



HARAKitri im Hochschober

Es handelt sich hierbei nicht um das alte japanische Ritual der Samurai, sondern um ein besonderes Erlebnis mit Harald Kitz – mehr darüber auf den Seiten 4 und 5.



Ausgabe 40

September 2011

Wir sind stolz auf unseren **FNL-Kräuterexperten Georg Stückelberger**. Auf Seite 5 berichten wir über seine absolvierte Ausbildung.

Auf den Seiten 2 und 3 stellen wir unsere **neuen Mitarbeiter**, darunter viele neue Lehrlinge vor...

Die Teekultur wird im Hochschober groß geschrieben. Über die **interessante Teeschulung** von Experten vom Teehaus Demmer, darüber berichtet Andrea Scherer auf den Seiten 9 und 10.

Einen besonderen **Hochschober-Bericht** gibt es auf der Seiten 12 und 13 zu lesen. Frau Anni Tscheinig schreibt über ihren Aufenthalt und ihre Erlebnisse.

Und wo kann man diesmal **viele Bilder** anschauen? Auf Seite 14 verraten wir mehr darüber...



Im Hochschober kochen die Gäste selbst. Monika Stille – unsere Cheflektorin vom Bergboten – bekam das Vergnügen, selbst mit Herrn Dorner Hand anzulegen. Lesen Sie Ihren Bericht auf den Seiten 6 und 7.



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

Datum	Name	Gratuliert? <input checked="" type="checkbox"/>
04.09.	Martin Klein	
04.09.	Ramona Bürger	
09.09.	Luzia Plansky	
13.09.	Sonja Gamweger	
14.09.	Mathias Weber	
23.09.	Lesya Trettenbrein	
25.09.	Jutta Jenul	

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



Ich heiße: **Barbara Huber**

Ich wohne: in Gnesau

Mein Geburtstag: ist der 04.10.1982

Im Hotho: arbeite ich als Zimmerfee auf der Etage

Hobbys: schwimmen, reiten, Volleyball spielen

Lieblingsessen: Nudelgerichte und Eis

Lieblingsgetränk: Fruchtsäfte – Mango, Ananas,...



Ich heiße: **Fabian Taurer**

Ich komme: aus Mühldorf im Mölltal

Geboren: bin ich am 24.04.1996

Im HotHo: habe ich im August mit der Lehre für
den Gastronomiefachmann begonnen

Hobbys: klettern, Fitness-Center

Lieblingsessen: Schweinsbraten von meiner Mutter

Lieblingsgetränk: Red Bull



Ich heiße: Mathias Weber

Ich wohne: in Feldkirchen

Geboren: 14.09.1995

Im HotHo: habe ich gerade meine Lehre als Koch begonnen

Hobbys: schwimmen und reiten

Liebingsessen: Lasagne

Liebingsgetränk: Mineralwasser



Ich heiße: Patrick Wenger

Ich komme: aus Maria Pfarr im Lungau

Geboren: bin ich am 12.05.1996

Im HotHo: erlerne ich den Beruf des Gastronomiefachmannes

Hobbys: Freunde treffen, Ski fahren

Liebingsessen: Hühnchen mit Pommes

Liebingsgetränk: Apfelsaft gespritzt



Ich heiße: Philipp Stocker

Mein Wohnort: ist St. Peter am Kammersberg

Geboren: bin ich am 10.08.1996

Mein Lehrberuf: Gastronomiefachmann

Hobbys: Eishockey, Dart und Fußball

Liebingsessen: Fisch

Liebingsgetränk: Eistee



Ich heiße: Sarah Toplitsch

Ich komme: aus Feldkirchen

Geboren: bin ich am 08.10.1995

Im HotHo: lerne ich Gastronomiefachfrau

Hobbys: Sport, tanzen, singen, Spaß haben

Liebingsessen: Käsespätzle

Liebingsgetränk: Erdbeer Pago



HA (ra) KI (ri) im Hochschober und die Sichtweise der ankommenden Gäste

von Monika Stille

Das Ansinnen des Gatten war ihr gleich suspekt. Er saß am Frühstückstisch und studierte den Turrach Kurier. „Frei durch richtiges Atmen“. Da geh‘ ich hin.“ bemerkte er kurz. Hatten sie wohl all die Jahre falsch geatmet, fuhr es ihr durch den Kopf? Sie beschloss, ihn zu begleiten. Schlaues stand im Text, allerdings auch, dass man sich im Sultansgemach des Hamam traf und auch wurden Wassergüsse erwähnt. Dies hätte den Gatten schon stutzig machen müssen, hatte er es schlichtweg überlesen?

Am Nachmittag traf man im Hamam auf elf weitere Falsch-Atmende, bekleidet mit Pestemal, diesem karierten Tuch, bereit für das richtige Atmen. Nach dem Liegen und Atmen auf dem Wärmestein begab man sich in eine der Schwitzkammern. Und hier konnten sie sehenden Auges das Unausweichliche erahnen. Der Atem-Meister Haki sprach in besänftigendem, suggestivem Ton auf die Falsch-Atmenden ein, das Wasser plätscherte im Becken, heißer Dampf umnebelte die Gruppe und ließ die Pestemale schwer werden und die Körper heiß. Eine meditative „Be-Atmung“ nahm sie in Besitz – bis plötzlich ein eiskalter Wasserguss unerwartet ihre Füße übergoss. Haki hatte ganz galant ein Wassergefäß gefüllt und den Inhalt mit elegantem Hüftschwung über die Füße der Atmenden verteilt.

„Trifft der nur die Füße oder auch höher?“ war die bange Frage neben ihr. Dazu muss man wissen, dass der Nebenmann ein absoluter Warmduscher ist, die warmen maledivischen Gewässer sind sein Tauchrevier. Ihre allmorgendlichen martialischen kalten Güsse ignoriert er seit Jahren konsequent.

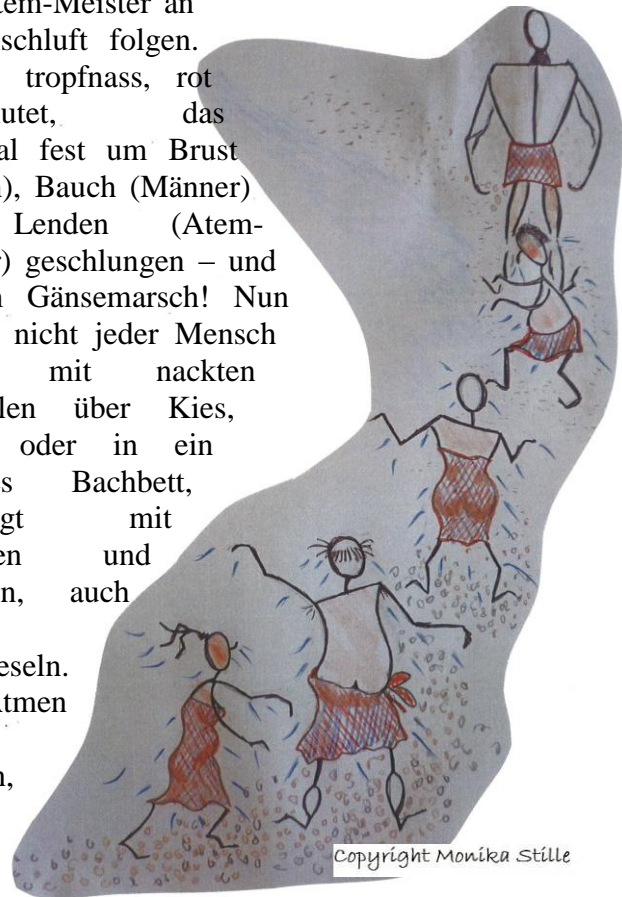
Und es kam, wie sie es gehant hatte! Haki traf natürlich nicht nur die Füße, sondern arbeitete sich langsam aber stetig den Körper herauf. Sie atmeten wie die Weltmeister, leise und auch laut: „Ohooooooooo! Haaaaach! Neiiiiiiiiin!“ Sie hatte ihren Gatten noch nie so atmen gesehen. Der

Nebel und Dampf im Raum machte es Gottlob unmöglich, Angstschweiß von Schwitzschweiß zu unterscheiden.

Nachdem sie gehörig aufgeheizt und durch kalte Güsse über Kopf und Schultern zum forcierten Atmen angeregt worden waren, sollten sie nun dem Atem-Meister an die Frischluft folgen.

Barfuß, tropfnass, rot durchblutet, das Pestemal fest um Brust (Frauen), Bauch (Männer) und Lenden (Atem-Meister) geschlungen – und das im Gänsemarsch! Nun geht ja nicht jeder Mensch häufig mit nackten Fußsohlen über Kies, Steine oder in ein eiskaltes Bachbett, ausgelegt mit kleineren und größeren, auch spitzen Flusskieseln. Das Atmen begann draußen, so glaubt sie

felsenfest, in den Füßen! „Autsch! Oh weh! Auaaaaa!“ signalisierte das Hirn, und „Atmen! Weitergehen! Nicht ausrutschen! Weiteratmen!“ Sie erhaschte einen Blick auf den Atem-Meister, hoch aufgerichtet, mit klarem Blick nach vorn und offensichtlichen Luftpolstern unter den Fußsohlen schritt er wohl atmend voran. Und dieses Pestemal um die Lenden..... Während sie selbst damit beschäftigt war, sich nicht die Füße zu stoßen, bei jedem Schritt dem Schmerz entgegen sah, kaum aufrecht gehen konnte,





sondern sich eher eiernd voran bewegte und sich bemühte, im Bachbett nicht auszurutschen und noch ins eiskalte Wasser zu fallen. Und sie durfte das Atmen nicht vergessen!

Nach Draußen gehen hieß nicht, sich unbeobachtet in einem Atem-Refugium zu bewegen. Nach Draußen bedeutete über den Zuweg zum Hotel (!) und auf die Kieswege im Alpenpark, also vor aller Augen. Die Blicke der ankommenden Gäste und Wanderer, die diesen Weg kreuzten, eingemummelt in lange Hosen, Anoraks, Mützen und Schals, waren mehr als eindeutig. In Blitz-sekunden waren ihr die Gedanken der Zuschauenden klar: Haftanstalt, Freigang, Sträflingslager, Irrenhaus, Sektierer? Schließlich waren sie und ihre Mit-Atmenden ja nicht „Frei-Atmende“ wie ihr Atem-Meister, sondern eine im Gänsemarsch daher humpelnde und eiernde tropfnasse, hochrote, mit einheitlichen Tüchern umwickelte Gruppe, die bei Außentemperaturen von 7 Grad plus den Weg querte wie beim Wildwechsel. Und wenn

die neuen Gäste und die Wanderer wüssten, dass drinnen im Hotel Menschen mit weißen Bademänteln herumlaufen.....! In ihr brodelte das Zwerchfell, die Lachmuskeln hüpfen und sie konnte sich kaum beherrschen, laut los zu prusten. Der Gatte vor ihr, mit Marzipanfußsohlen, also nie an Steinchen gewöhnt und in bizarrer Haltung daher tänzelnd bemerkte nur ganz lapidar, aber tapfer: „Kieswege haben wir zu Hause im Garten auch.“ Jetzt war es passiert. Lauthals lachend folgte sie ihm und bei dem Gedanken, was wohl der Nachbar zu Hause denken würde, war es die restliche Sitzung um ihre Fassung geschehen. Sie bestanden die Prozedur drei Mal hintereinander. Und tatsächlich: Die Haut war anschließend samtig und glatt, die Fußsohlen geschmirgelt, die Füße prickelten wohligh und in den Lungen ballte sich der Sauerstoff. Bestimmt auch deshalb, weil sie fast die ganze Zeit lauthals gelacht und einen Heidenspaß gehabt hatte!

FNL-Kräuterexperte ab sofort im Hochsober

Wir sind stolz, einen zertifizierten Kräuterexperten im Haus zu haben. Georg Stückelberger, der für den Bergboten auch immer interessante Artikel verfasst, hat seine zweijährige Ausbildung nun mit sehr gutem Erfolg abgeschlossen.

Die Freunde Naturgemäßer Lebensweise (FNL) bieten in Kärnten die Möglichkeit, dass Interessierte eine Kräuterausbildung absolvieren können. Bei den unterschiedlichen Modulen lernte Georg neben dem Bestimmen der Kräuter und Blumen auch den richtigen Zeitpunkt der Ernte, die Verarbeitung zu Tinkturen, Tees, Räucherwerk und vieles mehr. Bevor er zur großen Abschlussprüfung antreten konnte, mussten 20 Zwischenprüfungen positiv abgeschlossen werden.

Sein Interesse für Kräuter begann bei Georg schon in der Kindheit und mit dem Abschluss dieser Ausbildung hat er sich einen großen Wunsch erfüllt. Wir freuen uns, dass Georg in Zukunft sein erlerntes umfangreiches Wissen im Hochsober zum Einsatz bringen wird.



Küchenchef Manfred Leingruber gratuliert dem frischgebackenen FNL-Kräuterexperten Georg Stückelberger zu seinem sehr guten Erfolg.



Im Hochschober kocht der Gast selbst

von Monika Stille

Ein anerkennendes Dankeschön für die ehrenamtliche Mitarbeit beim BERGBOTEN bescherte mir ein unvergessliches Erlebnis: Kochen mit Josef Dorner, dem Küchenchef des Hotel Hochschober. Da ich schon seit Jahren einmal pro Woche chinesisch koche, also mit dem WOK hantiere, war es mein „leiser“ Wunsch einmal zu sehen, wie ein „richtiger WOK“ funktioniert, sprich: ich wollte nur mal reinschauen, wie er aussieht. Dass ich in den Genuss kommen sollte, selbst und zusammen mit Josef Dorner ein richtiges WOK-Essen zubereiten zu dürfen, wäre mir nicht im Traum eingefallen! Karin Leeb machte es möglich und dafür bedanke ich mich hier herzlich.

Man muss wissen, dass ich zu Hause, wie wahrscheinlich viele Hausfrauen auch, einen haushaltsüblichen WOK besitze. Jedoch weiß ich auch durch Ausprobieren verschiedener WOKs, dass sie nicht so gut aufheizen, wie ein echter chinesischer WOK. Daraus entstand der Wunsch, einen „richtigen“ WOK in Aktion zu sehen.

Wir, mein Mann, für die Fotos zuständig, und ich trafen uns mit Herrn Dorner um 14 Uhr im „Feinkostladen“ des Hochschober, in dem es eine Induktionskochstelle für einen WOK gibt. Herrn Dorners Küchencrew hatte bereits alles liebevoll vorbereitet. Selbst der chinesische Gong stand auf dem Arbeitsfeld, um dem Ganzen ein stilvolles Ambiente zu verleihen!



Gewaschenes Gemüse sollte noch in Streifen und Scheiben geschnitten werden. Zuvor jedoch wurde ich von Herrn Dorner selbst mit Kochjacke, Kochtuch für den Hals und einem Händetuch, das

um den Gürtel geschlungen wurde ausgestattet. Mit dieser schützenden, aber schicken Arbeitskleidung konnte ich nun ans Werk gehen.



Mit einem ungeheuer scharfen Messer, das Herr Dorner aus China mitgebracht hatte, gelang das Schneiden der Paprika, Karotten, Topinambur, Pilze, grünen Bohnen, Zuckererbsen, des Porree, Ingwer und

Knoblauch unglaublich gut und exakt. Schnell und fix, so glaube ich zumindest, hatten wir alles in mundgerechte Streifen und Scheiben zerkleinert.

Jetzt kam das „Höllengerät“, der Induktions-WOK, eine Riesenbowl mit Griff, der allerdings 4,5 KW braucht zum Einsatz. Meine geheimen Gedanken, dann auch so ein Teil zu Hause kaufen zu können, waren schnell dahin. Diese Kilowatt Leistung würde den Strom in unserem Haus außer Gefecht setzen. Dennoch war mein Wunsch, dieses Gerät nun in Aktion zu sehen, ungebrochen. Vorab erklärte Herr Dorner mir noch die verschiedenen Zutaten, die er außer Gemüse und/oder Fleisch zusätzlich verwendet: Olivenöl zum Anbraten, Salz, Pfeffer, Öl von geröstetem Sesam und Sojasauce. Mehr braucht es nicht, um ein unglaublich schmackhaftes und leichtes Mahl herzurichten.

Das Öl war in Sekundenschnelle hoch erhitzt und mir wurde völlig klar, warum es zu Hause nicht ganz diesen besonders knackigen Biss des Gemüses gibt! Das Gemüse durfte jetzt händeweise dazu gegeben werden und musste



mit dem WOK-Löffel im heißen Öl hin und her gewendet werden. Die Zutaten, das versteht sich, wurden je nach Garpunkt zugefügt: Zuerst die Bohnen, dann die Karotten, dann die Gemüsesorten, die eine kürzere Garzeit haben, zum Schluss die Pilze. In kürzester Zeit war eine Riesenportion Gemüse bissfest. Bereits vorgegarte Glasnudeln konnten jetzt untergemengt werden und ein wenig Brühe wurde mit etwas Kartoffelstärke gebunden und untergehoben. Zum Schluss würzte Herr Dorner noch mit Sesamöl und Sojasauce und fertig war ein köstliches WOK – Gericht.

Es versteht sich von selbst, dass man sofort kosten musste!

Wir hatten eine Riesenportion im WOK zubereitet, die wir zu Mittag gar nicht ganz verputzen konnten, also baten wir darum, am Abend den Rest verspeisen zu dürfen. Wir finden, es schmeckte köstlich! Ein

leichtes, sehr schmackhaftes und vor allem total gesundes Essen.



Die Tipps von Herrn Dorner werde ich zu Hause anwenden, sowie das Sesamöl und die Sojasauce einsetzen. Auch die Glasnudeln werden in Zukunft auf meinem Einkaufszettel stehen, auf den „Höllens-WOK“ werde ich verzichten müssen. Trotzdem wird es mir zu Hause jetzt noch mehr Spaß machen, ein chinesisches Gericht im WOK zu kochen, weil ich dann immer an meine Kochsession mit Herrn Dorner denken werde, die wirklich rundherum viel Spaß gemacht hat.



Wie man sehen kann, ist das Wok-Gericht gelungen... Offensichtlich schmeckt es vorzüglich!



*Die Redaktion der 40. Ausgabe der Hochschober Mitarbeiterzeitung:
Thomas Kohlendorfer, Bernhard Wallner, Thomas Jenul,
Monika Stille sowie Andrea Scherer.
Gastbeitrag diesmal von Anni Tscheinig.*

*E-Mail: derbergbote@hochschober.at
powered by: Hotel Hochschober GmbH - Familie Leeb und Klein
9565 Turracher Höhe 5, Kärnten
www.hochschober.com und auf Facebook zu finden unter: Der Bergbote*



Glaubwürdig bleiben

- 500 Jahre protestantisches Abenteuer

Landesausstellung Fresach 2011

Da ich selbst in einer Gemeinde wohne, wo es neben Katholiken einen hohen Anteil an Protestanten gibt und mein Schwiegervater selbst ein „Lutherischer“ ist, besuchten ich mit Kind und Kegel die diesjährige Landesausstellung in Fresach.

von Andrea Scherer



Auszug aus der Homepage zur diesjährigen Landesausstellung:

Im Jahr 2011 wird Fresach zum Schauplatz einer bewegten jahrhundertealten Geschichte. Als historisches Zentrum evangelischen Glaubens lädt der Ort mit einer Großausstellung zu einer Zeitreise in das beeindruckende Leben der Protestanten Kärntens ein.

Ein Leben zwischen Aufbruch und Verfolgung - als ein besonderes Vermächtnis - zeugt von Mut und Beharrlichkeit auf einem „steinigen Weg“. Der Themenbogen spannt sich von Martin Luther, über Reformation und Gegenreformation, dem Geheimprotestantismus, hin zu Toleranz und Anerkennung sowie dem sozialen Wirken der evangelischen Kirche in Kärnten.



Neben den historischen Bibeln wird auch gezeigt, wo diese heiligen Schriften früher überall versteckt wurden, aus Sorge, jemand könnte sie finden.



Die Führungen werden ausschließlich von Jugendlichen übernommen, die sehr kompetent erzählen und es mit gezielten Fragen interaktiv gestalten. Wir haben sogar einige Zuckerl für das richtige Beantworten eingeheimst.



Im Stelenpark vor der Kirche findet man Kunstwerke aus jeder protestantischen Gemeinde in Kärnten.

Wie nach dem Gutenberg-Druck Bibeln vervielfältigt wurden, das wird im alten Pastorenhaus eindrucksvoll gezeigt.



Im Toleranzbethaus wird zum Abschluss der Führung noch ein Film über eine Bibelgeschichte

gezeigt. Dazu haben Schüler der Volksschule Fresach Zeichnungen angefertigt, die animiert wurden.

Die Ausstellung ist sehr gelungen und ich kann einen Besuch sehr empfehlen.

Wenn Geschichte mit dem eigenen Ort in dem man lebt zu tun hat, wird sie viel greifbarer – ein Besuch lohnt sich, ob man nun protestantisch oder katholisch ist.

Teekultur die zieht...

von Andrea Scherer

Tee hat im Hotel Hochschober eine besondere Bedeutung. Gibt es im „Schönen Teehaus am Berg“ ausschließlich ausgewählte Grün- und Kräutertees aus China, Taiwan und Japan von unserer Teemeisterin Frau Ngo vom Teehaus Artee in Wien, so kann der Gast am Frühstücksbuffet unter anderem aus einer exklusiven Grün-, Schwarz- und Früchtetee-Auswahl vom Teehaus Demmer wählen.

Frau Schneeweiß und Herr Niederl vom Teehaus Demmer besuchten uns dieser Tage, um unsere Mitarbeiter in einer sehr interessanten Teeschulung mehr über das edle Getränk aus Asien zu erzählen.



Das Wissen um den Geschmack der verschiedenen Tees ist besonders wichtig.

Ich habe einige Teilnehmer der Teeschulung gebeten, mir kurz ihre Eindrücke zu schildern.

Claudia Liedl – der Sonnenschein am Buffet:

„Ich hätte nicht geglaubt, dass Tee so interessant sein kann. Besonders mehr Wissen über die Ziehzeit des Tees war für mich wichtig. Wussten Sie, dass nach den ersten 15 Sekunden das meiste Koffein (Teein) im Tee gelöst ist. Gibt man diesen ersten Aufguss weg und verwendet den zweiten, dann ist die Wirkung des Schwarztees um vieles milder.“



Claudia Liedl und Krimi Wepruk mit den Experten von Teehaus Demmer Frau Schneeweiß und Herrn Niederl.



Krimhilde Wepruk – unsere Frühstückslady:

„Die Teeschulung war sehr sehr gut. Ich bin begeisterte Teetrinkerin, wusste aber bisher eher wenig darüber. Durch die Schulung bin ich neugierig geworden und möchte noch mehr über den Tee erfahren.“

Walter Scheiflinger – bis jetzt noch kein Teetrinker:

Auch für mich war die Schulung mit den Experten interessant. Für den Schwarztee kann ich mich persönlich nicht so begeistern, aber der Früchtetee hat mir sehr gut geschmeckt.“



Die Farbe in der Tasse sagt viel über den Tee aus...



Unsere Lehrlinge bei der Verkostung der unterschiedlichen Tees.



Der angehende Teemitarbeiter Bernhard Wallner war als Teeliebhaber begeistert von der Auswahl und der Qualität des Tees.

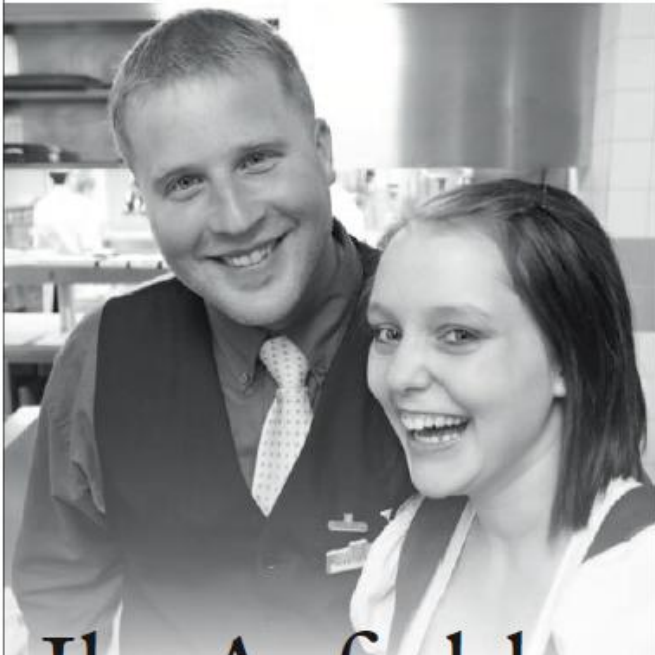
Hermann Gumpoltsberger – ein bekennender Kaffeetrinker:

„Als Nicht-Teetrinker bin ich von der Schulung sehr begeistert. Die Experten vom Teehaus Demmer haben das perfekt vorbereitet und gemacht. Für mich war auch wichtig, mehr über die richtige Lagerung und Präsentation zu erfahren. Wir haben wieder einige gute Ideen für uns im Hochschober mitnehmen können.“

Den Ausführungen meiner KollegInnen ist nichts mehr hinzuzufügen. Danke an dieser Stelle an Frau Schneeweiß und Herrn Niederl, die uns an Ihrer Leidenschaft für den Tee haben teilhaben lassen.



Teeschulung auf hohem Niveau... Wiederholung folgt ganz bestimmt!



Ihr Aufschlag

Sie müssen nicht Tennis spielen, um im Service zu arbeiten. Aber die sportliche Einstellung sollten Sie haben, wenn Sie sich in den Hotelrestaurants engagieren. Denn diese Aufgabe können Sie von Anfang an zu „Ihrem Aufschlag“ machen, um im Bild zu bleiben. Mit Ihrer einnehmenden Persönlichkeit und Ihrem strahlenden Lächeln können Sie Menschen schnell für sich gewinnen. Sie hören zu, beraten und gehen auf die Wünsche der Gäste ein. Und Sie sind die Ruhe selbst, auch in stürmischer See.

Service-Bereich

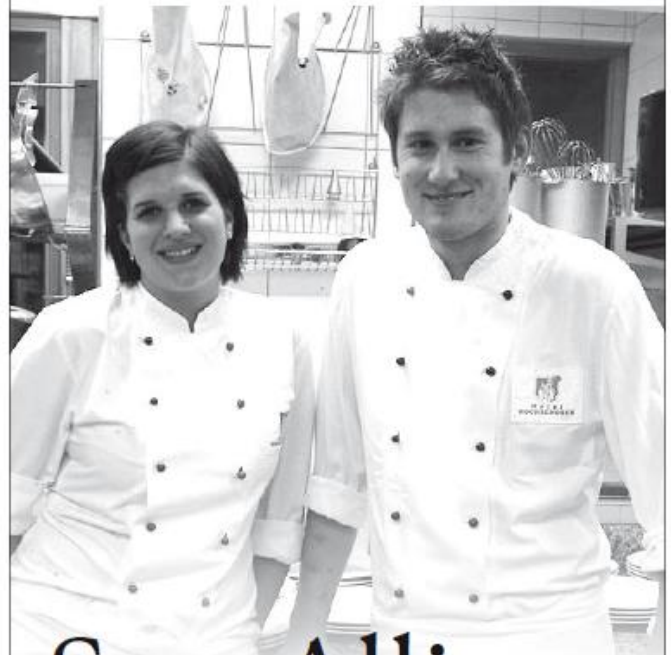
Ob morgens zum Frühstück, tagsüber beim Mittagsbuffet oder in der Kaminhalle - Ihre Servicequalitäten sind überall sehr gefragt. Auch beim Eindecken festlicher Tafeln für ein 4-Gänge-Menü und bei Ihrer fundierten Wein- und Getränkeberatung. Sie schaffen eine gelöste Atmosphäre und emotionale Gästebindung über die gesamte Aufenthaltsdauer. Wenn Sie sich jetzt richtig verstanden und angesprochen fühlen, sollten wir uns kennenlernen. Wir freuen uns bereits jetzt auf Ihre persönliche Bewerbung.

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



Star Allianz

Auch für die professionelle Hotellerie-Küche drängt sich ein sportiver Vergleich geradezu auf. Denn hier wie dort ist die Mannschaft der Star. Ein aufeinander eingespieltes Team, das durch präzise Kurzpässe und überraschende Spielverlagerungen schnell und erfolgreich zum Abschluss kommt. Zwar gibt es immer wieder Einzelkämpfer, die ein Match allein entscheiden können. Aber nur, wenn sie durch die geschlossene Leistung der gesamten Truppe dazu in die Lage versetzt werden.

Ganz gleich, ob Sie offensiv oder defensiv spielen, ob Sie Kapitän oder Vorbereiter, ob Sie Flankengeber oder Ausputzer sind - das Küchenteam vom Hotel Hochschober - übrigens mit eigenem Original Chinaturm - sucht immer Mannschaftsspieler, die Teil dieses gemeinsamen Erfolgs sein wollen. Wenn Sie diesen Spirit atmen, sollten wir uns bald kennenlernen. Wie gesagt, unabhängig davon, welche Rückennummer Sie tragen. Auf Ihre überzeugende Bewerbung freuen wir uns sehr.

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



Vielleicht könnt Ihr euch noch erinnern vor gar nicht allzu langer Zeit hatten wir einen ganz lieben Gast bei uns im Haus. Wie Ihr vielleicht schon ahnt, handelt sich hierbei um unsere Frau Anni Tscheinig die quer durch alle Abteilungen einen sehr positiven und bleibenden Eindruck hinterlassen hat. Beim Plaudern hat Bernhard Wallner darum gebeten, ob sie nicht für unseren Bergboten ihre Eindrücke und Erlebnisse über das HochschoberN zusammenfassen kann. Lest selbst, was sie uns berichtet:

“Mein Name ist Frau Tscheinig, sind wir uns da einig?“

von Anni Tscheinig und Bernhard Wallner

Wer könnte einem "charming-boy" wie "beauty Bernhard" widerstehen und seinem Ersuchen nicht nachkommen: "Meinen 14-tägigen Urlaubs-Eindrücken Ausdruck zu verleihen"!?

Was ist das "Besondere am Hochschober"? Schwer zu analysieren, es sind zu viele Faktoren, die hier eine Rolle spielen und zusammen eben dieses, man kann schon ohne Übertreibung sagen, **e i n m a l i g e** "Hochschober-Wohlfühlgefühl" erzeugen!

First of all - unbestritten - ein Ort der Kraft!
Die Geomantie wird es bestätigen!

Jedenfalls, als ich am Sonntag, dem 3. Juli nachmittags mit meinem Sohn eintraf, und von Herrn Hermann so lieb begrüßt wurde, war ich sofort schon mal positiv überrascht, dass es einen "Kommunikationstisch" gab, damit bei alleinstehenden Seelen nicht die Gefahr besteht, durch 14tägiges Schweigenmüssen einen partiellen Sprachverlust zu erleiden!

Das Glück war mir hold und ich bekam ausnehmend liebe "Tischgenossinnen", die wir uns auf Anhieb gut verstanden und das tägliche abendliche Feinschmecker Menü, mit tief sinnigen Gesprächen garniert, zu einem Fest aller Sinne werden lassen konnten!

Beim Betreten meiner "Fürstensuite" war ich hingerissen von dem Ausblick und Anblick, der sich mir bot! See, Berg im Hintergrund, Waldsaum, Chinaturm! Ich fühlte mich vom ersten Augenblick an schon so wohl, sofort zu Hause, und man wird es mir nicht glauben, als ich Montagmorgen aufwachte, fragte ich mich allen Ernstes, wie lange ich eigentlich schon hier wäre?

Die positive Strahlung (nur diese des Ortes, der Nockberge im Allgemeinen?) bewirkte, dass meine Seele sofort eine Stufe höher schwebte, mein Herz fing an zu singen (Gottlob nur lautlos) und ich empfand so viel Freude und Glück, dass alles wie ein schöner Traum war!

Es ging nur mehr aufwärts, ein schönes Erlebnis nach dem anderen!

Schon beim erstmaligen Betreten der Speiseräumlichkeiten empfing mich eine herzliche Dame und bot mir ein Spiegelei an! Die abstrahlende Wärme des "Spiegeleiofens" und die Herzenswärme der "Spiegeleibereiterin" konkurrierten miteinander und erinnerten mich sofort an Kindheit und Mutterwärme!

Das Frühstücksbuffet ist an Vielfalt wohl nicht zu überbieten. Zwischen Gemüse und Früchten konnte ich mich austoben, die sonstige Qual der Wahl war unbeschreiblich!

Dann zogen die Duftstoffe frisch zubereiteten Kaffees meine Nase (und mich hinterdrein) zu den freundlichen "Kaffeebereiterinnen und -bereiteren", denen ich leider bald untreu werden musste, weil mich auch die herrlichen Teesorten zum Probieren verleiteten!

Die diversen Anwendungen, die ich alle durchlaufen durfte, (denn meine Kinder hatten mir nicht nur den 14tägigen Aufenthalt zu meinem runden Geburtstag, sondern auch **a l l e** Anwendungen geschenkt,) die ganzen herrlichen Massagen und Rolfing und Hamam u.u.u. ließen mich wie die "Großfürstin Olga von der Wolga" fühlen, dieses braucht wohl nicht extra betont zu werden!



Die ganze Wohlfühlwelt ein Traum, vom Jungbrunnen angefangen bis zum einmalig einfallsreichen "Thron vorm Hamam"!

Natürlich nahm ich nach zeitlicher Möglichkeit an allen sonstigen "geistigen Angeboten" teil: Sei's Yoga beim blondlockigen "Yoga-Engerl", Chi Gong, Tai Chi beim Meister Thomas, seinem interessanten Vortrag über "Issa Ayya", Lesungen im Wortreich und last not least am täglichen Malkurs!

Das Ambiente im roten chinesischem Turm, nach Feng Shui eingerichtet, den Blick auf den See, den zu malenden Gegenstand (Rose, Hortensie, Apfel, Banane, Melone u.s.w.) vor mir, die Anstrengung vorerst noch größer als die Freude, sie "erkennbar" aufs Papier zu malen, all das wird mir unvergesslich bleiben!

Im letzten Stock des Chinahauses "Rosentee-servierung" genießend, ein Hauch chinesischer Lebensart!

Kehren wir zu den "Wohlfühlfaktoren" zurück, Ort der Kraft, Höhenlage, traumhafte Umgebung, liebe Almregion, Wald und Bergsee!

Für mich war der beheizte, dadurch "beschwimmbare Bergsee" das Non-plus-ultra!

Ich liebe beides, Almregion und See, musste mich aber bisher immer für eines von Beiden entscheiden: "haste Alm, haste nix zum Schwimmen, haste See, iste Alm weit weg!"

Eine Kuh macht muh, viele Kühe machen Mühe, aber mir machten sie Freude, wenn ich, glücklich schwimmend im beheizten Seebecken, die "Milchspenderinnen" beim friedlichen Grasens auf der Bergwiese beobachten konnte!

Ober mir der blaue Himmel mit den weißen Wölkchen, gegenüber das dunkle Grün des geliebten Waldes - Herz, was willst du mehr?

Die Zeit für einen Spaziergang zum See und in die herrliche "Kristallwelt" musste ich mir regelrecht abpressen, zwischendurch, immer noch auf die Uhr sehend!

Aber, last not least:

Der Mensch lebt nicht von Brot allein,
der Mensch lebt nicht von Natur allein,
der Mensch ist vor allem auch ein "homo socialis" er braucht die anderen Menschen!

Damit kommen wir, meiner Meinung nach zum "Über-drüber-Zuckerguß". Da spielt die "einmalige menschliche Qualität der

Belegschaft" eine ganz entscheidende, zentrale Rolle!

Man spürt - zumindest ist es mir so ergangen - sofort, dass es keine merkantile, sondern vom Herzen kommende Freundlichkeit ist, ein humorvolles Ping-Pong-Spiel, kleine Scherze wurden richtig verstanden und schlagfertig erwidert!

Direkt neben der "Marathonstrecke der Schnellserverer (innen)" sitzend, staunte ich stets, wie eifertig und mit selbstverständlicher Tapferkeit die schweren Teller balancierend, mit traumwandlerischer Sicherheit die Stolperstufen ignorierend, freundlichst bedient wurde! Gleich den "Blattschneideameisen im brasilianischen Urwald" flitzten die dienstbaren "Geister und Geisterinnen" vorbei, nichtsahnend von meinen bewundernden Blicken begleitet!

Ich habe in Ansätzen versucht, meine Faszination zu schildern, die Intensität des Erlebten ist und bleibt einmalig!

Um mit J. Paul zu schließen:

"Die Erinnerung ist das einzige Paradies, aus dem wir nicht vertrieben werden können" und in diesem Sinne werde ich immer "ein Stück Paradies" in mir tragen!

Mit lieben Grüßen noch an alle Ihre Kolleginnen und Kollegen -von denen ich mich leider aus Zeitmangel nicht mehr verabschieden konnte -

bleibe ich Ihr glücklicher Hochschobergast

Anni Tscheinig





wie „Gefällt mir“

facebook

**Wir sind für EUCH auf
Tag für Tag, Woche für Woche...**

**Werdet ein Teil von uns,
erfahrt mehr über unsere Mitarbeiter,
lacht gemeinsam über die besten
Bilder und Video-Online-Ausgaben,
findet neue oder alte Freunde,
empfiehlt uns weiter
und vor allem:
schreibt zurück!**

Wir freuen uns, wenn IHR für uns



drückt...

**Also, GLEICH JETZT noch anmelden -
und schauen, ob Euer Foto schon online ist,
denn „OHNE WORTE“ kann man ab sofort**

mit  und Text kommentieren!

Wir sagen DANKE!

Euer



Team