Themen im Austausch.

Zur Umsetzung von verantwortungsvollem Wirtschaften bietet die Initiative „Verantwortung Zeigen“ interessierten Unternehmen und NPOs neben einem regionalen Unternehmensnetzwerk spezifische Veranstaltungen und Projekte.



Am 2. Juli nahmen wir in diesem Rahmen am Engagementtag 2010 teil. Die Geschäftsleitung sowie das gesamte Führungsteam vom Hotel Hochschober stellten sich in den Dienst der guten Sache und besuchte an diesem Tag die autArKademie in Brückl.



Der "Verein autArK Arbeitsassistenten Kärnten" stellt als Integrationsfachdienst in Kärnten eine wichtige Anlauf-, Beratungs- und Clearingstelle für

berufsbeeinträchtigte Jugendliche, erwachsene Menschen mit Behinderung, deren Eltern und Angehörige, Schulen, Betriebe, Behörden, Institutionen und viele mehr dar.

Die autArKademie ist ein Seminarzentrum der besonderen Art - eine Arbeitsstätte, wo Menschen mit Behinderung in unterschiedlichen Bereichen der Gastronomie und Organisation mitarbeiten und sich um das Wohl der Seminargäste kümmern.

Wir wurden gebeten, unser Know-How einzubringen und anhand eines lockeren Sketches zeigten wir, was der Hochschobergast an einem Tag alles erleben kann. Ein lustiges Negativbeispiel zeigte, wie das Zusammenspiel zwischen Service, Küche und Gast nicht sein soll. Nach einer sehr interessanten Hausführung ging es dann an die praktische Mithilfe für das Betriebsfest, das am Nachmittag stattfand. Wir verteilten uns in die verschiedenen Bereiche und halfen beim Dekorieren, Geschirr waschen, den Vorbereitungen in der Küche und nützten die Zeit, Tipps auszutauschen.



Beim gemütlichen Zusammensitzen am Nachmittag wurde noch über die eine oder andere Kooperation gesprochen, bevor wir dann wieder die Heimfahrt auf die Turracher Höhe antraten.

Es war ein sehr spannender und informativer Tag und wir waren von der Professionalität der Arbeit sehr begeistert. Wir haben sehr viel gelernt und nehmen viele positive Erfahrungen für uns mit.



Ein Vormittag am Strussnigteich

von Georg Stückelberger

Am Dienstag, dem 20 Juli, wurden Herr Dorner, Renè Potz und ich von Herrn Payer dem die Fischzucht in der engen Gurk gehört eingeladen, bei Tigring einen gemeinsamen Ausflug zu seinem Zuchtteich zu machen. Wir trafen uns um 7.00 Uhr bei der Moser-Tankstelle nahe Feldkirchen, wo es dann nach kurzem Warten gleich weiterging Richtung Strussnigteich, wobei ich sagen muss, dass Teich untertrieben ist, denn ich kenne Seen, die wesentlich kleiner sind.



Herr Payer erklärte uns zuerst, wie so ein Teich betreut werden muss und welche Fische er eingesetzt hat, wie die Fütterung funktioniert und was der Turm im Teich für eine Funktion hat!

Nach kurzer Besichtigung zeigte er uns das Futter, das er den Fischen zwei mal die Woche in den Teich streut (Hauptbestandteil Gerste), das vorher in eine Walze gelassen wurde um es zu zerkleinern. Außerdem befanden sich im Futter auch Lupinensamen die Alkaloide enthalten, aber durch die Zerkleinerung essbar werden, weil dieses Gift wasserlöslich ist. Laut Erklärung darf man bei großer Hitze nicht mehr füttern weil die Tiere dadurch noch mehr angestrengt werden und dann verenden!

Das geschrotete Korn geht gleich einen Stock tiefer in ein Boot mit einer Box, wo man gleich danach

rausfährt und mit dem Füttern beginnen kann.

Doch wir hatten die große Ehre mit einem neu gebautem Ruderboot aus Lärchenholz die Jungfernfahrt zu machen, zudem waren dort auch zwei Holzboxen voller Getreide. Wir wechselten uns mit dem Rudern ab und Herr Payer erzählte uns interessante Dinge über die Aufzucht, während er immer wieder eine Ladung Futter in den See streute. Die anliegenden Teiche waren für kleinere Fische gebaut, wo man diese züchtet.

Besonders toll fand ich die Schleusen zu dem anderen Teich:

Ein Metallgitter mit zwei Fässern dran sorgt in einem Kanal dafür, dass kein Raubfisch in den Bereich der kleinen Fische kommen kann. Wie uns aber später gezeigt wurde, kam man mit dem Boot aber problemlos hindurch.

Nach der Bootsfahrt zeigte er uns noch die anliegenden Bereiche, wo auch einige kleinere Teiche zu sehen waren. Das ganze Gebiet war riesig ! Zu guter Letzt durften wir noch den Turm besichtigen, wo man den Abfluss des Teiches regulieren kann, wobei man aufpassen muss, dass man nicht zu viel auf einmal ablässt, weil sonst die Gebiete darunter überschwemmt werden. Beim Abfischen waren immer zwei Leute im Turm, die darin übernachteten. Weil oberhalb alles schön eingerichtet ist, bedeutet das schon mal kein Problem. Einmal pro Tag wird ein Brett mehr vom Schacht entfernt, bis der Teich ziemlich leer ist

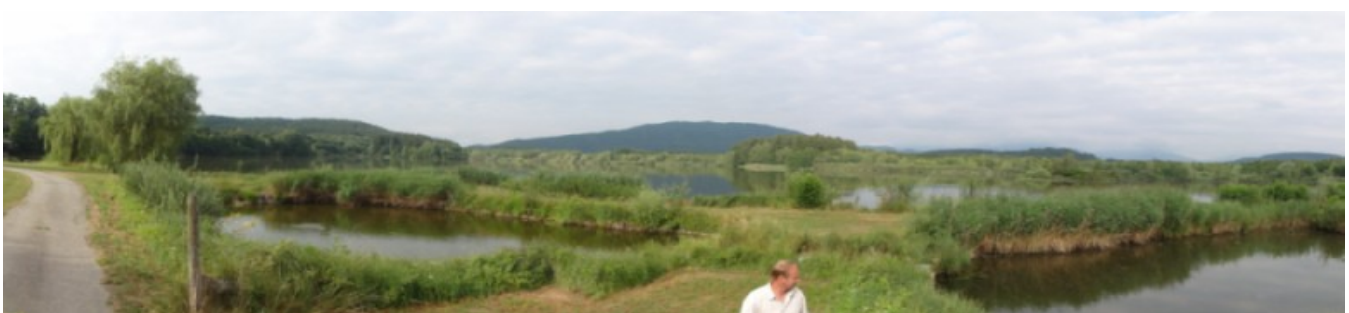
Dieser Vorgang dauert normalerweise eine Woche, so wurde es uns erzählt.

Die Fische wurden dann verladen und mit LKWs zu den Abnehmern geliefert...

Es war ein sehr interessanter und schöner Vormittag.

Und ein großes Dankeschön an Herrn Payer.

Hier zum Abschluss noch ein Foto vom Strussnigteich!





Die Buchenarten

von Georg Stückelberger

Mitte Juli war ich wieder bei meinem Kräuterkundekurs in Klein St.Veit/Brückl. Da es diesmal sehr heiß und sonnig war und wir die ganzen zwei Tage auf einen Acker unseren Kurs hatten, gebe ich Euch diesmal mein erstes Referat zum Besten da ich eigentlich nur geschrieben

und Blätter studiert habe. Bevor ihr aber anfangt die Königskerze zu lesen, wollte ich Euch noch fragen, ob Ihr wisst, wie viele Buchenarten es bei uns gibt? Ja genau - ca. so um die 3 - denn ich habe gelernt, Ausnahmen gibt es immer. Hier die drei Arten, deren Unterschiede man gut sieht.



Rotbuche

schweres Holz
lange Haltbarkeit



Hopfenbuche

borkiges Holz
wurde früher für Rechenzähne usw.
verwendet



Hainbuche

abriebfestes Holz
wurde für Holzschlösser verwendet

Der Blüte Pracht im hellen Schein: Die Königskerze

von Georg Stückelberger

Wie schafft es die Königskerze sogar aus Pflasterfugen zu derartiger Größe heranzuwachsen? Sie liebt einen offenen, sonnigen, sandigen oder steinigen Platz mit nährstoffreichem Boden.

Die Königskerze ist eine 2-jährige Pflanze. Die feinen Samen werden im Frühsommer ausgesät. Im ersten Sommer bildet sich eine Rosette, im folgenden Jahr treibt dann der

Blütenstand.
Danach stirbt die Königskerze ab. (*Verbascum chaixii*). Sie wird als Bienenweide und Volksheilpflanze beschrieben.



Österreichische Königskerze wird sie genannt, hat aber noch viele andere Namen wie: z.B.:

Bettlerdecke, Blitzkerze, Brennkraut, Donnerkerze, Fackelblume, Fackelkraut, Frauenkerze, Himmelbrand, Himmelkerze, Johanniskerze, Marienkerze, Kerzenkraut, Schafschwanz, Unholdkerze, Wetterkerze, Wetterkraut, Windblume, Winterblom, Wollkraut, Wollblume



Sammeln:

Die Blüten der Königskerze bei Sonnenschein pflücken, da sich zu dem Zeitpunkt die Kraft in den Blüten befindet.

Im Halbschatten trocknen, vor Licht und Feuchtigkeit geschützt aufbewahren.
Bei schlechter Trocknung werden die Blüten braun.

Heilkraft:

Die Königskerze wirkt lindernd und heilend bei Entzündungen der Atemwege.
Auch bei bereits chronischen Beschwerden sowie kaum Aussicht auf Besserung.

Zwei Teelöffel mit Blüten werden mit $\frac{1}{4}$ l Wasser übergossen, 15 Minuten ziehen lassen, dann abseihen.
Dieser Tee sollte morgens schluckweise vor dem Frühstück getrunken werden.

Durch das Trinken des Tees werden auch Entzündungen im Harntrakt sowie Reizungen durch sauren Harn gelindert.
Der Tee als Umschlag in einem chemiefreien Tuch ist gegen Furunkel und Geschwüre sehr wirksam.

Man kann auch 25g Königskerzenblüten 14 Tage in $\frac{1}{4}$ l Öl ansetzen danach filtern mit Leinenstoff.
Dieses Öl kann bei Ohrenschmerzen eingeträufelt helfen, oder aber auch bei arthritischen Gelenken als Tinktur zum Einreiben verwendet werden.

Altbewährte Teemischung bei hartnäckigem Husten:

Königskerzen-Blüten, Himmelsschlüssel Blüten und Eibisch Blüten zu gleichen Teilen mischen und den Tee im Heißaufguß zubereiten. Regelmäßig früh und abends trinken.

Wobei eine Teekur nicht länger als 21 Tage dauern sollte.

Wer eine so Wertvolle Pflanze zuhause findet und den Standort ändern möchte, kann dies im ersten Jahr der Pflanze tun und zwar im Herbst.

Die Königskerze zählt zu den teilweise geschützten Pflanzen. Das bedeutet, dass sie nicht ausgegraben werden darf.

Blüten und Samen darf man aber bedenkenlos sammeln.

Die getrocknete Pflanze im Ganzen wurde früher oft als Fackel benutzt da diese mit Teer oder Pech bestrichen sehr leicht brannte.

< Ohne Worte >

