

RELAX  RESORT
★★★★
KOTHMÜHLE



frühling/sommer
2024



Liebe Gäste!

Was macht den perfekten Urlaub aus? Das Loslassen? Die Zeit für einander? Der Genuss? Wie weit muss ich dafür reisen?

Unser RelaxResort Kothmühle liegt so wunderbar abgelegen im Grünen und ist doch von der Westbahnstrecke in kürzester Zeit öffentlich erreichbar – ab sofort sogar mit einem CO₂-neutralen E-Shuttle vom Bahnhof Amstetten.

Sie sehen schon, es tut sich immer was bei uns. Im vergangenen Jahr haben wir den ersten Gemeinwohlbericht für die Kothmühle erstellt. Gemessen, wieviel wir zur Mitarbeitergesundheit, zur Transparenz bei Lieferanten und Mitbestimmung von unseren Gästen beitragen. Wo wir besonders punkten und was wir uns für die Zukunft vorgenommen haben, berichten wir in dieser Ausgabe.

Wem die Mitarbeitergesundheit auch am Herzen liegt und wer schon stolze 34 Jahre mit Leib und Seele unsere Kothmühle bereichert, ist unser Service-Leiter Dietmar Bayerl. In wirklich berührenden Zeilen erzählt er von seinen ersten Kothmühle-Tagen bis heute.

Wer noch nie von einem Mostbrunnen gehört hat, soll sich unsere Ausflugstipps nicht entgehen lassen. Und natürlich haben wir auch kulinarische Tipps für Sie: Vom Maiwipfelsirup bis zu Rezepten mit duftendem Lavendel grüßt der Frühling den Früh-sommer.

Und nun zurück zu den ersten Zeilen: Was macht den perfekten Urlaub aus? Die Kombination von all diesem Zwischenmenschlichem, diese Wertschätzung im Umgang mit der Natur? Vielleicht entdecken Sie ja wirklich unseren brandneuen Film im Fernsehen oder sogar Kino. Bei dem wir selbst kurz staunten, wie schön es bei uns ist. Lassen Sie sich das nicht entgehen!

Ihre Familie Scheiblauer
und das gesamte Kothmühle-Team

inhalt

- 4 ► Wir machen Nachhaltigkeit messbar
- 6 ► Kuschelzimmer Birne
- 8 ► Alleskönner Lavendel in der Küche
- 10 ► FreundinnenZeit
- 12 ► Mein perfekter Sommertag
- 16 ► Groß im Bild
- 18 ► Mostbrunnenwanderung
- 22 ► „Service is my success“
- 24 ► Maiwipfelsirup
- 26 ► Newsletter-Anmeldung, Impressum
- 27 ► Zimmerplan
- 28 ► Lavendel-Gin

AUF EIN wort

WIR MACHEN nachhaltig keit MESSBAR



gemein- BERICHT wohl

Alles zum Thema Nachhaltigkeit 2022

Was ist das Geheimnis eines erfolgreichen Hotels mit bewährtem Team?

Ist es die Verbundenheit, die Mitarbeiter und Gäste mit dem Haus empfinden? Ist es das Mehr an Menschlichkeit? Und wie kann man das messen?

Gemeinsam mit EcoPlus und sieben weiteren Unternehmen in Niederösterreich haben wir über ein halbes Jahr hinweg mit den Gemeinwohlberaterinnen Renate Hagmann und Sabine Lehner zusammengearbeitet, um herauszufinden, welche Kernthemen in der Gemeinwohlökonomie relevant sind und wie Unternehmen - egal ob groß oder klein - in verschiedenen Bereichen ihr Bestes geben können. Wie können wir das Wohlbefinden unserer Mitarbeiter fördern und sie bestmöglich unterstützen? Wie kann ich mein Produkt langfristig im Einklang mit der Umwelt entwickeln? Wie finanziere ich mein Unternehmen? Welche Rolle spielen Fairness und Transparenz für uns?

Vor ein paar Jahren lernten wir den Gemeinwohlbericht als neues, umfangreicheres Instrument kennen. Wir haben verschiedene

Aspekte herausgearbeitet:

- Wie geht es unseren LieferantInnen?
- Wie gehen unsere LieferantInnen mit ihrem Umfeld um?
- Wie steht es um das Wohlbefinden unserer MitarbeiterInnen?
- Können Gäste mitentscheiden?
- Gibt es Möglichkeiten, die Welt ein wenig besser zu machen?

WO PUNKTET DIE KOTHMÜHLE?

In dieser nun ersten Gemeinwohlbilanz, die wir von 2022 erstellten, konnten wir durch folgende Maßnahmen besondere Pluspunkte erreichen:

- + Sehr viele LieferantInnen stammen aus der Region und sind zum Teil schon über 30 Jahre Lieferpartner.
- + Der Bio-Anteil der Lebensmittel und Getränke konnte 2022 auf 30 % erhöht werden, bis 2026 sollen es 100 % sein.
- + Bei den Mitarbeitenden punkten wir mit kostenfreiem Frühstück, Mittagessen und Abendessen, zum Großteil in Bio-Qualität, dazu noch mit mehrtägigen Betriebsausflügen und

kostenfreien Nächtigungen in Wellnesshotels. Durch zusätzliche Sportangebote soll noch mehr für die Gesundheit der Mitarbeitenden getan werden.

+ Betriebsausflug nach Kopenhagen und Stockholm mit dem Team der Kothmühle und dem Schwesternhotel Schloss an der Eisenstrasse.

+ Sämtliche Zukunfts-Investitionen werden ausschließlich in Hinblick auf Ihre Umweltverträglichkeit geplant. So soll in Zukunft ein Blockheizkraftwerk und eine Photovoltaik-Anlage die Energie für das gesamte Gebäude und die Wasserflächen bringen. Auch jetzt wird dafür schon Energie aus Hackschnitzeln und Pellets genützt und ausschließlich grüner Strom zugekauft.

+ Zudem wird von jedem einzelnen Gast im Haus Feedback zum Aufenthalt eingeholt und in wöchentlichen Besprechungen somit ständig die Qualität im Haus weiter verbessert.

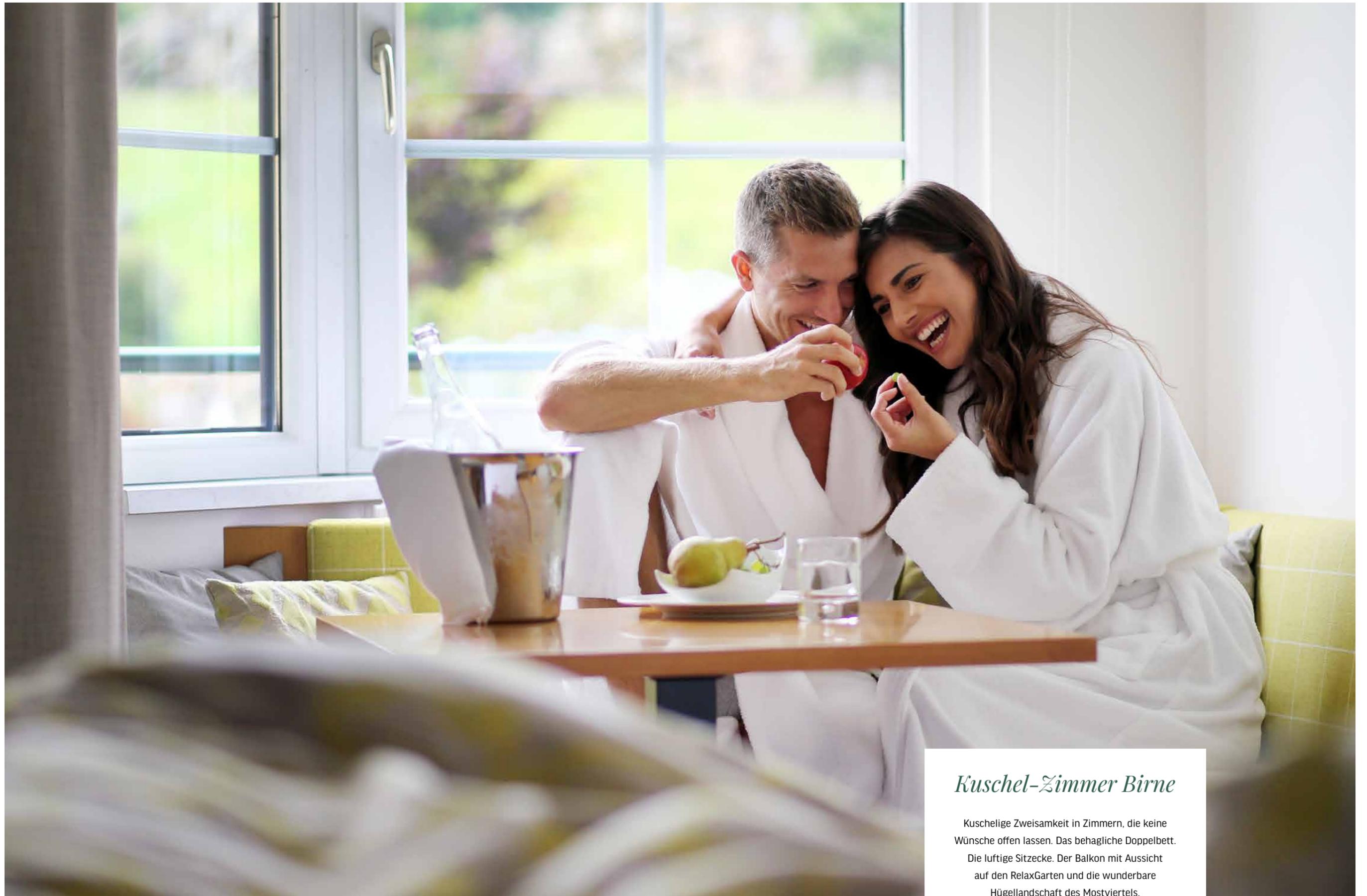
+ Der wichtigste Faktor in dieser „Ökonomie der Menschlichkeit“ ist allerdings das tägliche, freundschaftliche Miteinander. Mit den Mitarbeitenden zusätzlich zum traditionsreichen Familienbetrieb eine große Familie zu sein.

„Durch diese Verbundenheit und eigene Gestaltungsmöglichkeiten schenken unsere Mitarbeitenden unseren Gästen täglich aufs neue ihre Liebenswürdigkeit.“ Und was kann man sich dieser Tage mehr wünschen, als genau diese Essenz der Menschlichkeit.

DURCH DIESE VERBUNDENHEIT UND EIGENE GESTALTUNGSMÖGLICHKEITEN SCHENKEN UNSERE MITARBEITENDEN UNSEREN GÄSTEN TÄGLICH AUFS NEUE IHRE LIEBENSWÜRDIGKEIT.

Elisabeth Scheiblauer





Kuschel-Zimmer Birne

Kuschelige Zweisamkeit in Zimmern, die keine Wünsche offen lassen. Das behagliche Doppelbett. Die luftige Sitzecke. Der Balkon mit Aussicht auf den RelaxGarten und die wunderbare Hügellandschaft des Mostviertels.

Unser gesamtes RelaxResort duftet im Sommer intensiv nach Lavendel. Das blaue Wunder ist ein echter Allrounder unter den Heilkräutern und außerdem eine wunderbare Deko, die vorzüglich entspannt. In unserer Massage ist das Lavendelöl gar nicht wegzudenken und in der Küche ist Lavendel ein echter Geheimtipp.

DER ALLESKÖNNER

Der Lippenblütler kann aber noch viel mehr. Hildegard von Bingen lobte ihn schon hoch, wehrt er doch ungeliebte Insekten in Schlafräumen ab und hilft gleichzeitig zu entspannen und uns sanft in den Schlaf zu wiegen. Der Alleskönner hat antiseptische, bakterizide und antivirale Eigenschaften und wurde schon bei den Römern zur Heilung verwendet. Lavendelblüten werden gerne in der Parfümerie eingesetzt und sind übrigens Bestandteil unseres hauseigenen „Kothmühle Duftes“. Sie spiegeln unser florales, naturverbundenes und romantisches Landhotel in

authentischer Weise wider. Außerdem ist Lavendel im Sommer ein ausgiebiges Bienen-, Hummel- und Schmetterlingsfutter in unserem großzügigen RelaxGarten.

In der Küche hat das beliebte Gewürz ein frisches, würziges und zugleich herbes Aroma, das von süßlich bis leicht bitter reicht. Es wird gerne für Hauptgerichte und Mehlspeisen eingesetzt und eignet sich auch durchaus zur kreativen Getränkeherstellung. Aber Vorsicht! Es gibt auch Lavendelarten, die sich nicht zum Verzehr eignen, darunter ist der Schopflavendel oder der Speiklavendel gelistet. Meist wird der „echte Lavendel“ zum Kochen und Backen verwendet und muss vorsichtig dosiert werden, sonst kann er schnell dominieren oder bitter schmecken. Würzt man sparsam mit Lavendel, zaubert man ein echtes Highlight in die Gerichte.

Wir haben für Sie vier einfache, aber sehr aromatische Lavendel-Rezepte gesucht, ausprobiert und verkostet.



ALLESKÖNNER Lavendel IN DER KÜCHE



APFELKUCHEN MIT LAVENDEL

- 6 Eier
- 450 g Kristallzucker
- 250 g glattes Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 200 g Butter
- 1 Vanilleschote
- 4 Äpfel
- 1 TL Zitronenschale gerieben
- 2 EL Amaretto
- 2 EL Lavendelblüten gerebelt

Backofen auf 180 °C vorheizen. Eier mit Zucker und Gewürzen schaumig rühren. Das gesiebte Mehl mit Backpulver und flüssiger Butter vermengen, Apfelstücke einmellieren. Die Masse im Backofen etwa 30 min goldgelb backen und lauwarm mit Obers und Cappuccino servieren.



LAVENDELBUTTER

- 250 g Fassbutter
- 2 EL Lavendelblüten gerebelt
- 2 TL flüssiger Zeidler Honig
- 1 weiche Birne, geschält und geraspelt
- 8 rosa Pfefferbeeren
- Ursalz, nach Geschmack

Die zimmerwarme Butter 10 min schaumig rühren und die restlichen Zutaten beimengen, gut durchkühlen lassen.

Passt hervorragend zu einem zart gegrillten Kalbssteak auf der Terrasse an einem lauen Sommerabend.



LAVENDEL CRÈME BRÛLÉE

- 0,5 l Vollmilch
- 3 Lavendelstängel
- 1 Vanilleschote
- 2 Eier + 2 Dotter
- 100 g Kristallzucker

Lavendelzucker herstellen: Von einigen Lavendelstängeln die einzelnen Blüten abzupfen und mit 1 kg Zucker vermischen, einige Tage in einem geschlossenen Gefäß den Zucker aromatisieren. Milch (keine fettreduzierte!) mit der aufgeschlitzten Vanilleschote und den Lavendelblüten aufkochen und abkühlen lassen, Vanilleschote und Lavendelblüten herausnehmen. Eier und Eigelbe mit 75 g Lavendel-Zucker verquirlen und mit der abgekühlten Lavendelmilch verrühren. Die Masse in Förmchen geben und im Dampfgarer bei 80 °C 50 min oder im Wasserbad bei 130 °C etwa 40 min stocken lassen – kalt stellen. Kurz vor dem Servieren mit Lavendelzucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner oder unter dem Backofengrill karamellisieren.



LAVENSEKT

1 cl kalter Lavendelsirup mit Rieslingsekt aufgießen – mit einem Lavendelzweig garnieren. Fertig ist der fruchtig frische Sommeraperitif.

**PFLANZENDÜFTE
SIND MUSIK FÜR
UNSERE SINNE.**
Persisches Sprichwort



FreundinnenZeit

Den Alltag draussen lassen. Entspannen und Energie tanken bei einer privaten Yogaeinheit. Ein Gläschen „Lillet Wild Berry“ schlürfen, dann das 4-Gang-Wahlmenü genießen. Genau das richtige Entspann-Programm für beste Freundinnen.



MEIN PERFEKTER *Sommer* TAG

Sonnenhungrige kommen in diesen Tagen voll auf ihre Kosten: relaxen, Wärme speichern, ins kühle Nass springen, sich feines Essen gönnen, den Tag genießen. So schaut Ihr perfekter Sommertag im RelaxResort Kothmühle aus.

CARPE DIEM

Wer kennt das nicht? Den Wunsch, einen Tag ganz für sich allein zu haben! Keine großen Pläne, einfach schauen, was der Tag so bringt! Energie tanken. Nur machen, worauf man wirklich Lust hat. Den Terminkalender voll sein lassen und sich eine Auszeit gönnen. Ein Sommertag, wie er im Buche steht: blitzblauer Himmel, leckere Düfte, wohin man auch die Nase reckt, nicht geben, nur nehmen – Ihr perfekter Sommertag im RelaxResort Kothmühle!

7:30 UHR - BLÜHENDE AUSSICHTEN

Wohlig recken und strecken Sie sich in Ihrem gemütlichen Bett im Kuschelzimmer des RelaxResorts Kothmühle. Das Vogelgezwitscher, das vom RelaxGarten vor Ihrem Zimmer an Ihr verschlafenes Ohr dringt, macht schnell Lust aufs Aufstehen. Sie

gehen auf den Balkon und werden gleich mit einer traumhaften Aussicht auf den blühenden Garten belohnt. Wie herrlich frisch die Luft ist: aromatisch, würzig, blumig. Da fällt Ihr Blick auf den Naturbadeteich. Da könnte man doch gleich...

8:00 UHR – TAUCHEN SIE UNTER

... reinspringen! Mit kräftigen Zügen schwimmen Sie im Badeteich und genießen die morgendliche Ruhe. Nun sind Sie so richtig wach und lassen sich auf der Liege von der Sonne trocknen. All die Bäume, Sträucher und Blumen um Sie herum erfüllen Sie mit tiefer Zufriedenheit und Wohlgefühl. Bis Ihr Magen Sie daran erinnert, dass Sie nicht nur von Luft und Liebe leben können.

8:45 UHR – EIN BUFFET ZUM REINLEGEN

Das regionale Bio-Frühstücksbuffet lässt keine Wünsche offen: selbstgemachte Marmeladen, Mostviertler Birnenrohschinken, Omelette, Ei, Speck nach Ihren Wünschen im Front-Cooking frisch zubereitet, frische Früchte, Joghurt, Käse, Aufstriche (auch laktosefrei am Buffet), vegane Produkte, köstliche Antipasti, Aufschnitt-Platte, frisch gepresste Säfte, knuspriges Brot und Gebäck und vieles, vieles mehr. ▶

► Und während Sie Ihren letzten Schluck Kaffee genießen, wächst Ihre Vorfreude aufs Wandern. Oder doch lieber ein E-Bike ausborgen und die sanften Hügeln des Mostviertels erkunden?

10:00 UHR – OH, DU SCHÖNES MOSTVIERTEL

Der Wetterbericht verspricht über 30 Grad. Statt Radfahren doch lieber die luftigen Höhen der Berge genießen. Vielleicht in den Naturpark Ötscher-Tormäuer und die tosende Wasserfälle bestaunen oder den Gipfelblick von der Plattform des Hochkars auf über 1.700 Metern genießen? Letztendlich entscheiden Sie sich doch für eine kürzere Wanderung: Die Erlaufschlucht in Purgstall. Dieser herrliche Rundwanderweg ist neben der kühlen Erlauf auch im Sommer ein Traum. Die Badesachen haben Sie ja im Rucksack: So ist ein Badevergnügen an eine der vielen kleinen Buchten mit eingeplant.

14:00 UHR – EINFACH MAL VERWÖHNEN LASSEN

Nach einem leichten Mittagessen zieht es Sie wieder ins Relax-Resort. Haben Sie doch schon vorab Ihre Ganzkörper-Tiefenentspannungs-Massage vereinbart. Auch hier war die Entscheidung schwierig: Hot Stone, Honigmassage oder eine traditionelle thailändische Massage? Shiatsu oder eine Kundalini Yoga Einheit

buchen? Oder eine der vielen Kosmetikbehandlungen wählen? Worauf die Wahl auch fällt – Entspannung ist garantiert! Genau das Richtige für einen perfekten Sommertag.

15:30 UHR – GLÜCKSGEFÜHLE PUR

Vollkommen durchgeknetet und entspannt setzen Sie sich nun auf den schattigen Terrassenplatz mitten im Garten. Die Teichbar hat geöffnet und Sie bestellen sich einen Eiskaffee. Einfach herrlich! Die Sonne scheint und schon wieder lockt das kühle Nass.

16:30 UHR – BARFUSS DER GESUNDHEIT ZULIEBE

Gleich neben dem Naturbadeteich hat der neu angelegte Kneipp-Weg Ihre Aufmerksamkeit erregt. Im Storchenschritt kühlen Sie Ihre Waden im kalten Wasser und tun damit Ihrem Herz-Kreislauf-System Gutes. Die verschiedenen Untergründe massieren Ihre Füße auf natürliche Weise: angenehm anregend!

17:00 UHR – HANDY WEG, ENTSPANNUNG HER

Nun machen Sie es sich mit Ihrem Lieblingsbuch im Liegestuhl so richtig gemütlich. Die Seele baumeln lassen, den Naturbadeteich für eine mögliche Abkühlung direkt vor Augen – so lässt es sich unterm Sonnenschirm wirklich aushalten!



18:30 UHR – BEWUSST SCHLEMMEN

Im Rahmen Ihrer Genießerpension freuen Sie sich nun auf ein 4-gängiges Abendmenü, das diesen Tag der Sinne perfekt machen wird. Ein Genuss für Gaumen und Auge: regionale Köstlichkeiten, liebevoll angerichtet und dekoriert. Die Fischvariation zergeht auf der Zunge, das frische Gemüse zaubert Farbe auf den Teller. Ein reichhaltiges Salatbuffet und die Käseauswahl mit Bio-Käse zum Abschluss passen ideal zum heißen Sommertag.

20:30 UHR – EIN HOCH AUF SIE

Nur langsam wird die Luft draußen kühler und der laue Sommerabend lädt Sie nochmals in den RelaxGarten ein. Oder lieber spätabends noch den Indoor-Pool und die Saunalandschaft nützen? Der Spa-Bereich steht seinen Gästen schließlich bis 23 Uhr zur Verfügung. Sie entscheiden sich für einen kleinen Spaziergang im 20.000 m² großen Garten und entdecken nach Einbruch der Dunkelheit sogar einige Glühwürmchen. Mit einem genussvollen Achterl Sauvignon Blanc beenden Sie diesen gemütlichen Tag – Ihren perfekten Sommertag! ■

**GIB JEDEM TAG
DIE CHANCE, ZUM BESTEN
TAG DEINES LEBENS
ZU WERDEN.**



Groß im Bild

Was macht den perfekten Urlaub aus? Das
Loslassen? Die Zeit für einander? Der Genuss?
Wie weit muss ich dafür reisen?
Sehen Sie unseren brandneuen Imagefilm online
ab April im Fernsehen und sogar im Kino.



MOST *brunnen*

WANDERUNG

ENTLANG DER 13 MOSTBRUNNEN
IM MOSTVIERTEL FINDEN SICH VIELE
MALERISCHE WANDERWEGE.

Meine Motivation zum Wandern im Mostviertel hat sich schlagartig gesteigert, als ich entlang der Wanderwege gekühlte Durstlöscher entdeckte. Das Nationalgetränk unserer Region, der Most, findet sich nämlich auch auf Wiesen und Wäldern im kühlen Mostbrunnen.

Jeder der mittlerweile dreizehn Mostbrunnen im Mostviertel ist individuell gestaltet und wird von verschiedenen Mostbauern gefüllt. Am Wanderziel angekommen, braucht es nur noch ein klein

JEDER DER DREIZEHN MOSTBRUNNEN IM MOSTVIERTEL IST INDIVIDUELL GESTALTET UND WIRD VON VERSCHIEDENEN MOSTBAUERN BEFÜLLT.

wenig Muskelkraft, um den regionalen Trunk hochzukurbeln. Und nicht vergessen: Sie sollten einige Münzen bei sich tragen, um die Mühe der Mostbauern fair zu entlohnen. Einige Mostbrunnen-Wanderwege der Umgebung haben wir für Sie besucht.

1 | DER MOSTBRUNNEN ZU ST. VEIT

Suchen Sie einen Wanderweg ganz in der Nähe vom RelaxResort? Dann empfehlen wir Ihnen die Route zum Neuhofner Mostbrunnen bei der Filialkirche zu St. Veit. Dort können Sie sogar den kuriosen Hühnerstall hinter dem Hochaltar besichtigen. Der exzellente Ausblick beim Mostbrunnen erstreckt sich vom Ötscher bis zum Sonntagberg. Es sind 7,5 km zu bewältigen mit nur 169 Höhenmeter Aufstieg. Belohnt werden Sie mit erfrischenden, regionalen Getränken vom Mostbaron Reikersdorfer in Greinöd.

2 | MOSTBRUNNEN RUNDWANDERWEG DIENSTBERGSATTEL

Bei diesem Rundwanderweg kommen Sie gleich an zwei Mostbrunnen vorbei. Der Mostbrunnen Vorderweg wird von der Familie Hubegger sorgfältig befüllt. Hier gibt es neben einem gemütlichen Rastplatz auch einen Eisenstraßen-Hörsessel. Aus seinem Inneren erklingen Geschichten von Menschen aus der Region über die Region. Über den Goganz geht es weiter auf den Dienstbergsattel, wo der zweite Mostbrunnen zum Rasten einlädt. Dieser wird von Familie Frühwald, besser bekannt als die „Hechal's“, befüllt. Der sensationelle Ausblick ist noch die Draufgabe bei dieser netten Wanderung. Für diesen Rundwanderweg sollte man sich mindestens 3 Stunden Zeit nehmen.

1

2



3

3 | HOCHKOGEL RUNDWANDERWEG MIT MOSTBRUNNEN

Der Start dieses landschaftlich sehr reizvollen Wanderweges beginnt am Parkplatz des Panoramastüberls. Bereits dort haben Sie einen grandiosen Ausblick über das Ybbstal inklusive Ötscher. Der höchste Berg des Mostviertels rahmt den wunderbaren Ausblick würdig ein. Bei dieser Wandertour darf man sich den kleinen Abstecher auf den Hochkogel keinesfalls entgehen lassen, denn der wunderbare Rundumblick beim Gipfelkreuz ist die Mühe auf jeden Fall wert. Die Wandertour erstreckt sich über 11 km und 335 hm. Sie sollten mindestens 3,5 Stunden Zeit einberechnen, ohne der Rastzeit beim Mostbrunnen gerechnet.

4

4 | DER MOSTBRUNNEN AM STADTWANDERWEG GIGERREITH

Ein Wanderweg in der Stadt – ungewöhnlich und vielleicht gerade deshalb interessant. Der offizielle Startpunkt dieses Pfades beginnt am Hauptplatz von Amstetten. Er ist neu und gut beschriftet und führt nach dem romantischen Edlapark schon bald auf Wiesen und Felder. Sobald Sie die Stadt verlassen haben, erscheint auch schon der Mostbrunnen für Ihre Zwischenrast.

Gestärkt geht es weiter nach Gigerreith. Am Ziel, beim Genussbauernhof Distelberger, gibt es auch einen Mostheurigen zum Einkehren und eine große Auswahl an kreativen Genussprodukten zum mit nach Hause nehmen. Beim 9,6 km langen Weg ist die Retourestrecke bereits eingerechnet. Mit den 82 hm ist er gut für die ganze Familie geeignet.

5 | DER MOSTBRUNNEN AM YBBSTALRADWEG

Er ist eine Ausnahme unter den Mostbrunnen, denn der Ybb-sitzer Durstlöscher ist in erster Linie für die Radfahrer da. Die Strecke von Lunz am See Richtung Waidhofen an der Ybbs finden wir besonders gelungen. Auf dieser Route erleben Sie ein Highlight nach dem anderen. Neben romantischen Brücken und imposanten Felsschluchten haben Sie fast immer Blick auf die glasklare Ybbs. Besonders die Genuss-E-Biker lieben die Labstelle entlang des Ybbstalradweges. In der Nähe der Haltestelle Steinhöhle findet sich der Mostbrunnen aus Holz. Die Produkte kommen von den Bio Schmiedemostbauern der Eisenstraße. Mit etwas Glück ergattert man auch einen beliebten SchmiedRadler.

5

service

IS MY SUCCESS

In Mission nach neuen Herausforderungen wagte ich den Sprung zur Kothmühle. Mein Gesprächspartner bei der Bewerbung war der Seniorchef Johann Scheiblauer. Er war mir sofort sympathisch, und ich hatte mich auf der Stelle im Haus wohl gefühlt. „Gute Leute können wir im Service immer gebrauchen“, meinte er. Meine Unterlagen waren ihm gar nicht so wichtig, und wir waren uns rasch einig. Seither bin ich schon unglaubliche 34 Jahre hier.

DIE TOLLSTE ERFAHRUNG ÜBERHAUPT

In der Kothmühle war Weiterbildung damals schon wichtig und ich landete einmal versehentlich auf einem Unternehmer-Seminar – umgeben von Hotelchefs! Anfangs fühlte ich mich ordentlich mulmig, aber am Ende war es die coolste Erfahrung überhaupt. Ich lauschte, wie Unternehmer und Hoteliers ticken und denken, welche Verantwortung auf ihren Schultern lasten und wie sie Talente entdecken und fördern und vieles mehr. Kurze Zeit später wurde ich gefragt, ob ich das Serviceteam leiten möchte. Ich habe diese Herausforderung gerne angenommen und bereue es bis heute nicht.

Was mir taugt, ist das freundschaftliche Verhältnis im Betrieb und mit der Familie Scheiblauer. Es herrscht eine sehr hohe Vertrauensbasis beiderseits. Ich schätze es sehr, dass ich in allen wichtigen Entscheidungen eingebunden werde. Es wird nicht eigenmächtig entschieden, die Teamleiter werden in wichtigen Entscheidungen immer einbezogen. Auch wenn wir nicht immer einer Meinung sind, bleibt unsere Gesprächskultur immer respektvoll und wertschätzend.

NICHTS IST SELBSTVERSTÄNDLICH

Sobald ich beginne, etwas für selbstverständlich zu halten, werde ich „schlampig“. Daher halte ich mich und mein Team auf Trab. Das zieht sich über alle Themengebiete, ob Sauberkeit, Höflichkeit und natürlich die Abläufe der täglichen Arbeiten. Und auch der wertschätzende Umgang mit Kollegen muss genauso täglich gelebt werden.

Ein wirklich besonderer Abschnitt in meinem Job war und ist definitiv das Weinabenteuer „Intimus“. Gemeinsam mit Markus Schuller, unserem Winzer aus Neuhofen, wurde nach einem be-

sonderen Tropfen für unsere beiden Hotels gesucht. Wir wollten keinen langweiligen Hauswein, wenn schon, dann ein exklusives Premiumprodukt. So entstand die besondere Cuvée „Intimus“ – was so viel bedeutet wie: Nur für beste Freunde. Mittlerweile wandern über 1000 (von Falstaff prämierte) Flaschen pro Jahr über die Schank. Seit 2015 reift er sogar in Ybbstaler Eichenfässern heran.

„SERK in Bewegung“ (SE = Schloss an der Eisenstrasse, RK = RelaxResort Kothmühle), so heißt unser echt cooles Projekt für das ganze Team, das ich gemeinsam mit unserer Human-Ressource-Managerin Maria Schuett ausgearbeitet habe. Bei diesem monatlichen Mini-Event dreht sich alles um Fitness und Gesundheit und beinhaltet Aktivitäten wie Eisstockschießen, Kegeln oder Wandern. Wir wollen gemeinsam schwitzen, lachen und den Teamgeist stärken.

BESONDERE PERSÖNLICHKEITEN

Letzes Jahr war Reinhold Messner Gast bei uns. Er war einer meiner letzten Gäste an diesem Abend, daher hatte ich etwas mehr Zeit als sonst. Wir kamen ins Plaudern, und nach seinem Vortrag „Naga Parbat – Mein Schicksalsberg“ in Amstetten durfte ich mich zu ihm setzen und wir hatten eine nette Unterhaltung. Er fragte mich, ob ich die Berge liebe? Als ich dies bejahte, meinte er: „Die Berge zu lieben ist zu wenig, man muss sie auch schützen. Nimm alles mit und lass nichts zurück.“, was für mich schon immer selbstverständlich war. Diese war nur eine der vielen unglaublich tollen Begegnungen mit besonderen Persönlichkeiten, die man als Servicemitarbeiter im Hotel so erleben darf.

MAN BEKOMMT DEN KOPF SO WUNDERBAR FREI

Meine Rettungsanker im Alltagsstress? Meine Lieben zu Hause, das Laufen und Radfahren! Früher erstürmte ich die Berge bei einer Radtour am Großglockner, erklimmte die Alpenetappen der Tour De France oder meisterte den Ötztaler Radmarathon. Heute habe ich das Schitourengehen für mich entdeckt und laufe nach wie vor gerne, wenn auch etwas gemütlicher. Man bekommt den Kopf so wunderbar frei.

Außerdem bin ich passionierter Teetrinker. In meiner Teeschublade müssen immer 10-15 Grünteesorten wohnen. Temperatur und Ziehzeit sind mir da sehr wichtig. Ich liebe Grüntee über alles – in Geschmack und Gesundheit schlägt er einfach alles!

MEIN MOTTO:
„FEHLER? WIR NENNEN
DAS ERFAHRUNGEN
SAMMELN!“



BAYERL
dietmar

1 DIE VEGANE honig ALTERNATIVE

rezepte ZUM NACHKOCHEN

Maiwipferlsirup



ZUTATEN FÜR 1 LITER

Zeitaufwand: ca. 15 Minuten

300 g frische, hellgrüne Wipferl
(folgende Nadelbäume eignen sich:
Fichte, Kiefer, Lärche, Latsche, Pinie,
Tanne, Wacholder, Zirbe)

600 g Rohrzucker

ZUBEREITUNG

Bevor Sie beginnen, reinigen Sie die Wipferl gegebenenfalls mit einem trockenen Tuch. Anschließend schichten Sie die Wipferl abwechselnd mit Zucker in ein Einmachglas. Achten Sie darauf, dass die Schichten etwa 2 cm dick sind und drücken Sie sie gut nach unten.

Schließen Sie mit einer dicken Zuckerschicht ab und bedecken Sie das Glas mit einem Tuch. Zur zusätzlichen Sicherung können Sie ein Gummiband verwenden, um das Tuch zu fixieren. Lassen Sie das Glas für ca. 2-3 Wochen an einem trockenen und sonnigen Ort stehen. Die Wipferl werden während dieser Zeit braun, und der Zucker wird sich verflüssigen.

Gießen Sie den Sirup dann durch ein feines Sieb oder ein Mulltuch in sterile dunkle Gläser ab und verschließen Sie sie fest bis zur Verwendung.

Der Sirup bleibt gut verschlossen mehrere Monate haltbar und ist im Winter ein wirksames Mittel gegen Husten. Sie können weißen oder braunen Zucker für die Zubereitung verwenden. Alternativ können Sie auch Maiwipferlspitzen von einem Tannenbaum verwenden.

Tipp: Bitte achten Sie auf die Natur und entnehmen Sie nicht mehr als 3-5 junge Triebe von einem Ast. Trennen Sie die Triebe immer seitlich eines Astes ab und verwenden Sie nicht direkt die Spitze vom Zweig.

SCHWIERIGKEIT

BLEIBEN SIE informiert

Im RelaxResort Kothmühle gibt es täglich etwas Neues zu erfahren. Wenn Sie am Laufenden bleiben wollen, dann schauen Sie doch auf unseren Social Media-Kanälen vorbei:

 @relaxresort

 @relaxresortkothmuehle

Verpassen Sie keine Neuigkeiten mehr! In unserem Newsletter halten wir Sie über aktuelle Angebote auf dem Laufenden!

Zu Ihrem Newsletter:

www.kothmuehle.at/de/service/newsletter



UNSERE WOHLFÜHL zimmer



Relax-Zimmer Apfel
34 - 38 m²

Relax-Zimmer in der Nähe des Wellnessbereichs mit ganz viel Eichenholz und naturgeöltem Boden. WC und Bad, Föhn, Kosmetikspiegel, WLAN, Flat-TV, Telefon und Mostviertler Minibar.



Mostviertler-Suite Birne
38 - 44 m²

Kachelöfen, geölter Holzboden, Himmelbett mit Daunendecken, gemütliche Sitzzecke. WC und Bad getrennt, Föhn, Kosmetikspiegel, WLAN, Flat-TV, Telefon und Mostviertler Minibar.



Kuschel-Zimmer Birne
ca. 26 m²

Ausgestattet mit Schreibtisch sowie gemütlicher Sitzzecke. WC und Bad getrennt, Föhn, Kosmetikspiegel, WLAN, Flat-TV, Telefon und Mostviertler Minibar. Mit Balkon und Blick auf den RelaxGarten.



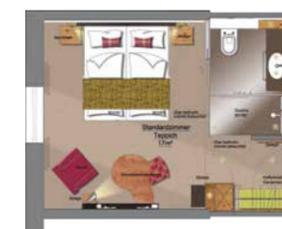
Classic-Zimmer Zwetschke
ca. 20 m²

Unsere Classic-Zimmer Zwetschke sind alle modern ausgestattet mit Schurwolleteppich und Balkon. WC und Dusche, Föhn, WLAN, Flat-TV, Telefon und Mostviertler Minibar sind Teil all unserer Zimmer.



Classic-Zimmer Birne
ca. 22 m²

Unsere Classic-Zimmer Birne sind alle modern ausgestattet mit Schurwolleteppich und Balkon. WC und Dusche, Föhn, WLAN, Flat-TV, Telefon und Mostviertler Minibar sind Teil all unserer Zimmer.



IMPRESSUM

Medieninhaber & Herausgeber: Hotel Kothmühle GmbH
Kothmühle 1, 3364 Neuhofen/Ybbs, www.kothmuehle.at

Gestaltung: Agentur ...und Punkt
Wiener Straße 20, 3300 Amstetten, www.upu.at

Fotos: Doris Schwarz-König, Johanna Meinschad, weinfranz,
Florian Schaumberger, Dominik Stixenberger, alle weiteren Bilder
Hotel Kothmühle GmbH

Druck: Queiser GmbH
Waidhofer Straße 103, 3300 Amstetten, www.queiser.at
gedruckt nach Umweltzeichen auf PEFC zertifiziertem Papier

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit werden
Personenbezeichnungen nur in einer Form angeführt,
gelten jedoch gleichermaßen für alle Geschlechter.

Satz und Druckfehler vorbehalten.





In aller Munde

Am Besten schmeckt unser würzig-herber Lavendel Gin leicht gekühlt und im Dialog mit etwas Lieblichem. Beerentonic, ein paar Tropfen Limette und Eiswürfel sind die perfekten Zutaten für unseren Mostviertler Lavendel Gin Cocktail.