

# Ratscher

001/2018

AUSGABE



## SISSI

Jahrgang 2016 und mittlerweile hauptberuflich Wirbelwind. Wie die **Tochter von Patrick und Sabrina** den Oberraindlhof auf Trab hält.

02

## ES HAT SICH AUSGELERNT

**Christopher** – Der erste Lehrling am Oberraindlhof – der erste, am Oberraindlhof ausgebildete Koch. Man hatte sofort Vertrauen in den damals 14-jährigen und **das Vertrauen hat sich längst ausgezahlt ...**

04

## DAS PICHELE

Hier werden alle Gedanken frei, der Alltag verblasst und **die frische Bergluft aktiviert rasch neue Gehirnzellen.**

05

## ZIMMERGESCHICHTEN

Historische Räume voller Energie. Eine Geschichte aus **Zimmer Nr. 03 – Tiroler Herzblut.**

08



Fam. Raffeiner: v.l.n.r. Oma Lina, Benjamin, Helmuth, Elisabeth, Patrick und seine Tochter Sissi

## Familienangelegenheit

VOM ROTEN FADEN,  
DER SICH DURCH UNSER TUN ZIEHT

**Familie** – Ein großes Wort. Um diese Ausgabe schwebt dieses Wort wie eine Seifenblase. Die Familie ist **der rote Faden**, der sich durch den Ratscher zieht.

### Familiär – ein wichtiges Wort.

Für den Oberraindlhof, für die Familie Raffeiner, für unsere Mitarbeiter und bestimmt nicht zuletzt für unsere Gäste. Das Persönliche,

die Betreuung, das Familiäre. All dies sind Begriffe die zu einer der tragenden Säulen im Oberraindlhof gehören. **Ankommen, wohlfühlen, daheim sein. So möge es bei unseren Gästen sein, wenn sie zu uns kommen.**

**Mitarbeiten, mitgestalten, sich aufgehoben wissen. Dies sollen unseren Mitarbeitern nicht nur leere Versprechen sein.**

Gemeinsam arbeiten, einander Helfen, zusammenhalten. Die Grundsätze für die erfolgreiche Bewältigung der Herausforderungen, welchen sich unsere Familie stellt.

Deshalb ist diese Ausgabe des Ratscher ein guter Anlass das Thema Familie in den Fokus zu rücken. **Viel Freude beim Lesen. Vielleicht in der Familie ...**

# Sissi

**Hurtig hört man ein Tapsen durch den Flur im Oberraindlhof.**

Darauf folgt eine erhöhte Frauenstimme die, so scheint es, das Tapsen begrüßt ... Mittlerweile ist das ein vertrauter Klang und so mancher Gast wird es so, oder so ähnlich schon mal vernommen haben. Ob beim Frühstück oder beim Abendessen in den urigen Stuben. **Die Rede ist von Sissi, der Prinzessin im Oberraindlhof. Der Mittelpunkt – wann immer sie in der Nähe ist.**

**Sissi ist die Tochter von Patrick und seiner Verlobten Sabrina.** Jahrgang 2016 und mittlerweile hauptberuflich Wirbelwind. Sei es beim Spielen mit anderen Kindern, die gerade im Haus wohnen oder beim Kaffeeschaum-Essen mit Opa Helmuth.

**Sissi unterhält sich und ihr Umfeld bestens.**

Durch den regen Gästeverkehr im Haus und die häufigen Besuche der Familie „daheim“ im Oberraindlhof ist die kleine Maus den Trubel gewöhnt. **Scheu vor neuen Bekanntschaften – das kennt sie nicht. Schnell ist ein neuer Kontakt geknüpft.** Mit anderen Kindern tut sich Sissi nicht schwer und sofort kommt man ins „Gespräch“. Dabei zeigt **das jüngste Familienmitglied** den Gästen ihre Lieblingsorte im Oberraindlhof: **den Brunnen vor dem Haus, das Schaukelpferd vor der kleinen Schäferhütte, die Schafe, wenn sie in der Nähe des Oberraindlhof weiden oder das Karussell hinter dem Haus.**

Wenn sie mal nicht das Büro von Patenonkel Benni umräumt, dann ist sie sicher dort zu finden. Wo wir gerade beim Thema sind, das Büro ist zeitweilen auch Kindertagesstätte, Baby-Mensa und Spielzimmer in einem.

Seit Sissi da ist, hinterlässt sie Benni gerne ein Andenken. Ob Malbuch, Kuscheltier oder Duplo-Baustein.



**Da kann man sich ein Lächeln am Morgen nicht verkneifen.**

Gerne trällert Sissi aber auch mal vor sich hin. Dabei nimmt sie kein Blatt vor den Mund. Ob Wulle Gänschen oder Hoppe Reiter. **Jeder im Oberraindlhof kennt die Gassenhauer mittlerweile auswendig.**

**Auch im Team ist Sissi natürlich die Hauptattraktion.** Ob Zimmermädchen Andrea oder Hausmeister Martin.

**Alle wickelt die Kleine um den Finger. Mit ihren schwarzen Löckchen fängt sie sich jedes Herz.**

**In einem Herzen hat sie aber einen besonderen Platz: im Herzen von Oma Elisabeth.**

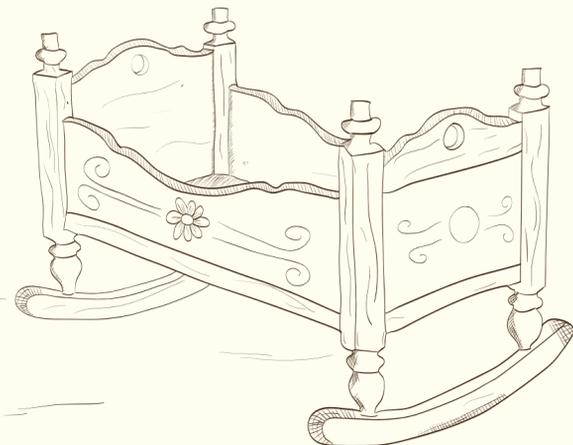
Wenn Sissi um die Ecke biegt, hat die Oma nur mehr Augen für die Kleine und ist voll und ganz für ihre Enkelin da. Auch Sissi kennt nur mehr ihre Oma, wenn sie im Raum ist. Die Beiden sind wie ein Herz und eine Seele. Liebevoll kümmert sich Elisabeth um den Wirbelwind und liest ihr jeden Wunsch von den Augen ab. Dies ist auch eine große Stütze für Mama Sabrina und Papa Patrick. So haben die beiden auch Zeit für traute Zweisamkeit.

**Aber nicht nur privat hat es für die beiden einen großen Wert. Auch beruflich kann Patrick seine Sabrina mal einspannen.** Mehr dazu im folgenden Artikel ...



Sissi Raffainer

**Sahre alt**  
und schon ein  
echter Wirbelwind



## FAMILIENBETRIEB PLATZL BAR

IN KURZRAS

Der Ein oder Andere kennt sie ja bereits. Die Anlaufstelle, nicht nur für Oberraindlhof Gäste, in Kurzras: **unsere Platzl Bar.**

**Eine kleine aber charmante Bar mit schöner Terrasse inmitten des Örtchens Kurzras, dort wo sich das Leben vor allem im Winter abspielt.**

Seit 2017 sind wir Pächter dieser kleinen Spelunke. Damals befand sich Sohn Patrick auf der Suche nach dem richtigen Job. Allerlei Ideen schwebten ihm zu dieser Zeit vor. Etwas besorgt unterhielt sich der Rest der Familie eines Nachmittags über Patricks Einfälle, die wie gewohnt auch mal exotisch waren ... **Doch Benni hatte da etwas gehört, dass die Platzl Bar verpachtet werden sollte.**

**Wäre das nichts für uns? Ob da nicht Patrick den Laden schmeißen könne?**

... dies schwebte dem Bruder vor und **die gesamte Familie** ent-

schied dann, das Experiment zu wagen. Sehr erfolgreich wie sich herausstellte.

**Der Job ist wie gemacht für Patrick.**

**Er ist immer in Bewegung, kann viele Ideen umsetzen, hat immer mit Leuten zu tun, kann Events veranstalten und sich (fast) voll austoben.**

Für den Oberraindlhof blieb allerdings nicht nur der Papierkram. Es sollte sich auch für unsere Hotelgäste das Angebot erweitern. **Der Keller der Platzl bar wurde zum Skidepot, nur für die eigenen Gäste.** Endlich konnte man den Skibus ohne lästiges Gepäck benutzen und sich gemütlich im Skigebiet ausrüsten. Zudem haben Gäste einen wichtigen Anlaufpunkt in Kurzras für Fragen usw.

**Mittlerweile hat sich das Experiment bewährt** und ist zu einem wichtigen Teil des Unternehmens geworden. Patrick blüht voll in seiner Aufgabe auf. Aber nicht nur er trägt zum Erfolg des Projektes Platzl Bar bei.

**Wann immer es brennt ist Patricks Verlobte Sabrina zur Stelle.**

Ihre Fröhlichkeit passt perfekt nach Kurzras. Charmant bedient, spült, putzt und organisiert sie das Tagesgeschäft mit Patrick. Den „Familienbetrieb“ vollendet dann noch **die kleine Sissi**, die sich auch schon hinter der Theke in der Platzl Bar auskennt.

**Immer wieder werden Feste und Partys in der Platzl Bar organisiert, die vor allem bei der einheimischen Bevölkerung großen Anklang finden.**

So manche Nacht wird dort zum Tag gemacht. Da sind dann Sabrina und Patrick auf sich allein gestellt; dann bleibt Sissi im Oberraindlhof bei Oma und Opa. So ein richtiges Familienunternehmen, das Ganzel!



Patrick und Sabrina mit Tochter Sissi

# Es hat sich ausgelernt



## WENN WIR DIE CHANCE HABEN, JUNGE LEUTE AUS DEM TAL INS BOOT ZU HOLEN, DANN MÜSSEN WIR SIE AUCH WAHRNEHMEN!

so waren sich damals Elisabeth, Helmuth und Benni einig ...



**Damals, das war 2015.** In Bennis Stammkneipe, der „Tankstelle“ (der Name ist Programm), bekam Benni das Angebot einen jungen Kerl als Lehrling in der Küche einzustellen. Dessen Mutter, Michaela arbeitete dort und so kam man ins Gespräch. **Es war sofort klar, dass man das wagen müsse.**

**Der erste Lehrling am Oberraindlhof ... Das gabs noch nie.**

Auch wegen der bürokratischen und gesetzlichen Hürden kam es bis dato nicht in Frage. Aber bei Christopher war es anders. **Man hatte sofort Vertrauen in den damals 14-jährigen und das Vertrauen hat sich längst ausgezahlt.**

2017 hat Christopher seine Lehre in Rekordzeit beendet und das auch noch mit besten Noten, ein Jungkoch summa cum laude sozusagen. **Er ist der erste, am Oberraindlhof ausgebildete Koch.** Das alles macht Familie Raffener sehr stolz.

Während ich diese Zeilen schreibe, komme ich in den Genuss von den Schweinerippchen, die Christopher gemacht hat. Eine wahre Gaumenfreude. Es ist gerade Mitte Juli und Chefkoch Günter ist im wohlverdienten Urlaub.

### Wer schmeisst den Laden? Klar, Christi!

Er ist ein ruhiger Typ, der Christi. Lässt sich nicht aus dem Konzept bringen. Der Job in der Küche ist sehr anspruchsvoll und nicht jedermann hält dem Druck von Gästen, Mitarbeitern und Arbeitgebern stand. „Ist schon ein-drucksvoll, wenn man denkt was aus dem Jungen geworden ist“, schwärmt Helmuth, „er ist eine richtige Stütze für die Küche, für Günter und unseren Betrieb geworden!“

Gerne denkt der Chef des Hauses an die Anfangszeit des damaligen „Praktikanten“ (so musste das offiziell betitelt werden, denn mit 14 Jahren darf man nicht arbeiten). Alle warteten hart auf den 15. Geburtstag im Sommer und den ersten Lehrvertrag! **Die ersten Arbeitsjahre musste Christopher zum Arbeitsplatz gefahren werden. Seine Eltern holten ihn ab; zweimal am Tag. Dies zeigt den Rückhalt, den Christi in seiner Familie hat.** Überhaupt ist er ein Familienmensch. Seine Freizeit verbringt er gerne mal mit seinen Eltern und seinem jüngeren Bruder Sebastian.

Heute flitzt Christi, ganz umweltbewusst mit seinem E-Auto von Unser Frau zum Oberraindlhof und zurück. Das ein oder andere

Mal hat er mit seinem Gefährt schon für Aufsehen bei den Gästen gesorgt. **Momentan macht er seinen Führerschein um noch mehr Unabhängigkeit zu genießen.**

Seine Freizeit gestaltet der junge Schnalser je nach Jahreszeit. Im Sommer wie im Winter spielen die Berge eine große Rolle für ihn. Ob beim Wandern, Radfahren oder Skifahren. Er bewegt sich gerne draussen. Ebenso geht er auch mal bummeln mit Freunden in der Stadt. Hauptsache abwechslungsreich. **Seine jüngste Freizeitbeschäftigung ist das Bogenschießen.** Christi hat diese Sportart für sich entdeckt und im Schnalstal gibt es ja einige Möglichkeiten den Bogensport auszuüben. **Am Moarhof in Katharinaberg gibt es einen Bogenparcour genauso wie am Untergerstgrashof am Ende des Stausees.** Zudem bietet der Archeoparc für Kinder die Möglichkeit sich am Bogen zu üben.

Für Christophers größte Leidenschaft bleibt beim intensiven Kochberuf nicht viel Zeit: das Goalschnölln.

**Christi gehört zur Truppe der Schnalser Goalschnöllner.**

**Goalschnölln ist eine alte Tradition im Alpenraum und geht auf die Hirtenkultur zurück.**



Christopher, alias „Christi“

Ursprünglich diente das laute Knallen dem Viehtreiben oder als Verständigung unter den Hirten. Heute wird vor Allem zur Schau bei Festen, Veranstaltungen und Wettkämpfen geschmollt. Auch im Schnalstal kann man die Goalschnöllner öfters bewundern, in Lederhose und natürlich mit blauem Schurz.

Diese Tradition will aber geübt sein und so treffen sich Christi und seine Kollegen wöchentlich zum Training. Dass der Jungkoch nicht immer Zeit dafür haben würde, war ihm klar, als er den Beruf erwählte. Doch wann immer es geht ist er mit dabei.

**Auch das schätzen die Chefs so an Ihrem „Nun-nicht-mehr-Kochlehrling“ – er ist da wenn man ihn braucht und weiß seine Wichtigkeit einzuschätzen.**

Bleiben wir also gespannt wie weit sich die Christi-Story entwickeln wird.

### WANDERUNG ZUM PICHELE

Hotel Oberraindlhof – Lafetz Alm – Pichele – Mastaun Alm – Hotel Oberraindlhof

Länge: 12 km  
Gehzeit: ca. 4 h  
Höhenunterschied: 750 m  
Mittelschwere Tour

### Die wöchentlich geführte Hauswanderung,

hat oftmals Bennis Lieblingsplatz Nr. 2 zum Ziel – also schnell dafür anmelden und die atemberaubende Aussicht auf dem Pichele genießen.

### Bennis LIEBLINGSPLATZLEN



Benjamin und seine Freundin Andrea

# Das Pichele

Da oben, wo in der kleinen Senke ein gemütliches Bänklein steht – die Aussicht auf das noch gut erhaltene, einfache Holz-Gipfelkreuz und die Umgebung atemberaubend ist – da ist das Pichele.

**Hier werden alle Gedanken frei, der Alltag verblasst und die frische Bergluft aktiviert rasch neue Gehirnzellen.**

**Juniorchef Benni kommt eines Sonntags im Juni mit seiner Freundin Andrea auf der Lafetz Alm an.** Die gut besuchte Alm hält noch ein letztes kleines Tischchen frei, an dem die beiden Platz nehmen. **Nachdem die Zwei mit einem Glas Wein angestoßen hatten, gesellt sich nach Anfrage ein deutsches Ehepaar an denselben Tisch.** Almwirt Daniel serviert ein typisches Lafetz Brettl, welches mit hausgeräuchertem Speck, Salami, Kaminwurz und Käse bedeckt – und mit frischem Brot serviert wird. „WoW, das sieht aber lecker aus“ erwidert Andrea. „Ja, fast so originell wie bei unseren Vermietern“ wirft die Dame des deutschen Ehepaars ein. „Wo sind Sie denn unterge-“

bracht?“ fragt Benni nach. „Beim Oberraindlhof“ antwortete die Dame. Und so begann eine nette Sonntags-Runde.

**Kurze Erklärung:** da Benni meistens untertags die Rezeption besetzt und abends dann seinen Feierabend genießt, war er bei der späten Anreise des nun „identifizierten“ Ehepaars Hartmuth und Isolde, nicht mehr anwesend. Somit ein schönes und vor allem sehr ehrliches Kennenlernen.

Nachdem sich Hartmuth und Isolde kurz gestärkt hatten, wanderten diese wieder los, Benni und Andrea ruhten sich noch ein wenig aus. Bald darauf setzten auch die beiden ihre Wanderung fort. **Der Aufstieg von der Lafetz Alm zum Pichele ist wunderschön, ein Alpenrosen-Meer zeigt sich von der besten Seite und die Vöglein zwitschern fröhlich vor sich hin.** Schon bald kann man erkennen, dass die Sicht auf die Umgebung immer besser wird und die Waldgrenze erreicht ist. Hinter dem letzten und dicht bewachsenen, fest blühenden Alpenrosen-Hügel, erstreckt sich eine ebene Landschaft mit vielem Grün. **Am Rande thront ein**

**üppiges, aber einfaches Gipfelkreuz aus Holz in die Luft – jetzt steht das junge Oberraindlhof-Paar am Pichele.**

**Von allen Seiten ragen Berge hervor, soweit das Auge reicht.**

„Hier oben ist es herrlich und man vergisst für einen kleinen Moment alle Sorgen. Man kann hier richtig abschalten und die Seele baumeln lassen“ – davon hat Benni nun auch seine Andrea überzeugt.

**Das kleine Bänklein lädt zum Verweilen und der Möglichkeit zum ruhigen Schreiben ins Gipfelbuch ein.** Noch einmal in die Ferne schauen, den blauen und stark von der Sonne glitzernden Vernagter Stausee suchen, die Nasenspitze in Richtung Gipfelkreuz halten, dann beginnt der Abstieg. Dieser erfolgt Richtung Mastaun Alm und dauert etwa eine Stunde. Auf dem Weg nach unten entdeckt Andrea eine Sonnenbrille. Wem die wohl gehört? „Das ist die Brille von Hartmuth, das weiß ich genau“, sagt Benni. Flugs die Sonnenbrille in den Rucksack gesteckt, steigt das Paar ab bis zur Mastaun Alm.

**Ein kleines Schnapslerl und ein großes Bier, so lässt es sich aushalten hier.**

Von der Mastaun Alm erreicht man in wenigen Minuten auch schon den Mastaun Hof. Links davon gelegen, beginnt der Weg Richtung Oberraindlhof mit baldigem Einstieg in den Via Monachorum, welcher an diesem Tag für Hartmuth und Isolde, aber auch Benni und Andrea an der Eingangstür des Hotels endet.

**Dort angekommen, landet die gefundene Sonnenbrille auf dem bereits für das Abendessen sauber gedeckten Tisch und wartet auf seinen „wieder identifizierten“ Besitzer.**



„Ich glaube, Martin ist eigentlich ein Multitalent“. Geschick löst er kleine „Problemchen“ am Oberraindlhof.

Als wir bei unserer Anreise ein tolles Glanzen-Zimmer bezogen, bemerkten wir gleich eine geplätzte Glühbirne. Nach wenigen Minuten klopfte es an unserer Tür, Martin stellte sich als Hausmeister vor, fragte höflich nach und wechselte die Glühbirne im Nu aus. Als wir einige Tage später zum Buffetraum gingen, um das leckere „Mare e Monti Spezialitätenbuffet“ zu genießen, erspähte ich ihn auch an der Abspüle. Hier trocknete er rasch und sorgfältig die Teller. **Am selben Abend konnte man auch auf der großen Tafel im Treppenhaus über eine „Hauswanderung mit Martin“ lesen.**

„Das wird doch nicht immer derselbe Martin sein“, überlegte ich.

Die Beschreibung der Tour gefiel meiner Frau auf Anhieb und wir meldeten uns gleich noch zwischen Hauptspeise und Dessert für die Wanderung an.

Am nächsten Morgen stärkten wir uns noch ordentlich am



Martin – Multitalent im Oberraindlhof

Frühstücksbuffet und begaben uns dann an die Rezeption, um in unseren Wandertag zu starten.

**Ich hätte einen weiteren Urlaubstag mit meiner Frau verwetten sollen, dass Hausmeister – Küchenhilfe – Multitalent – Martin auch noch Wanderführer-Martin ist.**

Meine Frau glaubte nämlich am Tag zuvor, dass es sicherlich noch einen Martin im Hause gibt, ähnlich wie bei den Bennis. Fit und munter und bestens vorbereitet mit einer Teilnehmerliste in der Hand wartete Martin auf alle angemeldeten Gäste. Gemeinsam mit dem Oberraindlhof-Bus fuhren wir mit ihm talauswärts. Nach wenigen Minuten bogen wir nach links ab und schon bald spürte ich die kurvenreiche Straße nach Katharinaberg in meinem Bauch. Nachdem wir eine gute viertel Stunde mit dem Kleinbus unterwegs waren, platzierte Martin diesen oberhalb von Katharinaberg auf einem kleinen Parkplatz, gelegen inmitten hoher Nadelbäume. **Wir stiegen aus und schon kitzelte das warme Sonnenlicht auf meiner Nase.** Die herrlich frische Luft und das viele Grün motivierten noch mehr, die Wanderung nun endlich zu starten.

Schon bald wurde mir klar: „Wenn Martin auf Wanderwegen unterwegs ist, gehört das sicherlich auch zur Arbeit, aber noch mehr zu seiner großen Leidenschaft“. Mit viel Wissen und vor allem großem Eifer ging Martin voran, erklärte uns verschiedene kleine Details und wir waren sofort begeistert. **Der Wanderführer erzählte von Bäumen, Wiesen und Sträuchern, aber auch von seinen Erfahrungen im Alpenvereinsleben, den Bewohnern im Schnalstal und der eine oder andere Witz kam natürlich auch über seine verschmitzten Lippen. „Mit wem er da wohl telefoniert?“.** „Hab noch schnell die Hüttenwirtin angerufen, damit sie uns wie geplant empfangen kann“, rechte fertigte er sich.

Nur ein Schild, welches am Wegesrand stand, bestätigte uns, die Beschreibung an der Tafel vom Vortag: unser Ziel war die Moaralm. Wir wanderten über Stock und Stein, durch kleine Wiesen und Wälder und kamen schon bald an den sogenannten „Perflbach“ wie uns Martin

Ein Gast erzählt:

## Unterwegs MIT WANDERFÜHRER MARTIN

erklärte. „Je nach Schneelage im Winter rauscht hier im Sommer mehr oder eben auch mal weniger Wasser“. Wir beschlossen eine kleine Pause zu machen und kühlten uns mit dem eisigen Wasser ab.

**Immer wieder hielt Martin sein wachsames Auge über uns alle „damit uns ja keiner verloren geht“.**

Er lacht. Nach einem gemütlichen und leichten Anstieg konnten wir auch schon bald die Moaralm erkennen. **„Schön ist es hier – und dieser Ausblick hinter mir.“** „Ja, wir liegen hier auf guten 2000 Höhenmetern, da kann man sich auch so einen Ausblick erwarten“ meint Martin. Nachdem wir eine Gesamtzeit von 1,5 Stunden geschafft hatten, kamen wir auch schon auf der Moaralm an. **„Erstmal gibt es ein Schnapsler!“** empfängt uns die Wirtin dort. „Jetzt wissen wir auch, warum Martin kurzfristig angerufen hat. Damit die Wirtin für jeden Einzelnen von uns bereits ein Schnapsler vorbereiten konnte“, flüsterte mir meine Frau ins Ohr.

Nachdem das Schnapsler meinen Hals hinunterbrannte, saßen wir alle gemeinsam an einem Tisch und genossen die mit Liebe zubereiteten Knödelspeisen. Martin erzählte uns noch vom Naturpark Texelgruppe, von den verschiedenen Gipfeln, welche man von der Alm aus gut erkennen konnte und er plauderte ebenso aus dem Nähkästchen. Dass er schon lange einen innigen Bezug zum Oberraindlhof führe, kommt nämlich nicht von Irgendwo. **„Früher waren wir Jungs immer zusammen unterwegs.“** Schon als kleines Kind verbrachte ich viel Zeit mit meinem Bruder Walter und Benni. Jetzt ist Benni mein Juniorchef,

das ist schön und irgendwie lustig zugleich“ findet Martin. „Jetzt müssen wir aber los, sonst kommen wir zu spät zum Abendessen“ wirft ein Gast aus unserer Runde ein. Martin nickt und wir machten uns auch schon gleich auf den Rückweg.

Der Abstieg verlief über einen zweiten Weg, zwar ein wenig steiler, aber wieder durch große Nadelwälder und viel steinigem Geröll. Immer mal wieder blieb der Wanderführer stehen und achtete auf seine Kleingruppe. Er erzählte uns auch, dass er seine Ausbildung zum Wanderführer noch nicht so lange in der Tasche habe, aber nichts wäre ihm lieber, als in den Bergen unterwegs zu sein – und – auch dort zu wohnen. Das können wir uns vorstellen. Als wir nach 1,5 Stunden wieder am Parkplatz ankamen, war keiner von uns so richtig müde. **Martin hatte sich dem Tempo der Gruppe angepasst und die Leitung dieser gekonnt übernommen.** Zusammen fuhren wir wieder ins Hotel zurück, wo uns der Duft aus der Küche in die Nase stieg und natürlich hatten alle von uns kräftigen Hunger.

Nachdem wir eine Dusche genossen und unsere Abendrobe angezogen hatten, saßen wir in der urigen und wirklich gemütlichen Stube. Beim Blick durch das Fenster auf die Wiese vor dem Hotel, stellte ich mir vor, wie die Jungs hier früher als Kinder gemeinsam spielten. Da fällt mir ein, wie uns Martin noch erzählte, dass sein Heimathof nicht weit von hier liege. **Vielleicht plane ich mal heimlich einen Abstecher dorthin, einfach so.**

Jakob F.



## Rezept DIE WEISSKUGEL – 4 PERSONEN



### ZUTATENLISTE UND ANLEITUNG

- 500 g Mascarpone
- 100 g Vinschger Paarlrot
- 60 g Pinienkerne
- 100 g Zucker
- 200 g Staubzucker
- 100 ml Kaffee kalt
- 1 ☞ Rum
- 3 Tropfen Zirbelöl oder etwas Zirbelschnaps

**Das Paarlrot in dünne Streifen schneiden.** 50 g in einer Pfanne anrösten und immer wieder mit Staubzucker bestäuben. Braun rösten und beiseite stellen. Dasselbe mit den Pinienkernen. **Die Mascarpone mit 100 g Staubzucker kräftig rühren und das Zirbelöl dazugeben.** Den kalten Kaffee mit dem Zucker und dem Rum vermengen. Die nicht gerösteten 50 g Scheiben Paarlrot mit dem Kaffee tränken. Nun die fertige Mascarponecreme in einen Ring (ca. 10–12 cm) 2 cm

hoch aufspritzen. Dann das Paarlrot schichten und einige geröstete Pinienkerne dazugeben. Wieder die Creme aufspritzen und so weiter schichten bis ein ca. 7 cm hohes, **kreisrundes Törtchen** entsteht. Die restlichen Pinienkerne und Paarlrotstreifen über das Törtchen verstreuen, mit etwas Staubzucker bestäuben und zur Dekoration ein Zirbelgrün in die Mitte stecken.

Für alle die sich diesen Genuss einmal gönnen möchten – die Weißkugel ist täglich auf der Karte in unserem Restaurant zu finden.

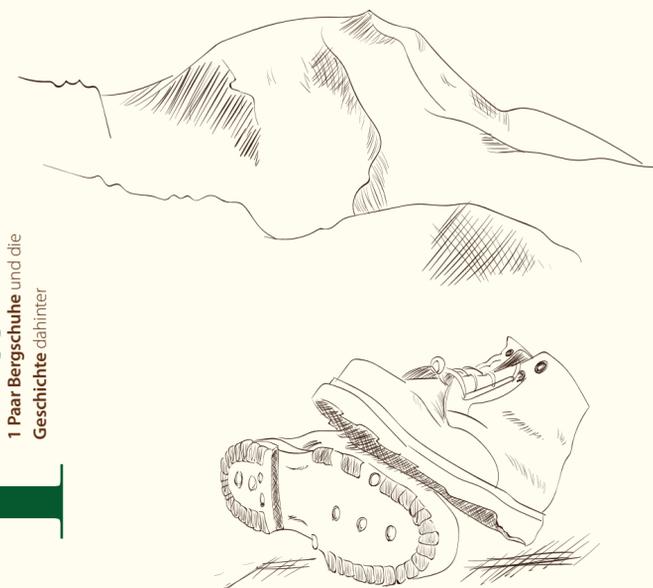
### ENTSTEHUNG

Die Weißkugel ist der höchste Gipfel des Schnalstales mit 3.739 m. **Das erste Mal war Chef Helmuth mit 12 Jahren auf der „Weißkugel“, dabei trug er die Bergschuhe von seiner Großmutter.** Dieses Paar Schuhe fertigte sein Großvater Anton in der Schumacherei am Oberraindlhof. Diese Bergschuhe hatten damals schon sämtliche Gipfel des Schnalstales erklommen und voller Stolz durfte Helmuth diese Schuhe für den Tag tragen.

**Dieser Tag hat sich natürlich für immer in seinen Erinnerungen festgesetzt.** Traumhaftes Wetter, der Bergführer Leiner Franz, der einzigartige Geruch am ersten Anstieg durch den Zirbelwald, der letzte Grad vor dem Gipfel, an dem sich links und rechts die Bergflanken ins Tal stürzen und schlussendlich der unbeschreibliche Weitblick auf die gesamten Alpen. **Am Gipfel stärkte man sich mit hausgemachtem Paarlrot.**

Als nun Jahre später, im Sommer 2014 Sohn Benjamin und Koch Günter Veith ein authentisches Dessert kreierten, suchten sie einen Namen für diesen alpinen Tiramisù. Die Kreation wurde dem Hausherrn natürlich präsentiert und sofort schoss ihm das Antlitz der majestätischen Weißkugel von vor 40 Jahren durch den Kopf. **Der Ferner bedeckte damals noch weitreichend mehr Gebirge unter sich, die Gerüche im Wald, das Paarlrot – es passte einfach alles.** Die Weißkugel war „erfunden“.

**Berggipfel**  
1 Paar Bergschuhe und die Geschichte dahinter



# Zimmer GESCHICHTEN



Eine Geschichte  
aus Zimmer Nummer

# 03

## Tiroler Herzblut

**Dies ist das Zimmer unseres Ur-Großvaters Anton.** Es war das größte und schönste Zimmer am Hof. Zudem auch das wärmste, weil es über der Stube war.

Hier tankte der Schuhmacher und Bauer am Abend neue Kräfte um am nächsten Tag den Widrigkeiten des Bergbauernlebens zu trotzen. Im Winter war es, neben der Stube, der einzig halbwegs warme Raum am ganzen Hof. **Heute ist es unser Pendant zur Präsidentensuite. Das „luxuriöseste“ aller historischen Zimmer, ausgestattet mit über 300 Jahren Lebenskraft.**



### SUPER FRÜHJAHRSSKILAUF

Dieses Jahr haben wir uns was ganz Tolles für Euch ausgedacht. Gletscherskifahren ist im März und im April sicher am schönsten. **Deswegen gibt's von uns ein tolles Zuckerl'!**

**Wir schenken Euch einen  
Urlaubstag und einen Skitag!**

Bei unseren Angeboten „Sonnenskiwoche“ und „Das absolute Gletscherskivergnügen“ gibt es ab 7 Nächten Aufenthalt einen Tag im Oberraindlhof

geschenkt und die Differenz vom 6 Tagesskipass zum 5 Tagesskipass gleich dazu.

**Das Ganze funktioniert so:** Ihr kauft einen 6 Tagespass und bringt uns den Beleg. Wir ziehen Euch dann auf der Hotelrechnung die Differenz zum 5 Tagesskipass ab.

**Weitere Infos gibt's auf unserer Homepage:**  
[www.oberraindlhof.com](http://www.oberraindlhof.com) unter Angebote/Winter.

**Ab 610 €/P. & einem Aufenthalt von 7 Nächten**

