

Neuer Kulturkreis im Hochschober

Im Mai wird im Alpenpark ein Minarett entstehen. Es wird seinen Platz gleich neben der kleinen Getreidemühle finden. So wird es zusätzlich zum Chinaturm und Hamam eine neue Attraktion im Hochschober geben. Robert Lassnig, der sich immer schon für fremde Kulturen und Religionen interessiert hat, fliegt im Mai in die Türkei, um eine Ausbildung als Muezzin (Gebetsrufer) zu absolvieren.



Ausgabe 35

März 2011

Recruiting Day – Christian Schmidt wird der Nachfolger von Andrea Scherer und begleitet sie in Zukunft bei allen Seminaren und Terminen. Auf Seite 4 berichtet er von seinem ersten Einsatz. Nach einem Jahr wird er die Akademie zur Gänze übernehmen.

Auf Seite 7 ist zu lesen, dass Herr Klein eine **Vorladung vom Gericht** bekommen hat. Den Prognosen der Rechtsanwälte zu folgen wird er mit einer Geldstrafe und einem „blauen Auge“ davonkommen...

Cäcilia Krapf klagt

Küchenleiter Josef Dorner, da er ihr Rezept vom perfekten Krapfen preisgibt. Das Rezept zu finden auf Seite 7.



Robert Lassnig freut sich schon auf seinen neuen Aufgabenbereich als Muezzin.



Alles, alles Gute und an Haaf'n Gesundheit! Unsere Geburtstagskinder im März...

Datum	Name	Gratuliert? <input type="checkbox"/>
01. März	Daniela Brandstätter	<input type="checkbox"/>
03. März	Renè Potz	<input type="checkbox"/>
07. März	Daniel Madrutter	<input type="checkbox"/>
14. März	Herbert Gruber	<input type="checkbox"/>
15. März	Snejezana Vujicic	<input type="checkbox"/>
25. März	Maria Knallnig	<input type="checkbox"/>
25. März	Thomas Konecny	<input type="checkbox"/>

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



Name: **Silke Zarre**
Geboren: bin ich am 29. Jänner 1991 – ein Wassermann
Ich wohne: in Himmelberg
Im HotHo: arbeite ich als Chef de rang
Hobbys: Reisen, kochen, schwimmen
Lieblingsessen: Nudel-Kudel-Mudel
Lieblingsgetränk: Caipirinha
Lieblingsspruch: von Goethe: „Auch aus Steinen, die einem in den Weg gelegt werden, kann man Schönes bauen.“



Name: **Christian Schmidt**
Geburtstag: 19. Februar 1985
Ich komme: aus München
Revival im Hotho: ich habe meine Lehre im Hochschober gemacht und kehre jetzt nach vier Wanderjahren zurück
Bereich: ihr Trefft mich an der Rezeption und der Zimmerreservierung an
Hobbys: ich bin gerne mit dem Auto unterwegs, Fitnessstraining, Musik hören
Ich esse gerne: Spaghetti in allen Variationen
Dazu trinke ich: am liebsten Apfelsaft gespritzt
Mein Motto: Glaube an Liebe, Wunder und Glück, schau nach vorne und niemals zurück. Tu was du willst und steh dazu, denn dieses Leben das lebst nur du.



Liebe Leserinnen und Leser des Bergboten,

Die fünfte Jahreszeit findet heute und morgen ihren Höhepunkt. Auch bei uns im Hochschober geht mit dem Rosenmontagball, der diesmal ganz von Vampiren beherrscht wird, der Fasching seinem Ende zu.

Auch unsere Märzausgabe vom Bergboten ist noch ein bisschen „nährisch“ - ich hoffe, die erste und letzte Seite nimmt niemand ganz ernst ;-)). In der nächsten Ausgabe gibt es dann natürlich Fotos von den Vampiren und wer es nicht abwarten kann, auf Facebook werden sie natürlich schon vorher veröffentlicht.

Die Fastenzeit steht bevor und begleitet uns bis Ostern. Mit einigen Artikeln, die auch zum Nachdenken anregen sollen, wollen wir Euch darauf einstimmen.

Ansonsten erwartet Euch wieder eine buntgemischte Ausgabe und ich wünsche viel Spaß beim Lesen.

Was erwartet Euch im April: Acht Mitarbeiter machen im März die Ausbildung zum „Barista“ und werden davon erzählen. Wir freuen uns schon auf einen gemeinsamen Schitag am Obertauern, wo wir Thomas Kohlendorfer und Bernhard Wallner besuchen werden und knapp 20 Mitarbeiter besuchen im April den ersten Teil vom Beziehungsmanager auf der Greimburg bei St. Peter am Kammersberg. Es gibt also auch nächstes Monat wieder viel zu berichten...

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 35. Ausgabe der Hochschober Mitarbeiterzeitung:
Christian Schmidt, Monika Stille sowie Andrea Scherer. Ein Gastkommentar kommt diesmal von Michael Wedenig.

*E-Mail: derbergbote@hochschober.at
powered by: Hotel Hochschober GmbH,
Familie Leeb und Klein
9565 Turracher Höhe 5, Kärnten, www.hochschober.com*





Recruiting Day

an der KTS in Villach

Im Rahmen der Mitarbeiter-Akademie darf man im III. Teil des Beziehungsmanagers sich einen Bereich aussuchen, wo man einen Tag mitarbeitet. Mein Wunsch war es, Andrea einen Tag zu begleiten und sie nahm mich am 23. Februar nach Villach mit...

von Christian Schmidt

Mein Tag begann mit einem leckeren Kaffee bei Andrea daheim. Von dort aus sind wir um 7.30 Uhr nach Villach in die KTS Warmbad, eine Elite-Tourismusschule, gefahren.

Dort angekommen, hat man uns erst einmal den Platz gezeigt, wo unser Stand aufgebaut werden konnte. Als das erledigt war, haben wir auch schon gleich einen Kaffee und Wasser angeboten bekommen.

Es waren sehr viele verschiedene Hotels und Recruiting-Firmen, Fachhochschulen, Sea-Cruise-Lines und sogar auch Firmen vom Bauwesen und McDonalds vertreten. Alle hatten Flyer und Infomaterial mitgebracht und jeder Präsentant hatte an diesem Tag einen Vortrag für die Schüler vorbereitet.

Andreas und meine Aufgabe war es, den interessierten Schülerinnen und Schülern das Hotel Hochschober und unsere Philosophie schmackhaft zu machen und zu erklären. Es hat viel Spaß gemacht, offen und spontan auf die Leute zuzugehen und mit ihnen zu sprechen.

Von 11.45 bis 12.30 Uhr hat Andrea einen Vortrag über das Thema „Mitarbeitermotivation“ gehalten. Dieser ist nach persönlichem Bedanken und Gesprächen mit den Schülern sehr gut angekommen, da er sehr lebhaft und interessant gestaltet war. Eine Schülerin meinte auch, dass Andrea das Hotel „lebt und verkörpert“.

Nach diesem Vortrag sind wir Mittagessen gegangen. Die Schüler haben selber gekocht und uns auch bedient.

Man hat aber auch den Unterschied der

einzelnen Schulstufen gemerkt: Die Neuen waren noch schüchtern und zurückhaltend, während die Oberstufen schon selbstbewusst (und zeitweise sehr von sich selbst überzeugt) durch die Gänge liefen.

Während am Vormittag die Besucherzahl an unserem Stand sehr gering war, hat man nach dem Vortrag von Andrea jedoch reges Interesse gemerkt – es kamen manchmal scharenweise Schüler zu uns. Die haben die aktuelle MAZ, unsere Kullis, Anstecker und Schlüsselanhänger als kleines Mitbringsel erhalten. Auf die Hochschober-Stecker waren sie besonders scharf!

Am Nachmittag um 15 Uhr haben wir unseren Stand wieder abgebaut und sind nach Hause gefahren.

Ich bedanke mich bei Andrea für diesen interessanten und abwechslungsreichen Tag, der mir sehr viel Freude bereitet und mir einen Einblick in die Mitarbeiter-Werbung gegeben hat.





Manche haben es im Blut...

von Monika Stille

Kaum ist der Januar vorbei, tönt es hier und da schon von der bevorstehenden närrischen Zeit. Da werden die Kostüme anprobiert, mancher summt sogar bereits in karnevalistischer Stimmung ein kleines Liedchen und das Tanzbein wird trainiert. Ich selbst bin gebürtige Kölnerin, habe sozusagen väterlicher- und mütterlicherseits die Karnevals-Gene geerbt und 27 Jahre in der karnevalistischen Hochburg gelebt.

Nun mag so mancher denken, dass ich eine kölsche Närrin sei – weit gefehlt. Karneval bestand für mich als Kind aus dem Kostümiere. Der größte Wunsch war, einmal ein Funkemariechen zu sein, sie wissen schon, die mit den kurzen Röckchen, den blonden Locken und dem Dreizack auf dem Kopf, die ihre Beine hoch in die Luft werfen und Küsschen verteilen. Bitte, als ich diesen Wunsch hatte, war ich zehn Jahre alt. Das Kostüm hatte ich von einer daraus erwachsenen jungen Dame geerbt, den Hut auch, aber eine Perücke fehlte. Kurzerhand machten meine beiden älteren Geschwister aus Watte eine Lockenpracht, die jedoch schon am zweiten Tag in einem fürchterlichen Regenguss tropfend und entlockt auf meinem Kopf hing – eine Schmach! Danach war dieser Kostümwunsch für mich gestorben. Zur Teenagerzeit und später im Studentenalter flohen wir regelmäßig vor der Karnevalszeit, vor der gewaltigen Flut von Alkohol und den streunenden Herren.

Und trotzdem: Der kölsche Karneval liegt im Blut, ganz sicher. Es ist schwer zu beschreiben, aber mit einem Erlebnis deutlicher zu machen. Nach dem Studium trat ich meine erste Stelle in Ostwestfalen an – Bielefeld, wo war das denn? Zum 1. Februar. Kurz darauf wurde Karneval

gefeiert, mit den Schülern. Es war für mich schon sehr schwer zu akzeptieren, dass gar kein Tag frei war, in Köln gab es dafür drei ganze Tage! Nun gut, ich wollte mein Bestes geben, kostümierte mich schon am frühen Morgen, kaufte vor der Schule Brötchen, da wir in der Klasse mit einem Imbiss feiern wollten. Die Bäckerin stand sprachlos vor mir, nahm meine Bestellung kaum wahr, füllte zehn der dreißig Brötchen neben die Tüte und schaute mich aus riesigen Augen an. Sicher denken Sie jetzt, ich hätte mich als Monster verkleidet. Nein, ich hatte nur die Haare zerzaust, trug riesige Ohrringe, einen grell geschminkten Mund, hatte einen Fetzenrock an (ein alter Rock wurde kurzerhand mit der Schere zerschnitten und in Fetzen gerissen) und trug zwei verschiedene Schuhe.

Wo bitte war das Problem? Nach unendlich langer Zeit verkaufte mir die Frau dann die Brötchen, aber ich bin sicher, ich war noch Wochen später Gesprächsthema im Ort. In der Schule kam dann die entscheidende Frage von meinem Schulleiter: „Als was gehen Sie denn heute?“ Ja bitte, ich frage Sie liebe Leser, als was geht man denn Karneval? Es sind nicht alle Clowns oder Hexen oder Häschen! Der Kölner geht einfach so, wie es ihm oder ihr in den Kopf kommt, so wie die Fantasie es einem eingibt. Das liegt im Blut. Auf jeden Fall hatten meine Schüler und ich viel Spaß, wir gingen in den Musikraum, holten uns Trommeln und Schellen und marschierten laut lärmend und singend über den Schulhof. Sie können sich bestimmt bildlich vorstellen, wie alle Kollegen und Schüler anderer Klassen (sicher ein wenig neidisch) aus den Fenstern schauten. Was macht die Neue denn da? Die spinnt wohl. Ts ts ts...Kopfschütteln.



Liebe Leser, Sie werden es nicht glauben, aber es machte mir nichts aus. Es liegt im Blut, Karneval mit Lust zu feiern, auch in „trockeneren“ Gegenden. Diese Karnevals-Gene geben dem Kölner ein unglaubliches Selbstbewusstsein, man schämt sich nicht, da ist die Freude und Fröhlichkeit angeboren. In den folgenden Jahren wurde ich schließlich jeden Januar gefragt, ob ich nicht gute Ideen für den Schulkarneval hätte – man staunt, mein Gehabe war wohl ansteckend.

Letztes Jahr hörten wir am Rosenmontag im Fernsehen die Bläck Fööss, welch eine herrliche Musik! Dann muss ich den Fernseher bis an den Anschlag aufdrehen, der Subwoofer bringt die Kaminhaube zum Brummen und ich schiebe die Terrassentüren auf, beschalle den ganzen Wald nebst Tieren und **muss** lauthals mitsingen. Es geht nicht anders, obwohl ich hier in Ostwestfalen bin und meine Heimatstadt Köln lange nicht mehr besucht habe. Es liegt im Blut. Dann kribbeln die Beine und die Musik reißt

einen mit, super! Unsere Tochter kommt nach Hause und sieht Vater und Mutter schunkelnd vor dem Fernseher. Ehrlich, das passiert sonst nie, das Schunkeln, nur an Karneval, das müssen Sie mir glauben!

Liebe Leser, Sie kennen mich und wissen, wie sehr ich den Hochschober lobe und liebe, aber das – diesen Unterschied, es im Blut zu haben, macht echten Karneval aus. Ja ich weiß, dort gibt es auch Kostüme, dort ist sicher auch tolle Musik, manch einer hat vielleicht auch eine originelle Verkleidung, aber: da fehlen halt die kölsche Herkunft und die Gene. Es ist anders und es fühlt sich anders an. Doch das ist überhaupt nicht schlimm, im Gegenteil. Es kann ja schließlich nicht alles im Hochschober perfekt sein, und trotzdem ist er „mein Hochschober“!

Vielleicht denken Sie im Monat März einmal an mich – ich denke ja auch oft an Sie, meint mit beiden Augen zwinkernd Ihre eifrige Leserin und wünscht Ihnen eine herrlich närrische Zeit.

Faschingskrapfen

Krapfen gehören einfach zum Fasching dazu – aber gibt es so etwas wie eine Erfindung des Krapfens?

Der "Germteig" ist schon seit dem 17. Jahrhundert bekannt, schon die Römer kannten ein ähnliches Gebäck, das sie "Globuli" nannten, ein Teig den sie in heißes Fett tunkten und mit Mohn und Honig verfeinerten.

Die Erfindung

Im 18. Jahrhundert erfand eine Wiener Kuchenbäckerin den "Krapfen", der auch nach ihr benannt wurde. Cäcilia Krapf war eine Meisterin der Zubereitung dieser Spezialität und seither sind die Faschingskrapfen bei den WienerInnen sehr beliebt. Sogar Verlobungen wurden mit dieser Köstlichkeit geschlossen, indem ein junges Mädchen die Hälfte eines Krapfens ihrem Zukünftigen überreichte, wurde anschließend geheiratet.

Doch zum eigentlichen Faschingsgebäck wurde der Krapfen, als die Mönche rieten sich vor der Fastenzeit noch satt zu essen. Da wurden vor Beginn des Fastens die kräftigen, energiereichen Krapfen zur Stärkung gebacken.

Faschingskrapfen

So wurde vor der Fastenzeit und dem damit verbundenen genügsamen Leben noch einmal alles aufgeboten, wobei der Krapfen schon ein Symbol für die bevorstehende Fastenzeit darstellte. Auch heute noch wird zur "närrischen Zeit" geschlemmt und feucht fröhlich gefeiert. So dürfen Krapfen bei keinem Faschings-Buffer fehlen. Küchenleiter Josef Valentin Dörner gibt für den Bergboten exklusiv sein Rezept für die **perfekten Faschingskrapfen** preis...



Zutaten für die perfekten Krapfen:

1kg glattes Mehl
 100g Staubzucker
 100g Butter
 6 Dotter
 15g Salz
 0,5l lauwarme Milch
 82g Germ

1794 gramm Gesamtgewicht dividiert durch 50
 gr = 36 Krapfen



Zubereitung:

Einen Germteig machen, aufgehen lassen, zusammenschlagen.

In 50 Gramm Stücke teilen, schleifen, auf ein bemehltes Blech geben, zusammendrücken, mit Mehl anstauben und abdecken.

Wenn die Krapfen sich um das Volumen vergrößert haben, im Erdnussöl bei 155 Grad mit der Oberseite zuerst hineingeben, zudecken und fünf Minuten backen. Dann umdrehen und nochmals 5 Minuten fertigbacken. Mit Marillenmarmelade füllen.

Tipp: Alle Zutaten wie Mehl, Butter, Eier, Milch sollen Zimmertemperatur haben. Sie können die Kühlschrankprodukte ca. 1 Stunde im Raum stehen lassen bevor sie mit dem Teig beginnen.

Gutes Gelingen wünscht Josef Dorner!

Kuriosum

Die Post bringt allen was...



Vor zwei Jahren war Frau Leeb und Herr Klein in Rom auf einer internationalen Tourismuskonferenz. Sie sind dabei über Triest geflogen und haben das Auto auf einem Parkplatz abgestellt. Beim Ausfahren vom Parkplatz hat sie die „Guardia di finanza“ angehalten. Denn am Schalter gab es einen Beamten, der im großen Stil Betrug gemacht hat – er hat das Geld der Parkenden kassiert, an seinem Arbeitgeber vorbei in die eigene Tasche hinein. Soweit so gut.

Jetzt – nach zwei Jahren – komme eine Vorladung vom Gericht Gorizia – an Herrn Klein. Dass die Post mit der Adressenanschrift angekommen ist, das ist ein starkes Stück. Und da soll noch einmal jemand sagen, dass die Post nicht jeden ausfindig macht...



Schitag am Katschberg

von Christoph Wassertheurer

Um 8 Uhr morgens an einem wunderschönen sonnigen Tag ging die Reise vom Hochschober auf dem Katschberg los. Wir waren sechs Mitarbeiter. Herbert Gruber, unser Fahrer Michi Krenn, Monika Klinser, Dagmar Hofer, Lukas Wirnsberger und ich freuten uns auf einen schönen Skitag! Um 9 Uhr sind wir an der Talstation angekommen und dann ging es auch gleich los. Wir waren so ziemlich die ersten auf der Piste und fanden traumhafte Bedingungen vor. Breite Pisten viel Schnee, strahlend blauer Himmel und leider auch sehr starken Wind. Aber der Wind konnte uns nichts anhaben. Nach ein paar Fahrten machten wir unser Gruppenfoto und dann kehrten wir in einer Skihütte, die Lukas uns empfohlen hat, ein. Nachdem wir uns gestärkt hatten, jagten wir uns noch ein paar Mal die lange Talabfahrt hinunter. Dann kehrten wir bei der Talstation noch auf ein Getränk ein und fuhren wieder zurück. Um 18.00 Uhr waren wir wieder auf der Turrach und ein wunderschöner Skitag ging zu Ende. Danke an dieser Stelle an die Geschäftsleitung, die uns diese tolle Möglichkeit bietet.





HOCHSCHOBBER



Team-Geist

Besondere Häuser werden nicht nur von Gästen sehr geschätzt. Auch Mitarbeiter und Auszubildende kennen diese Adressen, die für die eigene Karriereplanung so wichtig sind. So ist es auch nicht weiter verwunderlich, dass diese speziellen Orte in beiden Fällen meist identisch sind. Der Hochschober bietet engagierten Bewerbern und „Mannschaftsspielern“ glänzende Aussichten für die persönliche Weiterqualifizierung als

Kosmetikerin mit Fußpflegeausbildung

Unsere „Galerie des Wohlfühlens“ erwartet Sie. Bei der Gesichts- und Körperpflege setzen Sie ganz auf Phytomer. Ihre Gäste erleben unvergessliche Momente der vollkommenen Entspannung und Regeneration - von Kopf bis Fuß. Aber auch die dekorative Seite Ihres Berufes beherrschen Sie perfekt. Und damit Sie sich immer auf dem aktuellsten Stand wissen, schätzen Sie unser permanentes Weiterbildungsangebot. Gegebenenfalls sogar für die Teebetreuung im Teehaus unseres originalen Chinaturms. Wir freuen uns auf Sie.

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.com/mitarbeiter



Hotel Hochschober
 Familie Leeb und Klein | 9565 Turracher Höhe 5 | Österreich
 Telefon +43(0)4275-8213 | Fax +43(0)4275-8368
urlaub@hochschober.com | www.hochschober.com



Anni und Michael Wedenig sind schon seit Jahren liebe Hochschober-Gäste. Wir haben den leidenschaftlichen Gärtner und Diakon gefragt, ob er für unsere Leser des Bergboten etwas schreiben möchte...

Bin im Garten...

von Naturgärtner Michael Wedenig

Ich habe vor zwei Jahren einen Traum verwirklicht und einen Garten angelegt - meinen Klostergarten. Ich hatte schon lange ein Bild von einem Garten in mir. Aus vier mit Bux eingefassten Quadraten, mit einem Weg in Kreuzform in der Mitte. Ich habe lange nachgespürt wohin dieser Garten passt, wie groß er sein soll, habe viel mit Freunden überlegt und dann bin ich zur Tat geschritten. Und als er fertig war, habe ich gestaunt wie schön er geworden ist. Es war wie in der Schöpfungsgeschichte der Bibel als Gott sah, dass alles gut war. Dieser Garten hat in meinem Leben viel verändert. Ich hab über diesen Garten neue Freunde gefunden: Helmut, der mit mir die 1000 Buchssträucher als Einfassung gepflanzt hat und den ich ein paar

Monate später als Beistand zur Hochzeit geleiten durfte. Peter, den Demeter-Gärtner aus dem Davidzentrum in Waiern, bei dem ich bei einigen Besuchen mehr und wichtigeres gelernt habe als in meiner gesamten Schulzeit. Dolfi mit seinem Aromagarten Gidosa in St. Michael ob Gurk, der mich immer wieder angestachelt hat dem nachzugehen, wohin es mein Herz zieht. Diese und andere Freundschaften und kostbare Begegnungen mit Menschen hat mir mein Garten übers Jahr geschenkt.

Der Garten kann ein Ort sein, wo ich der Mutter Natur, der Mutter Erde, dem ewigen Schöpfer, dem Alleinen – fehlen uns nicht einfach die Worte was es ist, aber es reicht ja wenn wir es spüren – und uns selber begegnen.

Die Geschichte der Langsamkeit

Mein Klostergarten hat mir auch geholfen mich zu entschleunigen, ich weiß nicht wie er das geschafft hat. Wir haben im Winter drei Monate unsere Gärtnerei in Feldkirchen zugesperrt – und ich hatte Zeit. Zuerst Zeit für meinen Rücken, denn es zeigt sich ein Bandscheibenvorfall meiner Lendenwirbel und der erste Teil des Winters bestand aus Therapie. Das war gezwungenermaßen Zeit für mich, für meinen Körper, der sich in seinem Wunsch nach besserer Behandlung gemeldet hatte.





Dann hatten wir Zeit nach Südafrika zu reisen, wo einer unserer Söhne als Auslands-Zivildienener tätig ist. Es war eine spannende Reise ins schwarze Südafrika. Und dann hatte ich Zeit für mein Büro, nacharbeiten und vorausplanen, das war kostbare Zeit. Und dazwischen hatte ich Zeit, um mit dem Zug zu meinem Bruder in die Schweiz, auf eine Fachmesse nach München und zur Verwandtschaft nach Salzburg zu reisen. Zeit im Zug ist geschenkte Zeit, Zeit für unerwartete Begegnungen und zum Lesen. Und ich hatte sogar Zeit, um in Klagenfurt einen Slowenischkurs zu besuchen und mit dem Postbus von Feldkirchen hin und zurück zu fahren. Das war eine tolle Erfahrung: Ich war dadurch eine Stunde zu früh in Klagenfurt, das war geschenkte Zeit, die ich meist in Buchhandlungen verbrachte und nach dem Kurs war es wieder über eine Stunde geschenkte Zeit. Und da ging ich jedes Mal mit meiner Schwester in ein Gasthaus auf eine Suppe und ein Bier und ein angeregtes Gespräch. Fragen Sie mich, wenn

Sie wissen wollen im welchem Klagenfurter Gasthaus (rund um die Kapuzinerkirche) es gute Suppe gibt, denn wir waren jedes Mal in einem anderen Lokal. Lustig war auch die Reaktion einiger Gärtnerkollegen auf meine Entschleunigung. Sie sagten: „Du musst ein Buch schreiben, Vorträge halten!“ Heute reicht es scheinbar schon, dass du als Unternehmer mit dem Postbus fährst, damit du ein interessanter Mensch bist.

Und das schönste am Winter war: wie der Jänner zu Ende ging und wir unsere Gärtnerarbeit in Sonnrain wieder aufnahmen, da hatte ich so eine Lust und Freude an der Arbeit. Dem Leben und dem Garten sei Dank!

Unter www.wedenig.at findet man unter "Aktuelles" neben dem "Naturgarten-Tagebuch" auch wertvolle Tipps und Anregungen für den eigenen Garten zu Hause...

Fastenzeit

Die christliche oder katholische Fastenzeit 2011 geht von Aschermittwoch, 09.03.2011 bis Samstag, den 23.04.2011. Dieser Zeitraum ist angelehnt an die 40 Tage, die Jesus gefastet hat. Aber was bedeutet das überhaupt – Fastenzeit? Mit dem Aschermittwoch ist gleichzeitig auch der Fasching oder Karneval vorbei. Das Wort Karneval leitet sich wahrscheinlich vom Mittellateinischen „carne levare“ (carne+levare) ab, was soviel bedeutet wie „Fleisch wegnehmen“. Eine vereinfachte Erklärung ist die Übersetzung von „carne vale“ als „Fleisch, lebe wohl!“. Die Fastenzeit hat eine lange Tradition im Christentum, aber auch in anderen Religionen, z. B. dem Islam, gibt es Fastenzeiten wie den Ramadan.

Nicht mehr nur katholisches Brauchtum

Ob es Fleisch ist, auf das man verzichtet, Kaffee, Nikotin, Süßigkeiten oder Alkohol – Fasten scheint wieder modern zu werden. Und das nicht unbedingt nur für (streng) gläubige Menschen. Laut einer forsa-Umfrage von 2007 für den „Stern“ wollen ca. 11,5 Mio. Menschen pro Jahr während der Fastenzeit auf bestimmte Nahrungs- und Genussmittel verzichten. Gerade wenn man es an Fasching nochmal so richtig hat krachen lassen, kann eine Zeit des bewussten Verzichts sowohl Körper als auch Geist wirklich guttun. Wenn man seine Alltagsgewohnheiten überdenkt und bewusst neu ordnet, schafft man Platz für Veränderungen und Perspektivenwechsel. Vielleicht entdeckt man eine ganz neue Lebensqualität. Manchmal ist weniger eben einfach mehr.



Zeit für bewussten Verzicht

Einfach ein bisschen weniger konsumieren. Durch Konsumverzicht Solidarität mit Benachteiligten zeigen und wirklich was für die Umwelt tun – auch das kann Fastenzeit bedeuten. Das mag nicht jeden zwingend zu einem besseren Menschen machen, aber vielleicht bringt es ja den einen oder anderen dazu, sich freizumachen von Konsumzwängen, die er in seinem Alltag gar nicht mehr als solche wahrnimmt. Und jeder kann sein Leben neu auf seine ganz eigenen inneren Wertvorstellungen ausrichten. Einen Versuch ist es wert. Jedes Jahr aufs Neue – von Aschermittwoch bis zur Osternacht.

Fastensuppe

Wer es probieren möchte: Unser Küchenleiter Herr Dorner hat ein erprobtes Rezept von einer Fastensuppe...

Zutaten:

2 kg Erdäpfel

2 kg Gemüse:

Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel, ein Stück Kohl, Zwiebel, Paradeiser, Paprika, 3 EL geschrotetes Dinkelkorn

Gewürze:

Kümmel, Muskat, Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Liebstöckel, Ingwerpulver

Zubereitung:

Erdäpfel und Gemüse in kleine Stücke schneiden, in einen Topf mit 2 Litern kaltem Wasser legen. Dinkelschrott zugeben, mit Kümmel, Muskat, Pfefferkörnern, Lorbeerblatt, Liebstöckel und Ingwerpulver würzen, aber kein Salz verwenden.

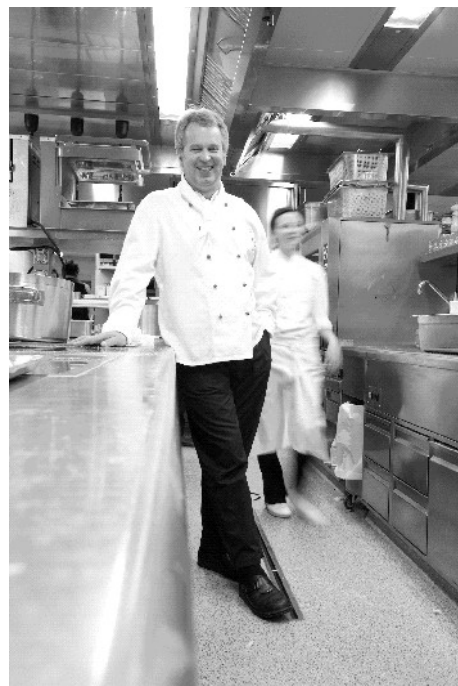
Alles eine halbe Stunde lang kochen, dann einige Zeit zugedeckt stehen lassen, danach abseihen. Die Fastensuppe besteht nur aus der Flüssigkeit ohne Gemüse. Sie wird in kleinen Schlucken getrunken. Erlaubt ist so viel man will.

Gesundheitliche Vorteile

Die Suppe bringt dem Organismus viele gesundheitliche Vorteile. Sie ist basisch und baut die Übersäuerung im Körper ab, eine wesentliche Aufgabe des Fastens, denn eine Übersäuerung ist für viele gesundheitliche Störungen verantwortlich.

Sie schafft ein wertvolles basisches Gegengewicht und hilft überschüssige Säuren abzubauen. Die Fastensuppe hat aber noch einen Vorteil: Sie kann zu hohe und erhöhte Cholesterinwerte senken.

Wer es ausprobiert, soll bitte seine Erfahrungen an den Bergboten schicken – wir freuen uns auf Rückmeldungen!!!





Brückenschlag

Eintauchen in eine andere Welt

von Andrea Scherer

Brückenschlag – die Möglichkeit eine Woche lang in eine Sozialorganisation einzutauchen, angeleitet und betreut mitzuarbeiten und eine andere Welt kennenzulernen. „Verantwortung zeigen!“ bietet diese Möglichkeit und stellt den Kontakt her.

Ich hatte den Wunsch eine Woche lang in einer Organisation zu sein, die sich schwererziehbaren Kindern widmet. Warum? Um zu sehen, wie man mit Kindern und Jugendlichen in Extremsituationen umgeht. Wie man solche Momente erkennt, entschärft und helfen kann.

Die erste Februarwoche – ich reiße aus meinem Hochscholer-Alltag aus und arbeite eine Woche lang in der SES (Sondererziehungsschule) in Harbach mit. In dieser Schule werden Kinder unterrichtet, die keinen Platz mehr in der Regelschule finden, weil sie auffällig sind, aggressiv, lernschwach. Aber warum?

Viele der Kinder kommen aus einer Familie, in der sie keinen Halt haben. Viele sind krank, leiden unter ADHS (Psychische Störung), können nicht ruhig sein, sind sehr impulsiv, haben Schwierigkeiten sich zu konzentrieren, im Kopf schwirren ungeordnete Gedanken, die sich nicht im Zaum halten lassen. Die Kinder und Eltern brauchen Hilfe. Zur Abklärung gibt es die Kinder-Neuro-Psychologie (NEUPSY) im Klinikum Klagenfurt. Die Kinder bleiben dort für einen unbestimmten Zeitraum und besuchen vor Ort auch die Heilstättenschule. Nur so kann die genaue Krankheit diagnostiziert und medikamentös behandelt werden. Mit dieser Abklärung geht es dann wieder in den normalen Schulalltag zurück.

Wenn die Anzeichen übersehen werden und die Kinder erst sehr spät zur Abklärung kommen, können sie manchmal nicht mehr an die alte

Schule zurück. Zuviel ist vorgefallen, die Lehrer haben nicht die notwendige Ausbildung für den Umgang mit diesen Kindern, die Schüler selbst wollen nicht mehr zurück. Eine der Möglichkeiten die sich bietet, sind die Sondererziehungsschulen.

Am Standort Harbach in Klagenfurt gibt es eben eine solche Schule. Manche Kinder waren zuvor bereits an 5 bis 6 anderen Schulen, bevor sie den Weg nach Harbach finden. Um die 50 Schüler werden dort in kleinen Klassen mit geringer Schülerzahl unterrichtet. Von der Vorschule bis zur 4. Klasse Hauptschule - jede Klasse hat im Normalfall nicht mehr als 8 Schüler. Das hat mich vorerst verwundert, noch dazu oft mit zwei Lehrern – das ist doch zu viel! So würde man urteilen, wenn man die Umstände nicht kennt und es selbst nicht erlebt hat.

Mein Wunsch war es, auch in den Klassen sein zu dürfen, um den Unterricht beizuwohnen. Gleich war klar, warum so wenig Schüler in den Klassen und zwei Lehrer präsent sind. Die Klassen schauen gleich aus wie an einer normalen Schule, aber der Unterricht läuft ganz anders ab. Es gibt keinen Frontalunterricht, sondern mehr oder weniger individuelle Betreuung und Hilfe beim Erarbeiten des Stoffes. Die Kinder sind maximal 20 – 30 Minuten aufnahmefähig, danach geht gar nichts mehr. Die restliche Zeit wird mit zeichnen, malen und spielen verbracht. Der Lärmpegel in der Klasse ist relativ hoch, die Kinder untereinander sehr verschieden.



Manche Schüler haben einen sonderpädagogischen Förderbedarf – das heißt, dass sie in manchen Fächern nach dem Plan der Sonderschule unterrichtet werden. Außerdem gibt es bei den Kindern einen emotionalen Förderbedarf.



Ich habe in dieser Woche viel sehen und erleben dürfen. Es wurde sehr offen mit den Themen der Kinder umgegangen und ich erhielt einen umfassenden Einblick in den Schulalltag der

Lehrer und Schüler. Jedes dieser Kinder hat seine ganz eigene und spezielle Geschichte, ganz abgesehen von ihrer Krankheit. Oftmals wurde ihnen schon viel zugemutet. Wenn man die Vorgeschichte der Kinder kennt, geht man ganz anders mit ihnen um. Man kann sie besser einschätzen und versteht, wenn es gute und weniger gute Tage gibt.

In dieser Woche hatte ich so viele bleibende Eindrücke, ich könnte Seite um Seite damit füllen. Ich möchte Euch ein spezielles Erlebnis schildern, das ich am Nachmittag im Sonderhort de La Tour der Diakonie mit einem kleinen Jungen hatte:

Mein erster Tag im Sonderhort. Ich darf bei der Gruppe der kleineren Kinder dabei sein. Es gibt täglich eine Lernstunde, in der unter Betreuung die Hausübung gemacht wird. Die Vorschulkinder haben noch keine Hausübung, beschäftigen sich aber in der Stunde mit verschiedenen Übungsblättern. Jeden Tag darf ein anderes Kind der Gruppe in dieser Zeit spielen. Heute ist ein kleiner Junge dran. Er tut sich schwer, die anderen in Ruhe zu lassen. Es macht ihm Spaß sie ein bisschen zu ärgern und leise sein, das will er im Moment überhaupt nicht.

Ich frage ihn, ob er Lust hat mit mir zu spielen. Wir haben uns gleich für das Dominospiel entschieden und stellen eifrig die Steine auf. Ich bin etwas aus der Übung und es passiert mir, dass ich eine bereits gestellte Reihe zum Umstürzen bringe. „Macht nichts“ – sagt mir der kleine Mann und er zeigt mir gleich, wie man dazwischen eine Sperre aufbaut, damit das nicht mehr passieren kann. Ist das der gleiche Junge, der eben noch so quirlig war und keine Sekunde ruhig bleiben konnte? Jetzt baut er Stein um Stein - so sind wir eine gute halbe Stunde beschäftigt, bis wir alle aufgestellt haben (mit einigen Rückschlägen meiner und seinerseits) und er sie endlich zum Fallen bringen kann. Ich sehe ein Strahlen und die Freude in seinen Augen, dass wir das gemeinsam geschafft haben. Mir macht dieser Junge bewusst, wie wichtig den Kindern die Aufmerksamkeit ist und wie dankbar sie über Zeit sind, die man ihnen widmet und mit ihnen verbringt.

Alle Kinder an dieser Schule und im Hort sind anders, entsprechen nicht der „Norm“. Alle sind auf ihre Weise sehr liebenswert, das haben sie mir gezeigt und mich teilhaben lassen. Was mir in dieser Zeit besonders aufgefallen ist, dass der Fokus der Lehrer und Betreuer immer auf den Kindern ist. Wie können wir die Kinder begleiten auf ihrem Weg, damit sie nach der Schulzeit einen guten Start bekommen, auch wenn sie, wie so viele Kinder, die in Harbach die Schule und den Hort besuchen, unter widrigen Familienverhältnissen aufwachsen und bisher keine unbeschwerte Kindheit hatten.

Leicht ist es, als Außenstehender ein Urteil zu fällen. Leicht, wenn man nicht selbst in seinem Verwandten- oder Bekanntenkreis mit diesem Thema der Störungen von Kindern vertraut ist. Doch eine Woche einzutauchen in eine Welt, in der es gute und weniger gute Tage gibt, verändert den eigenen Blickwinkel. Ich habe nach dieser Woche meine Werte wieder neu geordnet, sie hat mich nachhaltig geprägt – und mir ist es ein großes Anliegen zu helfen und anderen von meinen Erlebnissen zu erzählen.



Vom Tellerwäscher zum Hendlkaiser...

von Andrea Scherer



Wer kennt in Kärnten nicht die knusprig gschmackigen Hendl von Miki's Grillstand? Ich möchte Euch an dieser Stelle seine Erfolgsgeschichte erzählen, denn Miki ist ein ehemaliger Hochschober-Mitarbeiter. Vielleicht kommt er euch bekannt vor – er war in den Semesterferien mit seiner Familie bei uns auf Urlaub. Ich habe ihn gefragt, ob er sich für ein Interview zur Verfügung stellt und er hat gleich zugesagt...

Andrea: Lieber Miki, kannst du dich noch an deine Zeit im Hochschober erinnern? Wann bist du auf die Turracher Höhe gekommen?

Miki Aleksic: Ich kann mich noch sehr gut daran erinnern. Bei uns in Bosnien war Krieg und ich bin durch meinen Onkel Pero, der bereits damals viele Jahre im Hochschober gearbeitet hat, auf die Turracher Höhe gekommen. Frau und Herr Leeb haben sich um alle notwendigen Papiere bei den Behörden bemüht. Ich kann mich noch erinnern, dass Elisabeth mit mir nach Feldkirchen gefahren ist und mir bei den zusätzlichen Bewilligungen behilflich war.

Andrea: Ich weiß noch, dass du als Tellerwäscher gearbeitet hast.

Miki: Ja, das ist richtig. Ich habe 1992 für eine Saison in der Abwasch gearbeitet. Danach bin ich zu Herrn Tschuschnig in die Küche gekommen. Auch meine Frau Svetlana war für eine Saison im Hochschober. 1994 sind wir dann nach Villach gezogen.

Andrea: Wie hat sich die Idee für einen Hendlgrill ergeben?

Miki: Ich habe mir einmal beim Billa in Radenthein ein Hendl vom Grill mitgenommen und mir dabei gedacht: „Das kann ich doch auch

machen.“ So war die Idee geboren. Sie ist mir nicht mehr aus dem Kopf gegangen und ich habe alles daran gesetzt, diese zu verwirklichen.

Andrea: War die Realisierung schwer? Wie ist es dir mit den Behörden ergangen?

Miki: Das war eine große Hürde und Herausforderung. Meine Deutschkenntnisse waren nicht so gut, viele Türen schlossen sich wieder und ich wurde von einer auf die nächste Stelle verwiesen. Doch ich war ehrgeizig und hatte stets den Erfolg vor Augen. Die ersten 5 – 6 Jahre waren wirklich schwierig...

Andrea: Du hast mit einem Hendlwagen begonnen?

Miki: Ja genau, damals in Villach Auen – das war 1994. Ich verkaufte 20 Hendl pro Tag.

Andrea: Und wie viele schafft deine Firma heute?

Miki: Heute habe ich 20 Wägen und eine Höchstkapazität von 20.000 Hendl pro Tag.

Andrea: Das ist ja unglaublich. Wo bekommst du alle Hühner her und wie macht ihr das mit den Beilagen?



Miki: Ich kaufe grundsätzlich nur Österreichische Produkte für meine Stände ein. Die Beilagen werden in meiner Firma in Landskron selbst hergestellt. Ich beschäftige mittlerweile 25 Mitarbeiter.

Andrea: *Wo stehen deine ganzen Hendl-Grill-Stationen?*

Miki: Ich habe einen Vertrag mit dem Möbelhaus Lutz. Dort kann man meine Hendl kaufen – aber auch bei einigen Spar-Lebensmittelgeschäften.

Andrea: *Ich weiß, dass du mittlerweile ja nicht nur die Hendl-Wägen hast. Du hast ja auch zusätzlich noch Waschanlagen.*

Miki: Zwei – eine in Villach und die größte Kärntens in Klagenfurt. Deshalb heißt meine Firma mittlerweile „Miki’s Group“.

Andrea: *Was ist dir bei deinen Mitarbeitern wichtig? Auf welche Kriterien achtest du beim Einstellen?*

Miki: Freundlichkeit ist mir sehr wichtig und natürlich die Sauberkeit. Die Leute sollen auch mit Freude bei der Arbeit sein. Ich selbst stelle mich immer noch gerne an den Grill, denn ich will vor Ort bei meinen Kunden sein. Die Präsenz ist ganz wichtig und so bleibe ich meinem Kerngeschäft auch treu.

Andrea: *Wie ist es mit deiner Heimat Bosnien - hast du noch Kontakte zur Heimat?*

Miki: Ja natürlich. Ich habe mir mit meiner Frau und unseren drei Kindern in Österreich eine schöne Existenz aufgebaut. Wir fahren aber auch gerne nach Bosnien, um Freunde und Familie dort zu besuchen.



Andrea: *Gibt es neue Geschäftsideen, die dir im Kopf herumschwirren?*

Miki: Ja natürlich, da gibt es einiges. Das behalte ich aber vorerst noch für mich...

Andrea: *Vielen Dank Miki – ich freue mich schon auf das nächste Knusperhendl von dir.*

Miki: Danke und ich möchte noch etwas sagen. Ohne Frau und Herrn Leeb wäre ich heute nicht hier. Sie haben sich in meiner ersten Zeit in Kärnten so um mich bemüht, das war wirklich einzigartig. Dass ich bleiben konnte, eine Arbeitsbewilligung erhalten habe – dafür bin ich ihnen für immer verbunden. Der Hochschober war mein Beginn für die Karriere...



< Ohne Worte >

