Frühling/
Sommer 2022

Ausgabe 01/2022
April - September

JOSKA

Aufgetischt

Kostenlose Gastrozeitung für unsere Gäste zum Mitnehmen oder online zum Blättern und Ausdrucken auf www.joska.com

Grill, Schänke & Co.

Jan Lorenc - unser Meister am Bratrost!

JOSKA Handwerk

Philipp Ehrhardt beweist handwerkliches Geschick.

Blick hinter die Kulissen

Petra Kauschinger, Deko-Style-Expertin, zeigt uns ihr Floristik-Paradies.

Versand

Eine Abteilung, viele Aufgaben: Im Team der Versandabteilung geht die Post ab.

Gewinnspiel!

Teilnehmen lohnt sich.

Seite 15

ERLEBNISGASTRONOMIE

zum Genießen & Verweilen



GARTENDEKORATIONEN ...

... von strahlend bis zauberhaft für Ihren Garten vor Ort oder bequem online von zu Hause kaufen!

Entdecken Sie Gartenstecker aus Glas oder Metall, Blumenstecker oder auch Gartenkugeln aus Glas. Wunderschöne Dekofiguren und Tiere, wie z. B. Schmetterlinge, Vögel, Frösche, Maulwürfe, Hunde & Katzen runden das Angebot ab. Verzaubern Sie ihre eigene Wohlfühloase, Ihr Zuhause, mit Gartendekorationen von JOSKA in Bodenmais und lassen Sie Ihren Garten erstrahlen.



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/newsletter abonnieren.

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



Liebe Camper-Freunde,

Sehr gern können Sie **bis 18 Uhr** in unserer Erlebniswelt kostenlos parken. Da das Glasparadies danach geschlossen wird, können Sie am befestigten Stellplatz direkt vor der JOSKA-Einfahrt weiterhin kostenlos parken.

Entspannt ankommen – ein Besuch, der Freude macht!

- Ausreichend Stellplätze
- Großzügig angelegt, auch für große Wohnmobile und Wohnwägen.



Inhalt

JOSKA Frischeküche Seite 4 + 5
Kulinarische Highlights und Teamvorstellung.

Grill, Schänke & Co. Seite 6 + 7
Jan Lorenc - unser Meister am Bratrost.

JOSKA's starke Partner & Freunde Seite 8
Die ARBERLAND REGio stellt sich vor.

JOSKA's starke Partner & Freunde Seite 9
Pullman City stellt sich vor.

JOSKA's starke Partner & Freunde Seite 10 + 11
Das Hotel Bergknappenhof stellt sich vor.

JOSKA Verkauf Seite 12
Unsere Kundenlieblinge präsentieren sich.

JOSKA Handwerk Seite 13
Hautnah erleben!

Blick hinter die Kulissen Seite 14
Petra Kauschinger, Deko-Style Expertin zeigt uns ihr Floristik-Paradies.

Sterneküche für zu Hause Seite 15
Thomas Walz - Koch aus Leidenschaft kocht für Sie.

Versand Seite 16 + 17
Eine Abteilung, viele Aufgaben:
Im Team der Versandabteilung geht die Post ab.

Veranstaltungen & Events Seite 18
JOSKA Bodenmais lädt zum Feiern ein!

Gewinnspiel & Vorschau Seite 19
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,

immer wieder wird mir klar, dass meine Entscheidung, vom schönen München meinen Lebensmittelpunkt in den Bayerischen Wald zu verlegen, richtig war.
Das Glück in der Liebe gefunden, ein Arbeitsplatz, der unglaublich Freude macht und Vorgesetzte und Kollegen, wie eine große Familie. Was will man mehr.
Schön, dass auch Sie unsere Region hier so zu schätzen wissen und uns gerne Ihren Besuch abstatten.

Apropos Kollegen: In dieser Ausgabe darf ich wieder einige vorstellen, deren Gesichter Sie sicher bei Ihrem Bummel durch das Glasparadies schon einige Male entdeckt haben.
Was passt zum Titel der Zeitung „Aufgetischt" besser, als ein Gastro-Thema. Endlich geht sie wieder los, die Biergarten- und Grillzeit. Da kommt unser sympathischer Koch Jan ins Spiel.
Er und sein super Team verwöhnt uns tagtäglich kulinarisch aufs Neue.

Das Handwerk ist natürlich von JOSKA nicht wegzudenken, so finden Sie natürlich die beliebte Rubrik mehrfach in diesem Heft wieder.

Ich wünsche Ihnen allen einen tollen Sommer – genießen Sie jetzt die Zeit, in der sich wieder viel mehr draußen abspielt.

Schön, dass Sie uns besuchen kommen liebe Gäste. Erzählen Sie gern weiter, wie schön es hier in Bodenmais im „Woid" ist!

Alles Liebe,
Ihre Bettina Bonfissuto
Redaktion &
Assistentin der
Geschäftsleitung



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:

KINDERLANDTAGE 2022

Bei den Kinderlandtagen steppt im JOSKA Glasparadies der Bär.
Termine unbedingt vormerken:



Donnerstag	26.05.2022 (Christi Himmelfahrt)	**Samstag**	30.07.2022
Donnerstag	16.06.2022 (Fronleichnam)	**Sonntag**	31.07.2022
Samstag	16.07.2022	**Freitag**	05.08.2022
Samstag	23.07.2022 mit Kinder-Flohmarkt	**Freitag**	12.08.2022
Freitag	29.07.2022	**Sonntag**	14.08.2022
		Freitag	19.08.2022
		Freitag	26.08.2022
		Freitag	02.09.2022
		Freitag	09.09.2022

Nicht verpassen! **Veranstaltungshighlight**

HOPFENFREUNDE AUFGEPASST!

JOSKA BIERKULT

SAMSTAG & SONNTAG
11. & 12. JUNI 2022
IM JOSKA GLASPARADIES

Nicht verpassen! **Veranstaltungshighlight**

NEU! 2 Tage



4. MOPED Faszination

16. + 17. Juli 2022

Jetzt schon vormerken!

Teilnahme-Package buchbar ab April unter www.bodenmais.de



Wir freuen uns auf Ihren BESUCH!

Nicht Verpassen!

Kulinarische Highlights:

26. März - 10. April
Bärlauch-Wochen
Täglich Bärlauchgerichte im Erlebnisrestaurant.

zu jeder Jahreszeit
Schmankerlbraten-Zeit
Bierbratl, Glasmacherbraten, Krustenbraten.

1. - 15. Mai (täglich)
Spargelzeit
Leckere Spargelgerichte im Erlebnisrestaurant.

11. + 12. Juni
Bierkult
Hier entdecken Bierliebhaber die Vielfalt der Braukunst.

Mai - August (jedes Wochenende und an Feiertagen)
Ochsenessen
Das beste Stück der Hochrippe.

01. August - 13. September
Kindergerichte
Leckeres Kindermenü mit Getränk und Überraschung im Erlebnisrestaurant.

10. - 25. September (täglich)
Bodenmaiser Knödlwochen
Alles rund um den Knödl.

Mai - Oktober (jedes Wochenende und an Feiertagen)
Steckerlfisch & Spareribs
Frisch gegrillt im JOSKA Biergarten.

Juli - September — **kurzfristig am Samstagabend**





JOSKA's Samstag's Special
Wechselnde Themenabende, mit z.B. leckeren Burgern oder Steaks im JOSKA Biergarten. **ab 18:00 Uhr**

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

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

Und täglich grüßt der ... ...Mittagstisch!
Wir haben täglich wechselnde Tagesgerichte für Sie!
Selbstverständlich auch als TO-GO-Genuss für zu Hause oder im Büro.

An Guadn.





Unsere Frischeküche

Endlich wieder April!

Schluss mit dem grauen Wetter und dem Lagenlook. Der Frühling ruft und damit auch viele Dinge, die wir im Winter nicht machen konnten oder wollten. April bis September - solange ist diese Ausgabe der „Aufgetischt" gültig - sind doch die schönsten Monate, denn die Temperaturen klettern höher, die Sonne lässt sich länger blicken. Auch bei JOSKA sind wieder alle Tische bereit, Sie müssen sich nur noch hinsetzen.

Genießen Sie im **Biergarten** die herrliche Sonne oder verweilen Sie im **Café Kristallino** mit **Gartenanlage** und **Piazza.**

Kulinarisch haben wir wieder jede Menge zu bieten. Abwechslung heißt die Devise!

Täglich ab Anfang Mai genießen Sie die köstliche, leider viel zu kurze, **Spargelzeit** in vollen Zügen! Außerdem jedes Wochenende gibt es das beste Stück der Hochrippe beim JOSKA **Ochsenessen**. Ganz beliebt ist auch unser köstlicher **Steckerlfisch** im Biergarten von Mai-Oktober an den Wochenenden. Frisch gegrillt auch die **Spareribs,** von unserem Koch Jan mit viel Liebe zubereitet.

Freuen Sie sich auf wechselnde Themenabende beim **JOSKA Samstag's Special** von Juli bis Mitte September.

Hach, lecker, wir freuen uns auf viele schöne Momente mit Ihnen im JOSKA Glasparadies und der Erlebnisgastronomie.

Guten Appetit wünscht Ihr JOSKA-Gastro-Team!



Unser Tipp!

Buchen Sie die **JOSKA Waldglashütte** oder das **JOSKA Erlebnisrestaurant** für Ihre Veranstaltung, Event, Geburtstagsfeier oder Hochzeit.

Wir freuen uns auf Sie!

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

Teamvorstellung

Pro Ausgabe lernen Sie hier Kollegen aus unserem Team kennen:



Edita Malkova

Gastronomie Service

Im Team JOSKA seit: 6 Jahren
Alter: 48 Jahre
Geburtsort: Klatovy
Lieblingsgericht: Lachs
Lieblingsgetränk: Sekt
Lebensmotto: Lebe lustig, lebe froh, die Affen machen's ebenso.



Doris Wellisch

Café Kristallino Service

Im Team JOSKA seit: 5 Jahren
Alter: 56 Jahre
Geburtsort: Zwiesel
Lieblingsgericht: Gulasch
Lieblingsgetränk: Kaffee
Hobbies: Häkeln, Stricken
Lebensmotto: Wir können den Wind nicht ändern, aber die Segel anders setzen. (Aristoteles)



Jan Lorenc

Grillmeister / Koch

Im Team JOSKA seit: 7 Jahren
Alter: 31 Jahre
Geburtsort: Susice
Lieblingsgericht: Schweiners
Lieblingsgetränk: Bier (Helles)
Hobbies: Arbeit
Lebensmotto: Das Leben genießen Tag für Tag, dass dieser Dein letzter sein mag!

Erfahren Sie mehr über Jan auf den folgenden Seiten.









Männer in der Küche

Die Küche wird immer mehr zum Territorium der Männer. So auch bei JOSKA!

Frauenquote hin oder her, am Grill und in der Küche darf der Mann Macho sein – findet Ihr nicht, liebe Frauen? Unser Chefkoch Thomas Walz und unser langjähriger Küchenchef Hans-Jürgen Probst machen es vor – bei uns haben nicht die Frauen den Kochlöffel in der Hand. In unserer Küche arbeiten Jan Lorenc, Lukas Hackl, Patrick Wellisch und Stefan Dengscherz und erledigen mit viel Ruhe und vor allem Leidenschaft.

Heute stellen wir Euch Jan vor:

Jan Lorenc ist vor 7 Jahren in unser Team gekommen. Als gebürtiger Tscheche beweist er viel Geschick und vor allem Gelassenheit.
Bettina hat ihm hier ein paar Fragen gestellt:

Lieber Jan, ich bewundere Deine Ruhe, die Du vor allem beim Kochen ausstrahlst! Was bedeutet Kochen eigentlich für Dich?

Kochen ist Leidenschaft – ja, unbedingt. Ich liebe es, in der Küche zu stehen. Was für Andere vielleicht Stress bedeutet, ist meine berufliche Leidenschaft. Ich liebe es, Neues zu probieren, eigene Kreationen vorzustellen.

Und kommen die gut an? Was ist denn aus Deinem Ideenschatz entstanden?

Ich hoffe doch. Ich habe zum Beispiel den Caesar Salad eingeführt oder auch das Putengeschnetzelte. Und unbedingt probieren müssen die Gäste „mein" Schaschlik! (lacht)

Jan, was bedeutet es für Dich, bei JOSKA zu kochen?

Bei JOSKA sehe ich nur Vorteile. Natürlich ist es die Tagesgastronomie, die unsere Arbeitszeiten angenehm gestaltet. Das tolle Team muss ich hervorheben, das Arbeitsklima untereinander und zu den Chefs. Alles eine sehr freundschaftliche Basis. Das macht Spaß!

Was steht bei Dir zu Hause auf dem Speiseplan, wenn Du frei hast und mal keine bayerische Küche mehr sehen kannst?

Keine bayerische Küche mehr sehen? Das gibt es bei mir nicht. Auch zuhause liebe ich Schweinsbraten in Kombi mit Sauerkraut. Alles ist mehr sauer zubereitet bei uns zu Hause.
Zum Beispiel viel Sülze oder auch Rinderlendenbraten mit Sahnesoße und Preiselbeeren. So gut.

10 Grill-Hacks,

die einfach nur genial sind!

1. Du hast gerade keinen Grillanzünder zur Hand? Nimm stattdessen Tortilla- oder Kartoffelchips! Je fettiger sie sind, desto besser funktioniert es.

2. Serviere Soßen und Co. in einer Muffinform! Das ist praktischer, übersichtlicher und sieht einladender aus als 1000 verschiedene Flaschen und Tuben.

3. Beträufle oder besprühe das Schweinefleisch mit Apfelsaft, während es auf dem Grill liegt. Das macht das Fleisch zart, verleiht ihm eine leckere Kruste und ein raffiniertes Aroma.

4. Du willst, dass deine Grillwürstchen schneller gar werden? Mach Spiralen draus! Damit verkürzt sich die Grillzeit, die Würstchen haben mehr Oberfläche, um die tollen Röstaromen (und mehr Soße) aufzunehmen.

5. Du kannst Rosmarinzweige auch zusammengebunden als Pinsel benutzen, um dein Fleisch mit Marinade einzupinseln, während es auf dem Grill liegt.

6. Reinige dein Grillrost mit zerknüllter Alufolie! Damit kriegst du selbst das hartnäckigste eingebrannte Zeug weg.

7. Oder du nimmst eine halbe Zwiebel zum Saubermachen. Eingebranntes Fett geht so mühelos vom Rost runter.

8. Teile deinen Grill in zwei unterschiedlich heiße Teile, indem du die heißen Kohlen auf eine Seite schiebst. Darüber kannst du deinem Grillgut mit starker Hitze richtig Feuer geben, während es auf der anderen Seite langsam zu Ende garen kann.

9. Wenn du Hack grillen willst (zum Beispiel für Burger-Patties, Hackröllchen ...), mixe ein bisschen Mayo dazu. Das bewahrt das Fleisch vor dem Austrocknen.

10. Bereite Fisch-Stücke auf einem Bett von Zitrusfrüchten zu.

(Quelle: https://www.buzzfeed.de/einfach-tasty/15-grill-hacks-die-einfach-nur-genial-sind-90141175.html

Jan

unser sympatischer „Meister" am Bratrost hat einige Hacks für Euch rausgesucht. Lest selbst ...



Kommen wir zum Grillen. Was ist daran so toll?

Auch da wieder die Vielfalt! Es gibt (fast) nichts, was man nicht grillen kann! Das ist spannend. Aber die Klassiker gut machen, das ist mein Bestreben.
Zum Beispiel beim Samstag's Special im Sommer bei JOSKA. Burger grillen find ich einfach klasse.
In der Grillhütte bei JOSKA bin ich quasi mein eigener Chef, denn Thomas Walz lässt mir da freie Hand. Hier kann ich mich ausprobieren. **Schaut Euch die Grill-Tipps an! Nicht ganz aus meiner Feder, aber super hilfreich!**

Wie sieht ein typischer tschechischer Abend bei Lorenc's aus?

Auf jeden Fall gibt's viel Bier – am Liebsten Helles! Zum Essen bereite ich für Freunde gern Beef Tatar zu mit viel Knoblauch, Salz und Öl, dazu gibt's Toast, Essiggurken und Käse. Als Nachtisch Tiramisu mit Piskoty und viel Rum „Na zdraví".

Ich sehe schon, unser Jan gehört genau dahin, wo er ist, auf den

„Männerspielplatz Küche".

Danke für Deine tolle Arbeit in unserem Team.
Natürlich auch Danke an den Rest der Mannschaft.



DEN **WALD** IN ALL SEINEN FACETTEN ERLEBEN

WALD AUSZEIT

Grenzen überwinden beim Pilgern auf dem Gunthersteig



Entschleunigung, Selbstfindung, Spiritualität: Gründe zum Pilgern gibt es viele. Ein attraktiver Pilgerweg direkt vor der Haustüre ist der Gunthersteig. Er folgt den Spuren des Rodungsmönches St. Gunther auf 160 Kilometern vom Kloster Niederaltaich in der Donauebene bis in die tschechische Stadt Blatná. Die neun Tagesetappen führen zu kulturhistorisch bedeutsamen Wirkstätten und mitten durch die unberührte Natur im Naturpark und den Nationalparken Bayerischer Wald und Šumava. Egal aus welcher Motivation heraus, eines haben Pilger auf dem Gunthersteig gemeinsam: Auf ihrem Weg durch das Waldmeer überschreiten Sie nicht nur Landkreis- und Landesgrenzen sondern vielleicht auch so manche eigene Grenze.

Jetzt kostenfrei bestellen:
Pilger- und Etappenführer Gunthersteig

www.gunthersteig.com

WOID FLOW

Mit dem Mountainbike durch das ARBERLAND



Wer auf der Suche nach Action ist, findet mit der ARBERLAND Runde, was er sucht: Eine abwechslungsreiche Mountainbike-Tour durch den Landkreis Regen. In vier Tagesetappen auf 200 Kilometern und 5.000 Höhenmeter von Bayerisch Eisenstein über Frauenau und Bischofsmais nach Arnbruck und zurück zum Startpunkt. Dabei erleben Sie einen Mix aus anspruchsvollen Trails, steilen Anstiegen, fordernden Downhill-Strecken und erholsamen Abschnitten. Auf den Touren faszinieren die Panoramablicke von den Berggipfeln auf die Weite des bayerisch-böhmischen Waldmeers. Man kann die Etappen auch als Tagestour gestalten und mit den öffentlichen Verkehrsmitteln zurückfahren. Dabei ist der Einstieg nahezu im ganzen ARBERLAND möglich.

Jetzt kostenfrei bestellen:
Tourenkarte ARBERLAND Runde

www.arberland.de/mountainbiken

WALD KÜCHE

Wald-Schmankerl im Kulinarischen Schaufenster



Natürlich. Ehrlich. Regional. Das „Kulinarische Schaufenster – Schmankerl aus der Region“ in Zwiesel ist der perfekte Ort um kulinarische Spezialitäten aus dem ARBERLAND kennenzulernen. Die Regale sind gefüllt mit Leckereien, die typisch für den Bayerischen Wald sind und in der Region hergestellt wurden.

Den Duft und Geschmack von saftigen Fichten, Tannen, Wildkräutern und geschmackvollen Beeren findet man in der Waldecke in Form von Waldhonig, Fichtenspitzensirup, Teesorten, Kräutersalzen aber auch Seifen, Badekugeln und Raumduft. Wer dazu Anregungen für regionaltypische Rezepte sucht, findet in der Bücherecke die passende Auswahl.

I-zertifizierte & barrierefreie
Tourist-Information ARBERLAND

www.regionale-schmankerl.de

Sie haben noch Fragen? Wir helfen Ihnen gerne weiter!
ARBERLAND REGio GmbH, Touristisches Service Center, Tel. 09921 96050, tourismus@arberland-regio.de

Fotos: woidlife-photography.de, Tourismusverband Ostbayern e.V. - Tobias Köhler

Die lebende Westernstadt

PULLMAN CITY

Eging am See/Passau



JETZT KURZTRIP BUCHEN!

ABENTEUERURLAUB IM BAYERISCHEN WALD

In der **„lebenden" Westernstadt** in Eging am See erwartet Jung und Alt ein **prall gefülltes Programm** mit vielen Shows, jede Menge Action für Kids, tolle **Erlebnisrestaurants**, mehr als **1.200 Übernachtungsmöglichkeiten** und vieles mehr!

★ KARL-MAY-SPIELE 2022 ★

★ ÜBERNACHTEN IN HOTELS, TIPIS UND BLOCKHÜTTEN ★

★ ERLEBNISGASTRONOMIE ★

★ ÜBER 250 HOCHKARÄTIGE LIVE MUSIK-ACTS IM JAHR ★

TICKETS UND TERMINE AUF UNSERER WEBSITE!











★★★ WWW.PULLMANCITY.DE ★★★

Ruberting 30 · 94535 Eging a. See · info@pullmancity.de · +49 (0) 85 44 / 97 49 0

HOTEL BERGKNAPPENHOF

★★★★















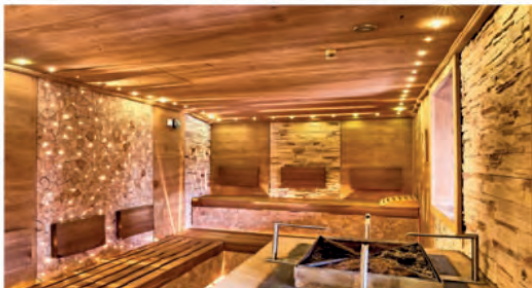




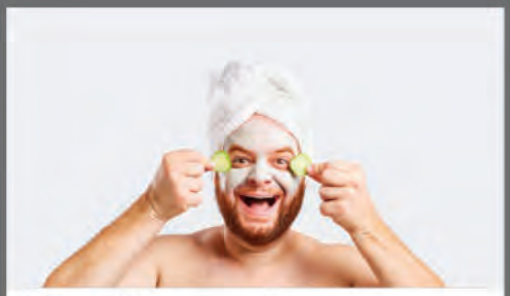








TOP ANGEBOTE



2 Tage Männersache

2 Übernachtungen inklusive 3/4 Verwöhnpension
Im Preis zusätzlich enthalten:

- 1x Ganzkörpermassage (ca. 60 min.)
- 1x Hopfenbad
- 2x Weizenbiergutscheine

ab **318,- €**



2 Tage Mädelszeit

2 Übernachtungen inklusive 3/4 Verwöhnpension
Im Preis zusätzlich enthalten:

- 1x Kosmetikbehandlung nach Gruber (ca. 60 min.)
- 1x Aromaöl-Rückenmassage (ca. 30min.)
- 1x Glas Kristall-Secco

ab **318,- €**



4 Kennenlerntage

4 Übernachtungen inklusive 3/4 Verwöhnpension
Im Preis zusätzlich enthalten:

- 1x Kosmetikbehandlung nach Gruber (ca. 60 min.)
- 1x Teilkörpermassage (ca. 20 min.)

ab **527,- €**



5 Kristalltage

5 Übernachtungen inklusive 3/4 Verwöhnpension
Im Preis zusätzlich enthalten:

- 1x Kopf- & Nackenmassage (ca. 30 min.)
- 1x Hot Stone-Rückenbehandlung (ca. 45 min.)
- 1x Meditation auf den Infrarotschwebeliegen
- 1x Glas Kristall-Secco

ab **648,- €**



6 Tage Auszeit für Körper und Geist

6 Übernachtungen inklusive 3/4 Verwöhnpension
Im Preis zusätzlich enthalten:

- 1x Steinölpeeling Alpine Balance
- 1x Hand- und Fußmassage (ca. 30 min.)
- 1x Verwöhnbehandlung für das Gesicht (ca. 50 min.)
- 1x Entspannungsbad mit Alpine Balance Badeöl
- 1x Ganzkörpermassage Alpine Balance (ca. 30 min.)

ab **830,- €**



„Wanderwochen"

gültig vom 04.09.2022 bis 23.10.2022
7 Übernachtungen inkl. 3/4 Verwöhnpension,

- 2x Inhalation in unserer Kristall-Salzgrotte
- 1x Teilmassage (ca. 20 min.)
- 1x belebendes Fussbad
  mit anschließender Fussmassage
- 1x Wanderkarte mit Wandervorschlägen je Zimmer

Paketpreis pro Person

ab **839,- €**

Alle Preise pro Person - zzgl. Kurbeitrag

50,- €

Hotelgutschein

Gutschein erhalten von:

JOSKA ZEITUNG
1/2022

www.bergknappenhof.de







Diesen Gutschein können Sie gerne im Kristall- und Vitalhotel Bergknappenhof bei Ihrem ersten Urlaub einlösen.
(Gültig ab 2 Übernachtungen und 2 Personen)

Kristall- & Vitalhotel
Bergknappenhof

Silberbergstr. 8-10
94249 Bodenmais / Bayerischer Wald

Tel. 09924 7740 / Fax 7373
info@bergknappenhof.de
www.bergknappenhof.de



"New Pastell"
ist die Trinkgläser-Serie, wo Farbe ins Spiel kommt.
Bei den Kelchgläsern ist der Stiel farbig von Hand bemalt.
ab 3,49 €



Spitzkugel
Rosenblatt
Ø 18 cm 34,90 €



Gedrehte Vase
aus Kristallglas
Höhe: 30 cm 22,90 €



Lichtsockel
aus Holz
Ø 12 cm 10,90 €



Papagei
Gartenstab aus buntem Kristallglas
Höhe: 35 cm 34,99 €



Trinkspiel „4 ins Haus“
mit 16 4cl Stamper
31 x 31 cm 19,40 €

Entdecken Sie hier die Highlights

Unsere Kundenlieblinge

der Frühling-/Sommersaison!
Ist was für Sie dabei?



JOSKA Kristall-Trinkflasche
inkl. Lebensblume Gravur
500 ml
9,99 €



Grüne Gießkanne
aus Kristallglas als Gartenstab
34 x 28,5 cm 44,90 €



Gläsernes Gartenlicht
in kräftigem Orange
Ø 18 cm 14,90 €





Farbige Trinkhalme
7tlg. Set aus Glas inkl. Reinigungsbürste
Länge: 20 cm 9,99 €

Besuchen Sie unseren
Online-Shop
shop.joska.com

Kennen Sie eigentlich schon unsere Filialen in Bad Griesbach und Bad Füssing?

JOSKA Handwerk

Hautnah erleben!



Philipp Erhardt beweist handwerkliches Geschick.

In dieser Ausgabe erfahren Sie mehr über den Beruf des „Glasveredlers im Fachbereich Schliff“
Unser Philipp Ehrhardt ist mit seinem Team-Kollegen Imre täglich in der JOSKA Schleiferei und beweist – gern auch für die Besucher zum Zuschauen – handwerkliches Geschick.
Seit 2010 ist Philipp im Team von JOSKA und hat viel gelernt von seinem Meister Karl Koller, der mittlerweile den Ruhestand genießt, aber immer wieder gern für knifflige und spezielle Arbeiten zurück in die Firma kehrt, um Philipp sein Wissen zu vermitteln. Nicht einfach dieser Beruf, da ist man stolz und froh, wenn die erfahrenen Kollegen weiter beratend und unterstützend zur Seite stehen. Danke an der Stelle unserem lieben Karl.



Tolles Team: Imre Hancvikkel & Philipp Erhardt

Lieber Philipp, was braucht man in Deinem Beruf am Nötigsten?

Ganz klar: Absolute Sorgfalt, natürlich handwerkliches Geschick, z.B. beim Anwenden verschiedener Schleiftechniken und vor allem Konzentration und eine ruhige Hand. Das künstlerische Auge und Vorstellungsvermögen sind auch ganz wichtig.

Ja, das sehen wir tagtäglich, wenn Du an den Schleifmaschinen stehst. Was ist die größte Herausforderung?

Ich würde sagen, die Auge-Hand-Koordination. Wir führen mitunter bis zu 20 kg schwere und 70 cm hohe Glasstücke entlang des Diamanten und dies erfordert doch viel Kraft und Geschick. Wir müssen die verschiedensten Schliff-Techniken beherrschen, das fordert vollste Konzentration und perspektivisches Arbeiten.

Hört sich alles ganz schön kompliziert an. Wie heißt Deine Berufsbezeichnung genau, was hast du da gelernt und wie lange dauerte die Ausbildung?

Gelernt habe ich den Beruf in einer dreijährigen Berufsausbildung an der Glasfachschule in Zwiesel. Ich bin nun ausgebildeter Glasveredler der Fachrichtung Schliff und Gravur. Das Ganze ist eine duale Ausbildung in Industrie und Handwerk mit den Lernorten im Ausbildungsbetrieb und der Berufsschule. Die wichtigsten Unterrichtsfächer sind: Mathematik (zur späteren Ermittlung v. Zeitaufwand u. Materialbedarf), Kunst (Verzierungen von Gläsern aller Art), Werken/Technik (beim freihändigen Schleifen zum Beispiel) sowie technisches Zeichnen.

Toll! Erzähl mal, was Dich stolz macht, bzw. was magst du so an Deinem Beruf? Hast du Weiterbildungspläne?

Faszinierend finde ich immer wieder aufs Neue die Verwandlung vom Rohglas bis hin zum glänzenden Kunststück, welches den Kunden begeistert und mich ebenso stolz macht. Auch neue Herausforderungen liebe ich, wenn ein Auftrag reinkommt, den es zuvor noch nicht gegeben hat und wir uns künstlerisch austoben können. Sehr gern würde ich meinen Handwerks-Meister machen, wenn es sich mit dem Betrieb vereinbaren lässt.

PS: ... da wünschen wir dem Jung-Papa weiterhin viel Erfolg!

Hier ein paar Lieblingsstücke, auf die Philipp irre stolz ist:









Petra Kauschinger
unsere Deko-Style-Expertin, zeigt
uns ihr Floristik-Paradies.

Blick hinter die Kulissen:

Frühling, Sommer, Herbst und Winter
Unsere Leidenschaft: Textilblumen/Kunstblumen



v.l.n.r.: Rosa Reichenberger, Petra Kauschinger, Norina Klare, Ute Dath

Kaum ist der letzte Glitzerstaub aus der vergangenen Weihnachtssaison aufgekehrt, mache ich mich mit meinem Team, das 4 Floristen und 3 Fachberaterinnen aus der Deko-Wohnen Abteilung umfasst, daran, die neue Frühjahrsware und die neuen Blumen auszupacken und die ganze Galerie in ein wunderbares Frühjahrsparadies zu verwandeln.

Hochmotiviert fügen wir die detailgetreuen Deko-Blumen in naturnahe moderne Arrangements zusammen. Accessoires mit Blumen zum Leben zu erwecken, darin steckt unsere ganze Leidenschaft.
Um Schönes für drinnen und draußen überhaupt zeigen zu können, bedarf es natürlich guter Vorbereitung und so bin ich auf vielen Inlands- und Auslandsreisen unterwegs, um auf den Messen und in den Showrooms die neuesten Trends für unsere Kunden auszusuchen.



Ute Dath beim Binden der beliebten Trocken-Naturkränze

Nahtlos gehen wir vom Frühjahr auf die nächste Jahreszeit über und zaubern sommerliche Atmosphäre in unsere Ausstellungsräume. Wie schön ist es da aus dem Vollen schöpfen zu können und unsere Kernkompetenz Glas in die floristische Arbeit mit einzubeziehen.
Viele Dinge werden zweckentfremdet und so entstehen aus Gläsern, aus welchen eigentlich Wein getrunken wird, romantische Tischdekorationen und aus Vasen werden blühende kleine Minigärten für Ihr Heim. Herzen aus Glas beflügeln unsere Phantasie und Kreativität.

So gerne würde ich noch weiter erzählen von unserem Sommertraum, doch alles hat ein Ende und der Herbst zieht bei uns ein.



Rosa liebt es, Frühlingssträuße zu binden.

Jetzt wird es bunt. Sonnenblumen und Mohn prägen das Bild. Viele Stammkunden bringen jetzt ihre Gefäße von Zuhause, um sie umgestalten zu lassen und ihre Wohnungen auf die kuschelige Jahreszeit vorzubereiten. Der Duft von getrocknetem Lavendel liegt in der Luft, denn nicht nur Kunstblumen, sondern auch Trockenfloristik, wie z.B. Eukalyptus und Silberblatt, werden zu Kränzen und Ringen verarbeitet.

Ich bereite mich schon wieder auf meine nächste Einkaufsfahrt vor, wälze Kataloge und telefoniere mit Lieferanten. Die ersten Adventskränze werden gebunden und liebevoll dekoriert. Denn schon bald schließt sich der Kreis und es liegt wieder Glitzerstaub auf den Arbeitstischen der Floristen.

> „Große Leidenschaften sind wie Naturkräfte. Ob sie nutzen oder schaden, hängt nur von der Richtung ab, die sie nehmen."
>
> Ludwig Börne

In diesem Sinne,
Ihre Petra Kauschinger,
mit dem Team



Mein Rezept-Tipp



Spargelsinfonie

Wildgarnele – Spargel – Kaviar – Blüten

Zutaten für 4 Personen:

8 Wildgarnelen
20 g Imperialkaviar
90 ml Olivenöl
30 ml Zitronensaft
20 ml Limettensaft
3 g Salz
36 g Zucker
8 Stangen weißer Spargel
8 Stangen grüner Spargel
Blüten und Kräuter zur Garnitur

Zubereitung

Die Garnelen ausbrechen, entdarmen, halbieren und waschen. Dann mit einem Bunsenbrenner für ein paar Sekunden abflämmen, so dass sie zur Hälfte noch roh sind, dann mit Olivenöl beträufeln und mit grobem Meersalz würzen. Für die Vinaigrette Limetten-, Zitronensaft, Salz und Zucker verrühren und dann langsam das Olivenöl einrühren, so dass eine Emulsion entsteht. Den Spargel schälen und blanchieren, dann die Spitzen abschneiden und die Stiele dünn aufhobeln, salzen, aufrollen und auf den Teller geben, ebenso den Kaviar. Die Limonenvinaigrette im Teller verteilen und alles mit Blüten und Kräutern garnieren.

Guten Appetit!

Ihr Thomas Walz

Eine Abteilung, viele Aufgaben: Im Team der Versandabteilung geht die Post ab.

Versand



Angelo Teso,
Leiter Versand

„Wer so lacht, meistert jede Herausforderung!“

Wie Sie alle sicher wissen, hat JOSKA bereits seit vielen Jahren einen Online-Shop (shop.joska.com). Dort finden Sie die neuesten Artikel aus Glas und anderen Materialen. Im JOSKA-Online-Shop entdecken Sie ganz aktuell die neuesten Dekoartikel, Gartendeko, Gläser, Leuchten, Pokale und Geschenkartikel. Alles, was Ihr Zuhause noch schöner macht! Sie wollten schon immer mal wissen, was genau passiert, nachdem Sie uns Ihren Auftrag erteilt haben?

Ein Blick hinter die Kulissen unserer Versandabteilung verrät Ihnen, wie und wo Ihre Ware verpackt und liebevoll von unseren fleißigen MitarbeiterInnen auf den Weg zu Ihnen gebracht wird. Lernen Sie das Team und die Abteilung näher kennen.

„Bei Angelo geht die Post ab!“ **Angelo, wie sieht denn Euer Tagesgeschäft aus?**

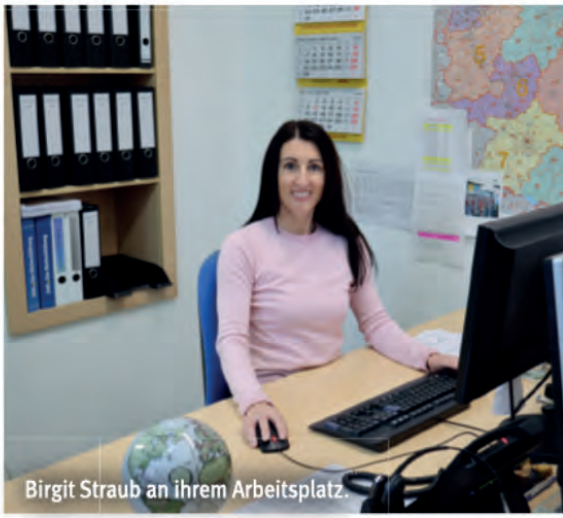
Unser Tagesgeschäft besteht aus dem klassischen Paketversand: Das fängt beim Kunden an, der online oder per Email bestellt. Wir erfassen zunächst die Kunden und legen Kundenaufträge dazu an. Meine Kollegin Johanna und Kollege Christian kommissionieren und packen vor. Sie verschaffen sich zunächst einen Überblick über das Gesamtvolumen, um so den optimalen Karton für den Versand auswählen zu können. Unser Pack- und Schachtelmeister „Wastl“, Erich Lippl, ist hier der Erfahrenste von uns und auch für den Pokalversand zuständig.
Die Pakete haben ein max. Gewicht von 30 kg und sind max. 60*60*120 cm groß. Durch die verschiedenen Kartongrößen wird sichergestellt, dass keine unnötigen Portokosten entstehen. Große und sperrige Teile werden zuerst eingepackt, Freiraum wird mit Luftpolstern und Flocken ausgestopft. Eine ständige Kontrolle der Ware auf Vollständigkeit und Unversehrtheit ist zwingend erforderlich.
Nachdem die Pakete fertig gepackt sind, gehen die Aufträge dazu wieder ins Büro, werden nochmals geprüft, sodann erfolgt die Rechnungstellung durch meine Kolleginnen Birgit und Andrea oder auch durch mich. Nun wird das Paket verschlossen und adressiert. Sobald die Sendeverfolgungsnummer erzeugt wurde – wir generieren per Schnittstelle unsere DHL-Aufkleber, welche den Kunden das Verfolgen ermöglicht - werden die Packstücke in einem Vorraum gestapelt. Die Abholung der Pakete, Päckchen und auch Paletten erfolgt momentan einmal pro Tag – in der Weihnachtssaion meistens zweimal pro Tag.
Mein Kollege „Wastl“ sorgt für das gemeinsame Verladen mit dem Paketabholer.

Wie ist die Versand-Abteilung aufgestellt und was ist genau Deine Aufgabe als Leiter der Abteilung?

Im Versandbüro arbeite ich zusammen mit Birgit Straub und Andrea Strohmeier. Christian Muhr, Erich Lippl (Wastl) und Johanna Kauschinger (Hannerl) vervollständigen unser Team.
Neben der Personalplanung kümmere ich mich auch um diverse Materialbestellungen in Zusammenarbeit mit meinem Kollegen Renè Strache (langjähriger Mitarbeiter und zuständig für den Gesamteinkauf im Hause JOSKA), Sonderwünsche oder auch Reklamationen unserer Kunden.



Angelo Teso



Birgit Straub an ihrem Arbeitsplatz.



Johanna Kauschinger - unser „Hannerl“.










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 Ausgabe 2/2022 von „JOSKA Aufgetischt“.
Wir freuen uns auf Ihr Kommen.

Veranstaltungshighlights

- **17. + 18. April 2022** Osteraktionen
- **24. April 2022** Handwerker- & Bastelmarkt
- **1. Mai 2022** Tanz in den Mai + Biergarten-Special (Nur bei schönem Wetter)
- **8. Mai 2022** Muttertag im JOSKA Glasparadies
- **15. Mai 2022** Oldtimer-Treffen (Classic Cars)
- **26. Mai 2022** Vatertag mit Weißwurstparty
- Christi Himmelfahrt
- **4. - 6. Juni 2022** Glasstraßenfest (Pfingsten)
- **11. + 12. Juni 2022** Bierkult im Glasparadies
- **16. + 17. Juli 2022** Moped-Treffen (NEU! 2 Tage)
- **23. Juli 2022** Wild Wild West
- **24. Juli 2022** Bayerwald Schmankerlmarkt
- **30. + 31. Juli 2022** Sommerferien-Start
- **5. - 7. August 2022** SuperCar-Treffen
- **10. - 25. September 2022** Bodenmaiser Knödlwochen
- **13. September 2022** Einschulungsfeier
- **18. September 2022** Handwerker- & Bastelmarkt
- **Vorankündigung: 1. - 3. Oktober 2022** Weintage bei JOSKA

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 2022** Maibaumaufstellen
- **8. Mai 2022** Muttertagskirchweih
- **16. - 20. Juni 2022** Bennofest „O' zapft is'!“
- **24. Juni 2022** Johannisfeuer am Silberberg
- **25. + 26. Juni 2022** Feuerwehrfest
- **1. + 2. Juli 2022** Weinfest JKV Bodenmais
- **8. + 9. Juli 2022** Gnock' im Park
- **9. Juli 2022** „Die Herausforderung 2022“
- **29. + 30. Juli 2022** Schützenfest
- **7. August 2022** Shopping Kultur Nacht
- **13. - 15. August 2022** Fischerfest
- **15. August 2022** Pfarrfest
- **19. August 2022** Mundartfestival „Knedl & Kraut“

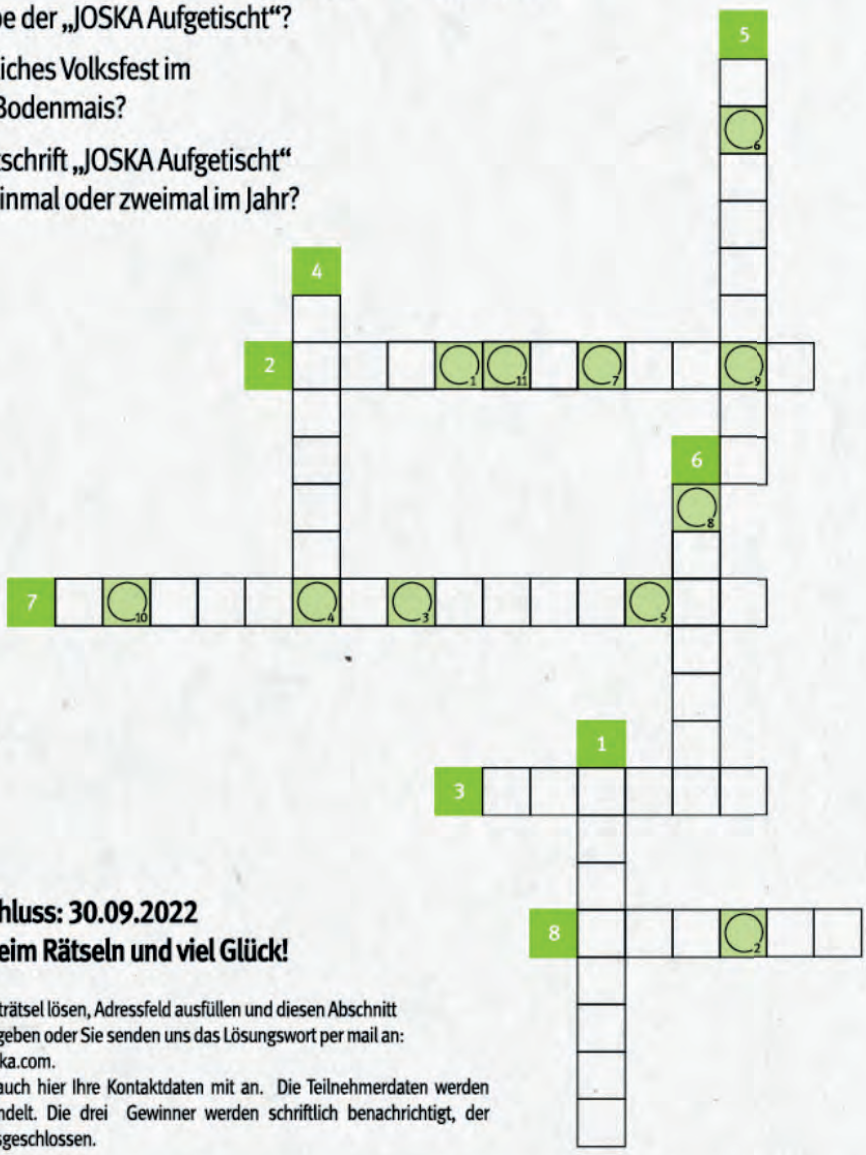
Weitere Veranstaltungstipps finden Sie unter:
www.bodenmais.de/Veranstaltungskalender

Gewinnspiel

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

Rätselfragen:

1. Philipp braucht viel handwerkliches ...?
2. Was ist die Leidenschaft von Petra Kauschinger?
3. Bei wem geht die Post ab? (Vorname)
4. In welchem Monat erscheint die nächste Ausgabe der „JOSKA Aufgetischt“?
5. Gemütliches Volksfest im Juni in Bodenmais?
6. Die Zeitschrift „JOSKA Aufgetischt“ gibt‘s einmal oder zweimal im Jahr?
7. Wo steppt im Sommer bei JOSKA der Bär? Bei den ...?
8. Herzlich Willkommen sind bei uns auch Wohnmobile: Wie lautet das englische Wort dafür?



Einsendeschluss: 30.09.2022
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: Wir lieben sie alle! Das kulinarische Highlight im Monat Mai!

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

Name

Straße, Hausnummer

Vorname

PLZ, Ort



Freuen Sie sich auf die nächste Ausgabe „JOSKA Aufgetischt“

Vorschau

- **Rezept-Ideen**
  Zum Nachkochen - präsentiert von Thomas Walz.
- **Männersache**
  Hier dreht sich alles um das „starke“ Geschlecht.
- **JOSKA Handwerk**
  Glasbläser - Mehr Kunst als Handwerk.
- **Telefonzentrale**
  Freundliche Stimmen am Telefon: Biggi und Annette

Die nächste „JOSKA Aufgetischt“ erscheint am 1. Oktober 2022!

-lichen Dank unseren Partnern für die freundliche Unterstützung:

Shell Tankstelle

Kfz-Meisterbetrieb
Wir machen, dass es fährt.

Auto-Kopp-Bodenmais
Inh. Michaela Edinger e.K.
Regener Straße 10
94249 Bodenmais
Tel.: 09924 - 1844
info@autohaus-kopp.de
www.autohaus-kopp.de

AVIA Tankstelle
Reiner Kellermeier
Bahnhofstrasse 62 – 94249 Bodenmais
☎ 09924/414 - Fax 09924/1772
email. kellermeierkg@t-online.de

Kfz Werkstatt • Dampfstrahler • Staubsauger • AVIA Shop
LPG Autogas • Lotto Annahmestelle • Hermes Paketshop

Allianz

Ihre Allianzvertretung vor Ort

Generalvertretung
Peter de Vigneux
94249 Bodenmais
Homepage: www.allianz-devigneux.de
Telefon: 09924/343

H&H FASHION

SCHUHE • TASCHEN • ACCESSOIRES • HUNDEARTIKEL
NEUERÖFFNUNG IM MÄRZ
Neben JOSKA, wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Scharebenstraße 1 • 94249 Bodenmais • Tel.: 0171 8786430



ADRIA RISTORANTE-PIZZERIA

Jahnstraße 9 • 94249 Bodenmais
Tel.: 09924-943311 • Fax: 09924-9435570
bodenmais@adria-pizzeria.de • www.adria-pizzeria.de





ARBERLAND REGio GmbH · Touristisches Service Center · Tel. 09921 96050
tourismus@arberland-regio.de · www.arberland.de

JOSKA BODENMAIS

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

Joska Glasparadies in Bad Füssing
Kurallee 16
94072 Bad Füssing

Joska Glasboutique in Bad Griesbach
Kurallee 1a
94086 Bad Griesbach

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