

AUSBLICK

das Gerstl Journal

*Erste
Ausgabe*

Sommerausgabe 2016



Neues vom Gerstl
Seite 2-3

Das Serviceteam
Seite 4

Unsere Sommelière
Seite 5

Der erste Eindruck
Seite 6

Regionalität durch unser Siegel
Seite 7

Der Rückblick
Seite 8

AB WINTER 2016/2017



K R Ä U T E R S A U N A
K A L T - W A R M - B E C K E N
L E H M - G E R S T L - S A U N A
C E R C I A L - D A M P F B A D
T E X T I L S A U N A
K A L T - W A S S E R -
T A U C H G A N G M A R M O R
W A S S E R - B E C K E N 6 M
A U F G U S S - S A U N A
M I T D U F T G A N G
Z I R B E N - R U H E R A U M
P L A U D E R L O U N G E



Patrik Wallnöfer: Gebäudetechnik

Wolfgang Tröger: Techniker

Robert Koch Waldner: Berater

Gerstl Lukas: Bauherr



DIE ZUKUNFT LIEGT IN DER ARCHITEKTUR



Alexander Andretta: Architekt

Mit wem telefoniert Gastgeber Lukas Gerstl öfter als mit seiner Freundin Marion? Mit Koch-Waldner Robert, einem gutem Freund des Hauses und Berater bei allen Bauvorhaben im Alpin & Relax Hotel Das Gerstl****. Bei unseren Bauvorhaben setzen wir ausschließlich auf Handwerksbetriebe aus unserer Umgebung (R30). Die Verlässlichkeit der Handwerker und Techniker ist bei unserem knappen Zeitplan (fünf Wochen)

entscheidend und schon somit die Nerven von Lukas und Martin. Vom 03. April bis 13. Mai 2016 wurde der erste Bauschritt verwirklicht. Das neue Panoramarestaurant, 10 neu gestaltete Zimmer, sowie ein großzügiger Eingangs- und Terrassenbereich wurden realisiert. Im Dezember 2016 wird die neue Saunawelt eröffnet und die ersten Gäste dürfen die neue Wasser- und Saunawelt erleben.





„GLÜCK BEGINNT DA,
WO MAN DIE ZEIT
VERGISST.“

SIE LÄUFT UND LÄUFT UND LÄUFT...

Unsere Laura absolviert im Schnitt circa 10 km (20.000 Schritte!) pro Arbeitstag. Jung, motiviert und mit Ehrgeiz bei der Arbeit flitzen Laura und das gesamte Serviceteam durch das Gerstl. Die Restaurantleiterin Laura Klotz kümmert sich um das gesamte Team, beste-

hend aus acht Mitarbeitern. Ihr Aufgabenbereich ist der gesamte Service, also Restaurant, Bar und Terrasse. Vom Frühstück bis zum Abendessen werden unsere Gäste begleitet. Werden Wünsche geäußert, versuchen wir diese nach Möglichkeit umzusetzen und jeden Gast

glücklich zu machen. Denn: „*Glück beginnt da, wo man die Zeit vergisst.*“ Nach diesem Motto versuchen unsere Mitarbeiter jeden Tag aufs Neue den Gästen Ihren Urlaub so zu gestalten, dass er ihnen lange in Erinnerung bleibt.

UNSERE SOMMELIÈRE CARMEN

Die Leidenschaft zum Wein



Punkt 18.00 Uhr, keine Minute früher, keine Minute später, stürmt Carmen ins Gerstl. Vermeiden Sie es kurz vor 18.00 Uhr zwischen Burgeis und dem Gerstl unterwegs zu sein, denn da könnten Sie ihr begegnen. „The same procedure as every day.“ Hektisch läuft Carmen an der Rezeption vorbei und begrüßt alle: „*Hoila, griafst enk! Nor vos gibts nüs?*“ (Was gibt es Neues?)

Die Antwort wartet sie kaum ab und stürmt schon weiter ins Restaurant. Dort empfängt sie schon das ganze Serviceteam, um die Vorbereitungen für den Abend zu treffen. Nachdem sie verschiedene Stationen in ihrer Gastronomiekarriere durchlaufen

hat und in diversen Ländern gearbeitet hat, kam sie zu uns. Carmen ist nicht nur Weinexpertin, sondern auch Mutter. So versteht sich auch ihr stressiger Arbeitsbeginn. Doch sobald der Service beginnt, geht Carmen voll in ihrer Arbeit auf. Mit großem Engagement und viel Leidenschaft verkörpert Carmen den Genuss des Weines und hat schon aus so manchem eingefleischten Biertrinker einen Weinge- nießer gemacht.

Das Motto von Carmen: „*Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken!*“



SIE EMPFIEHLT

Schwarze Johannisbeere, exotische Früchtchen, Holunder, Akazienhonig

Waschecht, schnittig, g'schmackig, fein...
... so wie mir Vinschger hold sein!

SAUVIGNON FALKENSTEIN
Naurns im Vinschgau

Passend zu hausgemachten Ravioli, gefüllt mit Frischkäse und Ratatouillegemüse oder einfach als Meditationswein an warmen Sommertagen!



DER ERSTE EINDRUCK

Das Rezeptionsteam besteht aus Sarah und Katharina.



KATHARINA

Seit einem Jahr gehört Katharina zum Rezeptionsteam. Von Beginn an schätzten die Gäste ihre freundliche, offene und zuvorkommende Art. Gästewünsche werden von Katharina stets ernst genommen und wenn möglich erfüllt.

Katharinas Motto:
„Die schönste Freude erlebt man immer da, wo man sie am wenigsten erwartet hat.“
Antoine de Saint-Exupéry

SARAH

Sarah ist die Jüngste der Gerstl's. Im Hotel groß geworden, bildet sie zusammen mit Lukas das Herzstück des Hotelbetriebs. Katharina und Mutter Susi unterstützen Sarah in der Rezeption. Hier im Büro laufen alle Fäden zusammen und die Organisation ist weit mehr als nur Buchungen, Empfang, Abrechnungen und Verabschiedung der Gäste. Marketingaufgaben teilt sich Sarah mit Lukas, wobei sie sich gegenseitig ihre to-do-Listen schreiben. Sarah erschrickt schon, wenn sie wieder einen gelben Post-it-Marker, der mit „Liebe Grüße Lukas“ endet, an ihrem Computer entdeckt.

„VINSCHGERISCH FÜR ANFÄNGER“

Um sich mit den Einheimischen zu verständigen oder mit dem Seniorchef Martin wandern zu gehen, empfiehlt es sich einige Dialektwörter zu kennen:

DAIDAI

Wird nach maßloser Übertreibung verwendet – dieses Wort besser nicht benutzen, da Vinschger kaum übertreiben.

SUI

Ihnen, z.B. „Wia geats sui?“ (Wie geht es ihnen?)

FÄLLE

Der Vinschger hat Probleme mit den dritten und dem vierten Fall, z.B. „I hon dir gearn“ (auf keinen „Fall“ den Fehler korrigieren, ihr Gegenüber wird nicht verstehen, was Sie meinen).

EIRTA UND PFINTZA
Dienstag und Donnerstag

PORZEHITN ODER ITAL.
PORZELLANA
(Schimpfwort)
Am besten schnell weitergehen

GÄLL

Wird häufig am Satzende verwendet, um vom Gesprächspartner Zustimmung zu erhalten. Es empfiehlt sich einfach zustimmend zu nicken oder mit „Ja“ zu antworten.

ZEIN MINUTN (ZEHN MINUTEN)

Antwort des Seniorchefs auf die Frage: „Wie weit ist der Weg bis zur Hütte/Gipfel?“ Die tatsächliche Zeit kann zwischen 2 – 60 Minuten betragen.

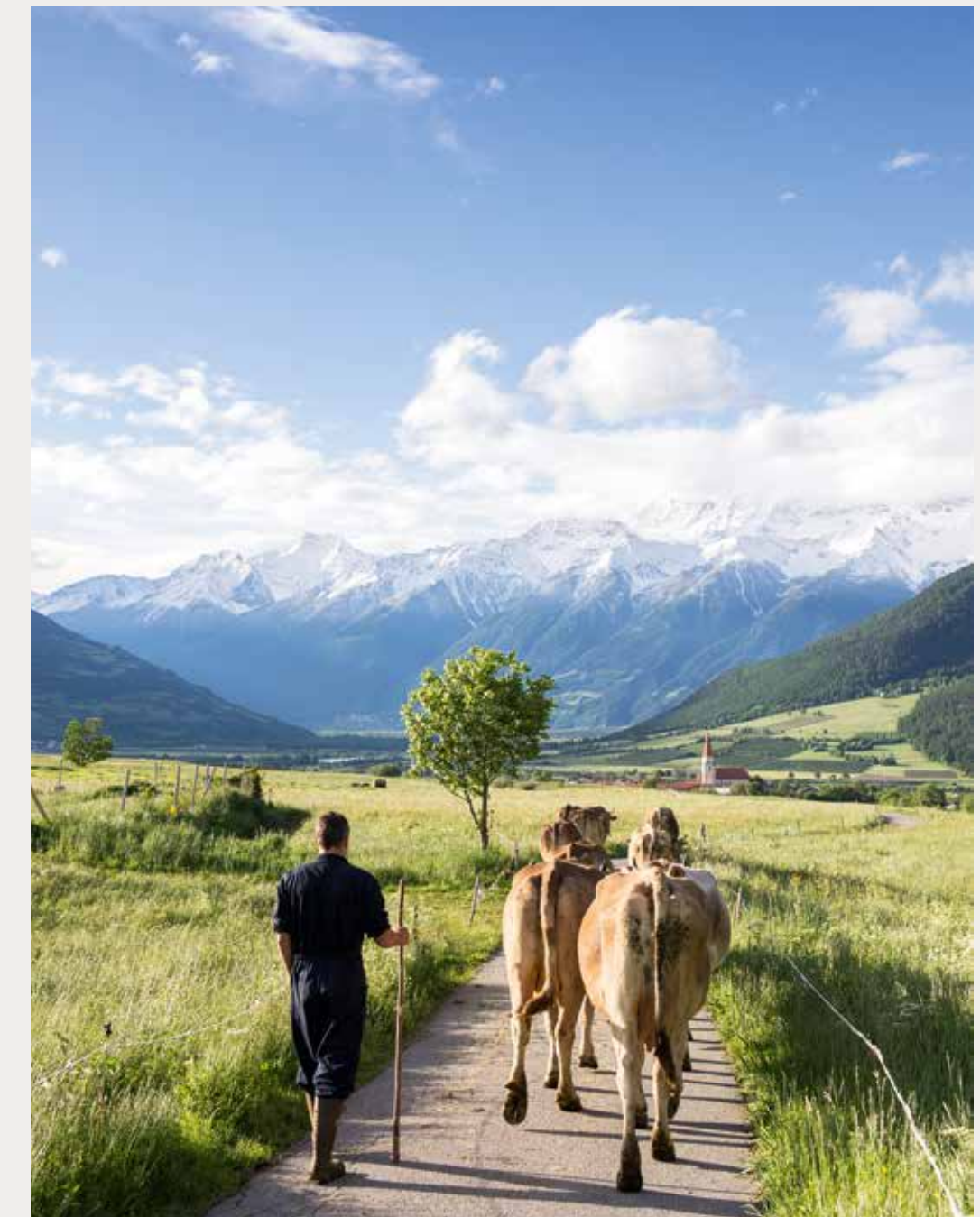


Apfel-Marmor-Peeling

Die einzigartige Rezeptur dieses Peelings aus feinstem Laaser Marmor in Verbindung mit Vinschger Äpfeln und Quellwasser ermöglicht eine porentiefe und hautschonende Reinigung des Körpers. Abgestorbene Hautschüppchen werden entfernt und die Zellerneuerung wird angeregt.

Marille & Latschenkiefer

Alpine Peeling Milch für eine glatte und weiche Haut. Das BIO zertierte Körper Peeling mit Marillen, Heublumen, Latschenkiefer und Bienenwachs peelt sanft Ihre Haut. Erlesene reine ätherische Öle schenken neue Energie, Feuchtigkeit und optimale Pflege.



R30 DRHOAM GARANTIE – “REGIONAL, XUND UND GUAT“

Essen ist unsere Leidenschaft – gutes Essen braucht gute Ausgangsprodukte. Bei R30 handelt es sich um Produzenten, die unsere Leidenschaft für hochwertige Nahrungsmittel teilen. Alle Produkte, die mit diesem Siegel gekennzeichnet sind, stammen aus einem Umkreis von 30 km und werden in unseren Menüs, Getränken oder Spa-Behandlungen verwendet.

Ein Beispiel dafür ist die Hofkäserei Engelhorn in Schleis. Hofinhaber Alexander Agethle ist leidenschaftlicher Landwirt und betreibt seine eigene Hofkäserei.

Die Milch, die in der Käserei verarbeitet wird, stammt vom eigenen Hof und wird nicht mechanisch vom Stall in die Käserei gepumpt, sondern wie früher mit einer Seilwinde zur Weiterverarbeitung transportiert. Die Leidenschaft für sein einzigartiges Produkt ist dieselbe, die auch uns antreibt, unsere Gäste bestmöglich zu verköstigen. Unsere Zusammenarbeit besteht darin, dass wir seinen Käse bei uns anbieten und wir dafür mit unseren Gästen seine Hofkäserei besichtigen können.



UNSERE GESCHICHTE DES GERSTL'S

Unser Hotel wurde 50.

Das Jahr 2014 war ein ganz besonderes Jahr für uns. Es wurde das 50-jährige Bestehen unseres Hotels gefeiert.

Vor 52 Jahren eröffneten Josef und Klara Gerstl einen kleinen Hofschank, der später ein Gasthof wurde. Aufgrund seiner gut bürgerlichen Küche und dem tollen Panoramablick wurde es über die Grenzen des Vinschgaus hinaus bekannt.

Wo früher Nachbar und Onkel Arnold die Gäste mit dem Traktor abholte, fährt heute unser Hotelshuttle. Wo früher die Gäste bei der Heuarbeit mithalfen, befindet sich heute eine Liegewiese zum Relaxen. Die Zeiten haben sich geändert, aber unsere Liebe zum Gast ist geblieben.

Vor 38 Jahren hat Martin, der heutige Seniorchef den Gasthof mit seiner Frau Susanna übernommen und bis zum ***s Hotelbetrieb aufgebaut. Susanna ist auch heute noch die gute Seele des Hauses. Seniorchef Martin begleitet die Gäste auf Wandertouren und kümmert sich um den Kräutergarten und die Außenanlage.

Vor 6 Jahren übernahm ihr Sohn Lukas Gerstl den Hotelbetrieb von seinen Eltern und führt ihn heute als **** Hotel mit der Unterstützung von seiner Familie und 28 Mitarbeitern weiter.



LIEBLINGSDESSERT DER FAMILIE GERSTL

Rezept von Konditorin Christine: *Obervinschger Schneemilch*

Zutaten	Zubereitung
170 g Weißbrot	Weißbrot und Zopfbrot in Würfel schneiden und in eine flache Schüssel geben. Rosinen über das Brot verteilen und mit etwas Milch anfeuchten. Den Rahm mit etwas Zucker nicht zu steif schlagen, Rum dazugeben und über das Brot gleichmäßig verteilen. Die Schneemilch 1 Stunde zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. Vor dem Servieren die Schneemilch mit geraspelter Schokolade oder Zimt bestreuen und auf Tellern anrichten. In unserem kleinen, feinen Südtiroler Kochbuch haben wir einige Rezepte für Sie gesammelt. Alte Rezepte werden von Generation zu Generation weitergegeben und mit neuen Zutaten verfeinert. Unser Kochbuch zeigt unsere Begeisterung für die zauberhafte Welt des Kochens.
50 g Zopfbrot	
50 g Rosinen	
125 g Milch	
500 g Rahm (Sahne)	
1 EL Rum	
Schokoladeraspel oder Zimt	



„Man soll dem Leib etwas Gutes tun, damit seine Seele Lust hat, darin zu wohnen.“

(Winston Churchill)