Frühling/
Sommer 2021

Ausgabe 01/2021
April - September

JOSKA

Aufgetischt

Kostenlose Gastrozeitung für unsere Gäste zum Mitnehmen.



Rezept-Ideen

Zum Nachkochen - präsentiert vom ehemaligen Sternekoch Thomas Walz.

60 Jahre JOSKA

Ein Unternehmen, das auf Glas baut.

Feste Feiern

JOSKA & Bodenmais laden zum Feiern ein!

JOSKA Handwerk

Anja Fischer - Die Zauberin der Flamme und der Röhren.

Gewinnspiel!
Teilnehmen lohnt sich.
Seite 15

ERLEBNISGASTRONOMIE

zum Genießen & Verweilen



JOSKA Erlebnisrestaurant

FEIERN SIE IHRE FESTE

IN DEM BESONDEREM AMBIENTE DER JOSKA ERLEBNISGASTRONOMIE!

Die JOSKA Waldglashütte und das JOSKA Erlebnisrestaurant bieten Ihnen ein außergewöhnliches und besonderes Ambiente. Fragen Sie nach einem persönlichen Angebot und lassen Sie sich inspirieren.

Unsere Catering- und Eventgastronomie freut sich auf Ihre Anfrage.

Bettina Bonfissuto • Tel.: 09924 / 779-103 • bettina@joska.com



JOSKA Waldglashütte





Newsletter Anmeldung

Dürfen wir Ihnen Informationen über neue Artikel, Angebote oder Aktionen schicken?

Dann freuen wir uns, wenn Sie unseren Newsletter über unsere Website www.joska.com abonnieren.

Nach der Eingabe Ihrer Email-Adresse und Ihrer Anmeldung senden wir Ihnen einen Bestätigungslink per Email zu.

Inhalt

JOSKA Frischeküche — Seite 4 + 5
Kulinarische Highlights und Teamvorstellung.

60 Jahre JOSKA — Seite 6 + 7
Ein Unternehmen, das auf Glas baut.

JOSKA's starke Partner & Freunde — Seite 8
Metzgerei Einsle aus Bodenmais stellt sich vor.

JOSKA's starke Partner & Freunde — Seite 9
Wohlfühlhotel „Zur Post" aus Langdorf stellt sich vor.

Sterneküche für Zuhause — Seite 10 + 11
Thomas Walz - Koch aus Leidenschaft kocht für Sie.

JOSKA Verkauf — Seite 12
Unsere Kundenlieblinge präsentieren sich.

JOSKA Handwerk — Seite 13
Hautnah erleben!

Veranstaltungen & Events — Seite 14
JOSKA & Bodenmais laden zum Feiern ein!

Gewinnspiel & Vorschau — Seite 15
Erlebnisgutschein-Pakete zu gewinnen.

IMPRESSUM

HERAUSGEBER • INHALT • REDAKTION
JOSKA KRISTALL GmbH & Co. KG
Bettina Bonfissuto
Am Moosbach 1 • 94249 Bodenmais
Tel. 09924 – 779-103 • Fax 09924 – 1796
www.joska.com
GRAFIK • LAYOUT
Nathalie Gigl

Wünsche, Fragen oder Anregungen bitte an bettina@joska.com.

GASTRONOMIE GANZJÄHRIG
TÄGLICH GEÖFFNET - 365 TAGE!

ERLEBNISRESTAURANT
JOSKA BIERGARTEN
CAFÉ KRISTALLINO

von Montag bis Sonntag von 10:00 - 18:00 Uhr
geöffnet - auch an Feiertagen!

Liebe Gäste

und Freunde der JOSKA Erlebnisgastronomie,

ich denke, ich kann für uns alle sprechen, wenn ich sage: „Gut, dass wir die wohl herausforderndsten und schwierigsten Zeiten der letzten Monate so langsam hinter uns lassen können!

Für JOSKA und unsere Gastronomie und für viele von Ihnen auch, waren es sehr bewegte Zeiten.

Wir blicken dennoch positiv in die Zukunft; die widrigen Umstände des vergangen Jahres haben uns zum Umdenken bewegt und wir waren motivierter denn je.

Unsere hauseigene Schreinerei und unser DEKO-Team sorgten in Zeiten des Lockdowns für eine neue Optik in den Verkaufsräumen, verschiedene Arbeitsprozesse wurden überdacht und optimiert, einige Bereiche gänzlich neu organisiert.

Jetzt ist der Frühling da! Er bezeichnet den Beginn von etwas Neuem. Endlich wieder heller. Die stärker werdenden Sonnenstrahlen erwärmen unsere Herzen. Blumen kriechen aus der Erde, neues Leben erwacht und die Menschen fangen wieder an, ihr Bierchen im JOSKA Biergarten oder ihren Kaffee auf der Piazza des Café Kristallino zu genießen.

Wir freuen uns, Ihnen die erste Ausgabe unserer Gastrozeitung „JOSKA Aufgetischt“ präsentieren zu dürfen. Wir möchten Sie auf diesem Wege zusätzlich zu den Printsachen und Social-Media-Kanälen über zahlreiche Aktivitäten und Neuheiten aus der JOSKA Erlebnisgastronomie und dem Glasparadies informieren.

In verschiedenen Rubriken erfahren Sie mehr über unser Frische-Konzept, unsere Mitarbeiter, unsere starken Partner & Freunde, Veranstaltungen und Highlights sowie über Freizeittipps aus der Region und vieles mehr.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen und freuen uns,
dass Sie unsere Gäste sind.

Ihre
Bettina Bonfissuto
Redaktion &
Assistentin der
Geschäftsleitung





Thomas Walz -
Kochen auf Sterne-Niveau

JOSKA's Samstags Special

Mitte Mai - Mitte September
(1x pro Monat)



im JOSKA Biergarten
ab 18:00 Uhr - Open End

Happy Hour von
18:00 - 20:00 Uhr

Wechselnde Themenabende, mit z.B. leckeren Burgern oder Steaks im JOSKA Biergarten.

Bei schönem Wetter! Änderungen - auch witterungsbedingt - bleiben vorbehalten.
Termine unter www.joska.com & Facebook.



JOSCHI's Kinderland

Spaß im Kinderland
als Rennfahrer,
Käpt'n oder Turner.

Im Café Kristallino sowie im JOSKA Erlebnisrestaurant gibt's für unsere Gäste kostenloses WLAN.

WLAN GRATIS

Werden auch Sie ein JOSKA-Fan und folgen Sie uns auf unseren Social-Media-Kanälen:



Wir freuen uns auf eine neue Saison.

Nicht Verpassen!

Kulinarische Highlights:

zu jeder Jahreszeit

Schmankerlbraten-Wochen

Bierbratl, Glasmacherbraten, Krustenbraten.

ganzjährig

Kindergerichte

Leckeres Kindermenü mit Getränk und Überraschung im Erlebnisrestaurant.

1. - 16. Mai (täglich)

Spargelzeit

Leckere Spargelgerichte im Erlebnisrestaurant.

Mai - August (jedes Wochenende)

Ochsenessen

Das beste Stück der Hochrippe.

28. August - 12. September (täglich)

Bodenmaiser Knödlwochen

Alles rund um den Knödl.

Mai - Oktober (jedes Wochenende + an Feiertagen)

Steckerlfisch

im JOSKA Biergarten.

Mai - Oktober (jedes Wochenende + an Feiertagen)

Spareribs vom Grill

Frisch gegrillt im JOSKA Biergarten.

Mitte Mai - Mitte September

JOSKA's Samstags Special

Wechselnde Themenabende, mit z.B. leckeren Burgern oder Steaks im JOSKA Biergarten - Open End.

Die Highlights ab Oktober finden Sie in der nächsten Ausgabe des Magazins.

Hätten Sie es gewusst?

So isst Deutschland:

Was ist der Deutschen Lieblingsgericht?

33% Braten, Schnitzel, Gulasch
17% Spaghetti, Lasagne, Spätzle
10% Salat, Gemüsegerichte

Quelle: Ernährungsreport 2020 des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft

JOSKA EIS-LIEBE

Köstliches Eis nach italienischem Rezept!

Unsere Frischeküche

Bei uns wird Frische mit allen Sinnen spürbar.

Die **JOSKA Frischeküche** bietet alles, was das Herz begehrt. Die Marktatmosphäre lädt ein zum Flanieren und Gustieren in unserem außergewöhnlichem Ambiente.

Schleckermäulchen und Feinschmecker finden am **Frische-Buffet** im Restaurant ihr kulinarisches Eldorado. **Salatfans** bedienen sich einfach am großzügigen Buffet und stellen nach Herzenslust ihren Wunsch-Salat zusammen. Unsere Köche versorgen Sie mit **abwechslungsreichen Tagesgerichten,** ganz gleich ob **Fleisch, Fisch** oder **vegetarisch.**

Süße Genüsse
Unser **Café Kristallino** ist bekannt für seine **Waffel-** und **Crêpes-Spezialitäten** mit verschiedensten Toppings oder Saucen. Auch **Herzhaftes** vom **Flammkuchen** bis hin zu **Baguette-Variationen** lassen kaum Wünsche offen.

Am **JOSKA Eisliebe-Stand** im Restaurant verwöhnen wir Sie mit hausgemachtem Eis nach italienischem Rezept. Und was gibt es Schöneres, als bei einem kühlen Bierchen im **Biergarten** zu sitzen, umgeben vom Duft von **Bratwürsten, Steckerlfisch** und **Brathähnchen**
(bei uns bestellen Sie übrigens „Giggerl“😊)?

Regionalität
Die verarbeiteten **heimischen Lebensmittel** stammen von Lieferanten aus der Umgebung.
Das garantiert **höchste Frische** und unterstreicht das **regionale Angebot**.
Ob Schwammerl- oder Hoibazeit, ob Spargel- oder Kürbiszeit, ob Sommer oder Winter – unsere Küchenchefs sind immer bemüht, die Gerichte je nach Saisonangebot zu gestalten und das Tolle ist: in ein paar Minuten haben Sie Ihr ausgewähltes Gericht **frisch auf dem Teller!**
Wir freuen uns schon g‘scheid, Sie wieder bekochen zu dürfen!

An Guadn!
wünscht Ihr JOSKA Gastro-Team

Integration – kein Problem.

JOSKA ist bunt – wir leben Integration. Toll eingearbeitet und voll angekommen im JOSKA Berufsalltag und vor allem nicht mehr wegzudenken ist Samer aus Syrien. Seit 2018 im Team JOSKA mit viel Lebensfreude und Witz bereichert er die JOSKA-Crew täglich aufs Neue.



Samer Haroun
Servicekraft und Spüler

In Deutschland seit:	6 Jahren
Kinder:	2 Söhne (2 & 5 Jahre)
Im Team JOSKA seit:	Juli 2018
Alter:	34 Jahre
Geburtsort:	Dar'ā (Daraa), arab. Republik Syrien
Lieblingsgericht:	Grillteller
Lieblingsgetränk:	Kaffee
Hobbies:	Fußball spielen
Lebensmotto:	Meine Kinder

Teamvorstellung

Pro Ausgabe lernen Sie hier Kollegen aus unserem Team kennen:



Hans-Jürgen Probst
Küchenchef

Im Team JOSKA seit:	27 Jahren
Alter:	57 Jahre
Geburtsort:	Regen
Lieblingsgericht:	Tafelspitz mit Salzkartoffeln
Lieblingsgetränk:	Weißbier
Hobbies:	Biken und Touren
Lebensmotto:	Raus und Rauf!





Im Café Kristallino mit einladender Piazza unbedingt die köstlichen Torten und leckeren Kuchen probieren.

Firmenhistorie

1960 - 2003

1960
Josef Kagerbauer sen. schleift als Ein-Mann-Betrieb erste Gläser in einem Hühnerstall und gründet die JOSKA Glaskunstwerkstätten in der Arberseestraße 4 in Bodenmais.

1974
Betriebserweiterung / Neubau des „JOSKA Werk **II**“, heute **„Glas Arkaden“**, in der Scharebenstraße 1 in Bodenmais.

1975
Betriebserweiterung / Neubau der **JOSKA Waldglashütte** in der Scharebenstraße 1 in Bodenmais.

1989
JOSKA produziert erstmals die FIS-Weltcup-Kristallkugeln und schafft somit den internationalen Durchbruch im Pokalbereich - nunmehr 32 Jahre!

1990
Josef Kagerbauer jun. wird Teil der Geschäftsleitung.

1993
Betriebserweiterung / Neubau der JOSKA Kristall Erlebniswelt. Das **JOSKA Glasparadies** entsteht auf einer Fläche von 70.000 Quadratmetern Am Moosbach 1 in Bodenmais sowie Bau und Eröffnung des JOSKA Erlebnisrestaurants.

2001
Betriebserweiterung / Eröffnung der Filiale in Bad Füssing.

2003
Generationswechsel:
Josef Kagerbauer jun. übernimmt die Leitung der Geschäfte.



60 JAHRE | JOSKA BODENMAIS

Lennart Kagerbauer

Geschäftsleitung
Alter:
22 Jahre

Geburtsort:
Zwiesel

Lieblingsgetränk:
Pepsi Max

Lieblingsgericht:
Pizza

Hobbies:
Kraftsport

Lebensmotto:
Wär es leicht,
könnt‘ es jeder!

60 JAHRE JOSKA in Bodenmais

Willkommen im Land der Glasmacher

JOSKA spiegelt die Faszination des Außergewöhnlichen wider. Ein Besuch bei den **Glasbläsern**, in der **Schleiferei**, der **Pokalabteilung** und **Gravur** wird zum faszinierenden Erlebnis und inspiriert zu eigenen Taten: Beim **Gäste-Glasblasen** kann jeder sein handwerkliches Geschick unter Beweis stellen! Eine funkelnde Welt, die wie das Kristall durch ihre Vielseitigkeit begeistert. Ob gediegenes **Weinglas** oder glänzender **Kronleuchter**, mondäner **Kristalllüster** oder gläsernes **Wohnaccessoire** - das Angebot lässt keine Wünsche offen.
JOSKA Kristall erleben – hautnah und mit allen Sinnen.



Josef Kagerbauer

Geschäftsführer
Alter:
60 Jahre

Geburtsort:
Zwiesel

Lieblingsgetränk:
Protein-Shake

Lieblingsgericht:
Gegrillter Fisch – alles, was das Meer hergibt!

Hobbies:
Sport, Harley Davidson

Lebensmotto:
Life is a challenge.

Alina Kagerbauer

Geschäftsleitung
Alter:
25 Jahre

Geburtsort:
Zwiesel

Lieblingsgetränk:
Lillet Wildberry

Lieblingsgericht:
Bandnudeln mit Garnelen in Tomaten-Sahnesoße

Hobbies:
Mein Hund Jogl, Freunde treffen, Lesen

Lebensmotto:
When you see someone without a smile, give them one of yours!

Ehrungen & Auszeichnungen für JOSKA Bodenmais

1984 Bundesverdienstkreuz am Bande
1996 Bundesverdienstkreuz 1. Klasse
2003 Bayerische Staatsmedaille der Wirtschaft
2004 Bayerischer Innovationspreis Tourismus-Familienurlaub
2006 Bayerischer Verdienstorden
2006 Glasstraßenpreis
2007 Goldener Meisterbrief
2016 ARBERLAND Premium Gold
2017 TOP-Unternehmen Niederbayern
mehrmaliger Bundessieger Glasveredelung
mehrmaliger Bundessieger Glasgravur
mehrmaliger Landessieger Glasschliff

Firmenhistorie

2004 - heute

2004
Bau der **JOSKA Galeria** im Glasparadies in Bodenmais – Das Gebäude verbindet die bisherigen Bauwerke.

2008
Betriebserweiterung / Eröffnung des JOSKA Glaspalasts in Ingolstadt (mittlerweile geschlossen).

2009
JOSKA Kristall tritt als Marke **„JOSKA Bodenmais – Das Glasparadies im Bayerischen Wald“** auf.

2011
Betriebserweiterung / Eröffnung der **JOSKA Glasboutique** in Bad Griesbach.

2013
Betriebserweiterung / Neubau im Glasparadies: **Ganzjähriger Weihnachtsmarkt** und **Lagerverkauf.**

2015
Betriebserweiterung / Neubau der Außenanlagen **Piazza** und **Terrasse** Café Kristallino im Glasparadies in Bodenmais.

2016
Betriebserweiterung / **JOSCHI's Kinderland** Außenspielanlage und **JOSCHI's Schleckerhütte.**

2017
Betriebserweiterung / **JOSKA Biergarten** mit Musikterrasse und **Jogl-Salettl** (gemütlicher offener Pavillon) sowie die **Gartenterrasse** im Café Kristallino.

2017
November: Komplette Neugestaltung des Buffets und der Küche mit Front Cooking im Restaurant.

2018
April/Mai: Betriebserweiterung JOSCHI's Kinderland: Außenspielanlage und **JOSCHI's Wilder Westen** (Softball-Schießanlage).

2021
Die nächste Generation Alina + Lennart steht bereit. Gemeinsam mit Thomas Walz - dem gastronomischen Leiter und stellv. Geschäftsführer sowie an die 180 Mitarbeiter.

JÖSKA's

Starke Partner & Freunde

Wir stellen Ihnen pro Ausgabe jeweils zwei unserer starken und langjährigen Partner und Freunde vor. Unsere Frische-Partner stehen für beste Lebensmittel und vor allem für regionale Produkte.



Fotos: Metzgerei Einsle

Wussten Sie das?

Die Metzgerei Einsle bietet ein Erlebnis der besonderen Art mit dem "Bayerischen Weißwurst Botschafter" höchstpersönlich: Das Königliche Weißwurstseminar! Ein spannendes Seminar über die bekannteste Speise Bayerns.

Es wird höchste Zeit, dem Mythos und der Legende Weißwurst mal richtig auf die Pelle zu rücken.

Nach der Theorie wird dann ein Test absolviert und die Diplome verteilt. Zum Schluss folgt ein gemütliches, gemeinsames Weißwurstessen, wo Sie das Erlernte auch gleich anwenden können.

Metzgerei Einsle
Bahnhofstraße 35 • Bodenmais



Metzgerei und Schlemmerküche Einsle

Bodenmais

Ein traditionsreiches, erfolgreiches Unternehmen im Fleischerhandwerk, mit den Bereichen Metzgerei, Schlemmerküche und Partyservice.

Ihre Unternehmensphilosophie „Qualität, Frische und Service“ wird von derzeit 20 Mitarbeitern täglich aufs Neue verwirklicht. Fleisch und Wurstwaren aus eigener Herstellung, zubereitet aus den Rohstoffen der Region, die Qualität garantieren. Ganz gleich ob Rind-, Schwein-, Kalbfleisch oder Geflügel, alles wird fachgerecht hergestellt und für die speziellen Bedürfnisse unserer Gäste vorbereitet.

Die Nähe der heimischen Landwirte als Lieferanten und die kurzen Wege von der Produktion zum Verkauf sind die Gütesiegel der Metzgerei Einsle aus Bodenmais. Die traditionell hauseigenen Spezialitäten bieten für jeden Geschmack Gaumenfreuden. Dafür stehen sie mit ihrem Namen.

„Echte Bodenmaiser Fleisch- und Wurstspezialitäten bestellen Sie unter www.1le.de“



v.l.: Bayerischer Weißwurstbotschafter Albert Fritz, Bayerische Weißwurstkönigin Lena I., Fleischereitechniker Stefan Einsle

Ausgezeichnet gut

Staatsehrenpreis des Freistaates Bayern!

Die Metzgerei Einsle wurde innerhalb von drei Jahren zum 2. Mal mit dem Staatsehrenpreis des Freistaates Bayern ausgezeichnet und zählt somit weiterhin zu den 10 besten Metzgereien Bayerns!

Und noch was: Die Metzgerei holte sich beim 1. Metzger Cup im Februar 2020 den zweiten Platz in der Kategorie „Bester Leberkäse in Bayern“.

HOTEL Zur Post ★★★S Wohlfühlhotel







5 TAGE NUR FÜR DICH

gültig vom 10.01.2021 - 21.11.2021
Sonntag - Donnerstag

Ob allein oder zu zweit
4 Nächte inkl. Halbpension & Leistungen
1x Relax Massage mit Aromaöl 30 Min. (p. P.)
1x geführte Wanderung (Dienstag)

im Landhauszimmer	**p. P. 338,00 €**
im Komfortzimmer	**p. P. 354,00 €**
im DZ Post-Kuschel-Stüberl	**p. P. 370,00 €**

Endlich ankommen!

Willkommen in der „Post“

Schöne Tage im Familienkreis sind ein wertvolles Glücksgefühl für Jung und Alt. Sie lassen uns den Stress vergessen, unsere Sorgen teilen, rücken die Prioritäten wieder zurecht und sorgen dafür, dass wir den Boden unter den Füßen zurückgewinnen. Seit Jahrhunderten ist die „POST“ in Langdorf ein Haus des Gastes und hat im Laufe der Zeit einen langen Weg zum Sterne-Hotel hinter sich gebracht. Das verdanken wir unseren Gästen und damit auch Ihnen. Ob Frühjahr, Sommer, Herbst oder Winter, eines bleibt immer gleich: Wir verwöhnen Sie mit Behaglichkeit, Gemütlichkeit und gelebtem Familiensinn. Unser Wunsch ist es, Ihre kostbaren Urlaubstage zu einem wunderschönen Erlebnis werden zu lassen.

Wir freuen uns auf Sie!
Ihre Familie Probst
und die fleißigen Postgeister.



Hotel zur Post
Regener Str. 2 • 94264 Langdorf
Tel. 0049 9921 8828-0 • www.langdorf-zurpost.de







Kochen auf Sterne-Niveau

mit Thomas Walz

(Gastronomischer Leiter sowie stellv. Geschäftsführer)



„Mach' das, was Du gern machst, zu Deinem Beruf!"
Thomas Walz

Von Nürnberg über die Schweiz ins schöne Bodenmais! Wir dürfen vorstellen: Thomas Walz. Lesen Sie seine Geschichte vom unerfahrenen Kochlehrling bis hin zum renommierten „Chef de Cuisine".

Glücklich ist er, hier bei uns im Glasparadies. Wäre es nach seinen Eltern gegangen, wäre er heute sicher nicht hier. „Sie haben immer gesagt: „Junge, werde bloß nicht Koch!"", erzählt der 35-Jährige schmunzelnd. Doch er hat nicht auf sie gehört.

Also stand fest: „Komm' mach doch das, was Du gern machst, zu Deinem Beruf." In einem Restaurant in Nürnberg nahm er eine Lehrlingsstelle an – der Startschuss für seine spätere Karriere als Koch. „Mein Chef hat mich dazu ermutigt, meine Erfahrungen zu machen, mir was Neues anzuschauen." Walz machte sich auf die Suche und wurde in der Schweiz im Hotel „Guarda Val" in den Bergen von Lenzerheide fündig. Dort hat er sich stetig hochgearbeitet. „Im Hotel gab es das Gourmetrestaurant „Guarda Val" und das Bündner-Spezialitäten-Restaurant „Crap Naros", erklärt Walz. Erst kochte er im Gourmetrestaurant, sodann leitetet er für ein Jahr das „Crap Naros". Danach wechselte er wieder ins „Guarda Val" und wurde zum Sous Chef befördert. Nach drei Jahren ging der bisherige Küchenchef und Thomas Walz stieg 2014 zum Chef de Cuisine auf.

2016 erhält er den Michelin-Stern

Bereits im ersten Jahr als Küchenchef wurde Walz vom renommierten Restaurantführer „Guide Bleu" als Hotelkoch des Jahres ausgezeichnet. 2015 erhielt er von „Gault-Millau" erstaunliche 16 Punkte. 2016 folgte mit der Verleihung des ersten Michelin-Sterns und der Verteidigung der 16 Punkte von „Gault-Millau" der Höhepunkt seiner Koch-Karriere. Drei Jahre lang blieb er noch Küchenchef im „Guarda Val", wo er auch seine Ehefrau Lisa aus Langdorf nahe Bodenmais kennengelernt hat. Ein gemeinsamer Sohn kam zur Welt und als dieser ein Jahr alt war, zog seine Frau mit ihm zurück nach Langdorf. Irgendwann wurde Walz die Pendelei zu viel und er entschied sich, zu seiner Familie nach Langdorf zu ziehen. Er hatte großes Glück, denn der Onkel seiner Frau, Hans-Jürgen Probst, Küchenchef im JOSKA Erlebnisrestaurant, kannte natürlich seinen Werdegang. Thomas Walz hat sich bei uns beworben und „es hat alles sofort gepasst", sagt Walz. Er wurde gastronomischer Leiter bei JOSKA. Das Konzept komplett umgeworfen hat er aber nicht. „Es war ja nicht schlecht. Ich habe ein bisschen umstrukturiert und ein wenig an Schräubchen gedreht und an Gerichten gefeilt."

Die Erfolgsgeschichte geht noch weiter

Die Erfolgsgeschichte geht noch weiter: Mittlerweile ist Thomas Walz unser stellvertretender Geschäftsführer. Mit viel Witz und viel Sympathie, aber vor allem mit dem entsprechenden Know-How und Auftreten hat er sich das Vertrauen der Geschäftsleitung schnell verdient.

Kochen wird er aber weiterhin. „Das ist eben meine Leidenschaft", betont er. Seine Eltern sind nun doch ganz schön stolz und sagen heute „Gut, dass Du Dein Ding gemacht hast", erzählt Thomas Walz mit einem zufriedenen Lächeln.

Übrigens: Seinen Schwiegereltern gehört das Hotel „Zur Post" in Langdorf.

Mein Gewürztipp für Sie:

Geben Sie Ihren Gerichten eine besondere Note mit den Gewürzen von DelikatessenWinkel GbR!



Erhältlich in unserer Verkaufsausstellung/ Haushaltsabteilung

ab 3,90 €

Tolles Küchenutensil

Klare Kaufempfehlung

Erhältlich im JOSKA Geschenkeladerl



Microplane Sparschäler
Der gezahnte Profi-Schäler

21,90 €



Microplane Reibe
Die wohl schärfste Reibe der Welt

23,90 €

Gebeizter Wildlachs

Mein Rezept-Tipp



Zutaten für 4 Personen:

Gebeizter Wildlachs

400g küchenfertiger Lachs
1 EL Gin
1 TL schwarzer Pfeffer
4 Wacholderbeeren
1 TL Korianderkörner
1 TL Fenchelsaat
1 TL Zitronenmelisse
1 EL Basilikumblätter
1 EL Dillspitzen
120g Zucker / 100g Salz

Estragon-Mayonnaise

1 Eigelb
1 TL Senf
1 EL Apfelessig
100ml Traubenkernöl
1 TL fein geschn. Estragon
Salz, Pfeffer

Erbsencreme

500g frische Erbsen
(auch TK-Erbsen möglich)
1 Schalotte
1 kleiner Zweig Minze
etwas Rahm

Wildkräutersalat

Kräuter aus dem Garten:
z. B.
Junge Erdbeerblätter
Basilikumblüten
Storchschnabelblüten
Holunderblüten
Sauerklee/Rotklee
Walderdbeerblüten
Bronzefenchel
Junge Erbsentriebe
Radicchio Treviso
Rucola

Quinoa

Weißer Quinoa
Schwarzer Quinoa
Salz
Abrieb einer halben Limone

Holunderblüten-Vinaigrette

Holunderblüten
250ml Traubenkern- oder Rapsöl
3 EL Apfelessig
1 TL Senf, Salz, Zucker, Pfeffer
(Alternativ Holunderblüten-Sirup verwenden.)

Brombeeren

10 frische Brombeeren
20g Zucker
3 EL Grand Marnier
25g Butter
50ml Orangensaft
Saft einer halben Zitrone

Wildlachs beizen

Wildlachs von überschüssigem Fett befreien u. auf der Haut belassen. Mit dem Gin vorsichtig einreiben u. ziehen lassen. Derweil Gewürze (Pfeffer, Wacholderbeeren, Korianderkörner u. Fenchelsaat) in einer beschichteten Pfanne rösten, damit sich die ätherischen Öle voll entfalten können. Vollständig abkühlen lassen u. im Mörser zerstoßen. Kräuter fein schneiden u. mit den Gewürzen, Salz u. Zucker gleichmäßig mischen. Auf den Salm geben u. abgedeckt im Kühlschrank 24 Std. ruhen lassen.

Estragon-Mayonnaise

Das Eigelb mit Senf verrühren. Traubenkernöl u. Apfelessig unter ständigem Rühren in einem dünnen Strahl zugeben u. emulgieren. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Estragon sehr fein schneiden u. unterziehen.

Holunderblütenvinaigrette

Drei Tage zuvor Holunderblüten sammeln, unter kaltem Wasser abbrausen u. auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit dem Traubenkernöl in ein Bügelglas geben u. das Holunderblütenöl im Kühlschrank 3 bis 5 Tage reifen lassen. Apfelessig u. Senf vermengen u. mit dem Öl eine Vinaigrette herstellen. Behutsam mit Salz, Pfeffer u. wenig Zucker abschmecken.

Erbsencreme

Erbsenschoten öffnen, die Samen herausschälen u. im kochenden Salzwasser sehr weich blanchieren. Sofort auf Eis geben oder mit kaltem Wasser abspülen, damit die Erbsen ihre Farbe behalten. Schalotte in sehr feine Würfel schneiden u. in einem Topf glasig anschwitzen. Minze sehr fein schneiden. Alle Zutaten in einem Mixer cremig weich mixen. Mit etwas Rahm kann man die Erbsencreme auf die gewünschte Konsistenz einstellen.

Quinoa

Den Quinoa separat in Salzwasser köcheln lassen, bis er bissfest aber nicht zu weich ist. Abkühlen lassen u. Limonen-Abrieb dazu geben.

Brombeeren

Zucker u. Zitronensaft in einem Topf mischen u. hell karamellisieren lassen. Butterwürfel hinzugeben, aufschäumen lassen u. den Orangensaft, sowie den Grand Marnier einrühren. Den lauwarmen Sud über die Brombeeren geben, ziehen lassen.

Anrichten

Wildlachs aus der Beize nehmen u. mit kaltem Wasser abbrausen u. trocken tupfen. 4 Tranchen herausschneiden u. auf dem Teller platzieren. Den weißen u. schwarzen Quinoa mischen u. mit der Holunderblüten-Vinaigrette marinieren. Radicchio in feine Streifen schneiden, die Wildkräuter beliebig mischen u. gleichfalls mit der Vinaigrette anmachen. Mit Hilfe von Anrichteringen den Quinoa neben dem Lachs anrichten, Ringe abziehen u. den Wildkräutersalat auf dem Quiona drapieren. Ein Tupfer Estragon-Mayonnaise dazwischensetzen u. auf der Lachstranche die Erbsencreme gleichmäßig verteilen. Einige Wildkräuter u. Blüten auf der Erbsencreme arrangieren u. beliebig viele Brombeeren auf dem Teller verteilen.

Genießen Sie dazu einen Sauvignon Blanc oder feinen Riesling.

Guten Appetit!

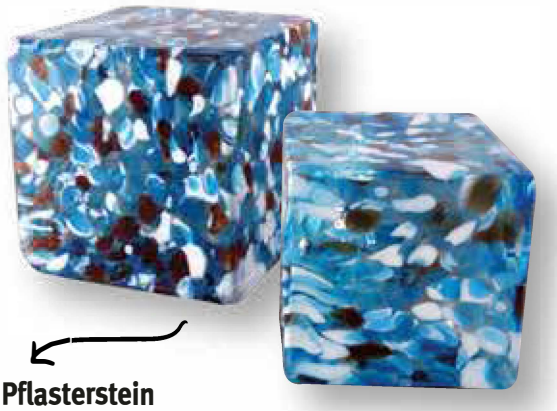
Ihr Thomas Walz

Tischleuchte

Stoffschirm: Quadratisch in Blattgold
Fuß: Geschliffenes optisches Kristallglas 24 Karat vergoldet
Fassung Leuchtkörper: E 27

50 x 30 x 30 cm	219,- €
63 x 38 x 38 cm	299,- €





Massiver Pflasterstein

aus gegossenem Kristallglas in Blau
(andere Farben erhältlich)

6 cm	7,99 €
8 cm	9,99 €

Rotierendes Glas Shtox

aus Kristallglas
320 ml 49,99 €



„Frag Nicht-Weinglas“

aus Kristallglas
610 ml 6,49 €



Entdecken Sie hier die Highlights

Unsere Kundenlieblinge

machen glücklich!
Dich selbst oder den Beschenkten!



Einzelstücke

Schale aus Glas auf Wurzel
Wurzel ca. 20 x 15 cm
Schale Ø 13 cm
34,99 €

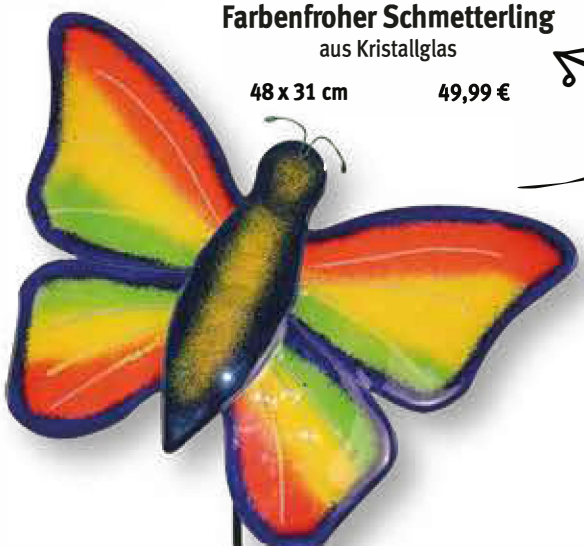
Große Biene

aus buntem Kristallglas
40 x 44 cm 54,99 €



Farbenfroher Schmetterling

aus Kristallglas
48 x 31 cm 49,99 €





Spitzkugel aus Glas

in gelborange mit Glimmer
Ø 15 cm 29,99 €
Ø 18 cm 34,99 €

Besuchen Sie unseren
Online-Shop
shop.joska.com

JOSKA

Handwerk

Hautnah erleben!



Im JOSKA Glasparadies in Bodenmais können Sie nicht nur kunstvoll gestaltetes Glas kaufen, sondern auch direkt dabei zusehen, wie es verarbeitet und geformt wird!

Heute schauen wir Anja Fischer über die Schulter. Sie ist Kunstglasbläserin - auch gelernte Glasapparatebauerin genannt. Unsere "Zauberin der Flamme und der Röhren"!

Einen **Tischbrenner** mit **offener Flamme**, **Glasröhren** und **-stäbe** in verschiedenen Farben, Stärken und Durchmessern und ganz viel kreative Ideen. Mehr braucht Anja Fischer an einem normalen Arbeitstag nicht.

In Minuten verwandelt sie vor den Augen der Besucher unscheinbare Röhrchen zu **edlem Christbaumschmuck**, zum **farbenprächtigen Zimmerbrunnen**, zum Unikat **Orchideenhalter** oder zu einer dekorativen und filigranen **Blumenvase**. Hier ein kurzes Erwärmen und Auseinanderziehen des Röhrchens für die richtige Länge der Vase, dort ein gezieltes Zupfen mit der Pinzette für die Blütenform. Dann noch ein langsames Drehen in der Flamme für den eleganten Schwung. Was die Kunstglasbläserin mit wenigen Handgriffen zaubert, verblüfft Kinder wie Erwachsene.



Anja Fischer an der Flamme.

Anja Fischer im Portrait:

Liebe Anja, was macht Deinen Beruf so besonders oder anders gefragt, was fasziniert Dich?

Meinen Beruf macht ganz klar das Kreative, aber auch das Technische dahinter so besonders. Die Begeisterung, was so faszinierend daran ist, kann ich nur aufzählen: Das wär zum Einen die Flamme! Welche Hitze? Passt die Temperatur? Technik, Farben, Glasstärke, Glasgröße, all das zusammen fasziniert mich bis heute. Die Verwandlung von einem einfachen Rohr zu etwas ganz Besonderem.

Gibt es ein Lieblingsstück?

Neben unseren tollen Zimmerbrunnen ;-) mh - schwierige Frage. Jedes Stück ist immer etwas anders zu fertigen, deshalb macht es auch diesen Beruf so vielseitig und herausfordernd. Wenn ich eines nennen müsste, dann wären es definitiv unsere schönen Orchideenhalter. Sie waren der Beginn meines Kunstglasbläserberufs, an diese Zeit erinnere ich mich gerne zurück und deshalb machen sie es zu meinen Lieblingsstücken.

Wo hast Du den Beruf erlernt und wie lange dauert die Ausbildung?

Erlernt habe ich den Beruf an der Glasfachschule in Zwiesel. Glück für mich, da ich gerne in unserer Region bleiben wollte. Die Ausbildung des Glasapparatebauers/in dauerte drei Jahre, danach wollte ich unbedingt noch den Berufs des Kunstglasbläsers/in erlernen. Diese Ausbildung konnte ich verkürzen auf zwei Jahre.

Warum trägst Du eigentlich eine Sonnenbrille?
Ist das Licht so grell? Erklär' doch mal:

Bitte keine Sonnenbrille! Ich trage eine spezielle Schutzbrille aus Didymium-Glas oder einfacher gesagt mit blauen Gläsern. Diese schützt meine Augen zum einen, falls mal kleine Glassplitter wegfallen sollten. Aber vor allem vor dem "grellen Licht" und den schädlichen Strahlen in der Flamme, die beim Bearbeiten von Glas entstehen. Und damit ich gut sehe, filtert die spezielle Brille noch das gelbe Licht aus der Flamme. Somit habe ich glasklare Sicht.

Wie heiß ist die Flamme? Und was passiert nach dem Brennen?

Bis zu 1400 °C . Das Glas muss sodann in unseren "Temperofen". Darin werden alle gefertigten Arbeiten nochmals automatisch erhitzt, damit die Spannungen, die durchs Arbeiten entstehen, verschwinden. Dieser Arbeitsschritt ist besonders wichtig, damit später keine Sprünge oder Risse mehr im fertigen Glasstück entstehen können.

Danke liebe Anja - weiterhin viel Freude bei Deiner Arbeit!



Großer Zimmerbrunnen „Alabaster“
inkl. Schale und Pumpe
Höhe: ca. 40 cm 169,- €



Gläserne Rankhilfe
mit bunten Tierfiguren
Länge ca. 35 cm 12,90 €

Geldkugel
aus Glas
Ø 10 cm 7,90 €





Schlanke Vase
mit Wellenrand handbemalt
22 cm 15,90 €












Joska ist viel mehr

als „nur“ Erlebnisgastronomie

Hinter dem Namen JOSKA verbirgt sich nicht nur der Name des Geschäftsführers, Josef Kagerbauer, vielmehr erleben Sie handwerkliche Glaskunst in unserer Glashütte, können ausgiebig und nach Herzenslust einkaufen und haben jede Menge Unterhaltung & Spaß bei den vielen Veranstaltungen und Events das ganze Jahr über verteilt. Hier die Highlights von April bis September. Alle weiteren Veranstaltungshinweise gibt’s dann in der zweiten Ausgabe von „JOSKA Aufgetischt“ für Sie zum Nachlesen und fest in Ihren Kalender Einplanen. Wir freuen uns auf Ihr Kommen.

Veranstaltungshighlights

- **4. - 5. April 2021** Gläserne Ostereiersuche
- **9. Mai 2021** Muttertag im JOSKA Glasparadies
- **13. Mai 2021** Vatertag Christi Himmelfahrt
- **16. Mai 2021** Oldtimer-Treffen
- **22. - 24. Mai 2021** Glasstraßenfest
- **29. - 30. Mai 2021** Bodenmaiser Wein- & Genussfestival
- **18. Juli 2021** Moped-Treffen
- **24. Juli 2021** Wild Wild West
- **31. Juli + 1. August 2021** Sommerferien-Start
- **6. - 8. August 2021** SuperCar-Treffen
- **28. August - 12. Sept. 2021** Bodenmaiser Knödlwochen

Änderungen vorbehalten.

Feste in Bodenmais

Ob Musik, Sport, Kultur oder Tradition: in Bodenmais ist immer etwas los! Das ganze Jahr ist gespickt mit hochkarätigen Veranstaltungen. Sei mit dabei und erlebe hautnah die Vielseitigkeit von Bodenmais!

- **1. Mai 2021** Maibaumaufstellen
- **9. Mai 2021** Muttertagskirchweih
- **3. - 6. Juni 2021** FFW Fest - 150 Jahre
- **17. - 21. Juni 2021** Bennofest „O‘ zapft is‘!“
- **25. Juni 2021** Johannisfeuer am Silberberg
- **26. - 27. Juni 2021** Fischerfest
- **3. Juli 2021** Weinfest
- **30. - 31. Juli 2021** Schützenfest
- **6. August 2021** Shopping Kultur Nacht
- **16. - 22. August 2021** Mundartfestival

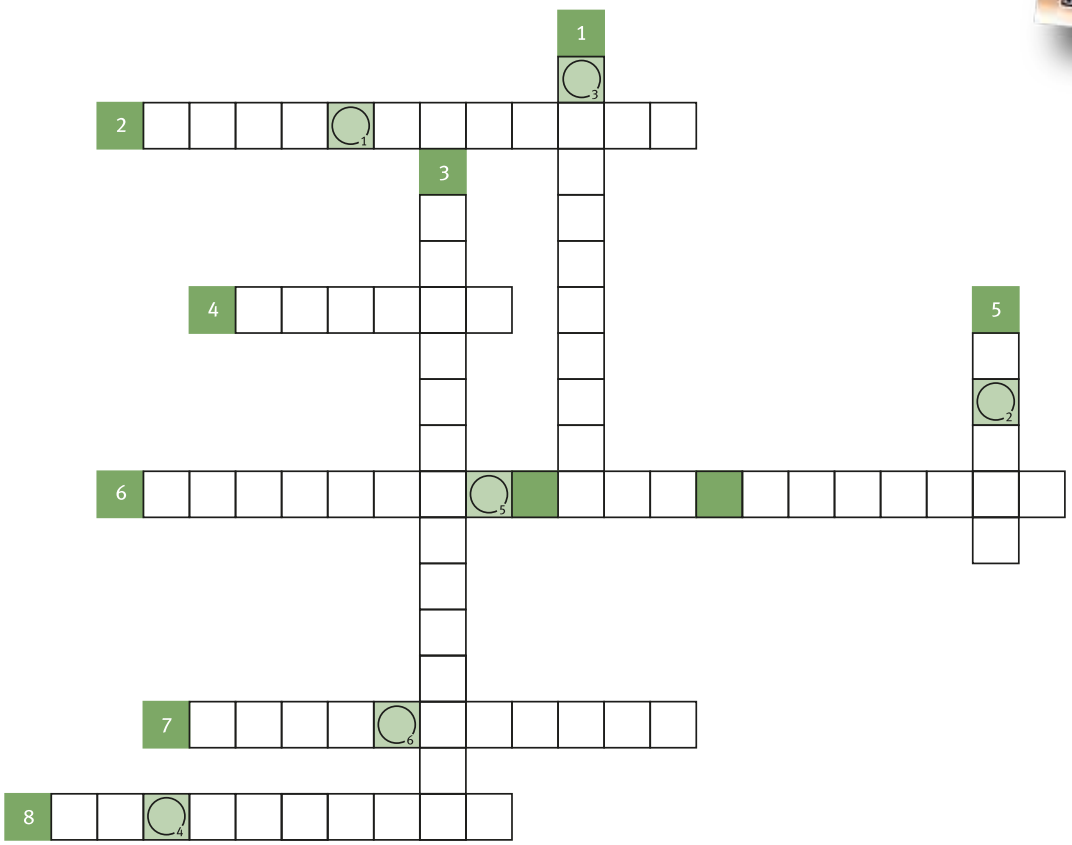
Weitere Veranstaltungstipps finden Sie unter: www.bodenmais.de/Veranstaltungskalender

Gewinnspiel

Erraten Sie unser Lösungswort und gewinnen Sie
3 x ein JOSKA Erlebnisgutschein-Paket im Wert von jeweils 50 €.

Rätselfragen:

1. Kids toben in „JOSCHI's ...“
2. Vervollständige: JOSKA, das ...?
3. Was wurde 1975 in Bodenmais gebaut?
4. Starker Partner von JOSKA
5. Vorname Geschäftsführer
6. 1. Event im Jahr
7. Name dieser Gastrozeitung
8. Aktivität in der Glashütte für Besucher



Einsendeschluss: 30.09.2021.
Viel Spaß beim Rätseln und viel Glück!

Einfach Kreuzworträtsel lösen, Adressfeld ausfüllen und diesen Abschnitt im Restaurant abgeben oder Sie senden uns das Lösungswort per mail an: gewinnspiel@joska.com. Bitte geben Sie auch hier Ihre Kontaktdaten mit an. Die Teilnehmerdaten werden vertraulich behandelt. Die drei Gewinner werden schriftlich benachrichtigt, der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Wie lautet das gesuchte Lösungswort?

Kleiner Tipp: JOSKA ist im gesuchten Begriff Weltmarktführer!

1	2	3	4	5	6

Name

Vorname

Straße, Hausnr.

PLZ, Ort



Freuen Sie sich auf die nächste Ausgabe „JOSKA Aufgetischt“

Vorschau

- **Veranstaltungshighlights**
  Tipp: Festival der Lichter 2022
  1. Event im Jahr (5.1.2022)
- **Feste Feiern**
  JOSKA - Die Location für Ihre Feierlichkeit.
- **JOSKA Handwerk**
  Bundessiegerin Selina Bauer sorgt für den perfekten Schliff.
- **Blick hinter die Kulissen**
  Unsere Deko-Abteilung im Weihnachtsfieber.
- **Rezept-Ideen**
  Präsentiert von Thomas Walz.

Neu!

Die nächste „JOSKA Aufgetischt“ erscheint am 1. Oktober 2021!

♥-lichen Dank unseren Partnern für die freundliche Unterstützung:

★★★★S
MOOSHOF
Wellness & Spa Resort
Das Wellness & Spa Resort Mooshof gehört mit 5000 m² Wellnesswelt zu den führenden Wellnesshotels im Bayerischen Wald.

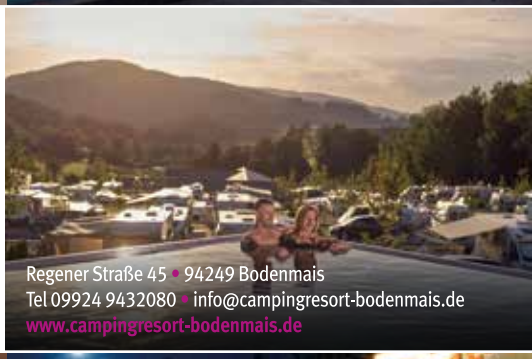


BergknappenHof
★★★★
Unser schönes Kristall- & Vitalhotel freut sich, auch Ihren Urlaub zu einem ganz besonderem und unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen.


Herzliche Grüße
Familie Matthias Schweikl & das Team vom Bergknappenhof
Silberbergstraße 8 - 10 • 94249 Bodenmais
Tel 09924 7740 • info@bergknappenhof.de

Landbäckerei Bauer Lindberg
...FRISCHE ERLEBEN & GENIESSEN!
Die JOSKA Hausbäckerei verwöhnt Sie mit köstlichen Kuchen und Torten.
... wir freuen uns auf Sie!
Zwieselauer Str 12 • 94227 Lindberg • Tel: 09922 - 9144

CAMPING Resort BODENMAIS
5-STERNE-CAMPING
Im Herzen des Bayerischen Waldes
Wunderschön gelegen am Fuße des Silberbergs unvergessliche Urlaubsmomente genießen! Allein, zu zweit oder mit der ganzen Familie.
MIA GFREIN UNS AUF DI!


Regener Straße 45 • 94249 Bodenmais
Tel 09924 9432080 • info@campingresort-bodenmais.de
www.campingresort-bodenmais.de

BODENMAIS
GLÜCKSMOMENTE
Erkunden die Vielseitigkeit von Bodenmais und erlebe einzigartige Glücksmomente in Deinem Traumurlaub bei uns!
Tolle Tipps und Angebote warten auf Dich.
Komm vorbei oder ruf' uns an.
www.bodenmais.de



Bahnhofstraße 56 • 94249 Bodenmais
Tel 09924 778 135 • info@bodenmais.de

PULLMAN CITY WESTERNSTADT
Der Freizeit- und Erlebnispark in Bayern.
Die lebende Westernstadt in Eging am See freut sich auf eine tolle Saison und Ihren Besuch.
www.pullmancity.de



Ruberting 30 • 94535 Eging am See
Tel 08544 97490 • info@pullmancity.de

JOSKA
BODENMAIS
♥ Schön, dass Sie da sind!
Das GLASPARADIES im Bayerischen Wald



Einkaufswelten | Glaskunst | Lifestyle | Glashütten | Erlebnisgastronomie | Familienwelt

JOSKA Glasparadies
Am Moosbach 1
JOSKA Glas Arkaden
Ortsmitte

94249 Bodenmais
Tel.: 09924 - 779 0
Fax: 09924 - 1796
www.joska.com

Ganzjährige Öffnungszeiten:
Mo. - Fr.: 9:30 - 18:00 Uhr
Sa.: 9:30 - 17:00 Uhr

Alle Sonntage und Feiertage 10:00 - 17:00 Uhr geöffnet
von Mai - Weihnachten sowie die Oster-, Pfingst- und Weihnachtsfeiertage

JOSKA Erlebnisrestaurant
Café Kristallino • Biergarten
ganzjährig täglich von 10:00 - 18:00 Uhr geöffnet

Glaserlebnispark 365 Tage für Sie geöffnet - Eintritt frei