



HOCHSCHOBER M.A.Z.

DIE MITARBEITERZEITUNG DES HOTEL HOCHSCHOBER

AUSGABE 1 / AUGUST 2008

HOTEL HOCHSCHOBER · TURRACHER HÖHE

WWW.HOCHSCHOBER.AT

GeLebte Gastlichkeit

Liebe ehemalige, aktuelle und zukünftige Hochschober-Mitarbeiter sowie Freunde unseres Hauses!



Stolz dürfen wir Ihnen heute die erste Ausgabe unserer „Hochschober-M.A.Z.“ präsentieren. Für den Namen stand uns kein geringeres Medium als die F.A.Z. (Frankfurter Allgemeine Zeitung) als geistiger Pate zur Verfügung. Nicht, weil wir uns anmaßen, so bedeutend wie das Namensvorbild zu sein. Sondern, weil wir uns freuen würden, ähnlich überregional gelesen zu werden.

Viele von Ihnen haben erfahren, welchen Stellenwert die Mitarbeiter im Unternehmen Hochschober haben – als gleichrangiger Teil mit dem Gast und uns, der Unternehmerfamilie.

Denn nur, wenn sich alle im Haus gleich wohl fühlen und wertgeschätzt wissen, werden wir menschlich und wirtschaftlich erfolgreich sein. Und das ist im Hochschober mehr als ein Lippenbekenntnis für PR-Strategen.

Auf den folgenden Seiten lesen Sie, was uns im Haus im Umgang miteinander wichtig ist. Kurioses und Persönliches sowie wissenswerte Daten und Fakten dürfen in einer Zeitung für Mitarbeiter (und solche die es noch werden möchten) natürlich nicht fehlen. Machen Sie sich mit uns auf die Reise in Richtung „80 Jahre Hochschober!“

Ihre Karin Leeb und Martin Klein mit Julia & Daniel sowie Barbara und Peter Leeb

Ein „Runder“ steht an: Das Hotel Hochschober wird 80

Große Ereignisse werfen ihre Schatten voraus: 2009 feiert das Hotel Hochschober Geburtstag!



Hotel Hochschober 1929

Als Hilde und Hans Leeb am 25. August 1929 in ihrem Gasthof auf der Turracher Höhe ihr erstes Zimmer vermieteten, konnten sie sich wohl kaum vorstellen, welche Dimensionen ihr Hochschober knapp acht Jahrzehnte später haben würde. Und doch steht im nächsten Jahr – und drei aktive Generationen später – ein großes Jubiläum an.

Nicht ohne Stolz blicken wir zurück auf die 80 Jahre, in denen die Familie und

alle Mitarbeiter ungeachtet so mancher Rückschläge immer für ihr Ziel gearbeitet und gekämpft haben: In idyllischer Lage für unsere Gäste ein kleines Paradies inmitten intakter Natur zu schaffen. Was heute die Grundlage der Hochschober-Philosophie ist, hat Hans Leeb bereits im Jahre 1929 bei der Eröffnung formuliert:

„Der Hochschober soll ein Urlaubs-Refugium sein, in dem Sie sich rundum wohl und geborgen fühlen!“

Wir freuen uns darauf, das Jubiläum gebührend zu feiern – mit unseren treuen Gästen, allen Mitgliedern der Familie und natürlich mit unseren zuverlässigen Mitarbeitern! Wir freuen uns auf Sie!

So ein Glück!

Neu im Hochschober: Die Sammelstelle für alles, was das Herz erwärmt und Freude bringt.



Hotel Hochschober PRÄSENTIERT DIE GLÜCKSMELDESTELLE auf www.hochschober.at unter „Unsere Neuigkeiten“

Glück ist, im See zu schwimmen, wenn rundum alles verschneit ist. • Glück ist eine Frage der inneren Einstellung. • Tee ist Glück!

Jeder Mensch hat eine andere Vorstellung vom Glück – und doch finden viele der Hoch-

schober-Gäste und Mitarbeiter Momenten individuellen Glücks. In Zusammenarbeit mit der Glücksexpertin Heidemarie Smolka haben wir im Internet eine „Glücksmeldestelle“ eingerichtet, in

der bereits Hunderte von Gästen ihre Definition des persönlichen Hochgefühls verraten – die Spanne reicht von der Rosenblüte bis zum Weltfrieden.

EIN- & AUSBLICKE

China in Kärnten

Der vierstöckige Chinaturm des Hochschober auf 1.763 m Seehöhe in den Kärntner Nockbergen gehört zu den authentischsten Bauwerken außerhalb des Reichs der Mitte. Die Heimat der fernöstlichen Wohlfühlkultur konnte nur mit kompetenter Hilfe realisiert werden. Seite 2

Rauchen erlaubt

Bereits mit dem „Blauen Salon“ in der Wohlfühlwelt wurde ein beliebtes Refugium für alle Tabakfreunde geschaffen und so zur gegenseitigen Toleranz beigetragen. Jetzt haben wir für unsere Nikotinfreunde eine weitere Oase eingerichtet. Das ehemalige Lesezimmer wurde in einen edlen Raucher-Salon umgewandelt. Seite 3

Kärntner Kulinarik

Auf dem Speiseplan des Hochschober spielen regionale Produkte eine sehr wichtige Rolle. Nicht nur, weil so die bäuerlichen Strukturen der Alpenwelt erhalten werden. Sondern auch, weil Milch und Fleisch, Fisch und Brot, Wild und Honig aus der Umgebung ganz einfach besser schmecken. Seite 5

Abenteuer am Herd

Der Beruf des Kochs hält immer wieder neue Herausforderungen bereit. Einer, der hier sein Handwerk von Grund auf gelernt hat, ist der gerade einmal 22jährige Stefan Obmann, der einst in der Hotelküche auf der Turracher Höhe seine berufliche Laufbahn begann. Seite 6

Mitarbeiterausbildung

In der Mitarbeiter-Akademie kann Fachwissen erweitert werden, aber auch in ganz andere Tätigkeitsbereiche „hineinschnuppern“ werden. Seite 8



Ein echtes Stück China in Kärnten

Der Chinaturm des Hochschober gehört zu den authentischsten Bauwerken außerhalb des Reichs der Mitte. Jetzt gibt es dort auch den berühmten Jiaogulan-Tee.

Schon mancher Besucher der Turracher Höhe hat sich verwundert die Augen gerieben. Denn einen authentischen, vierstöckigen Chinaturm würde man auf 1.763 m Seehöhe in den Kärntner Nockbergen so ziemlich zuletzt erwarten. Die Heimat der fernöstlichen Wohlfühlkultur im Hochschober konnte nur mit kompetenter Hilfe realisiert werden.

- Professor Zhang, oberster Denkmalschützer der chinesischen Provinz Henan war maßgeblich für die Planung verantwortlich.

- Für die Schnitzarbeiten und die Dachgestaltung wurden erfahrene Spezialisten eingeflogen.

- Und die Keramik-Dachziegel sind identisch mit denen, die auch für die Renovierung der Verbotenen Stadt, dem ehemaligen Kaiserpalast in Peking, verwendet wurden.

Sieben Jahre und mehrere China-Reisen von Vertretern des Hochschober standen zwischen den ersten Planungen und der Eröffnung des „Grenzgängers“ zwischen Asien und Europa im Mai 2005. Alle Etagen des Turms sind der

fernöstlichen Kultur gewidmet. Der erste Stock wird für verschiedene Angebote wie Kalligrafie und Lesungen genutzt. Ein Stockwerk höher werden verschiedene Techniken der traditionellen chinesischen

Bewegungs- und Entspannungstechniken wie Yoga oder Qi Gong gewidmet.

Das Glanzstück aber ist das „Schöne Teehaus am Berg“, dem die gesamte vierte Etage vorbehalten ist. Hier können die Gäste einfach nur eine Tasse perfekt



TCM-Arzt Dr. Luo

Medizin (z.B. Akupunktur, TCM-Harmoniebehandlung oder Pantai Luar-Massagen) praktiziert.

Die dritte Etage ist der Meditation sowie verschiedenen fernöstlichen

zubereiteten Tee trinken. Doch da im asiatischen Kulturkreis Tee viel mehr als ein Getränk ist, kann man sich im Hochschober-Teehaus in die Kunst der chinesischen Tee-Zeremonie einführen lassen. „Der Tee-Weg ist ein

Quell, aus dem vor allem der heute mehr denn je vom Alltag gehetzte Mensch neue Kräfte schöpfen kann“, sagt der angesehene Asiaexperte Horst Hammitzsch. Tatsächlich ist die Teezeremonie im Schönen Teehaus am Berg spirituelle Erfahrung, meditatives Erlebnis und unvergesslicher Genuss zugleich. Der Kreis nach Europa schließt sich mit dem Turracher Bergquellwasser, das in seiner Zusammensetzung perfekt den chinesischen Vorgaben für bestmögliches Teewasser entspricht.

Für die Gongfu Cha-Zeremonie im Chinaturm werden nur handgepflückte Hochland-Tees von bester Qualität verwendet. Ein weiteres Highlight im Chinaturm ist die sagenumwobene Jiaogulan-Pflanze, die in China als „Unsterblichkeitspflanze“ begehrt ist. Der in seiner Wirkung dem Ginseng ähnliche Jiaogulan-Tee wirkt im Körper antioxidativ und unterstützt den Stressabbau. In China fand man heraus, dass es in Gegenden, in denen die Bewohner regelmäßig Jiaogulan-Tee trinken, überdurchschnittlich viele 100-Jährige gibt. Und das kann ja wohl kein Zufall sein!

EINE RUNDE SACHE: Hochschober digital

Prospekte können viel zeigen, bewegte Bilder aber sind in unserer Zeit unverzichtbar. Daher gibt es jetzt eine professionell gestaltete DVD über das innovativ eingestellte Berghotel – mit ausführlichen Infos über alle Hotelleistungen und spannenden Erklärungen.



An die kleinen Gäste richtet sich die Märchen-CD mit aufregenden Geschichten über das Leben der Fee-Elfen auf der Turracher Höhe – ein bestens geeignetes „Zuckerl“ für die abendliche Märchenstunde.

GUT GESAGT!

DIE BESTEN UND SCHÖNSTEN DINGE AUF DER WELT KANN MAN WEDER SEHEN NOCH HÖREN. MAN MUSS SIE MIT DEM HERZEN FÜHLEN!

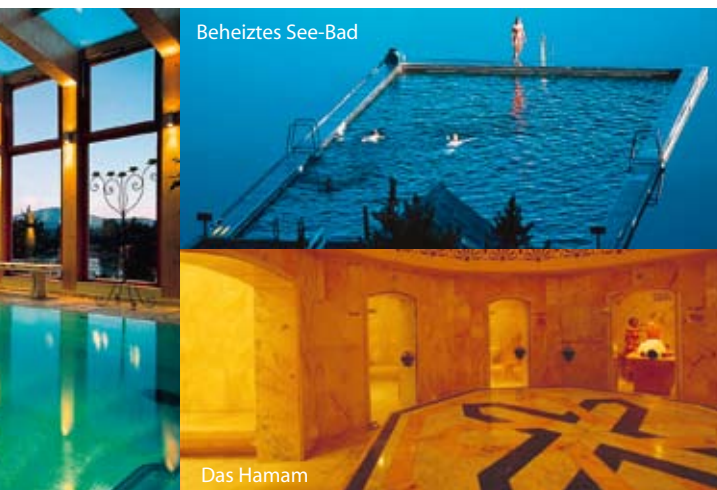
Helen Keller
amerikan. Schriftstellerin * 1880 – 1968

Die Wasserwelt der 1000 Möglichkeiten

Ob drinnen oder draußen: Im Hochschober genießen die Gäste ganzjährig mediterrane Badefreuden.



Weltweit einmalig ist das Hochschober „See-Bad“ im Turracher See. Eine spezielle Technik ermöglicht es den Gästen, sogar in den Wintermonaten bei wohligen warmen 30° C Wassertemperatur im glasklaren Seewasser zu schwimmen. Ebenfalls ganzjährig in Betrieb sind die drei Außenpools mit 36° bzw.



38° C Wassertemperatur. In den warmen Monaten lockt der Nocky Mountains Alpenstrand mit Berg-Panoramablick und einer kleinen Ruder- und Tretbootflotte, mit der die Gäste den Turracher See erkunden können. Gleich beim großzügigen Hallenbad, dem „Grünen Salon“, können die kleinsten Gäste im

kindgerechten „Storchenteich“ plantschen. Im Ruhebereich „Schlafsack am See“ regeneriert man sich auf Wasserbetten, auf den Entspannungsliegen am Feuerplatz oder in bequemen Kuschelnestern – und das stets mit Seeblick!

Tauchen Sie ein in unsere fabelhafte Wasserwelt.

Wohlfühlräume

Heimische Materialien, elegantes Design, moderne Technik: Urlaub in den neuen 3-Seen-Zimmern.

Seit Ende Mai hat moderner Wohnkomfort im Hochschober einen neuen Namen: Die neuen 3-Seen-Zimmer kombinieren einen rundum wohnlichen Mix aus regionalen Naturmaterialien wie z.B. Holz, Stein und Naturfaserstoffe mit schlichtem, elegantem Möbel- und Lichtdesign. Weitere Akzente setzen modernste Technik wie freier Wireless-LAN Internetzugang, versenkbare Flachbildfernseher und DVD-Spieler.

In den superbequemen, 2,10 m langen Gesundheitsbetten in allen Zimmern der neuen Kategorie finden auch groß gewach-

sene Gäste glückliche Träume. Einige der 30 m² großen Nichtraucher-Zimmer wurden auch



mit offenen Kaminen ausgestattet. Viel Platz bieten die Bäder der neuen 3-Seen-Zimmer:

Fast alle sind mit geräumigen Wannen sowie separaten Duschen mit Hand- und Regenbrause bestückt.

Mit von hinten beleuchteten Naturbildern kommt ein kleines Stück Turracher Bergwelt in die Zimmer, in denen aus einem rustikalen Quellwasser-Brunnen zu jeder

Zeit frisches Turracher Bergquellwasser sprudelt. Einfach zum Wohlfühlen.

Aufschwung nach dem Krieg Der Hochschober wird „in“

In den 50er Jahren des letzten Jahrhunderts wurden die Weichen für eine große Erfolgsgeschichte gestellt – undenkbar ohne elektrischen Strom und einer neuen Straße.

Nach den Wirrungen der Nachkriegsjahre legten Hans und Hilde Leeb rasch die Grundsteine für die rasante Entwicklung des Hochschober zum beliebten Ferienhotel am Berg.

Im Jahre 1951 wurde das Haus mit 75 Gästebetten neu eröffnet, jedes fünfte Zimmer war schon damals mit Bad und WC ausgestattet. Die Resonanz war bereits im ersten Jahr beachtlich: immerhin 3221 Winter- und 1828 Sommernächtigungen konnten verbucht werden. Für die Hotelierfamilie war dies ein Ansporn, das Hotel auf der Turracher Höhe weiter auszubauen und zu modernisieren.

Schon damals verfolgte man die Philosophie, die Gäste mit immer neuen Ideen zu überraschen und zu verwöhnen. Im Winter pflegte man gesellige Après-Ski-Programme, im Sommer begleitete man die Besucher bei ihren Ausflügen in die faszinierende Bergwelt.

Meilensteine waren die Vollerlektrifizierung, durch die der Hochschober ab 1957 zuverlässig mit elektrischem Strom versorgt wurde und der Ausbau der zuvor recht abenteuerlichen Turracher Alpenstraße. 1966 wurde hierbei



Hotel Hochschober 1950/51



sogar Geschichte geschrieben: Erstmals wurde Bitumen-Kieselsphaltpflaster als Straßenbelag verwendet.

Nach Lehr- und Wanderjahren in der Schweiz, in England, auf den Bermudas und in Kanada kehrte 1963 Peter Leeb als erklärter Nachfolger auf die Tur-

racher Höhe zurück, wo er bald auch Barbara Seebacher, seine spätere Frau, kennen lernen sollte.

Sie beide führten den Hochschober 40 Jahre, bis sie die Geschichte des Hauses an die jetzigen Eigentümer Karin Leeb und Martin Klein übergaben.

Das neue Paradies für Tabakfreunde

Ein komfortables Refugium für die Freunde des blauen Dunstes.



Menschen sind nun einmal unterschiedlich! Für die einen ist das genüssliche Rauchen einer guten Havanna, eines würzigen Zigarillos, einer perfekt gestopften Pfeife oder einer entspannenden Zigarette ein unverzichtbarer Hochgenuss. Andere Zeitgenossen aber fühlen sich durch den Tabakdunst einfach nur belästigt.

Bereits mit dem gefragten „Blauen Salon“ in der Wohlfühlwelt haben wir ein beliebtes Refugium für alle Tabakfreunde unter unseren Gästen geschaffen und so zur gegenseitigen Toleranz beigetragen. Jetzt haben wir für unsere Nikotinfreunde eine weitere Oase eingerichtet. Das ehemalige Lesezimmer wurde

in einen edlen Raucher-Salon umgewandelt. Eine leistungsfähige Be- und Entlüftungsanlage sorgt für freie Sicht und gute Luft. Komfortable Sitzgelegenheiten erzeugen für Tabakgenießer das ideale Ambiente, um sich

Ein ideales Ambiente, um sich zurück zu ziehen.

zurück zu ziehen – sei es mit einem guten Glas Cognac nach dem Abendessen, zu einem gepflegten Schachspiel am Nachmittag oder einfach nur zur entspannten

Zeitungslektüre nach dem Frühstück. Zugleich aber schafft der neue Salon bei allen Rauchern Verständnis dafür, dass alle anderen Räume im Erdgeschoss des Hotels rauchfrei bleiben. Und beide Seiten sind ein Stückchen glücklicher.

Kinder & Jugendwelt

Unzählige Möglichkeiten in der neuen Villa.

Spielturm und Bällebad, Lego- und Krabbelecke, Bastel- und Bausteintisch begeistern die Kleinen. Jugendliche freuen sich über Billard und Tischfußball, Playstations und Internet-Terminals. Das neue Haus für Kinder und Jugendliche entpuppt sich als

phantasievoll gestaltete Villa auf zwei Etagen.

Der freundlich mit Hellholz verkleidete Neubau verfügt beim gläsernen Panoramalift über einen direkten Zugang zum Hotel. Auch im abgeschlossenen Außenbereich finden Kinder und Jugendliche unter der Obhut von Betreuerin Nadine Ganzer eine Vielzahl von Möglichkeiten, ihren Urlaubstag spannend zu gestalten. Dazu gehören ein großes Trampolin, ein Sandspielpavillon und für die Älteren eine sieben Meter hohe, in die Außenwand der Villa integrierte Kletterwand.



Aquila Camenzind, Yoga-Expertin am Grünsee

Genüsslich Faulenzen

Alles tun können, nichts tun müssen: Das HochschoberN.

Seit 1929 kommen die Gäste in den Hochschober, um sich zu erholen. Damals wie heute schätzten sie die Schönheit der Natur, die Vielfalt des Angebotes und die Liebe zum Detail. „HochschoberN“ nennen wir

das Hochschober-typische Urlaubsgefühl, ein Genuss-Faulenzen unter dem Motto: Alles tun können. Nichts tun müssen. Zum HochschoberN gehört die gefühlte Urlaubs-Entschleunigung. Man sollte sich bewusst sein, dass man Zeit hat. Zeit, um an nichts denken zu müssen, sich um nichts zu kümmern. Das aber schließt nicht aus, dass man auch im Urlaub aktiv wird. Unser Angebot ist groß und eröffnet jedem die Möglichkeit herauszufinden, was ihm gut tut. Wanderungen, Mountainbiken,

Qi Gong – oder doch lieber ein Faulenz-Tag im Liegestuhl? Basis für das HochschoberN ist die intakte Bergwelt rings um das Hotel – mit klarer Luft, reinem Seewasser, dem Rauschen des Windes. Ein Hochgefühl stellt sich auch beim HochschoberN im Hotel ein, wo man die gesamte Welt aus Wasser, Wärme und Wohlgefühl genießen kann. Nicht zuletzt ist uns das kulinarische HochschoberN wichtig, mit Gaumenfreuden auf der Basis naturbelassener Produkte und dem gesunden Bergquellwasser.

Erfolge auf dem richtigen Weg

Interview mit Andrea Scherer, Leiterin der Mitarbeiter-Akademie des Hochschober.



Andrea Scherer, Leiterin der Mitarbeiter-Akademie

Frau Scherer, wie lange arbeiten Sie schon im Hochschober?

Seit September 1989 bis heute – mit drei Unterbrechungen. Ich habe von 1989 bis 1993 die Ausbildung zur Hotel- und Gastgewerbeassistentin und zur Restaurantfachfrau absolviert. Schon damals war es üblich, nach der Lehre den Betrieb zu verlassen, um Erfahrungen in anderen Häusern zu sammeln.

Wie hat Ihnen das gefallen?

Ich habe es nur ein Jahr ausgehalten. Schon nach dem ersten Winter wollte ich wieder zurückkommen. Herr Leeb aber bestand darauf, dass ich stark blieb. So habe ich den Sommer am Millstätter See verbracht, bevor ich im darauf folgenden Winter wieder auf der Turracher Höhe anfang.

In welchem Bereich haben Sie dann im Hochschober gearbeitet?

Bis 2002, als ich eine Baby-pause einlegte, habe ich immer an der Rezeption gearbeitet.

Wie viele Kinder haben Sie?

Zwei Mädchen.

Wie bekommen Sie Job und Familie unter einen Hut?

Wunderbar, ich arbeite an drei Tagen in der Woche. Die restliche Zeit kann ich mit meiner Familie verbringen. Das schätze ich sehr an meiner Arbeit.

Wie ging es nach 2002 weiter?

Meine zweite Tochter ist 2002 auf die Welt gekommen. Bereits im Vorfeld war mir klar, dass eine regelmäßige Fünf-Tage-Woche mit zwei kleinen Kindern kaum zu schaffen sein würde. Herr Leeb hat mich damals beruhigt und gemeint, dass er eine Aufgabe für mich im Auge habe, die ich auch noch mit fünf Kindern bewältigen könne. Ich solle zuerst einmal das Kind zur Welt bringen.

Bereits im Dezember des Jahres haben wir dann mit den neuen Geschäftsführern Karin

Leeb und Martin Klein die Hochschober Mitarbeiter-Akademie entwickelt. Meine Aufgabe ist es seit Juni 2003, die Organisation und Verwaltung in der Akademie zu leiten und mittlerweile auch selbst Seminare für Mitarbeiter zu geben.

Mussten Sie sich dafür fortbilden?

Ja. Ich habe eine umfangreiche Trainerausbildung absolviert und in vielen Seminaren Erfahrungen gesammelt. Diese Weiterbildungen wurden zur Gänze vom Unternehmen bezahlt.

Sie haben erst kürzlich bei einem Symposium einen Vortrag gehalten?

Richtig. Beim Symposium zum Thema „Mitarbeiter-Marketing“, das jedes Jahr von der „Kohl & Partner“-Tourismusberatung veranstaltet wird, habe ich ein kurzes Referat über „Human Resource-Management im Hotel Hochschober“ gehalten.

Die Mitarbeiter haben im Hochschober einen sehr hohen Stellenwert. Ich habe über verschiedene Aktivitäten und Erfahrungen in diesem Bereich berichtet.

Auch bei der Lehrlingsausbildung nimmt der Hochschober eine Vorreiterrolle ein.

Genau. Oft werden wir eingeladen, bei Veranstaltungen Impulsgeber zu diesem Thema zu sein. Fast jährlich nehmen Hochschober-Lehrlinge an Berufswettbewerben teil. Und immer stehen unsere Auszubildenden am Stockerl und bringen Medaillen mit nach Hause. Diese Erfolge machen uns als Lehrbetrieb sehr stolz und zeigen, dass wir auf dem richtigen Weg sind.

Das goldene Dreieck der Unternehmensführung

Oben die Chefs, unten die Mitarbeiter und zwischendrin die Gäste? Im Hochschober wird allen Beteiligten der gleiche Stellenwert zugeschrieben.

Fachbezogene Schulungen bieten viele Betriebe ihren Mitarbeitern an. Um das sensible Beziehungsdreieck zwischen Mitarbeiter, Gast und Unternehmerfamilie und den hausspezifischen „Hochschobergeist“ zu stärken, geht unsere Mitarbeiter-Akademie ein gutes Stück weiter.

Mit der angebotenen Stärkung des Fachwissens, den Schulungen im zwischenmenschlichen Bereich und anderen Angeboten soll vor allem verständlich gemacht werden: Gast, Mitarbeiter und Unternehmerfamilie sind im Hotel Hochschober gleich wichtig.

Wenn die Arbeit wirklich Spaß macht, und das ist unser erklärtes Ziel, spricht sich das auch bei potentiellen Kollegen herum und macht den Hochschober als Arbeitsplatz



noch attraktiver. Und wo alle Beteiligten an einem Strang ziehen, wo ein echter Teamgeist herrscht, wo jeder bereit ist, im Bedarfsfall auch für den anderen mit Hand anzulegen, entsteht

eine starke Gemeinschaft. Ein ausgeprägtes „Wir-Gefühl“ aber spüren auch die Gäste, was wiederum einen positiven Wettbewerbsfaktor in einem umkämpften Markt bedeutet.

Gelebter „Familien Betrieb“

Manchmal wird sogar eine ganze Familie im Hochschober glücklich. Nicht im Urlaub, sondern bei der Arbeit.

Es ist absolut keine Seltenheit, dass nicht nur Feriengäste, sondern ganze Mitarbeiterfamilien dem Hochschober über Jahre hinweg die Treue halten. Nehmen wir zum Beispiel die Familie Sonnleitner aus Gnesau, deren drei Kinder alle in den 80er und 90er Jahren ihre Ausbildung im Hochschober absolvierten: Die Söhne Udo und Mario erlernten den Beruf des Restaurantfachmanns, ihre Schwester Sonja wurde Hotel- und Gastgewerbeassistentin (HGA).

Auch die Familie Taboer aus Arriach vertraute die Ausbildung ihres gesamten Nachwuchses dem

Hotel Hochschober an. Sohn Harald lernte Koch und Restaurantfachmann, auch Tochter Sonja schwang den Löffel in der Hotelküche. Dass sich ihre Schwester Evelyn am Rande ihrer Ausbildung zur HGA-Restaurantfachfrau ausgerechnet in Dr. Hannes Leeb, den ältesten Sohn der Familie Leeb, verlieben und ihn später heiraten sollte, ist wohl als weiterer Beleg für ein harmonisches Betriebsklima zu werten.

Quer durch alle Generationen geht das Engagement bei Familie

Gruber aus Gnesau. Vater Herbert kümmert sich als Haus-techniker darum, dass von den Zimmern bis zur aufwendigen Technik der Badewelt alles funktioniert. Mutter Burgi arbeitet sich in der Lohnbuchhaltung durch Papierberge. Tochter Karin verschönert die Gäste in der Kosmetik- und Massageabteilung, Cousin Stefan verstärkt das Küchenteam. Nur die Oma wurde schon pensioniert. Angefangen hatte sie in der Wäscherei, dann war sie in der Backstube für das gute Hausbrot zuständig.



Familie Gruber aus Gnesau

Kulinarisches aus der Region

Auf dem Speiseplan des Hochschober spielen regionale Produkte eine wichtige Rolle. Nicht nur, weil so die bäuerlichen Strukturen der Alpenwelt erhalten werden. Sondern auch, weil Milch und Fleisch, Fisch und Brot, Wild und Honig aus der Umgebung ganz einfach besser schmecken.

Ausgesuchte bäuerliche Betriebe liefern die meisten Grundprodukte für unsere Küche. Dabei setzen wir auf Erzeuger mit familiären Strukturen, die zum Beispiel ihre Kühe noch beim Namen kennen und eine deutlich bessere Qualität liefern als seelenlose Lebensmittel-fabriken.

Almen, Wälder und Flüsse

Die robusten Galloway-Rinder kamen einst aus Schottland, sind aber seit Jahren in der Alpenregion heimisch. Da sie das ganze Jahr über im Freien bleiben, schmeckt ihr Fleisch besonders aromatisch. Wir werden von Familie Leeb in Mairatten bei Gnesau mit dieser feinen Spezialität beliefert.

Unter dem Gütesiegel „Arge Nockalm“ vermarkten Landwirte der Umgebung ihre feinen Fleisch- und Wurstwaren. In Patergassen werden für uns u.a. Trockenwürstl, Rollschinken und leckere Weißwürste fürs Frühstücksbuffet hergestellt.

Nur 20 Kilometer südlich des

Hotels liegt das Revier der Mairattner Jagd bei Gnesau, aus dem wir Wildbret vom Maibock, Hirsch und Hirschkalb beziehen.

Im acht Grad kalten Wasser der Gurk tummeln sich die Forellen, Saiblinge und Lachsforellen, die Herr Payr aus Neualbeck für uns züchtet. Auch der feine Lachs, der am Sonntag so gut auf Blini schmeckt, kommt aus Kärnten: Er wird in Wernberg bei der Firma Mattersdorfer geräuchert.

Gefragt: glückliche Kühe

Ohne gute Milch wäre das Hochschober-Frühstück nur noch halb so gut. Täglich versorgt uns die Familie Pertl („Karlbauer“) mit der weißen Köstlichkeit – im Sommer sogar direkt von der Alm am Grünsee. Mit Joghurt, Topfen, Milch- und Molkegetränken in Spitzenqualität beliefert uns Familie Weissensteiner aus Sauregg. Auf ihrem großen Hof bei Liebenfels veredelt Familie Pirker die Milch ihrer 80 Schwarzbunten zu feinem Käse. Wir kaufen dort

Weich- und Schnittkäse sowie feine Bauernbutter. Der Biohof der Familie Nuart aus Waisenberg ist unserer Quelle für beste Produkte aus Schafsmilch.

Frühstücksleckereien

Was wäre ein Urlaubstag ohne den perfekten Start mit einem vielseitigen Frühstück? Im Hochschober achten wir auf eine große Auswahl an Brot aus besten Backöfen.

Die würzigen Kaisersemmeln werden von Hand in der Bäckerei Schieder in Feldkirchen geformt. Das kräftige Messnerwirtbrot aus reinem Roggenteig entsteht, ebenso wie die guten Samstags-Krapfen, bei Familie Warmuth alias Messnerwirt. Dagmar Hofer aus Patergassen kommt regelmäßig ins Hotel und bäckt das köstliche Hausbrot. Dabei kann man ihr sogar zuschauen, denn sie benützt den Schamottofen in der Buffetlandschaft. Den Teig für die Kamuth-, Grünkernschrot- und Amaranthbrote knetet Marianne Leeb aus Wernberg. Ganz nebenbei kocht sie auch noch köstliche Marmeladen für uns.



Das Küchenteam zu Besuch bei regionalen Lieferanten

FAKTEN, FAKTEN Hochschober in Zahlen

190 Betten

300 Vollbelegstage bei
340 Offenhaltetagen

70% Stammgästeanteil

93 % deutschspr. Gäste,
7 % sonstige Sprachen

Durchschnittlich verweilen
unsere Gäste 4,5 Tage im
Hotel Hochschober

Ein Mitarbeiter bleibt im
Durchschnitt 4 Jahre

1/3 der Mitarbeiter sind
Stammmitarbeiter

Wir bilden ca. 20 Lehrlinge
aus und beschäftigen rund
110 Mitarbeiter.

Engagement, das Früchte trägt

Preiswürdig: Im Hochschober stimmen die Beziehungen von Unternehmen, Mitarbeitern, Lieferanten und Natur.

Corporate Social Responsibility (CSR) ist im Bereich der Unternehmenskultur ein Zauberwort. CSR umschreibt die Bereitschaft eines Unternehmens, sich im Bezug auf das Arbeitsklima, die Geschäftsbeziehungen zu Lieferanten und Kunden sowie die Pflege von Umwelt und Natur deutlich über das normale Maß hinaus zu engagieren. Dass der Hochschober in Sachen CSR in Österreich zu den leuchtenden Vorbildern zählt, zeigte sich am 29. April 2008 bei der Verleihung des Nachhaltigkeitspreises TRIGOS 2008, bei der das Hochschober-Team für seine Mitarbeiter-Akademie ausgezeichnet wurde. Unentgeltlich können alle Mitarbeiter des Hotels Weiterbildungsmaßnahmen

im fachlichen Bereich wahrnehmen. Bei der Ausbildung zum „Beziehungsmanager“ werden das Selbstwertgefühl verbessert, Techniken für Stress- und Konfliktsituationen vermittelt und Anregungen für die Verbesserung des Teamgeistes gegeben. In den weiteren Kursen werden die Mitarbeiter mit der Region um das Hotel vertraut gemacht. Angebote für kreative Freizeitgestaltung (z.B. Koch-, Sprach- und Computerkurse) runden das Akademieprogramm sinnvoll ab.

Seit Dezember 2007 können alle Mitglieder des Hochschober-Teams zudem einen kostenlosen Gesundheits-Check (Belastungs-EKG, Laktat-Messung ...) absolvieren und sich ihr persön-

liches Fitnessprogramm auf den Leib schneiden lassen.

CSR ist dem Hochschober auch jenseits des Hotelgeländes wichtig: Jährlich werden die Abfallmengen reduziert und Energie eingespart. Enge und faire

Geschäftsbeziehungen mit Lieferanten und Handwerkern aus der näheren Umgebung erhalten regionale Strukturen und sparen Transportwege. Auch die örtlichen Vereine werden immer wieder in das Hotelleben integriert.

*CSR ist
auch jenseits
des Hotel-
geländes
wichtig.*



Karin Leeb (2. von rechts), auf der TRIGOS-Preisverleihung



Stefan Obmann, Koch

Abenteuer am Herd

Der Beruf des Kochs hält immer wieder neue Herausforderungen bereit. Nur, wer ein Leben lang dazu lernen will, findet den Weg in die Spitzenklasse.

Bei dem Begriff Stars dachte man früher an Popmusiker, Schauspieler oder berühmte Fußballer. Längst aber hat auch der Beruf des Kochs ein ganz neues Image gefunden. Der beliebte Mann, der die schweren Mehlsaucen anrührte, ist das Klischee von gestern. Heute wollen die Gäste nicht mehr nur satt, sondern mit immer neuen kulinarischen Überraschungen verwöhnt werden. Ohne gute Produkte, kreative Zubereitung und eingespieltes Teamwork kommt heute keine Spitzenküche mehr aus. Schon gar nicht die des Hochschobers. Einer, der hier sein Handwerk von Grund auf gelernt hat, ist der gerade einmal 22-jährige Stefan Obmann, der einst in der Hotelküche auf der Turracher Höhe seine berufliche

Laufbahn begann. „Mich begeistert an meinem Beruf, dass er wirklich kreativ und vielseitig ist. Man lernt ja immer wieder dazu und kann auch von anderen ständig etwas lernen“, sagt der junge Mann, der sich nach seiner Lehre für einige Zeit in anderen Küchen umgesehen hat und schließlich in den Hochschobber zurückkehrte. „Unglaublich, was sich in dieser Zeit in der Küche alles verändert hat,“ schwärmt er. „In den letzten Jahren hat eine kleine Revolution stattgefunden. Heute experimentieren wir hier sogar mit molekularer Küche!“ Nach seiner Lehre arbeitete der heutige Partie-Chef in den besten Häusern Österreichs – beim „Stanglwirt“ in Going, im

„Parkhotel“ am Wörthersee, im Haubenlokal des „Löwen-Hotels“ in Schruns und auf der „Idalp“ in Ischgl. Sein großer Traum ist es, zunächst im Ausland weitere Erfahrungen zu sammeln, um fremde Aromen und Zubereitungstechniken, aber auch Sprachen kennen zu lernen. Natürlich will er eines Tages selbst Küchenchef sein. Und sich mit einer Haube schmücken? „Ach,“ meint der Nachwuchskoch, der persönlich am liebsten ein zartes „Rinderfilet Wellington“ isst, „ich habe ja schon in Haubenrestaurants gekocht. Aber das ist nicht so meine Sache.“ Apropos Leibespeisen: die haben auch die Gäste. „Besonders beliebt sind große Fleischstücke – etwa

ein Wildbraten oder ein schönes Roastbeef,“ hat Stefan beobachtet. „Auch unser Seeteufel ist sehr beliebt.“ Besonders gerne fährt er mit den beiden Küchenchefs des Hochschobers zu den Bauern der Umgebung und macht sich vor Ort kundig, wie etwa die Rinder, deren Fleisch an die Hotelküche geliefert wird, groß gezogen werden. „Ein solches Stück Fleisch gibt mir einfach viel mehr als eines, das z.B. aus Irland angeliefert wird.“

Und noch etwas schätzt er im Hochschobber: die Arbeitsbedingungen. „Wie überall müssen wir auch hier hart arbeiten. Aber das Betriebsklima ist einmalig, die Arbeitszeiten sind fair, die Freizeitmöglichkeiten ideal. Und ich kann mit den besten Zutaten kochen!“



Fitness mit dem Personal Trainer

Im Hochschobber haben Gäste und Mitarbeiter die Auswahl aus einer Vielzahl von Sport- und Fitness-Angeboten. Für individuelles Einzeltraining steht Stefan Damm bereit.



Stefan Damm, Personal Trainer



Christian Schabus, Personal Trainer

Die Pop-Diva Madonna hat einen. Top-Model Heidi Klum hat einen. Hollywood-Star Meg Ryan auch. Viele prominente Stars aus der Filmbranche, dem Showbusiness und den oberen Etagen der Wirtschaft beschäftigen einen Personal Trainer, der sich ganz individuell um ihre Fitness kümmert. Auch die Gäste des Hochschobers haben die Möglichkeit, während ihres Urlaubs im individuellen Einzel-

training zu Gesundheit und innerer Ausgeglichenheit zu finden.

In den eineinhalb Jahren, die Stefan Damm jetzt schon im Hochschobber ist, hat er sich zu einer wichtigen Stütze der Sportbetreuung entwickelt. Der vielseitige 39-jährige leitet zahlreiche Kurse wie Yoga, Qi Gong, Tai Chi, Klangschalen-Therapie oder Meditation. Neben den fernöstlichen Techniken beherrscht er auch klassische Mas-

sagen und steht den Gästen im Fitness-Raum mit kompetenten Ratschlägen zur Seite. In freier Natur begleitet er Urlauber beim Wandern, Energie-Wandern und Mountainbiken. Im Teehaus leitet er oft die Tee-Zeremonie. Fast nebenbei absolviert er im Moment auch noch seine Ausbildung zum geprüften Yoga-Lehrer. Und man kann sowohl ihn als auch Christian Schabus exklusiv als Personal

Trainer buchen. „Oft gibt es Gäste, die z.B. den ‚Sonnengruß‘ oder die ‚8 Formen der Goldenen Übungen‘ lernen wollen. Manche haben aber auch konkrete Probleme mit bestimmten Körperpartien, die man nur im Einzeltraining in den Griff bekommt.“

Der Lebensweg des Kärntners verlief nicht unbedingt geradlinig: Er lernte das grundsätzliche Bäckerhandwerk, wurde Skileh-

rer und war acht Jahre lang braver Postbeamter, bis ihm seine große Begeisterung für den Sport keine Ruhe mehr ließ und er sich mit einem eigenen Fitnessstudio selbstständig machte.

Nach einiger Zeit verkaufte er seine Firma, baute ein Haus – und suchte sich einen neuen Job. „Ich habe mir in meinem Leben die Stellen immer selbst ausgesucht. Auch damals habe ich genau gewusst, was ich will. Ich kannte das Hotel Hochschobber bereits und wusste: Das ist ein toller Betrieb. Also schrieb ich eine Initiativ-Bewerbung – und hatte riesiges Glück: Die suchten gerade einen wie mich.“

Stefan Damm ist nicht nur Personal Trainer, sondern auch Trainer für die Mitarbeiter. Jede Woche bietet er seinen Kollegen einen einstündigen Kurs in Rückenschule an – ein kostenfreies Schmankerl, das im Team immer beliebter wird.

Nur wenn er mal frei hat, strampelt er nicht wie früher mit dem Mountainbike die Berge auf und ab. „Mein liebster Freizeitsport ist die Weiterbildung“, schmunzelt der drahtige Stefan. „Ich lese wahnsinnig gern, interessiere mich für ausgewogene biologische Ernährung, die Natur und meinen Garten. Und dann ist da ja auch noch meine Familie!“

Herausforderungen, Karrieren und jede Menge Spaß bei der Arbeit

Ein Hotel funktioniert wie eine eigene kleine Welt. Ein Überblick zeigt die Berufe, in denen jeder im Hochschober seine Berufung finden kann.

Traumberufe im Hotel

Vielfalt unter einem Dach: Die Arbeit im Hotel macht Spaß.



Wir sind immer an kompetenten Mitarbeitern interessiert

Bewerbungen schriftlich, gerne auch per E-Mail:

Hotel Hochschober
Peter Tschuschnig
9565 Turracher Höhe 5
holiday@hochschober.at

Im Hotel Hochschober sind 110 Mitarbeiter aus 6 verschiedenen Nationen um das Wohl der Gäste bemüht.

Die Arbeit im Hochschober hat viele Gesichter. Da gibt es Berufe, bei denen man ständig mit den Gästen im Kontakt steht. Aber auch Aufgaben, die eher im Verborgenen erledigt werden. Vielleicht ist ja auch etwas für Sie dabei?

Rezeption

Wenn Sie hier arbeiten, sind Sie das Aushängeschild des Hotels. Rechnen Sie damit, fast täglich vor neuen Herausforderungen zu stehen. Gleichzeitig müssen regelmäßig anfallende Aufgaben (Telefon, Korrespondenz, Gästebuchhaltung etc.) routiniert bewältigt werden. Neu angereiste Gäste kommen zu Ihnen, um einzuchecken. Ein freundlicher Empfang prägt die Urlaubslaute. Später wird von Ihnen erwartet, dass Sie Fragen beantworten sowie Spezialaufträge und Wünsche erfüllen.

Service

Als Ansprechpartner für die Gäste sind Sie unersetzlich. Die Arbeit beginnt am Morgen beim Frühstücksservice und tagsüber müssen dann das Restaurant, die Halle und die Terrasse betreut werden. Beim Service am Abend sind Sie auch für die Wein- und Getränkeberatung und das Eindecken festlicher Tische zuständig. Der Hochschober setzt auf engagierte Service-Mitarbeiter, die ihr Handwerk beherrschen

und offen und freundlich auf die Wünsche der Gäste eingehen.

Küche

Unsere Küche konzentriert sich voll auf die Hotelgäste. Die Menüs sind geprägt von den Produkten regionaler Bauern, wir verarbeiten aber auch Spezialitäten aus aller Welt. Ideen und Überraschungen für unsere Gäste sind uns ebenso wichtig, wie eine gesunde Küche. Mitarbeiter der Küche sind kreativ, berücksichtigen aber auch spezielle Vorlieben der Gäste.

Etage

Sauberkeit und Hygiene gehören zu den wichtigsten Faktoren für einen gelungenen Aufenthalt. Die Mitarbeiter der Etage tragen die Verantwortung für die Gästezimmer (z.B. die richtige Zahl an Handtüchern oder einen liebevoll zusammengestellten Willkommensgruß), die Reinigung der Zimmer und Bäder, damit sich Hochschobergäste täglich wie Zuhause fühlen. Besonders wichtig ist das Eingehen auf individuelle Gästewünsche, etwa nach einem zusätzlichen Kopfkissen oder einer zweiten Decke.

Haustechnik

Im Hotel fallen die verschiedensten handwerklichen Tätigkeiten an. Zudem sind die Welt

aus Wasser, Wärme, Wohlgefühl, der Alpenstrand und das Seebad zu betreuen. Hausmeister und -techniker bringen aber auch das Gepäck der ankommenden Gäste ins Zimmer, sie sind technisch und handwerklich versiert, überblicken Werkstatt und Ersatzlager.

Wohlfühlwelt

Ein zentraler Teil unseres Wohlfühl-Angebotes ist die Behandlungsabteilung. Mitarbeiter in diesem Bereich sind bestens ausgebildet und daran interessiert, sich ständig weiter zu entwickeln. Die Galerie des Wohlfühlens umfasst verschiedenste Massagen, Kosmetik nach Phytomer, Körperbehandlungen und -wickel, Hamam-Waschungen, Wärme-Schwebbetten, sowie das Genuss-Faulenzer-Paket.

Kinderbetreuung

Zu den Gästen im Hotel gehören auch Familien mit Kindern. Als Hochschober-Kindergärtnerin können Sie auf eine fachliche Ausbildung oder Erfahrung im Umgang mit Kindern verweisen. Sie haben viel Geduld und sprühen nur so vor Spielideen.

Sportbetreuung

Unsere Sport-Aktivitäten sind vielfältig: Wasser-Morgengymnastik, verschiedene Gymnastik-Schwerpunkte am Nachmittag,

Trainingseinheiten im Fitnessraum und Bewegungs-Einheiten in der Natur.

Hinzu kommen Wanderungen, Mountainbiketouren, Jogging und vieles mehr. Im Winter sind Schneeschuh-Wanderungen und Wildtier-Beobachtungen, aber auch Rodeln gefragt. Als Sportbetreuer begeistern Sie mit Ihrer Ausstrahlung und Ihrem Organisationstalent.

Weitere Berufe

Als Mitarbeiter im Shop sind Sie ein freundliches Verkaufstalent, beraten die Gäste, wissen aber auch über das Hotel und die Region bescheid. Sie sind für die Sortimentsgestaltung (Kosmetika, Lektüre, Accessoires, etc.) mitverantwortlich und kümmern sich um die Dekoration im Shop. Verwaltungsarbeit ist Hintergrundarbeit, aber trotzdem für das Funktionieren des Betriebes sehr wichtig. Die Schwerpunkte in der Hotelverwaltung sind ebenfalls vielfältig: Buchhaltung, Lohnverrechnung, Warenbestellung, Controlling, Technische Leitung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, denn im Hotel Hochschober ist immer für Abwechslung gesorgt.

Was ist ein typischer Traumberuf? Fragen Sie zehn Kinder, und Sie bekommen vermutlich zehn verschiedene Antworten – vom Eiskverkäufer über den Feuerwehrmann und die Tierärztin bis hin zum Flugkapitän. Aber welches der Kinder würde tatsächlich sagen: „Ich möchte einmal in einem großen Hotel arbeiten!“ Vielleicht liegt das daran, dass es den einen Beruf im Hotel gar nicht gibt?

Köche und Buchhalter, Elektriker und Yogatrainer, Kindergärtnerinnen und Weinexperten, Masseure und Kellner: In kaum einer anderen Branche finden sich so viele Berufe unter einem Dach wie im Hotelgewerbe. So verschieden ihre Wurzeln auch sein mögen – ihr gemeinsames Ziel eint alle Mitarbeiter. Sie wollen ihre Gäste begeistern und überraschen – kurz: sie wollen ihren Gästen einen unvergesslichen Urlaub bereiten.

Hotel-Mitarbeiter sollten die Menschen mögen. Denn hier haben sie mehr Kontakt zu anderen Menschen als in fast allen anderen Branchen. Menschen mit ganz eigenen Hintergründen, Vorlieben, Wünschen und Lebensgeschichten. Gastfreundschaft kommt im Hochschober von Herzen.

Im Hochschober kommt noch ein Anreiz hinzu: Die Arbeit in einer traumhaften, intakten Naturlandschaft und einem wunderbaren Ambiente.

Arbeitsplätze in der Hotellerie gibt es in der ganzen Welt. Mitarbeiter aus Österreich sind erstklassig ausgebildet, international begehrt und bekleiden in vielen großen Häusern der Welt Spitzenpositionen. Vermutlich haben sie ihren Traumberuf gefunden.



Barbara Santer, Auszubildende

Ausbildung mit System

In der Mitarbeiter-Akademie des Hochschober wird nicht nur das eigene Fachwissen erweitert, sondern auch in andere Tätigkeitsbereiche „hineingeschnuppert“. Und weil alle Fortbildungsaktivitäten in einem Mitarbeiterpass festgehalten werden, verbessern sie auch die Chancen bei späteren Bewerbungen.

Schulungen und andere Bildungsangebote hat es schon immer im Hochschober gegeben. Doch erst mit der Gründung der Mitarbeiter-Akademie 2003 entstand ein effektives Fortbildungssystem, das den Mitgliedern des Teams, den Gästen und dem Hotel gleichermaßen dient. Rund 70.000 Euro wurden bereits im ersten Jahr in das ambitionierte Projekt investiert. Inzwischen arbeiten viele „Trainer“ im Haus, die ihre Kollegen in sorgsam konzipierten Modulen ausbilden.

Vier Gedanken standen bei der Gründung der Akademie im Vordergrund: Durch die Schulung zum „Beziehungsmanager“ sollen Teamgeist und Wir-Gefühl gestärkt werden. Durch das breite Angebot an Fortbildungsmöglichkeiten wird die

Attraktivität des Hochschober als Arbeitgeber gesteigert, was eine Stärkung des Unternehmens im Wettbewerb bedeutet. Und nicht zuletzt soll durch das große Angebot an kreativen Freizeitmöglichkeiten für alle der Spaß an der Arbeit erhöht werden. Besonders reizvoll wird das Angebot durch die Möglichkeit, auch an Schulungen in einem fachfremden Bereich teil zu nehmen.

Pro Halbjahr werden den Mitarbeitern ca. 80 Schulungen angeboten; alle Trainer- und Materialkosten werden vom Betrieb übernommen. Die absolvierten Trainingseinheiten werden in einem Mitarbeiter-Pass festgehalten, der nach dem Ausscheiden aus dem Betrieb die Bewerbungschancen um eine neue Stelle verbessert.



Einer für Alle – Alle für Einen

Die Arbeitsbedingungen im Hochschober sind erstklassig. Dafür erwarten wir von unseren Mitarbeitern eine Gegenleistung.

Eine Partnerschaft kann nur funktionieren, wenn alle Beteiligten das Gefühl haben, dass sich Geben und Nehmen die Waage halten.

Als Mitarbeiter im Hotel Hochschober können Sie sich über Bedingungen und Extras freuen, die in der Hotellerie nicht selbstverständlich sind. Dazu gehören die Mitarbeiter-Akademie, die Möglichkeit, alle Hoteleinrichtungen in der Freizeit gratis zu nutzen, die kostenlose Verpflegung auch an freien Tagen und vieles mehr. Im Gegenzug erwarten wir von jedem im Hochschober-Team entsprechende Gegenleistungen. Ohne diese kann ein erfolgreiches Miteinander nicht zustande kommen. Jeder Hochschober-Gast wird schnell merken, ob er es mit einem Mitarbeiter zu tun hat, der mit Blick auf die Uhr nur seinen „Job“ macht – oder ob er seinen Beruf „lebt“. Jeder im Team sollte ein hohes Maß an Identifikation mit der internen Hochschober-Philosophie und Loyalität zum Betrieb mitbringen. Gute Hochschober-

Geben und Nehmen müssen sich die Waage halten.

Mitarbeiter haben zu jedem Zeitpunkt das Wohl ihrer Gäste im Sinn und stehen ihnen auch bei einer Begegnung in der Freizeit mit Rat und Tat zur Seite. Wichtig ist uns auch selbstständiges, waches Denken und umfassendes Engagement für die Gäste und den Hochschober.

Unbedingte Einsatzbereitschaft, absolute Zuverlässigkeit bei der Arbeit sowie größte Diskretion setzen wir voraus. Ohne die echte Bereitschaft, aktiv im Team zu arbeiten, kann eine Partnerschaft nicht funktionieren. Das betrifft nicht nur den kollegialen Umgang im Alltag, sondern auch etwas Flexibilität, wenn es um Freizeit

oder Urlaubstage geht. Im Hochschober haben die Mitarbeiter zahlreiche kostenfreie Möglichkeiten, sich weiter zu bilden und ihre Freizeit sinnvoll zu gestalten. Von Ihrer Seite setzen wir den Willen zur Weiterbildung, für die Sie auch einmal einen Teil Ihrer Freizeit einbringen sollten, voraus. Die Region rings um das Hotel sollte Ihnen nach kurzer Zeit ebenso vertraut sein, wie alle Angebote für unsere Gäste.

Daneben erwarten wir auch Ihr professionelles Interesse für Entwicklungen und Neuerungen in der Hotellerie, der Gastronomie und der gesamten Tourismusbranche.



Unsere „Zimmerfeen“



Herbert Gruber, Haustechniker

Blicke über den Tellerrand

Dank an erstklassige Mitarbeiter: Auf Betriebsausflügen und Studienfahrten bereist das Hochschober-Team die Welt.



Hochschober-Führungskräfte auf Studienreise in Las Vegas

In fast jedem Unternehmen zählen die gemeinsamen Ausflüge der Belegschaft zu den betrieblichen Höhepunkten. Das ist auch im Hochschober der Fall – etwas anders sind meist die Reiseziele. Als Zeichen des Dankes an das gesamte Team erstrecken sich die Betriebsausflüge über mehrere Tage und führen in Metropolen wie London, Istanbul oder Budapest. Sie dienen dazu, den Horizont der Mitarbeiter zu erweitern und sie mit anderen Kulturen, Küchen, Sprachen und Philosophien in Berührung zu bringen. Denn nur, wer einmal das Andere kennen ge-

lernt hat, weiß später das Eigene zu schätzen. Vor allem der Weiterbildung dienen die Studienreisen, wie sie zum Beispiel in der Planungsphase vor dem Bau des Chinaturms mit den Führungskräften ins Reich der Mitte unternommen wurden. Dort sammelten die Mitarbeiter Erfahrungen, die sie später in den Hochschober-Alltag einbringen konnten. Wenn eine Mitarbeiterin im Teehaus den Gästen mit glänzenden Augen von ihren Eindrücken in China erzählt – dann ist das eine tolle Erfahrung für Gast und Teemeisterin gleichermaßen.

Reihenweise Extras

Im Hochschober stimmen nicht nur die Arbeitszeiten und die Bezahlung. Unsere Mitarbeiter kommen in den Genuss vieler weiterer Vorteile.

Im ersten Augenblick mag es keine Herausforderung sein, sich für einen Arbeitsplatz hoch oben am Berg zu entscheiden. Doch es spricht für sich, dass ein gutes Drittel der Hochschober-Mitarbeiter zum ständigen Kreis der Langzeitbeschäftigten zählt. Hier bekommen die Mitarbeiter nicht nur ein faires, über dem Branchendurchschnitt liegendes Gehalt, sondern auch zahlreiche attraktive Extras, die dem Leben im Hochschober eine ganz eigene Qualität verleihen. Der attraktivste Bonuspunkt ist mit Sicherheit die vielseitige Mitarbeiter-Akademie, in der kostenlose Schulungen im Fachbereich, im Sozialverhalten und in Ortskunde angeboten werden. Für ihre berufliche Zukunft wird die Teilnahme an allen Weiterbildungsmaßnahmen in einem Mitarbeiterpass dokumentiert. Bei den Schulungen im interaktiven Bereich erlernt man Techniken, mit denen man



Mitarbeiter beim Personal-HochschoberN

schwierige Situationen meistern und Stress abbauen kann. Jeder neue Mitarbeiter bekommt zudem für zwei bzw. vier Tage die Möglichkeit, das Hotel und die Turracher Höhe aus der Sicht eines Gastes kennen zu lernen. Bei den Kursen für kreative Freizeitgestaltung kann jeder seine ganz besonderen Hobbies pflegen und je nach Interessenlage an z.B. Selbstverteidigungslehrgängen, Weinseminaren oder Computer-Workshops teilnehmen. Die Unterkunft für die Mitarbeiter des Hochschober ist komfortabel. Alle Team-Mitglieder

der wohnen im oder nahe des Hotels in Apartments, die durchwegs mit Fernseher und Telefon ausgestattet sind. Auch an ihren dienstfreien Tagen können sich die Mitarbeiter kostenlos im Hotel verpflegen lassen. Alkoholfreie Getränke und Obst werden kostenlos ausgegeben, bei alkoholischen Getränken wird den Mitarbeitern ein Rabatt eingeräumt. In ihrer Freizeit dürfen die Mitarbeiter alle hoteleigenen Einrichtungen, auch die in der Welt aus Wasser, Wärme und Wohlfühlgefühl und den Chinaturm kostenlos nutzen. Für zahlreiche externe Sport- und Freizeit-Angebote bekommen sie Ermäßigungen. Der Teamgedanke ist im Hochschober von größter Bedeutung. Das schlägt sich auch im geselligen Zusammenkommen wie zum Beispiel bei der Weih-



nachtsfeier und der Jahresmittefeier nieder. Auch individuell werden die Mitarbeiter verwöhnt: Geburtstags- und Weihnachtsgeschenke gehören genauso zum guten Ton, wie das Angebot, einmal mit dem Partner im Hotel zu übernachten. Legendar sind die meist mehrtägigen Betriebsausflüge und Studienreisen: Sie werden genutzt, um fremde Kulturen, Küchen und Sprachen kennen zu lernen. Mit dem Programm „Personal HochschoberN“ wurde im Dezember 2007 auch ein Programm ins Leben gerufen, das sich der Gesundheit und Fitness der Mitarbeiter annimmt. Am Beginn des Programms steht ein kostenloser medizinischer Check mit Belastungs-

EKG, Messung der Laktatwerte und einer Analyse des Haltungs- und Bewegungsapparates, gefolgt von einer Bestandsaufnahme mit dem Fitness-Coach. Angeboten werden u.a. Qi Gong, Yoga und andere fernöstliche Entspannungstechniken, gemeinsame Trainingseinheiten und medizinisch fundierte Ernährungstipps. Das vorläufige Resultat spricht für sich: mehrere Mitarbeiter haben das Laufen von Viertel- und Halbmarathons zum Ziel erklärt, und auch bei der Veranstaltung „Kärnten läuft“ im August war bereits ein Team des Hochschober am Start. So verfolgen die Mitarbeiter ihre Ziele sowohl im Beruf als auch in der Freizeit.

*Attraktiv:
Die Arbeitsbedingungen im Hochschober.*

Gekonnt gestylt

Eine Expertin macht das Beste aus jedem Typ.

Der berühmte, erste, nur wenige Sekunden währende Eindruck entscheidet bei der Begegnung mit einem Fremden über Sympathie und Erfolg. Das zeigt, wie wichtig unser äußeres Erscheinungsbild, unser Auftreten und unsere persönliche Ausstrahlung für unser gesamtes Leben

sind. Seit März 2006 können auch die Hochschober-Mitarbeiter das Beste aus ihrem Typ machen. In Zusammenarbeit mit der renommierten Styling-Expertin Silvia Katzdobler aus Villach können sich alle Mitarbeiter in Styling-Fragen beraten lassen. Die Resultate sind immer wieder verblüffend: mit oft nur kleinen Korrekturen an der Frisur, beim Kleidungsstil, beim Make-up oder bei der Körperhaltung lassen sich die optischen Vorzüge und die individuellen Persönlichkeitsmerkmale optimal zur Geltung bringen.



David Himberger beim Sprung ins kühle Nass, während des Beziehungsmanager-Seminars am Weißensee.

Langeweile gibt es anderswo

Vielfältig und kostenlos: Freizeit im Hochschober.

Schon die Lage des Hochschober auf 1763 Metern Höhe inmitten einer intakten Naturlandschaft bietet ideale Voraussetzungen für so ziemlich jede Art des Freiluftsports. Andererseits bedeutet der exponierte Stand-

ort hoch auf dem Berg auch, dass Mitarbeiter nach der Arbeit nicht schnell mal ins Fitness-Studio oder in den Club gehen können. Hochschober-Mitarbeiter haben jedoch perfekte Möglichkeiten, dies durch das exzellente Freizeitangebot auszugleichen. Sie können nach Dienstschluss alle hoteleigenen Einrichtungen in der Welt aus Wasser, Wärme und Wohlfühlgefühl nutzen, kostenpflichtige Anwendungen erhalten sie zum ermäßigten Preis. Sie bekommen die Möglichkeit zum Fischen

und ermäßigte Saisonkarten für die Bergbahnen. Im Rahmen der Mitarbeiter-Akademie werden zahlreiche Kurse (z.B. Computer, Kochkurse, Tanzkurse, Erste Hilfe oder Weinseminare) angeboten. Sogar für den Urlaub gibt es ein besonderes Zuckerl: Hochschober-Mitarbeiter können mit ihren Familien kostenlose Ferien in einer Wohnung in Italien am Meer verbringen.



TIPPS & TRICKS Frisch wie der Morgen

Sie haben mitunter Probleme, am Morgen rasch munter zu werden und richtig gut auszusehen?

Da sind für Gäste wie Mitarbeiter ein paar gesunde Tricks hilfreich, mit denen jeder von uns schön und frisch in den Tag startet.

Die besten Zaubermittel liefert die Turracher Höhe rings um den Hochschober: ein paar erfrischende Bahnen im See-Bad, eine Walking- oder Jogging-Runde um den Turracher See, evtl. von einer kleinen Meditationspause in der freien Natur unterbrochen, wirken Wunder.

Schnell beginnt die innere Schönheit wieder zu strahlen – sei es für einen entspannten Urlaubstag oder das perfekte Aussehen zum Dienstantritt.

Großer Genuss aus kleinen Trauben

Weingenuss wird im Hochschober groß geschrieben. Dafür sorgen zwei kundige Sommeliers und ein eigener Wein.

Bereits seit 1996 ist Familie Leeb stolzer Besitzer eines eigenen Weingartens im Burgenland. Auf 6000 Quadratmetern Fläche wachsen dort Rebstöcke der besonders fruchtigen Sorte Gelber Muskateller – ideal für die dortigen Bodenverhältnisse. Im Jahre 1998 wurde der erste Hochschober-Wein gekeltert, ein Jahr später wagte man sich bereits an einen Prädikatswein, eine Trockenbeerauslese.

Seit 2000 gibt es auch einen eigenen Hochschober Sekt, den die erfahrene Firma Szigeti in der berühmten Flaschengärmethode (auch Champagnermethode genannt) herstellt. In jedem Jahr werden im Weingarten,

der inzwischen von dem Winzer Andreas Liegenfeld betreut wird, zwischen 2500 und 3000 Liter Wein gewonnen, was einer Produktion von etwa 2500 Flaschen Sekt entspricht.

Damit die Gäste in Zukunft neben dem eigenen Sekt auch regelmäßig Wein mit dem Hotellogo genießen können, arbeitet der Hochschober seit diesem Jahr mit dem Weingut Högl in der Wachau zusammen, wo exklusiv für das Hotel ein Hochschober-Wein abgefüllt wird. Der süffige und relativ leichte Grüne Veltliner Federspiel Lage „Ried Schön“ des Jahrgangs 2007 ist im Restaurant glas- oder flaschenweise und im Shop auch



Michael Kohlmayer und Bianca Lux

als Souvenir zum Mitnehmen erhältlich. Bianca Lux und Michael Kohlmayer, die beiden engagierten Sommeliers des Hochschober, verkosteten und diskutierten lange, verwarfen und verkosteten erneut, bis sie sich für diesen feinen Tropfen entschieden.

Lesern des „Bergboten“ sind die beiden Weinexperten als Autoren der ebenso informativen wie unterhaltsamen Kolumne „Darf's a Glasal sein“ bekannt. Dort vermitteln sie regelmäßig Basiswissen rund um den edlen Rebsaft. Wann nennt man einen Wein brandig? Ist Edelkäse schlecht? Und was ist bloß ein

Uhudler? Daneben berichten sie aber auch über ihre Besuche bei Spitzenwinzern oder über die Gastspiele von Top-Erzeugern im Hotel.

Restaurantgäste kennen die beiden natürlich als stets kompetente Berater. Während Michael Kohlmayer sich auch noch um den Weineinkauf kümmert und Gäste bei Weinverkostungen betreut, hat seine Kollegin Bianca Lux gerade für Aufsehen gesorgt: Mit gerade einmal 21 Jahren legte die Steirerin die Prüfung zur Diplom-Sommelière ab – und ist damit eine der jüngsten Weinfachfrauen Österreichs.

Sich selbst Gutes tun

Yoga vereint Körper und Geist, kräftigt die Muskulatur und baut Stress ab. Die alte indische Entspannungstechnik kann auch Hochschober-Mitarbeitern zu tiefer innerer Ruhe verhelfen.

„Derjenige, der die Sonne in seinem Herzen innehält, dessen Schwierigkeiten werden alle schwinden“, heißt es in einem Yoga-Gebet aus Indien.

Bereits seit 700 vor Christus sind in Indien Atemübungen und das Zurückziehen der Sinne als Hilfsmittel bei der Meditation bekannt. In der Moderne hat sich Yoga im Laufe der Jahre zu einem ganzheitlichen, Körper-Übungssystem mit vielen verschiedenen Schwerpunkten und Richtungen entwickelt. Yoga ist, sich selbst, abseits jeder Leistungsmaximierung, Gutes zu tun. Durch regelmäßiges Üben werden Körper, Atmung und Geist harmonisch miteinander verbunden.

Für Stressgeplagte ist Yoga ein hochwirksames Entspannungsinstrument. Hier bewirkt speziell das Atmen Wunder. Yoga versteht den Atem als Bindeglied zwischen Körper und Geist.

Urdhva Hastasna in Tadasana

Nach oben gestreckte Arme in der Berg-Stellung.



Yoga-Expertin Karina Wagner im Hochschober-Alpenpark

So wird jede Bewegung durch die entsprechende Atmung begleitet. Denn nur wer es versteht, ruhig und gleichmäßig zu atmen, kann die typische tiefe innere Ruhe des Yoga erreichen. War Yoga ursprünglich ein rein spiritueller Weg, der zu Erleuchtung durch Meditation führen sollte, so wurde im modernen Yoga die körperliche Komponente immer wichtiger. Es entstanden viele Asanas (Übungen) mit dem Ziel, Kraft, Flexibilität,

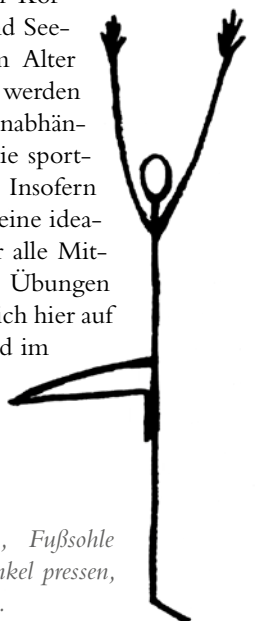
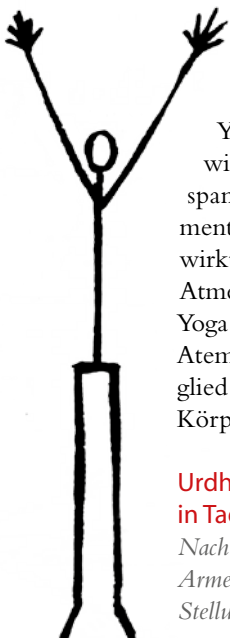
Gleichgewichtssinn und Muskelausdauer zu verbessern. So kommt es durch die Aktivierung der Muskeln, Sehnen, Bänder sowie der Blut- und Lymphgefäße zu einer verbesserten Durchblutung. Die Kräftigung der Rückenmuskulatur wiederum führt zu einer besseren Haltung. Auch bei Durchblutungsstörungen, Schlafstörungen, nervösen Beschwerden, Kopfschmerzen und Rückenproblemen kann Yoga helfen. Wer Yoga ernsthaft

betreibt, wird mit der Zeit die positive Auswirkung auf sein umfassendes Wohlbefinden bemerken. Yoga harmonisiert bestens mit der Hochschober-Urlaubsphilosophie und der Turracher Natur. Schließlich ist Yoga in Indien entstanden und wird dort fast ausschließlich im Freien ausgeübt. Es entspricht ganz den Anforderungen der Welt von heute – körperlich wie geistig beweglich, flexibel,

elastisch und weltoffen zu sein. Bereits seit 2006 wird Yoga auf der Turracher Höhe, wo die Kraft, die Energie der Nockberge und die positive Hochschober-Atmosphäre aufeinander treffen, für die Hotelgäste angeboten. Mit Stefan Damm und Thomas Konecny verfügt das Hotel über zwei Experten, die ganzjährig Yoga-Einheiten in der Natur, z.B. am Kraftplatz am Grünsee oder im Chinaturm anbieten. Sehr beliebt sind inzwischen die Schwerpunktwochen mit verschiedenen, externen Yoga-Lehrern, die ganz verschiedene Yoga-Übungsansätze verkörpern. Besonders schön ist, dass die „ganzheitliche Verjüngung von Körper, Geist und Seele“ in jedem Alter ausgeübt werden kann. Ganz unabhängig davon, wie sportlich man ist. Insofern ist Yoga auch eine ideale Technik für alle Mitarbeiter. Erste Übungen findet man gleich hier auf dieser Seite und im „Bergboten“.

Vrksasana

*Baum-Stellung
Standbein strecken, Fußsohle gegen den Oberschenkel pressen, Augen weich machen.*





Josef Dorner, Küchenleiter und Ferdinand Bauernhofer, Küchenchef

Espuma aus dem Isi-Boy

Ein Rezept von Küchenchef Ferdinand Bauernhofer.

Jeder von uns kennt den praktischen und handlichen „Isi-Boy“. Mittlerweile ist der Sahne-Automat schon in fast jedem Haushalt zu finden. Ursprünglich war dieser Druckbehälter dafür vorgesehen, Schlagobers zu produzieren.

Wir Köche haben jedoch herausgefunden, dass man mit etwas Kreativität aus diesem kleinen Gerät noch viel mehr herausholen kann. Längst verwenden wir

es auch für die Herstellung von Kartoffelschaum, Karfiolmouseline, Sauce Hollandaise oder Schokomousse. Im Handel sind bereits mehrere Kochbücher erhältlich, die sich mit der Herstellung von „Espumas“ befassen. Als Espuma bezeichnet man cremig-luftige Substanzen, welche im kalten oder warmen Zustand mit der Hilfe eines „Isi-Boys“ ganz einfach hergestellt werden können. Am besten eignen sich hierfür dickflüssige Substanzen, die extrem fein passiert sind und mit etwas Sahne versetzt werden. Hat man den Bogen erst einmal raus, ist die Herstellung von Espumas gar nicht so schwierig. Versuchen Sie es doch einmal mit diesem Rezept für Himbeer-Espuma.

KÜCHEN-TIPP Himbeer-Espuma

200g Sauerrahm
100g Himbeermark
100g Sahne
Zucker / Vanillezucker / Rum

200g Sauerrahm mit 100g fein passierten Himbeermark verrühren. Fügen Sie etwas Zucker, Rum, Vanillezucker und 100g Sahne hinzu und füllen das ganze in den Isi-Boy. Verschließen Sie das Gerät sorgfältig und schrauben Sie nicht nur eine, sondern zwei Isi-Patronen rein. Sie werden ein köstlich-cremiges Frucht-dessert erhalten.

Rezeption mit neuen Ideen

Im Hochschober wird kreativ gedacht: Moderne Marketingideen gewinnen neue Gäste.

Eine moderne, zeitgemäße und frische Ansprache entscheidet nicht nur bei der Betreuung der Gäste im Hotel, sondern ist bereits beim ersten Kontakt mit möglichen neuen Gästen wichtig. Das haben auch die Mitarbeiter an der Rezeption erkannt, die in Eigenregie nach einem einschlägigen Seminar in die Computertastatur griffen. „Frau X hatte die Freundlichkeit uns Ihre Adresse bekannt zu geben, damit wir Sie mit unserem Haus bekannt machen dürfen,“ hieß es einst in einem Standardbrief. Lust auf Urlaub wird solches Bürokratendeutsch wohl schwer-

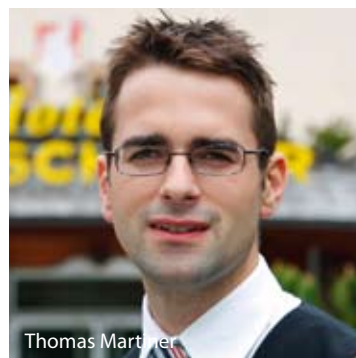
lich geweckt haben. Die Mitarbeiter dachten einmal quer, bliesen frischen Wind ins Anschreiben – und seitdem dringen von der Turracher Höhe andere Töne: „Frau XY hat uns Ihre Adresse gegeben, damit wir auch Ihnen Lust auf „HochschoberN“ machen,“ heißt es heute. „Sie werden sich sicher fragen, was HochschoberN genau ist. Es ist die ganz besondere Art des Genuss-Faulenzens – in einer Welt des Wohlfühls, in der Sie sich Ihren ganz persönlichen Urlaubstraum schaffen dürfen und wir dafür sorgen, dass er sich verwirklicht.“



Der Bergbote – Ein vielseitiges Kind der Nacht

Seit November 2007 erscheint die Mitarbeiterzeitung des Hochschober – mit lustigen Hotelgeschichten und praktischen Tipps.

Als im Hochschober die erste Ausgabe der Zeitung von den Mitarbeitern für die Mitarbeiter erschien, nannte sie sich noch „Zeitung ohne Namen“. Das war Absicht, denn so sollte gleich klar gemacht werden, dass es hier um ein Projekt ging, das auf den Input aller Kollegen setzte. Und dazu zählte neben dem Aufruf, eigene Texte, Bilder und Ideen beizutragen eben auch die Aufforderung, Vorschläge für einen griffigen Namen zu machen. Von Anfang an diente das Zeitungsprojekt, das im Februar 2008 erstmals unter dem von Küchenleiter Josef Dorner kreierten Titel „Der Bergbote“ erschien, verschiedenen Zwecken. Einerseits diente es der Kommunikation im Team und der Vermittlung der Hochschober-Philosophie: Hier werden neue Mitarbeiter vorgestellt, es werden „Mitarbeiter des Monats“ ge-



Thomas Martiner



Thomas Kohlendorfer

wählt, anstehende Mitarbeiter-Geburtstage gelistet und die kommenden Veranstaltungen der Mitarbeiter-Akademie angekündigt. Die Geschäftsleitung berichtet über Neuerungen im Hotel und Eindrücke von Informationsreisen in fremde Länder. Platz ist auch für eine Rückschau auf kulturelle Events in der Region, gemeinsame Unternehmungen und allerlei Klatsch und Tratsch aus dem Hochschober-Team. Für die Rubriken Brauch-

tum und Kochrezepte zeichnen sich Bernadette Lackner und Anneliese Gähler verantwortlich. Daneben gibt es praktische Tipps für das Leben auf der Turracher Höhe – bis hin zur elegant formulierten Warnung vor einer neu installierten Radarfalle auf der Zufahrtsstraße. Im lockeren Seminarstil wird den Mitarbeitern außerdem viel Wissen rund um ihre Arbeit vermittelt. Die Weinexperten Bianca Lux und Michael Kohlmayer stellen ver-

schiedene Anbaugelände und Winzer vor und vermitteln Wissenswerte rings um den edlen Rebsaft. Wer etwa hätte gewusst, dass eine „Nepukadnezar“ eine riesige Weinflasche mit dem Inhalt von 20 normalen Flaschen ist? Infos über Heil- und Würzkräuter sind im beruflichen Umfeld genauso gut wertbar wie im privaten Bereich.

Da Hochschober-Mitarbeiter in ihrer Freizeit gerne ausgehen übt sich Ferdinand Bauernhofer als Restauranttester und prüft die Adressen der Umgebung auf Herz und Nieren. Gleichzeitig aber gibt es auch Back- und Kochrezepte für alle, die lieber selbst in der Küche stehen. Daneben bleibt

genug Raum für interessante Beiträge, humorvolle Glossen über Mitarbeiter oder lustige Schnappschüsse aus dem Hochschober-Alltag.

Niemand sollte unterschätzen, wie viel Arbeit in einem solchen Zeitungsprojekt steckt. Und obwohl „Der Bergbote“ das Projekt vieler Mitarbeiter ist, käme er wohl ohne das riesige Engagement von zwei Kollegen nicht zu Stande: Thomas Kohlendorfer ist Chefredakteur, trägt viele Geschichten aus eigener Feder bei und betreut jede Ausgabe von der Planung bis zum Druck.

Thomas Martiner gibt dem „Bergboten“ als Chefgrafiker sein Gesicht, kümmert sich um Fotos, Grafiken und alles Andere, was mit der Optik zu tun hat. Übrigens nicht

während ihrer Dienst-, sondern ausschließlich in ihrer Freizeit. Und das bedeutet in der Regel: Dank dem Engagement seiner Macher ist „Der Bergbote“ ein Kind der Nacht!

„Vielen Dank dafür!“



Das Hotel im Web 2.0

In Internet-Foren beurteilen die Gäste den Hochschober.



Rezeptions-Mitarbeiter

Als der Hochschober 1929 seine Tore öffnete, war er seiner Zeit voraus: Alle Zimmer verfügten bereits damals über eine Zentralheizung! Bis heute sind wir vorne mit dabei, neue Trends zu setzen und innovative Techniken zu nutzen. So auch das „Web 2.0“, die Form des World Wide Web, in der die Nutzer selbst Inhalte erstellen und Meinungen austauschen. Natürlich finden Sie im Internet auch unsere professionell gestaltete und informative Darstellung. Aber für viele User ist es fast interessanter, wenn neutrale Gäste auf den beliebten Bewertungsplattformen ganz ungeschönt über ihre Erfahrungen im Hochschober berichten. Einige Kostproben:

„Ich habe schon einige Wellnesshotels ausprobiert, aber seitdem ich vor 5 Jahren den Hochschober entdeckt habe, fahre ich zum Wellness nirgends wo anders mehr hin“, schreibt Dagmar auf HolidayCheck.at. „Tolles Hotel mit persönlichem Flair der Eigentümerfamilie. Die Liebe zum Detail ist überall sichtbar, hervorragende Küche.“ urteilt Robin an gleicher Stelle. Und auf Trivago.de jubelt „Bochumer“: „Die Badewelt ist so groß, dass es nicht zu schaffen ist, alle Saunen einmal auszuprobieren.“

IMPRESSIONEN: Mehr zu unserem Team



Lernen Sie unser Team in der Online-Galerie kennen. Unter der Rubrik: „Mitarbeiter“ – „Das Team“ finden Sie alle, die Tag ein Tag aus zum Erfolg des Hotel Hochschober beitragen.

www.hochschober.at

Was die Presse sagt ...

Ob Chinaturm, ob Mitarbeiter-Akademie oder Studienreisen: Die regionale und internationale Fach- und Publikumspresse berichtet regelmäßig über die Aktivitäten im Hochschober.



ÖGZ, 29.06.2007

„Wir haben Las Vegas als diesjähriges Ziel für unsere Mitarbeiter-Studienreise gewählt, um ein neues Gefühl für die Dimension, die der Tourismus in dieser Mega-City hat, zu bekommen“, erklärt Karin Leeb, die zusammen mit ihrem Mann Martin Klein das Hotel Hochschober auf der Turracher Höhe leitet. Ein weiterer Höhepunkt für die 14 Führungskräfte war der Besuch von Wolfgang Pucks Restaurant „Postrio“.

KURIER, 08.07.2008

Hochschober – „Urlaub von der Kopfflastigkeit“ propagiert das Wellnesshotel Hochschober auf der Turracher Höhe in Kärnten: vom 9. bis 26. Juli lehren Yoga-Gurus aus aller Welt die hohe Kunst der Entspannung – im Chinaturm des Hotels, aber auch am Grünsee, auf Almwiesen und auf Gipfeln.

Die Eröffnung des spektakulären Chinaturms mit seinem breiten Spektrum an Anwendungs- und Meditationmöglichkeiten ließ den Blätterwald heftig rauschen. Die Kleine Zeitung schrieb am 2. Juli 2007: „Barbara und Peter Leeb zählten zu den ersten Nicht-Buddhisten, die eine Woche lang mit Shaolin-Mönchen in deren Kloster meditieren und beten durften. Fasziniert von der chinesischen Kultur, Medizin und Lebensweise ließ Leeb jetzt einen vierstöckigen chinesischen Turm errichten, der sich direkt neben der Alpin-Architektur des Hotels im Turracher See spiegelt.“ Der renommierte Standard berichtet kurz nach der Eröffnung: „Das bis dato waghalsigste Unternehmen wurde im Spätsommer fertig gestellt. Ein ‚Teehaus am Berg‘, von chinesischen Baumeistern entworfen und in liebevollster Feinarbeit neben dem Hotel Hochschober errichtet. Die logistischen Herausforderungen waren beträchtlich. Jetzt ist das Teehaus aber fertig, und Experten meinen, dass man selbst in China lange suchen kann, um so ein Juwel zu finden.“ Auch ein Reporter der Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung kam auf die Turracher Höhe und beschrieb unter der Überschrift „Jeder Tag ist Warmbadetag“ am 22. Oktober 2006 seine Eindrücke im See-Bad: „Wind pfeift über die Höhen, hinter den Gipfeln wird es dunkel – genau

der richtige Moment für ein wohliges Bad draußen im See. Auf der Turracher Höhe muss man kein abgehärteter Eistauerer und auch kein arktischer Pinguin sein, um am Plantschen im eisigen Bergsee seine Freude zu haben. Ein einzigartiges Patent wärmt die Fluten des Turracher Sees, selbst wenn achtzig Zentimeter Eis ihn bedecken

und Langläufer darauf durch die Loipen ziehen. So wird das abendliche Bad zum surrealen Erlebnis.“ Die Kronen Zeitung Kärnten berichtete im Juni 2008 über die neue Kindervilla und die Eröffnung der 3-Seen-Zimmer: „HochschoberN‘ ist seit Jahren ein Begriff, das gleichnamige Hotel auf der Turrach ist ein österreichweiter Leitbetrieb

OBERÖSTERREICHISCHE NACHRICHTEN, 21.06.2008

Auf Tour mit Peter Hirsch – Fleißig wandern für die Gäste.

Sie haben das ja sicher auch schon oft erlebt. „Die Wanderung zur XY-Hütte, ist die sehr anstrengend?“, fragen Sie im Hotel beim Essen die nette Kellnerin. „Keine Ahnung, tut mir leid, aber vielleicht weiß das Fremdenverkehrsamt Bescheid. Ich glaub‘, an der Hotelrezeption gibt’s eh eine Wandkarte.“

Es gibt aber auch Hotels, in denen das sicher nicht passiert. Ein Beispiel: Wir wandern ein gutes Stündchen zur kleinen, urgemütlichen Vastlhütte am Sam auf der Turracher Höhe in herrlicher Landschaft. Sie gehört zum Hotel Hochschober, das auch nach dem Generationswechsel unverändert, ja mit noch weiter gesteigerter Qualität (speziell in der Küche) zu den besten, schönsten Wellness- und Ferienhotels Österreichs zählt. Vor der Hütte, auf grob gezimmerten Holzbänken vor ebensolchen Tischen

lassen sich an die 20 junge Gäste „Fricka“ (=Nockerln, Eier, Speck, Käse – eine Holzfüllermahlzeit) schmecken. Die fröhlichen, von einer offenbar langen Wanderung allerdings ein wenig erschöpft wirkenden Gäste kommen uns bekannt vor: Es ist ein Teil des „Hochschober“-Personals: Kellnerinnen und Kellner, Rezeptionisten, Masseure, Kosmetikerinnen. „Habt ihr heute euren freien Tag?“ „Nein, wir arbeiten, das ist ein Seminar. Wir sind heute für die große Tour um sechs Uhr früh losmarschiert.“ „Seminar?“ „Alle Mitarbeiter, die neu im Haus sind, müssen die umliegende Umgebung mit einem Führer erwandern. Wir lernen dabei viel über die Pflanzen und die Geschichte, damit wir Gästen, die uns Fragen stellen, ordentliche Antworten geben können.“ Ja, so einfach wär’s. So wünschen wir Gäste uns das!

„TOURISTIK R.E.P.O.R.T.“, 16.06.2005

China in den Alpen

Architektonischer Spagat: Das Ferienhotel in den Kärntner Nockbergen am Turracher See hat sich einen vierstöckigen Chinaturm zugelegt, in dem die Gäste Teezeremonien erleben, meditieren und sich nach der Lehre der Traditionellen Chinesischen Medizin (TCM) behandeln lassen können. Vom 3. bis 17. Juli 2005 gibt es dazu ein China-Angebot mit Lesungen, Brettspielen und Musik.

des Wohlfühltourismus. Nun hat das Hoteliersehepaar Karin Leeb und Martin Klein eine Millioneninvestition abgeschlossen, die HochschoberN‘ auch für die Jugend attraktiv machen soll.“ Im Juni 2008 berichtete erneut der Standard über den Hochschober – diesmal über die Yoga-Angebote auf der Turracher Höhe: „Das neue Angebot hat alles für sich: Schließlich ist Yoga zuallererst eine Kultur des Atmens – und damit etwas, das sich in der klaren Gebirgsluft ungleich zielführender praktizieren lässt als in verschwitzten, stickigen Fitness-Studios.“

IMPRESSUM & KONTAKT

AUCH FÜR IHRE BEWERBUNG



HOCHSCHOBBER

HERAUSGEBER:

HOTEL HOCHSCHOBBER GESMBH
KARIN LEEB & MARTIN KLEIN
9565 TURRACHER HÖHE 5
KÄRNTEN, ÖSTERREICH

TEL: +43 (0)42 75 - 82 13
FAX: +43 (0)42 75 - 83 68
HOLIDAY@HOCHSCHOBBER.AT
WWW.HOCHSCHOBBER.AT