

# beSINNlicher Advent im Hochschober und SOS Kinderdorf

Über die Aktion „Adventskalender“ von Verantwortung Zeigen berichten wir auf der Seite 2. Ein ausführlicher Erfahrungsbericht von den gemeinsamen Nachmittagen in Moosburg gibt es in der Jänner-Ausgabe des Bergboten.



Ausgabe 32

Dezember 2010



Karin Leeb berichtet auf den Seiten 5 und 6 von ihrer **Auszeit im Europakloster Gut Aich** in St. Gilgen am Wolfgangsee.

**Wie ticken eigentlich andere Küchen?** Diese Frage stellte sich der Sous-Chef vom Waldhaus in Sils-Maria und besuchte den Hochschober für ein paar Tage. Ein Interview dazu gibt es auf den Seiten 9 und 10.

**Auf den Spuren der Kräuterhexen und Schamanen** ist Georg wieder unterwegs. Er schreibt auf Seite 11 über das Räuchern von Kräutern – passend für die Adventszeit.



## **Die Hochschober Musi**

*Eigens für den Heiligen Abend haben sich unsere musikalischen Mitarbeiter zusammengefunden und werden unseren Gästen ein stimmungsvolles Programm bieten. Mehr dazu auf Seite 8.*

Neue Gesichter gibt es auf Seite 4. Wer ist neu im **Hochschober Team** dabei?

Welche **Adventsbackerei** es in der Schweiz gibt, das verrät **Anneliese** auf Seite 10.

**Glücksmomente** finden Sie auf Seite 7. Gisela hat ein schönes Gedicht für die Adventszeit ausgesucht. Und auch in der Rolling Pin liest man in der Dezemberausgabe über Glück im Hochschober.



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

Datum	Name	Gratuliert? <input type="checkbox"/>
2. Dezember	Christa Lercher	<input type="checkbox"/>
2. Dezember	Anja Nell	<input type="checkbox"/>
12. Dezember	Bixian Zheng	<input type="checkbox"/>
15. Dezember	Hannelore Gruber	<input type="checkbox"/>
17. Dezember	Florian Wurmitzer	<input type="checkbox"/>
22. Dezember	Cornelia Unterköfler	<input type="checkbox"/>
28. Dezember	Karolin Wegscheider	<input type="checkbox"/>



## beSINNlicher Advent im Hochschober und SOS Kinderdorf Moosburg

In der letzten Ausgabe des Bergboten habe ich schon über unsere Weihnachtsaktion „Adventskalender 2010“ im Rahmen von Verantwortung Zeigen berichtet.



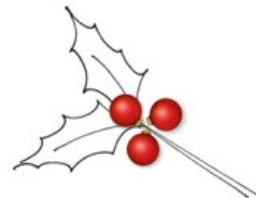
### Die Idee vom „Adventskalender 2010“

Unternehmen und deren Mitarbeiter, die in der Vorweihnachtszeit einmal anders schenken wollen, beteiligen und engagieren sich bei verschiedenen Projekten in Sozialen Einrichtungen. Was wird verschenkt? Zeit und persönlicher Einsatz.

### Für welches Projekt haben wir uns entschieden?

Wir haben uns ein Projekt mit dem SOS Kinderdorf in Moosburg ausgesucht. An vier unterschiedlichen Nachmittagen im November waren je 2 – 4 Mitarbeiter vom Hochschober im SOS Kinderdorf Moosburg und erarbeiteten gemeinsam mit Familiengruppen „Weihnachtliches“ aus Glas, Ton, Papier etc.

Am **Dienstag, 14. Dezember** gibt es im Hochschober am Abend (während der Cocktailstunde) in der Seidenstraße eine Präsentation des Projekts „beSINNlicher Advent“, wo auch die Kinder und Betreuer von Moosburg eingeladen sind. Schön wäre es, wenn auch die beteiligten Mitarbeiter Zeit haben und dabei sein können. Die unterschiedlichen Exponate, die an diesen Nachmittagen entstanden sind werden den Gästen präsentiert und können auch käuflich erworben werden. Der daraus entstandene Gewinn geht wieder an das Kinderdorf zurück.





## *Liebe Leserinnen und Leser des Bergboten,*

**D**ie Natur zieht sich immer mehr zurück und bereitet sich auf die nahende Winterruhe vor. Nicht nur bei uns auf der Turrach ist der Winter bereits eingezogen – auch im Tal gab es bereits ergiebige Schneefälle.

Je ruhiger es in Wald und Wiesen wird, desto hektischer werden wir Menschen. Weihnachten naht und damit eine Zeit, wo es bei vielen hoch her geht. Fragt man in diesen Tagen „Wie geht’s dir?“ – bekommt man oft als Antwort: „Stressig die Zeit jetzt – es gibt so viel zu erledigen und vorzubereiten!“



Ich lade jeden dazu ein, in diesem Getümmel kurz inne zu halten und sich zu fragen: Wie schaffe ich es, für mich den Advent als Zeit des Rückzugs, der Ruhe und Besinnung zu nützen? Wie schaffe ich es, die täglichen Herausforderungen gut anzunehmen und trotzdem Zeit für das Fest der Familie zu haben, mit all den Vorbereitungen, die damit verbunden sind?

Der Artikel von Karin Leeb über ihre Auszeit im Europakloster Gut Aich gefällt mir in dieser Ausgabe des Bergboten besonders gut. Wunderbar beschreibt sie, wie feste Rituale Ruhe und Vertrautheit geben und wie respektvoll, liebevoll und aufmerksam man im Kloster mit den Mitmenschen umgeht.

Ist es bei uns im Hochschober nicht ebenso? Es ist auch unser tägliches Bemühen, unseren Gästen eine wunderbare Auszeit vom Alltag zu geben.

Wenn die Nächte am längsten und die Tage am kürzesten sind, dann feiern wir Weihnachten. Wir erfreuen uns an dem Licht, das uns in der finsternen Nacht gebracht wird. Vielleicht brauchen wir dieses Licht der Wärme, Geborgenheit und Herzlichkeit nötiger denn je, damit der Geist von Weihnachten lange in uns anhält...

*Das wünscht uns allen Andrea Scherer*



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

Die Redaktion der 32. Ausgabe der Hochschober Mitarbeiterzeitung:  
*Karin Leeb, Gisela Gruber, Georg Stückelberger, Anneliese Gähler, Cornelia Unterköfler, Melania Würger  
 Jutta und Thomas Jenul, Monika Stille sowie Andrea Scherer.*

*E-Mail: [derbergbote@hotmail.com](mailto:derbergbote@hotmail.com)  
 powered by: Hotel Hochschober GmbH,  
 Familie Leeb und Klein  
 9565 Turracher Höhe 5, Kärnten, [www.hochschober.at](http://www.hochschober.at)*



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



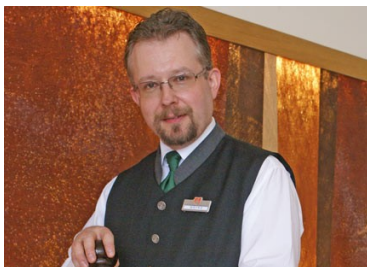
**Name:** **Brigitte Dafert**  
**Ich wohne:** in Pörschach  
**Im Hochschober:** bin ich als Kosmetikerin beschäftigt  
**Geboren:** bin ich als Krebs am 11.07.1962  
**Lieblingsessen:** Spaghetti – wenn sie von meinem Mann gekocht werden  
**Lieblingsgetränk:** ein Glas Rotwein zum guten Essen dazu



**Name:** **Christoph Wassertheurer**  
**Ich bin:** in Arnoldstein zu Hause  
**Geburtstag:** habe ich am 19.07.1984  
**Erlernt:** habe ich den Beruf des Konditors  
**Ich esse gerne:** Pizza  
**Dazu trinke ich:** am liebsten Eistee  
**Hobbys:** Tennis, Fußball, Eishockey, Ski fahren



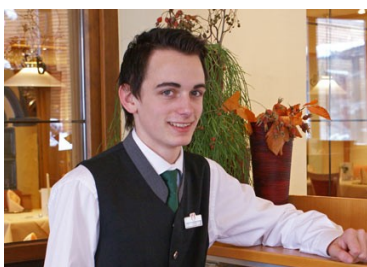
**Name:** **Christina (Tina) Obermann**  
**Ich komme:** aus Villach  
**Beruf:** Chef de rang  
**Geburtstag:** habe ich am 24.05. – geboren 1990  
**Das esse ich gerne:** Thunfisch Spaghetti  
**Meine Hobbys:** lesen, Hunde, Musik, shoppen gehen – Schuhe & Co



**Name:** **Heinz Vaterl**  
**Ich lebe:** in Guttaring  
**Mein Geburtsdatum:** ist der 04.08.1973  
**Im Hochschober:** bin ich im Service als Chef de rang anzutreffen  
**Lieblingsgetränk:** Bier  
**Hobbys:** fotografieren und außerdem bin ich immer auf der Suche nach verschiedenen und neuen Biersorten, die ich sammeln kann



**Name:** **Daniela Brandstätter**  
**Ich wohne:** auf der Turracher Höhe – davor in München  
**Geburtstag:** am 01.03.1987 – im Zeichen der Fische  
**Meine Ausbildung:** habe ich in München gemacht – als Heilmasseur und Bademeister  
**Lieblingsessen:** Kärntner Kasnudeln  
**Ich trinke gerne:** Kakao – aber bitte ohne Sahne



**Name:** **Florian Wurmitzer**  
**Wohnort:** Kreuzerggend – das ist in der Gemeinde Poggersdorf bei Völkermarkt  
**Im Hochschober:** habe ich meine Ausbildung zum Gastronomiefachmann begonnen  
**Geboren:** bin ich am 17.12.1994 – ich habe bald Geburtstag  
**Hobbys:** Fußball, schwimmen, Ski fahren



# Auszeit für mich

## Eine Woche im Kloster Gut Aich



**Knapp sechs Jahre ist es jetzt her, dass ich zum ersten Mal für eine kostbare Woche ins Europakloster Gut Aich zu Peter Johannes, Pater Emmanuel und Bruder Thomas (und den anderen Brüdern der Mönchsgemeinschaft) gefahren bin.**

**D**ie Erinnerungen an die damalige Zeit gehen mir durch den Kopf, während ich vom Mondsee aus Richtung Wolfgangsee fahre. Julia war zwei Jahre alt und Daniel – noch wohligh und sicher – im heranwachsenden Schwangerschaftsbauch verwahrt. Zeit und Jahre ziehen vorüber – was hat sich alles getan seit dem ersten Besuch... Als ich das Auto am Parkplatz des Gästehauses abstelle, habe ich das Gefühl von dem die Gäste im Hochschober immer sprechen, wenn Sie bei der Türe herein gehen: ANGEKOMMEN. Vertraute Menschen (Bruder Raffael an der Klosterpforte), vertraute Gerüche (wenn ich das Zimmer im Gästehaus betrete) und lieb gewonnene Gewohnheiten. Nachdem ich meine wenigen Sachen im Schrank verstaut und ein paar persönliche Dinge im Zimmer verstreut habe, setze ich mich aufs Bett und versuche, die schwirrenden Gedanken an zu Hause (Ob Martin wohl daran denkt, den Zirbenlüfter im Kinderzimmer mit Wasser aufzufüllen?) zur Ruhe zu bringen. Ich schaue auf die Uhr (die ich ab sofort im Zimmer liegen lasse) und sehe, dass gleich die Eucharistiefeier in der Klosterkirche beginnt. 17.30 Uhr – erster vertrauter Fixpunkt. Ich stapfe die 5 Minuten vom Gästehaus zum Klostergebäude und betrete den hellen, lichten Kirchenraum. Dort sind schon zig Kerzen entzündet, vorm Altar steht ein schönes Orchideen-Arrangement, alles ist fröhlich und positiv – und ruhig! Die Mönche schreiten herein (am Sonntag im festlichen-langen weißen Habit) und als Pater Johannes den Raum betritt, spielt Bruder Thomas auf der Orgel die erste Melodie. Kernelement der Messe ist das gesungene Chorgebet. Das sind alte, überlieferte Melodien und Texte, aus denen die Mönche Kraft für ihren Alltag schöpfen und in denen sie ihrem Gott den gebührenden Lobpreis geben. Vier Mal am Tag kommen die Benediktinermönche von Gut Aich

zusammen, um auf diese Weise in der Feier des Chorgebets zu meditieren. In den Psalmen, die teilweise über 3000 Jahre alt sind, und in den Hymnen wird alles, was zum Menschen gehört, reflektiert und so vor Gott getragen. Nicht nur der Text, auch die Melodie dieser Gesänge, ist viele Jahrhunderte alt. Für mich ist das Zuhören und teilweise Mitsingen eine Art, zur Ruhe zu kommen, innerlich leicht und frei zu werden. Höhepunkt der täglich um 17.30 Uhr stattfindenden Feierlichkeit ist das gemeinsame Abendmahl. Nach dem Auszug der Mönche können die Gäste des Klosters noch einige Minuten sitzen bleiben, der Orgel von Bruder Thomas lauschen und in sich nachklingen lassen. Heuer ganz neu und aufregend für mich: Dass ich erstmals (was für eine Ehre!) im Speisesaal der Mönche, genannt „Refektorium“, essen darf. Da gibt es eine Menge Rituale und Abläufe zu beachten. Am Besten, man wartet immer was die anderen tun – da kann nicht viel schief gehen. An einer schön und schlicht gedeckten U-Tafel sitzen die Mönche (der Abt und Prior in der Mitte an der Stirnseite – zu seiner Rechten und Linken die ältestgedienten Mönche Emmanuel und Thomas) und auch ein paar Gäste so wie ich, die im Kloster auf Zeit oder länger mitleben. Auch vor dem Essen wird ein kurzes Gebet gesungen und dann hören die Mönche entweder geistliche oder geistreiche Texte auf Band von Ö1 oder ein Bruder liest aus der Regel des Heiligen Benedikts vor. Die Gäste dürfen sich in einer festgesetzten Reihenfolge von den feinen aber schlichten Speisen nehmen. Alles ist geregelt, wer wem was weiter reicht, wann jemand aufsteht usw. Anfangs bin ich unsicher, lerne aber und passe mich an. Ein ganz besonders nettes Ritual (und Rituale gehören in einem Kloster genauso dazu wie in der Familie):



Zu Ende der Mahlzeit (nachdem man sich in einem Gebet für die Tischgemeinschaft und Anwesenheit Gottes bedankt hat) wünscht man mit einem kurzen Nicken nach rechts und links allen Mitmenschen „einen schönen Vormittag, Nachmittag oder Abend“. Wie daheim in der Familie eben! Oder noch etwas liebevoller und respektvoller. Nun aber zurück zu meinem ersten Abend: Nach dem Abendessen haben die Mönche Zeit für stilles Gebet, Lesungen oder auch für sich Selbst. Um 21.30 Uhr gibt es noch einmal eine kurze Zusammenkunft in der Klosterkirche, das Complet oder Nachtgebet. Ich muss zu meiner Schande gestehen, dass ich das nie erlebt habe weil ich immer schon mit den Hühnern ins Bett gegangen bin. Der nächste Tag beginnt um 6.30 Uhr, wieder in der hell erleuchteten und vom Künstler (Bruder) Thomas Hessler liebe- und kunstvoll gestalteten Klosterkirche. Die Morgenandacht wird begangen. Eine halbe Stunde Beten, Singen und in Stille den inspirierenden Texten lauschen, die reihum vorgelesen werden. Während meiner Woche steht ein Trappistenmönch aus Australien im Vordergrund aus dessen Texten gelesen wird. Michael Casey ist sein Name und ich habe mir schon einige Passagen für eine Lesung im Hochschober heraus gesucht, die perfekt zu uns passen würden. Nächster Fixpunkt im Klosteralltag sind die beliebten Morgenübungen, die im Meditationsraum auf weichen Teppichen und in warme Decken eingehüllt mit Bruder Emmanuel stattfinden. Es sind leichte Körper-Wahrnehmungs- und Atemübungen sowie Ansätze von Yoga. Peinlich ist es immer nur, wenn Teilnehmer so entspannt sind, dass sie während der Übungen sanft entschlummern und SCHNARCHEN – mir gottseidank nie passiert... Um ehrlich zu sein, freue ich mich dann gegen 8.00 Uhr schon sehr auf ein Frühstück und einen heißen Kaffee. Anders als während Abend- und Mittagessen wo im Refektorium geschwiegen wird, herrscht morgens dort eifrige Konversation über den Tag und aktuelle Begebenheiten. Wer wird für welche Arbeit eingeteilt? Kommt Besuch ins Haus? Gibt es freiwillige Hilfe für die Abwasch oder die Küche? Ich lasse mich für's Abtrocknen einteilen – das aber mit Begeisterung und Überzeugung. Zwischen dem Ende des Frühstücks und der Mittagsmeditation um 11.30 Uhr ist Zeit für Spaziergänge oder Ruhe auf dem Zimmer. Ich unternehme einen ausgedehnten Spaziergang zum Wolfgangsee und zurück über den Ort St. Gilgen ins Kloster. Da bin ich knapp zwei Stunden unterwegs, habe viel Frischluft getankt und die schöne, ruhige Landschaft in mir aufgenommen. Die Mittagsmeditation um 11.30 Uhr ist eine stille

Meditation – alle Mönche und Gäste sitzen auf Meditations-Hockern am Boden und es herrscht 30 Minuten lang Stille. Gar nicht so einfach, die Gedanken in Zaum zu halten. Ist es überhaupt möglich, NICHTS zu denken? Was war gestern, was wird morgen sein? Halt, still. Einfach nur HIER sein, einfach nur ICH sein. Ganz schön schwierig. Anfang und Ende der Meditation werden mit einem Gong angezeigt und was besonders schön ist: Jeden Tag um Punkt 12 Uhr zu Mittag spricht ein Mönch das Friedensgebet – ein Gebet, das um den Frieden zwischen den Menschen, Völkern, Religionen und Nationen auf der Welt bittet. Danach geht es zum Mittagessen ins Refektorium – wieder die Rituale vom Abend, strenge Reihenfolge, Schweigen, Beten, Vorlesen bzw. Ö1 Radio Kolleg hören. Mir wird bewusst, wie wohltuend es ist, sich auf das Essen selbst zu konzentrieren, die Gemeinschaft der Menschen zu spüren, die Ruhe die im Raum herrscht. Auch am Nachmittag gibt es freie Zeit für die Gäste – die Mönche gehen ihren Arbeiten - im Haus, im Garten, der Klosterkellerei, an der Pforte, in der Verwaltung, dem Kunstatelier oder der Goldschmiede - nach. Sie genießen ja, wie wir wissen, von Zeit zu Zeit ihre ganz persönliche Auszeit bei uns im Hochschober. Und so schließt sich der Kreis eines Tages im Kloster wieder mit der festlichen Eucharistiefeier um 17.3 Uhr – mit Chorgesang und Abendmahl. Besonders schön finde ich auch, wenn die religiöse Grußformel „Friede sei mit Dir“ gesprochen wird und die Mönche jedem Menschen im Raum die Hand mit eben diesen Worten reichen – jedes Mal ein schöner Moment in alle vertrauten und lieb gewonnenen Augen zu blicken und den Gruß auszutauschen. Ein Tag im Kloster gleicht sehr dem anderen. Genau das ist für mich persönlich der Grund, warum diese kostbare Auszeit mir so viel Abstand bringt und Kraft gibt. Im Rhythmus der Tage finde ich den eigenen Rhythmus wieder, spüre was wirklich wichtig ist im Leben. Wo ich in Zukunft mehr aufpassen muss, was mir gut tut und auf was ich bauen soll. Das gelingt nicht, wenn man den Beruf und die Familie tagtäglich hautnah hat. Nach einer Woche des Mit-Lebens im Rhythmus von Gut Aich, in der Gegenwart der vertrauten Menschen merke ich, wie ich mich wieder freue auf den Moment wo ich das Auto vom Parkplatz des Gästehauses in Bewegung setze – in Richtung Heimat, in Richtung der Herausforderungen der kommenden Wochen und Monate. Bis zur nächsten Auszeit – ganz für mich. Im Europakloster Gut Aich.



# Adventsgrüße

von Helga Duffek



A bisserl z'sammenhuckn,  
a wenig zuawedruckn,  
amol auf longsom scholten,



wen um di Schultan holtn,  
mit dir Adventkronz bindn,  
helles Liacht anzünden,



neichs Rezept probiern,  
still durch'n Wald spaziern,  
sich mit seim Freind versöhnen



und an den Freund gewöhnen,  
das Auto stehn lossn,  
die „Zeit im Bild“ verpassen,  
dafür dem Nachbarn Kohln bringen,  
mitnand a Liadle singen.

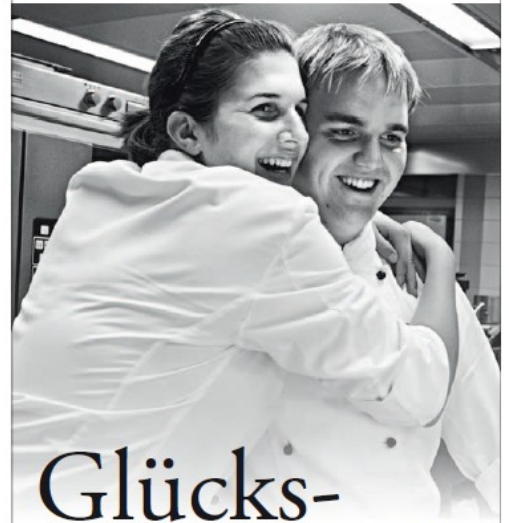


A kalte Hand berührn,  
a leises Klingn spürn,  
an frischen Stiezl riachn,  
zu dir ins Bettle kriachn,  
aufs Wünschen nit vagessen,  
mitnand die Bibel lesn,  
auf Kinderfragen hearn,  
a bisserl leiser wearn,  
nit mehr so damisch jogn,  
a bittere Stund ertrogn,  
ganz waach sein und ganz offn,  
und auf sei Ankunft hoffn,  
auf de sich alle gfrein –  
dann wird wohl Weihnacht sein!



Ausgesucht von Gisela Gruber

  
HOTEL  
HOCHSCHOBBER



## Glücks- momente

Gerade für ein österreichisches Ferienhotel gilt, was auch für die Musik gilt: Im Konzert aller die eigene Stimme hörbar machen! Nur wenigen Häusern gelingt das. An einem dieser seltenen Orte mit unverkennbarem Ton und eigenständiger Persönlichkeit selbst Gastfreundschaft von Herzen leben zu können, das ist schon ein richtiger Glücksfall.

### Jung-Köchin oder -Koch

Küche ist zuerst solides Handwerk. Nur wer bereit ist, permanent zu lernen und eigene Inspiration einzubringen, schafft es ganz nach oben. Am Anfang geht es um die Grundsätze. Wo könnten Sie sich diese besser erschließen, als in einer ganz neuen, hochwertigen Profi-Küche!

### Restaurantfachfrau oder -mann

Sie gehen gerne und offen auf Menschen zu und stellen sich leicht auf unterschiedliche Vorlieben und Wünsche ein. Denn Gastfreundschaft ist für Sie Herzensangelegenheit. Ganz gleich, ob beim Frühstück oder beim abendlichen 4-Gänge-Menü.

Das Hotel Hochschober wurde am 27. Januar 2010 als erstes Hotel für seine vorbildliche Mitarbeiter-Förderung mit dem staatlichen Knowledge-Sonderpreis „Employer Branding“ ausgezeichnet. Mehr unter [hochschober.at/mitarbeiter](http://hochschober.at/mitarbeiter)



Hotel Hochschober  
Familie Leeb und Klein | 9565 Turracher Höhe 5 | Österreich  
Telefon +43(0)4275-8213 | Fax +43(0)4275-8368  
[holiday@hochschober.at](mailto:holiday@hochschober.at) | [www.hochschober.at](http://www.hochschober.at)

So machen wir neuen Mitarbeitern Lust auf den Hochschober!

Zu lesen in der Rolling Pin...



# Hochschober Musi

von Cornelia Unterköfler und Melania Würger

## Wie alles begann:

**A**ls wir anfangen, die ersten Weihnachtsvorbereitungen zu treffen, kam Elisabeth auf die Idee, dass es doch nett wäre, wenn unsere musikalischen Mitarbeiter zu Weihnachten wieder mit einer kleinen Gruppe spielen würden. Schon letztes Jahr gab es eine Formation, die am Heiligen Abend die Gäste mit einem Programm überraschten.

Begeistert von der Idee war auch schnell ein „Kapellmeister“ gefunden. Unser Hüttenwirt Michael Krenn ist ein begnadeter Musiker. So war es für ihn eine Freude, die musikalische Leitung der Kleingruppe zu übernehmen. Mit sechs jungen und ambitionierten Mitarbeitern starteten wir das Projekt „**Hochschober Musi**“ – Romana Bürger, Lukas Wirnsberger, Melania Würger, Conny Unterköfler, Christian Knallnig und Michael Krenn begannen Ende November fleißig mit den Proben.

Doch schon bei der ersten Probe standen wir vor einer Hürde: der passende Proberaum. Wir suchten nach einem Raum mit guter Akustik, wo wir ungestört üben konnten. Nach kleinen Startschwierigkeiten mit dem Raum im 1. Stock Chinaturm verlegten wir unser Spielen ins Teehaus. Auch wenn es anfangs ein wenig chaotisch zugeht, stimmten wir uns rasch aufeinander ein. Immerhin war es das erste Mal, dass wir in dieser Formation zusammen spielten. Doch nachdem wir alle erprobt sind und jeder von uns bei sich zu Hause in einer Blasmusikkapelle mitspielt, wissen wir, worauf es ankommt.

Das erste Zusammenkommen verlief erfolgreich und bei einem Glas Hopfenblütentee (Bier) ließen wir den Abend gemütlich ausklingen und waren uns einig - der Heilige Abend mit der **Hochschober Musi** wird zustande kommen...



*Unsere Hochschober Musi in action*



# Wie ticken andere Küchen?

von Andrea Scherer

**D**iese Frage stellte sich der Sous-Chef vom Schweizer Grandhotel Waldhaus in Sils-Maria und tauchte eine Woche lang in die Welt vom Hotel Hochschober ein.

Zur Vorgeschichte: Karin Leeb und Martin Klein waren vor zwei Jahren zu Besuch im bekannten Waldhaus Sils in der Schweiz und kehrten beeindruckt und begeistert zurück. Von beiden Seiten wurde vereinbart, dass man einen Erfahrungsaustausch der Mitarbeiter unterstützt und es möglich sein soll, für eine kurze Zeit in den anderen Betrieb hineinzuschnuppern und auf Wunsch auch mitzuarbeiten.

Vergangenes Jahr wurde ein Austausch der Lehrlinge gemacht (wir berichteten darüber). Zwei junge und ambitionierte Schweizer Auszubildenden kamen zu uns in den Hochschober und zur gleichen Zeit traten zwei unserer Lehrlinge, Claudia Lercher und Cornelia Kucher mit dem Zug die Reise ins Engadin an. Alle vier waren sehr begeistert von den neuen Eindrücken und es stand fest, dass man diese Projekte beibehalten sollte.

Ganz spontan meldete sich vor einigen Wochen **Mathias von Känel** bei mir und fragte an, ob eine Möglichkeit für ein Hineinschnuppern im November bestehe. Er habe Urlaub und möchte diesen für neue Erfahrungen nützen und Herr Rösli, der Küchenchef, habe ihn auf diese Idee gebracht. Ich notierte mir gleich alle wichtigen Details und fragte bei unserem Küchenleiter Herrn Dörner nach, ob denn die gewünschte Zeit gut passen würde. Nach einem „Ja – gerne“ von ihm und auch Karin Leeb wurde der Termin fixiert.

Nun hat **Mathias von Känel** bereits seine Eindrücke bei uns gesammelt und ich habe ihn vor seiner Heimreise zu einem kurzen Interview gebeten:

*Andrea: Lieber Mathias – warum hast Du Dir für einen Austausch den Hochschober ausgesucht?*

**Mathias:** Ich fand Euer Haus aufgrund der Erzählungen von Herrn Rösli, unserem Küchenchef, sehr spannend. Gerne wollte ich Eure Philosophie und Art des Kochens genauer kennenlernen. Außerdem wollte ich meine Zeit nutzen um neue Erfahrungen zu sammeln und auch, damit unser Kontakt gut bestehen

bleibt.

*Andrea: Mit welchen Erwartungen bist Du zu uns gefahren?*

**Mathias:** Ich habe mir schon erwartet etwas Neues zu sehen, andere Leute und deren Kultur kennenzulernen. Euer Gedankengut ist ähnlich unserem im Waldhaus – auch Ihr legt großen Wert auf Regionalität und Qualität.



*Mathias von Känel in der Hochschober Küche*

*Andrea: Wie war Deine Anreise zu uns auf die Turrach?*

**Mathias:** Spannend. Ich bin über Salzburg und den Obertauern gefahren. Am Tauern erwartete mich Schneefall und ich war im ersten Moment etwas irritiert. Erst dort fiel mir ein, dass ich eigentlich auch die Autobahn bis St. Michael hätte nehmen können...

*Andrea: Aber du bist Gott sei Dank gut und heil bei uns angekommen. Wie war Dein erster Eindruck vom Hotel?*

**Mathias:** Als ich heroben ankam, war der ganze Ort dunkel. Nur ein Haus am See war schön beleuchtet – der Hochschober. Sehr imposant und sehr groß war mein erster Gedanke.



*Die Sous-Chefs treffen aufeinander -  
Mathias und Richard*

**Andrea:** *Wie war dann beim ersten Arbeitstag der Einstieg für Dich?*

**Mathias:** Herr Dorner fragte mich bei meiner Ankunft gleich, ob ich denn Lust hätte am ersten Tag beim Hüttenfrühstück dabei zu sein. Ich sagte zu – es war der Hammer und hat mir sehr sehr gut gefallen. Danach stieg ich in der Küche ein und habe mich auf Anhieb gut zurechtgefunden. Alle waren sehr hilfsbereit und haben mir viel gezeigt. Es war für mich sehr schön zu sehen, dass es bei Euch Köche

gibt, die so ticken wie wir im Waldhaus.

**Andrea:** *Hattest Du auch Zeit unsere Wohlfühlwelt etwas zu nützen?*

**Mathias:** Ja und Herr Dorner hat sich gleich um eine Hamamwaschung gekümmert. Ich habe mir ganz und gar nicht erwartet, dass ich auch so etwas machen darf und war sehr überrascht. Es war einmalig – auch ist der gesamte Spa-Bereich einzigartig – so richtig zum Wohlfühlen. Und dieses Angebot habe ich gerne angenommen.

**Andrea:** *Was nimmst Du Dir von Deinen Tagen im Hochschober mit?*

**Mathias:** Die gute Zusammenarbeit, wie Ihr im Hochschober Aus- und Weiterbildung macht, speziell das tolle Angebot für die Lehrlinge mit den vielen Möglichkeiten.

Die Zeit war kurz, aber für mich sehr wertvoll und es hat großen Spaß gemacht. Ihr habt einen guten Ausgleich mit Arbeit und Freizeit – und dass Ihr das ganze Angebot nützen könnt, das ist wirklich einmalig. **Vielen Dank für alles** – es war sehr schön bei Euch. Hoffentlich auf ein baldiges Wiedersehen!

## Adventsbackerei aus der Schweiz

**Wer diesen Advent einmal neue Kekse ausprobieren möchte, für den habe ich zwei Rezepte aus der Schweiz. Leicht in der Zubereitung und sehr weihnachtlich im Geschmack...**

### **Ehestandsnüsse**

#### Zutaten:

250g Zucker  
Vanillezucker  
5 Eier  
100g Mehl

#### Zubereitung:

Der Zucker wird mit 3 ganzen Eiern und 2 Eigelb 20 Minuten gerührt und das Mehl darunter gezogen. Von der Masse werden mit einem Kaffeelöffel kleine Häufchen auf ein befettetes, mit Mehl bestäubtes Blech gesetzt und bei mittlerer Hitze gebacken.

### **Bündner Gebäck**

#### Zutaten:

250g Mehl  
1 Eigelb  
150g frische Butter  
150g Zucker  
1 Löffel Zimt  
1 Glas guter Weißwein

#### Zubereitung:

Aus allen Zutaten einen Teig kneten (wie Mürbteig), ausrollen und mit beliebigen Figuren Formen aus dem Teig ausstechen. Auf ein befettetes und bemehltes Blech legen und bei mittlerer Hitze backen.

**Gutes Gelingen und  
ein frohes Fest wünscht Euch Anneliese**



# Auf den Spuren der Kräuterhexen und Schamanen

**A**nders als in Zeiten, wo in jedem Haus stets ein Feuer loderte und man immer glühende Kohle oder Glut zum Räuchern von Kräutern oder Harzen zur Verfügung hatte, ist das offene Feuer bei uns zu Hause heutzutage eher Luxus und Ausnahme als Norm.

Am weitesten verbreitet ist deswegen die Selbstzünderkohle. Hierfür geben Sie etwas Sand auf den Boden eines Räuchergefäßes. (Sand ist wichtig, damit das Gefäß nicht zu heiß wird)

Stellt sodann ein Stück Räucherkohle aufrecht in den Sand und entzündet es.

Sobald sich an der Oberfläche eine grau-weiße Schicht gebildet hat, kann man die Tablette mit der Mulde nach oben hinlegen. (Achtung: stets nur mit Zange oder anderen Werkzeugen arbeiten, Verbrennungsgefahr) In die Mulde geben Sie Harze, Kräuter oder andere Räucherstoffe. Die Stoffe verglimmen und geben dabei Ihren spezifischen Rauch frei, der reich an Formen in die Höhe steigt. Es empfiehlt sich, zaghaft zu dosieren.

Gute Kräuter zum Räuchern sind: Beifuß, Thymian, Königskerze, Lavendel, Salbei

Man kann aber auch bereits fertige Harze und Kräutermischungen in ausgewählten Geschäften kaufen

## Der Sinn des Räucherns

Das Ritual des Räucherns ist heute wie seit uralten vergangenen Tagen ein faszinierendes Erlebnis. Die zum Teil sehr edlen Inhaltsstoffe verglimmen zu feinstofflichem Rauch. Der Sinn des Räucherns wird offenbar: Mit Hilfe des Rauches, unser an das Irdische gebundene Denken, mit den unsichtbaren Sphären der freistofflichen Wahrnehmung zu verschmelzen.

Im Zusammenspiel mit der feinen Rauchsäule kommen wir zur inneren Ruhe und finden neue Kräfte und Motivation für die Seele.



## Räuchergefäße

Es gibt verschiedenste Räuchergefäße. Räucherschalen aus Ton, Messing oder Kupfer. Auch tiefe Muscheln werden als Gefäße verwendet.

## Werkzeuge

Als Utensilien dienen noch Zangen und Löffel in verschiedensten Variationen.

## Räucherkohle

Qualitativ hochwertige Räucherkohle ist eine wichtige Voraussetzung für das Gelingen und die Sicherheit beim Räuchern. Sie glimmt gleichmäßig durch und hat selbst kaum bis keinen Eigenduft.

Eine schöne Weihnachtszeit wünscht  
euch Georg Stückelberger

# < Mit Worten >



*Drei-Mäderl-Haus vom Restaurant*



*Was macht der „Nikolo“ im Milchkühlhaus?*



*Service-Stammtisch*



*Das „Leebkuchenhaus“  
- kunstvoll gestaltet von Dagmar Hofer*



*Ein Nachmittag im SOS Kinderdorf in Moosburg...*



*Jubiläum: 20 Jahre im Hochschober-Team mit dabei  
– das verdient ein besonderes Dankeschön!*