Aufgetischt

JOSKA
BODENMAIS

1/25
Frühling / Sommer
April - September



REZEPT-IDEEN
ZUM NACHKOCHEN –
PRÄSENTIERT VON RUDI SEIDL

BLICK HINTER DIE KULISSEN
UNSERE FILIALEN
STELLEN SICH VOR

JOSKA HANDWERK
MALEREI – GLASVEREDLERIN-AZUBI
ANNA ZAGLAUER ZEIGT IHREN
ARBEITSPLATZ

***Momente**, die bleiben.*

Aufgetischt - Magazin · Aufgetischt - Magazin ·

Gewinnspiel
Seite 19
Mitmachen lohnt sich!

Magazin zum Mitnehmen

JOSCHI's Kids-Events 2025

Gleich vormerken!



20. & 21. April — Ostersonntag & Ostermontag

Tolle Osteraktionen
2 x große Schatzsuchen, Oster-Kidsmenü, Schokolade für Kinder, Kinderschminken, Glas-Ostereier und Herzal-Blasen beim Glasbläser.

12. Juli — Samstag

Kinder-Flohmarkt 8:00 - 14:00 Uhr,
Tische werden gestellt, keine Gebühr & Anmeldung.

1. August — Freitag

Zeugnis-Aktion
Ab 10:00 Uhr pro Einser eine Kugel Eis kostenlos.
Max. 3 Kugeln Eis pro Kind, nur im Restaurant am Eis-Liebe-Stand.

1. - 31. August — täglich

Kindergerichte
Leckeres Kindermenü mit Getränk und Überraschung im Erlebnisrestaurant.

9. August — Samstag

Wild Wild West
Ab 10:00 Uhr Wild West Show mit Pullman City.

10. August — Sonntag

Kinderlandtag-Ferien-Special
Aktionstag mit zusätzlichen Attraktionen für Kinder. Gummibärchen-Gießaktion mit Em eukal®.

16. September — Dienstag

Erster Schultag - Einschulungsfeier
Mit vielen Überraschungen & gratis Schultüte.
Bitte im Restaurant reservieren: Tel.: +49 9924 779-160

6. - 7. Dezember — Samstag & Sonntag

Nikolaus im Glasparadies
Unser Nikolaus verteilt Süßigkeiten an Kinder.

TERMINE KINDERLANDTAGE 2025

Es erwarten die lieben Kleinen und die nicht mehr ganz so Kleinen abwechselnde Attraktionen.

- Donnerstag 29.05.2025
- Donnerstag 19.06.2025
- Samstag 12.07.2025
- Samstag 26.07.2025
- Samstag 02.08.2025
- Sonntag 03.08.2025
- Freitag 08.08.2025
- Sonntag 10.08.2025
- Freitag 15.08.2025
- Freitag 22.08.2025
- Freitag 29.08.2025
- Freitag 05.09.2025
- Freitag 12.09.2025

Edelstein-Schatzsuche

Von Mai bis September an Sonntagen, Feiertagen und Kinderlandtagen jeweils um 11:30 u. 14:30 Uhr.



Joschi's Schleckerhütte

VERSÜSST MIT SNACKS, GETRÄNKEN & EIS IHREN AUFENTHALT BEI UNS.

Inhaltsverzeichnis

6 + 7 **NEWS GESCHÄFTSFÜHRUNG**
JOSKA GENERATIONSWECHSEL IST VOLLBRACHT

8 + 9 **JOSKA Firmenhistorie & Lageplan**

10 **Geschäftsführer- Interview**
IN BILDERN – ALINA KAGERBAUER

12 + 13 **JOSKA´s starke Partner**
AKTIV- UND WOHLFÜHLHOTEL HAMMERHOF PRÄSENTIERT SICH

14 + 15 **Blick hinter die Kulissen**
JOSKA BAD FÜSSING & BAD GRIESBACH UNSERE FILIALEN STELLEN SICH VOR

16 **JOSKA Handwerk**
MALEREI – GLASVEREDLERIN-AZUBI ANNA ZAGLAUER ZEIGT IHREN ARBEITSPLATZ

17 **Rezeptideen**
ZUM NACHKOCHEN – PRÄSENTIERT VON RUDI SEIDL

18 **Veranstaltungen & Events**
JOSKA & BODENMAIS LADEN ZUM FEIERN EIN

18 **JOSKA Gewinnspiel & Vorschau**
ERLEBNISGUTSCHEIN-PAKETE ZU GEWINNEN

Herausgeber • Inhalt • Redaktion
JOSKA KRISTALL GmbH & Co. KG
Bettina Bonfissuto
Am Moosbach 1 • 94249 Bodenmais
Tel. +49 9924 779-103
Fax +49 9924 1796
www.joska.com
Grafik • Layout Julia Schmuderer
Wünsche, Fragen oder Anregungen bitte an: bettina@joska.com

**Liebe Gäste
und JOSKA-Freunde,
liebe Leserinnen und Leser,**

herzlich Willkommen zu einer neuen Ausgabe unseres Magazins „*Aufgetischt*“.

Es gibt **Neuigkeiten,** falls man diese überhaupt noch als solche bezeichnen kann: Wir haben eine **neue Geschäftsführung**! Ganz offiziell seit dem **1. Januar 2025**! **Alina Kagerbauer**, **Lennart Kagerbauer** und **Thomas Walz** bringen frische Perspektiven und innovative Ideen mit und wir blicken mit JOSKA gemeinsam optimistisch in die Zukunft. Wir sind überzeugt, dass wir mit dieser neuen Leitung spannende Entwicklungen und Erfolge erzielen werden. Josef Kagerbauer hat also die Glasmacherpfeife symbolisch übergeben an die dritte Generation, seine Kinder Alina und Lennart sowie an Thomas Walz, ehemals Sternekoch in der Schweiz und auch vormaliger Leiter unserer Gastronomie. Dennoch bleibt uns Josef weiterhin als Mentor, Berater und großes Vorbild erhalten. Auch wir Mitarbeiter sind stolz, dass die Unternehmensführung gesichert ist und wir weiter an unserem gemeinsamen Erfolg arbeiten.

In dieser Ausgabe erwarten Sie viele inspirierende Inhalte. Zum Beispiel geben wir Ihnen die Gelegenheit, unsere Filialen in Bad Füssing und Bad Griesbach näher kennenzulernen. Lassen Sie sich von den JOSKA Kundenlieblingen (Angebote und Neuheiten) überraschen und werfen Sie einen Blick in die JOSKA Malerei.

Die aktuelle Saison steht ganz im Zeichen von aufregenden Events, kulinarischen Highlights, tollen Kinder-Events und kreativen Deko-Ideen, die Sie dabei unterstützen, das Jahr in vollen Zügen zu genießen. Ob bei JOSKA-Veranstaltungen, an schönen Feiertagen, mit saisonalen Köstlichkeiten oder mit wunderschönen Dekorationen – es gibt unzählige Möglichkeiten, den Alltag mit besonderen Momenten zu bereichern.

Wir sind überzeugt, dass Sie viel Freude beim Lesen haben werden.

Viel Spaß beim Entdecken. Wir freuen uns, mit Ihnen zusammen die warmen Monate in vollen Zügen genießen zu dürfen.

–lichst, Ihre

Bettina Bonfissuto
Redaktion & Assistentin
der Geschäftsleitung



joska.com

Unsere
PS-Events
gleich vormerken!



4. Mai *Sonntag*

4. Oldtimer-Treffen Bodenmais
Ab 10:00 Uhr treffen sich Freunde der Classic Cars aus nah und fern. **Nur mit Anmeldung. Fahrzeuge bis Baujahr 1970! Anmeldung: www.joska.com**



19. & 20. Juli *Samstag & Sonntag*

11. SuperCar-Treffen
Ab 10:00 Uhr Fahrzeugpräsentation exklusiver Sportwagen. Zugelassene Marken & Infos unter **joska.com**. **Ohne Anmeldung.**



14. September *Sonntag*

7. Moped-Treffen
Ab 10:00 Uhr bis 50 ccm, alle Marken, mit Teile-Markt, **ohne Anmeldung. Mit Prämierung.**

Nicht Verpassen!

>> Unsere kulinarischen Highlights...



Bärlauch-Wochen

29. März – 13. April

Der Frühling ist da! Täglich frische Gerichte rund um das "würzige Kraut" im Erlebnisrestaurant.



Ochsen-essen

Mai – August

Das beste Stück der Hochrippe vom Weideochsen aus der Region. Jedes Wochenende & an Feiertagen.



Steckerlfisch & Spareribs

Mai – Oktober

Frisch gegrillt im JOSKA Biergarten. Jedes Wochenende & an Feiertagen.



Spargel-Zeit

3. – 18. Mai

Spargel, das königliche Gemüse in verschiedenen Varianten täglich im Erlebnisrestaurant.



Mutter-tag

11. Mai Ab 10:00 Uhr

Rosenkavalier, „Mama's Gericht" & Muttertagsgewinnspiel. Gummibärchen-Gießaktion mit Em eukal®.



Vatertag Weißwurstparty

29. Mai Ab 9:00 Uhr

Livemusik im JOSKA Biergarten mit „Die Stoabeißer". Gummibärchen-Gießaktion mit Em eukal®.



Kinder-gerichte

1. – 31. August

Leckeres Kindermenü mit Getränk und einer Überraschung im Erlebnisrestaurant.



Schwammerl-Zeit

September & Oktober

Leckere Gerichte für Pilzliebhaber im Erlebnisrestaurant.



Knödl-Wochen

13. – 28. September

Alles rund um Knödl, von Vorspeise bis Nachspeise bieten die Knödl-wochen im Erlebnisrestaurant.



Nicht Verpassen!

*Die Highlights ab Oktober 2025 finden Sie in der nächsten Ausgabe des **Aufgetischt**-Magazins.*

Kulinarischer Frühling & Sommer

EIN FEST DER SINNE

Die warmen Monate bieten eine Fülle von saisonalen Genüssen, die den Frühling und Sommer in vollen Zügen feiern. Mit unseren **Bärlauchwochen** starten wir frisch in die Saison. Ist dann der Biergarten geöffnet, locken wieder, traditionell und rustikal, **Steckerlfisch** und köstliche **Spareribs** Liebhaber der bayerischen **Grillsaison** an. Die gegrillten Fische am Holzstab, die über offenem Feuer gegart werden, bieten ein Geschmackserlebnis, das den Sommer auf den Punkt bringt.

Das **Ochsenessen** ist ein echtes Highlight der JOSKA-Küche. Die zarten Fleischstücke sind ein wahres Festessen und garantieren ein Geschmackserlebnis, das traditionell zubereitet wird. Unser Fleisch hierfür beziehen wir **regional** vom **„Peterhof“** aus **Bodenmais**. Mit dem Frühling beginnt auch die **Spargelzeit** und was wäre der Mai ohne den edlen Spargel? Der **Muttertag** wird besonders gefeiert mit Rosen für die Mamis und einem speziellen Muttertagsgericht inkl. Glaserl Sekt. Der Muttertagskuchen versüßt Ihnen dann noch den Nachmittag – perfekt, um den Tag gebührend zu ehren.

Am Vatertag steigt sie, die legendäre **JOSKA-Weißwurstparty** und lässt das traditionelle bayerische Flair lebendig werden. Begleitet von frischen Brezen, süßem Senf und einem kühlen Weißbier wird die Weißwurst zum idealen Begleiter für gesellige Stunden im Freien. Männer, wir freuen uns auf Euch und gern auch auf Eure gesamte Familie.

Wenn die **Schwammerlzeit** naht, kommen Pilzliebhaber voll auf ihre Kosten. Vom Pfifferling bis zum Steinpilz — diese Köstlichkeiten dürfen in keiner Küche fehlen und werden bei uns zu schmackhaften Gerichten verarbeitet. Zum Abschluss der Saison April – September (Ausgabe 1/25 des Aufgetischt-Magazins) bieten wir die **Knödlwochen** an. Ob als Beilage zu Fleischgerichten, Hauptgericht oder süße Nachspeise – die Knödlvielfalt wird mit allen Variationen der traditionellen bayerischen Küche begeistern. **Einfach guad is‘ !**

Kommen Sie gern vorbei und lassen Sie es sich schmecken.
Ihr JOSKA Gastro-Team
rund um Hans-Jürgen, Ralph und Patrick



Sonne genießen, Seele baumeln & vom JOSKA Gastro-Team verwöhnen lassen.



Silke Brem

Stellvertretende Verkaufsleiterin
JOSKA GLAS ARKADEN

Im Team seit: 28 Jahren

Geburtsort: Zwiesel

Lieblingsessen:
Lachs in allen Variationen

Lieblingsgetränk: Wasser

Lebensmotto: "Wer nie vom Weg abkommt, bleibt auf der Strecke."



Katrin Gebetsberger

Verkaufsleiterin Filiale
JOSKA BAD FÜSSING

Im Team seit: 9 Jahren

Geburtsort: Passau

Lieblingsessen: Fisch und Käse

Lieblingsgetränk: Kräutertee und Mangoschorle

Lebensmotto: Seize the day (Nutze den Tag)



Christiane Schiller

Verkauf Abteilung Schöner Wohnen & Weihnachtsmarkt

Im Team seit: 2 Jahren

Geburtsort: Zwiesel

Lieblingsessen: Schaschlikpfanne mit Reis u. Salat

Lieblingsgetränk: Gute Tasse Kaffee

Lebensmotto: Beginne jeden Tag mit einem guten Gedanken.

DER NÄCHSTE SCHRITT...

DES GENERATIONSWECHSELS IST VOLLBRACHT!

JOSKA Bodenmais, mit seinen knapp 180 Mitarbeitern, und Filialen in Bad Füssing und Bad Griesbach, wird seit Jahresbeginn von einem neuen Trio geführt. Wie das Unternehmen den Generationswechsel meistert.

Seit dem 01.01.2025 ist es offiziell: Mit den Geschwistern Alina und Lennart Kagerbauer hat die dritte Generation die Geschäftsführung der Firma JOSKA Bodenmais von Josef Kagerbauer übernommen. Zusammen mit Thomas Walz bilden sie das neue Führungstrio.

So ganz weg ist Josef Kagerbauer aber dennoch nicht und als „Rentner" mag sich Kagerbauer auch nicht bezeichnen. Vielmehr sieht sich Josef als „Coach im Hintergrund". Er „begleitet noch" und steht als Mentor & Motivator den drei „Neuen" auf ihrem Weg in die Zukunft mit Ratschlägen sehr gerne, falls erwünscht, zur Seite.

VOR ZWEI JAHREN DIE WEICHEN GESTELLT

Eine Übergabe mit 60 Jahren, das war auch immer sein Plan. Josef Kagerbauer, inzwischen 64 Jahre, hat das junge Team in den vergangenen zwei Jahren an seine Aufgaben herangeführt.

Zunächst erhielten seine Kinder Alina und Lennart Geschäftsanteile, dann folgte die juristische Umsetzung zum 1. Januar 2025. Die Geschwister und Thomas Walz sind seitdem offiziell Geschäftsführer der Firma. Für Alina und Lennart stand schon früh fest, dass sie im Unternehmen arbeiten wollen. „Aber Druck bestand nie", so Alina im Interview gegenüber PNP, die wie einige andere Medien aus dem Landkreis und darüber hinaus, über den Geschäftsführerwechsel berichtet haben.

Einen Anstoß für die geplante Übergabe gab auch Ex-Siemens-Chef Joe Kaeser. Der habe ihm erklärt, warum bei Konzernen die Führungskräfte mit rund 60 Jahren in Ruhestand geschickt werden. „Man kann nicht mehr Vollgas fahren", hat Kagerbauer für sich selbst festgestellt, wenngleich er freilich fit ist. Er wollte damals mit 30 Jahren wieder ins väterliche Unternehmen einsteigen. In diese Richtung hatte er auch mit der nächsten Generation geplant.

Aber warum warten? Also wurden vor zwei Jahren die Weichen für den Übergang gestellt und „drum läuft das jetzt so geschmeidig", freut sich der „Senior".

Alina hat Tourismusmanagement studiert, Lennart hat eine Ausbildung im visuellen Marketing absolviert und Thomas, seit 2017 bei JOSKA, hat als Sternekoch in der Schweiz gearbeitet. Alle Drei haben ihre eigenen Stärken und Aufgabenbereiche und das ist gut so, denn es ist schon eine große Aufgabe, einen mittelständischen Betrieb in der Glasbranche, der sieben Tage die Woche und auch an Feiertagen geöffnet hat, zu führen. Die Verantwortung ist nun auf mehrere Schultern verteilt. So ist Alina im Unternehmen „die Frau der Zahlen", kümmert sich um den Bereich Finanzen und Personal, Lennart hat den Bereich Produktion, Veredelung, Logistik und Ein- u. Verkauf und Thomas, der zunächst im Unternehmen als gastronomischer Leiter tätig war, ist für die Gastronomie, aber auch für Bereiche im Ein- u. Verkauf und Personalwesen tätig.

„Die großen Entscheidungen werden aber gemeinsam getroffen", betonen alle Drei und sehen diese Teamstruktur als ihren Schlüssel zum Erfolg. Pläne für die nächsten fünf Jahre hat sich das JOSKA-Trio bereits vorgenommen, darunter Investitionen in die Energieversorgung und technische Weiterentwicklung der Glasöfen, aber auch weitere Attraktionen in der Gastronomie – sowie mehr Erlebnis für Kinder. Eine große Herausforderung und auch große Fußstapfen, wenn man ein Familienunternehmen in der dritten Generation weiterführt. „Ja, das sind schon große Fußstapfen, wir haben eine Verantwortung für die rund 180 Mitarbeiter", so Alina Kagerbauer."



(Anmerkung der Redaktion: Einige Textpassagen wurden aus Zeitungsberichten der PNP und des Viechtacher Anzeigers übernommen oder stammen aus dem Interview mit NiederbayernTV.)

Aber alle Drei bestätigen, „die Freude überwiegt. „Es macht uns stolz, wir sind topmotiviert und es ist auch der Ehrgeiz da, das Lebenswerk weiterzuführen. Jetzt kann es so richtig losgehen“, so Alina im Interview mit Andrea Rasche von Niederbayern TV. Und Herausforderungen gab es für das neue Führungstrio in den vergangenen Jahren bereits einige: Die Coronapandemie, zwei Hochwasser mit Millionenschäden, Fachkräftemangel, Energiekrise... „Das würde eigentlich für 25 Jahre reichen“, sagt Lennart Kagerbauer. „Da waren wir schon froh, dass wir noch nicht auf uns allein gestellt waren. Nur wenn man als Team zusammenhalte, könne man derartige Krisen verkraften“, so Alina Kagerbauer. Ganz wichtig sind für alle Drei aber die Mitarbeiter. Dies betont Lennart auch „Es steht und fällt mit kompetenten Mitarbeitern.“ So hat JOSKA einige Angestellte, die teilweise schon jahrzehntelang im Unternehmen tätig sind. Sie haben bereits für ihren Großvater gearbeitet, für ihren Vater und nun für sie. „Das macht uns unfassbar stolz und wir sind dankbar, dass sie nun auch uns das Vertrauen schenken und sich gemeinsam mit uns der Aufgabe stellen“, so Lennart.

WÜNSCHE FÜR DIE ZUKUNFT

Jeder hat seinen eigenen Blick in Richtung Zukunft, so betont Thomas Walz, dass er hofft, dass sie als Trio das Unternehmen gut und vernünftig führen. Er brauche Erfolgserlebnisse, die sind ihm einfach wichtig. So hat er sich damals in der Gastronomie den Stern erkocht als Highlight seiner Karriere. Und nun gilt es, das Unternehmen weiter auszubauen und Geschichte zu schreiben.

Lennart wünscht sich, dass er dem Ganzen gerecht wird. Er spürt eine starke Verbundenheit zum Familienunternehmen und möchte es auf seine eigene Art und auch so erfolgreich weiterführen. Neben Gesundheit, als wichtigstem Gut, dass sie noch lange zusammenarbeiten können, wünscht sich Alina, dass sie ihre persönlichen Stärken weiter ausbauen kann. Jeder bringt sich mit seinem Know-How ins Unternehmen ein. Das ist die Basis, dann stehen ihnen alle Möglichkeiten und viele Türen offen.

„Sich verwirklichen, miteinander was schaffen für JOSKA, Bodenmais und die gesamte Region“, fügt Alina hinzu.

Wir sind gespannt auf die Zukunft und, wie Frau Rasche im Gespräch betonte, freuen wir uns auf ein weiteres Interview in 10 Jahren.

ALLES GUTE DEN DREIEN UND DER FIRMA JOSKA,
WÜNSCHT DAS GESAMTE JOSKA-TEAM.





Josef Kagerbauer übergibt die Glasmacherpfeife an das deutlich verjüngte Führungstrio Alina Kagerbauer, Lennart Kagerbauer und Thomas Walz. Der nächste Schritt des Generationswechsels ist vollbracht!

DATEN & FAKTEN

Rechtsform: GmbH & Co. KG
Gründung: 1960
Sitz: Bodenmais / Deutschland
Filialen: Bad Füssing Kuralle & Lindenstraße sowie Bad Griesbach
Mitarbeiter: ca. 180
Besucher pro Jahr: ca. 850.000
Geschäftsführer: Alina Kagerbauer, Lennart Kagerbauer, Thomas Walz
Webseite: www.joska.com

65



65 Jahre JOSKA in Bodenmais. Ein Familienunternehmen auf dem Weg zum nächsten Feinschliff.

1960

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

1974

Betriebserweiterung: Neubau "JOSKA Werk II" heute "GLAS ARKADEN" in der Scharebenstraße 1 in Bodenmais.

1975

Betriebserweiterung: Neubau 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 36 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 m² »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.

2004

Betriebserweiterung: Bau der JOSKA Galeriea im Glasparadies in Bodenmais- das Gebäude verbindet die bisherigen Bauwerke.

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 & JOSCHI´s Schleckerhütte.

2017

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

Betriebserweiterung: JOSKA Biergarten mit Musikterrasse und Jogl-Salettl (gemütlicher offener Pavillon), sowie die Gartenterrasse im Café Kristallino

2018

Betriebserweiterung JOSCHI´s Kinderland: Außenspielanlage und JOSCHI´s Wilder Westen (Softball-Schießanlage)

2021

Die nächste Generation mit Alina und Lennart Kagerbauer steht bereit. Gemeinsam mit Thomas Walz, dem gastronomischen Leiter, werden sie Teil der Geschäftsleitung.

2022

Betriebserweiterung: GLAS ARKADEN Neugestaltung Außenanlagen und Bau E-Ladesäulen.

Eröffnung der neuen Fliale in der Lindenstraße 4 in Bad Füssing.

2025

Alina Kagerbauer, Lennart Kagerbauer und Thomas Walz übernehmen die Firma. Josef Kagerbauer bleibt Kommanditist.

» Gemeinsam brennen wir für die eine Sache – **GLAS:KLAR** für uns ist Glas einer der edelsten & schönsten Rohstoffe, vielseitig formbar und faszinierend.“ Wir stecken neue Ideen, all´ unser Herzblut & Feuer in das Unternehmen JOSKA und führen es so in eine hoffentlich beständige, aussichtsreiche Zukunft. «

Alina Kagerbauer Lennart Kagerbauer Thomas Walz

Viel Spaß beim Erkunden & Kennenlernen des JOSKA Glasparadieses.

Als Orientierungshilfe sind hier unsere Attraktionen mit Zahlen versehen.



Attraktionen & Manufaktur

1 Design-Glashütte mit Gäste-Glasblasen
2 Kunstglasbläser
3 Graveur
4 Veredelungswerkstätten
5 „Hall of Fame" Pokalausstellung
6 Gartenteich mit Kristallfontäne
7 Glasbläser-Skulptur
8 Kristall-Gärten
9 Worldcup-Skulptur
10 Fratzenbrunnen
11 Glückstor
12 Aktionswiese / Edelstein-Schatzsuche
13 Fotospot JOSKA'S Mega-Herz
14 Willkommenspavillon

Einkaufs-welten

1 Verkaufsausstellung – Glas & Geschenke
2 Galeria – Saisonale Themen
3 Floristik
4 Wohnen & Deko & Weihnachtsmarkt
5 Schmuckabteilung
6 Pokalfertigung / Ausstellung
7 Lagerverkauf
8 Kunterbunt Pavillon & JOSCHI'S Schleckerland
9 Geschenkeladerl & Spielwaren & Vom Feinsten... Gewürze, Senf u.v.m.
10 Aktionszelt

Essen & Trinken

1 Café Kristallino
2 Café-Piazza & Kristallino Garten
3 Erlebnisrestaurant
4 JOSKA Biergarten
5 Biergartenschänke & Grill
6 Jogl's Salettl (gemütlicher offener Pavillon)
7 Musikpavillon mit Terrasse
8 JOSCHI´S Schleckerhütte

JOSCHI's Kinderland

1 Riesenrutsche
2 Bumper-Boote
3 Wilder-Westen-Softballanlage
4 JOSCHI'S Jumper
5 Auto-Scooter
6 Abenteuer-Spielplatz
... und sooooo viel mehr



GESCHÄFTSFÜHRERIN ALINA KAGERBAUER ANTWORTET AUF UNSERE FRAGEN NUR MIT GESTEN – OHNE WORTE.

1. ALINA, DU BIST JA DER EHER RUHIGERE TYP VON EUCH DREI GESCHÄFTSFÜHRERN. WIE GELANGST DU ZU DEINER INNEREN STÄRKE?



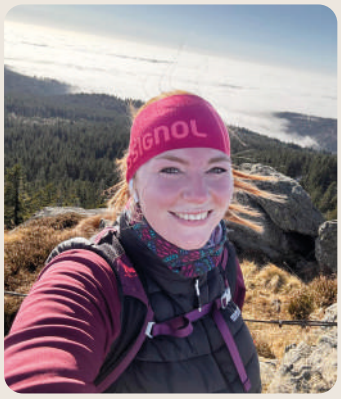
2. WORAN ARBEITEST DU DERZEIT AM INTENSIVSTEN?





3. HAND AUF´S HERZ ALINA – ALS FRAU ZWISCHEN ZWEI MÄNNERN – WIE STARK MUSS FRAU SEIN ?

Hmm, für heut glangt´s ma mit de Zwoa...





Hund Loui

4. WIE VERBRINGST DU AM LIEBSTEN DEINE FREIZEIT?

5. WIE ÜBERSTEHST DU EINEN HARTEN ARBEITSTAG?







6. WAS SIND DEINE WICHTIGSTEN UTENSILIEN, OHNE DIE DU NICHT AUS DEM HAUS GEHST?

***DANKE Alina,** für den Einblick & Deine Offenheit.*

>> ***Freuen Sie sich** auf das Bild-Interview mit **Thomas Walz** in der nächsten Ausgabe dieses Magazins.*

Unsere Kundenlieblinge

1.



Windrad mit Solar

Bringt frischen Wind in Ihren Garten. Abends herrlich romantisches Licht der besonderen Art

Ø 54 cm

2.



Vasen aus der Serie „Beach"

in unterschiedlichen Formen & Größen

Wenn man gerade nicht ans Meer kann, kommt das Meer eben nach Hause...

3.



Glasballon

in verschiedenen Größen & Farben

Süße Zimmerdeko oder kreatives Geldgeschenk...

Coole Gläser für coole Drinks

4.

Mit Sprüchen oder Motiven auf dem Glasboden

300 ml



Unser Tipp:
Gläser bei JOSKA individuell gravieren lassen: z.B. "Bergfreundin Lisa"



>> Liebeserklärung an Partner, Bestie oder an sich selbst

Echt herzig-Glasherz

7.

zum Hängen in verschiedenen Farben & Größen

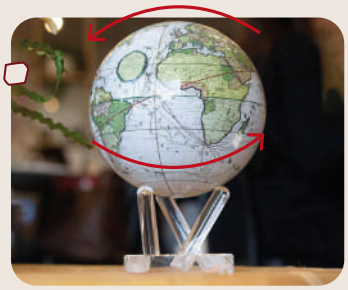


Rotierender Globus

5.

Nicht nur für Weltenbummler ein echtes Highlight- dreht sich durch das Umgebungslicht & das Magnetfeld der Erde

in 2 Größen erhältlich
ca. 12 cm / ca. 15 cm



MOVA™

6.

Glasei mit Federn EI EI EI...

Ab ins Nest oder an den (Oster-) Strauch



Gartenstab Papagei

Ein Exot für Ihr Gartenparadies

9.

ca. 46 cm



Beleuchteter Bilderrahmen

Strahlende Momente, die bleiben

Für Fotos im Format 10 x 15 cm

8.



Stöbern Sie *gleich in unserem* **Online-Shop shop.joska.com**



HERRLICHE ALLEINLAGE
am Ortsrand von Bodenmais

Es gibt viele schöne Tage im Jahr und die **Urlaubszeit** gehört mit Sicherheit dazu. Unser Anspruch ist es, **Ihnen ein Zweites Zuhause** zu sein und den Urlaub bei Freunden zu etwas Besonderem zu machen – **alles, außer gewöhnlich, soll diese Zeit bei uns für Sie sein.** Während Sie sich ausruhen, entspannen und den Alltag vergessen, sind wir stetig bemüht, unser Haus noch schöner, noch angenehmer und noch gastfreundlicher zu gestalten.

Es gibt immer wieder Neues zu entdecken im Wohlfühlhotel Hammerhof, aber eins bleibt immer beim Alten: **Das Gefühl, denn „Urlaub im Hammerhof ist Urlaub Dahoam & Urlaub bei Freunden!“**

In diesem Sinne freuen wir uns auf Ihren baldigen Besuch,

Ihre Familie Brem und Kölbl
mit dem gesamten Hammerhof-Team









Genießen Sie den frischen Duft der grünen Wälder und Wiesen, während Sie auf gemütlichen Liegen unserer Sonnenterrasse entspannen. Ganzjährig und zu jeder Jahreszeit können Sie auch gerne in unseren neuen beheizten Außenpool abtauchen.

Hotel Hammerhof • Familie Brem und Kölbl • Kothinghammer 1 • 94249 Bodenmais
Tel: +49 9924 957-0 • info@hammerhof.de • www.hammerhof.de

UNSERE HIGHLIGHTS:

"Deine Seele braucht Frieden,
dein Herz Freude und
dein Körper Erholung."

„ZEIT FÜR MICH“

- **5 ÜN inkl. Verwöhn-Halbpension**
- **1× Kräuterstempel-Ganzkörpermassage** (55 Min.)
- **1× Zirbenbad** (30 Min.)
- **1× Fußzonen-Massage** (40 Min.)
- **1× Shiatsu-Spezial-Kopfmassage** (25 Min.)
- **Alle Hammerhof-Annehmlichkeiten**

p. P. im DZ **ab € 754,00**

„HAMMERHOF VERWÖHNTAGE“

- **3 od. 4 ÜN inkl. Verwöhn-Halbpension**
- **1× Abhyanga** (55 Min.)
- **1× Prishta** (25 Min.)
- **1× Padabhyanga** (40 Min.)
- **Alle Hammerhof-Annehmlichkeiten**

p. P. im DZ **ab € 509,00**

„WANDERWOCHEN“

- **7 ÜN inkl. Verwöhn-Halbpension**
- **1x Regenerationsmassage**

(85 Min. inkl. Nachruhe)

- **Alle Hammerhof-Annehmlichkeiten**

p. P. im DZ **ab € 863,00**









ARBEITEN, WO ANDERE (KUR-) URLAUB MACHEN...

JOSKA BAD FÜSSING JOSKA BAD GRIESBACH

Wir freuen uns, Ihnen unsere beiden charmanten Filialstandorte BAD FÜSSING und BAD GRIESBACH vorstellen zu dürfen.

In Bad Füssing finden Sie uns gleich an zwei Standorten: im **Kaufhaus Geml in der Kurallee 16** sind wir seit 2001, sowie in **der Lindenstraße 4**, wo wir **2022 unsere neueste Filiale** eröffnet haben.

Unser engagiertes Team besteht in Bad Füssing aus sieben Mitarbeiterinnen, die Ihnen mit viel Leidenschaft und Fachwissen zur Seite stehen.

In Bad Griesbach freuen sich zwei Mitarbeiterinnen darauf, Ihnen unsere erlesene Auswahl an Glasprodukten näherzubringen. Die Filiale in Bad Griesbach besteht seit 2011.

In **allen drei Filialen**, erwartet Sie eine vielfältige Kollektion, die von **stilvollen Gläsern** über **dekorative Gartenelemente** bis hin zu **romantischen Tischleuchten** reicht. **Hier findet sich für jeden Geschmack das Richtige!**





Lassen Sie sich von unseren **neuesten Dekoideen inspirieren**, geben Sie **Ihrer Einrichtung frischen Schwung** oder **stöbern Sie nach besonderen Mitbringseln für sich selbst oder Ihre Liebsten.**



Unsere JOSKA Filiale in Bad Füssing in der Kurallee 16 im Kaufhaus Geml.



Unsere jüngste JOSKA Filiale in der Lindenstraße 4 in Bad Füssing.

Rabatt-Coupon

5 %* *Rabatt auf Ihren nächsten Einkauf*

*auf alle Artikel, ausgenommen bereits reduzierte Waren.

Die Ermäßigung ist für **einen einmaligen Einkauf in Bad Füssing** oder **Bad Griesbach**, nicht nachträglich und nicht kombiniert mit anderen Rabatten, einlösbar. Eine Barauszahlung ist nicht möglich. Gültig nur bei Vorlage an der Kasse **vor** der Bezahlung Ihres Einkaufs in unseren Filialen.





Glasdeko zum Dahinschmelzen - auch in der Glasboutique in Bad Griesbach.

Es ist alles NICHTS, ohne die richtigen MENSCHEN.

Filialleiterin Katrin Gebetsberger, **seit über 9 Jahren im Team JOSKA,** zeichnet sich für die Filialstandorte verantwortlich, in Zusammenarbeit mit **Carmen Hohn**, aus der Filiale Bad Griesbach.

Liebe Katrin, wie gestaltet sich die Kommunikation mit der Geschäftsführung, die über 100 km entfernt ist?

Sie gestaltet sich sehr strukturiert und proaktiv. Wir tauschen uns regelmäßig aus. Wöchentliche Updates per E-Mail, in denen ich über die Entwicklungen, Neuigkeiten, Herausforderungen und auch Erfolge informiert werde und umgekehrt auch informiere, sind wichtig. So bleiben wir und die Geschäftsführung stets auf dem Laufenden.

Wir haben aber auch eine vertrauensvolle Beziehung aufgebaut, auch wenn wir räumlich getrennt sind."

Was schätzen Sie am meisten an Ihrer Arbeit als Filialleiterin?

Die Vielfalt der Aufgaben und Bereiche, es ist sehr abwechslungsreich. Zudem ist es für mich sehr erfüllend, mit meinen Kolleginnen zusammenzuarbeiten, gemeinsam Ziele zu erreichen und zu sehen, wie sich die Filialen positiv entwickeln. Besonders schön finde ich das Verkaufen und den direkten Kontakt zu unseren Kunden – meist Urlaubs- oder Kurgäste, die sehr entspannt und dankbar sind.

Gibt es besondere Erlebnisse oder Erfolge, die Sie in Ihrer Zeit als Filialleiterin besonders stolz machen?

Ein Highlight war die Eröffnung der neuen Filiale in der Lindenstraße 4 mit tollem Rahmenprogramm. Als Team haben wir gut funktioniert und das macht einen immer stolz. Außerdem ist am Standort Lindenstraße immer was los. Viele Events finden quasi vor unserer Ladentür statt, ob Rauhnachtsmarkt, Oktoberfest, Fasching oder verkaufsoffene Themensonntage, hier rührt sich schon einiges und lockt dadurch auch Besucher an.

Danke Katrin und Grüße an Dein tolles Team.

LIEBE GÄSTE, WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH.



Katrin Gebetsberger
Filialleiterin
Bad Füssing



Carmen Hohn
Filialleiterin
Bad Griesbach



Petra Kerscher



Marion Spieleder



Verena Donaubauer, Gerlinde Moosbauer & Eva-Maria Daxberger heißen Sie in der Lindenstraße 4 in Bad Füssing willkommen.



Christina Arndt
(Raumpflegerin)

JOSKA GLASPARADIES BAD FÜSSING

Lindenstraße 4
94072 Bad Füssing
Tel: +49 8531 249 4091
bf-lindenstrasse@joska.com

Ganzjährige Öffnungszeiten:
Mo – Fr: 9:30 – 18:00 Uhr
Sa: 9:30 – 16:00 Uhr

Kurallee 16 (im Kaufhaus Geml)
94072 Bad Füssing
Tel: +49 8531 27270
badfuessing@joska.com

Ganzjährige Öffnungszeiten:
Mo – Fr: 10:00 – 18:00 Uhr
Sa: 9:30 – 13:00 Uhr

JOSKA GLASBOUTIQUE BAD GRIESBACH

Kurallee 1a
94086 Bad Griesbach
Tel.: +49 8532 924 9827
badgriesbach@joska.com

Ganzjährige Öffnungszeiten:
Mo. – Fr: 10:00 – 17:00 Uhr
Sa: 10:00 – 14:00 Uhr

*Weitere Infos & Highlights auf **joska.com***

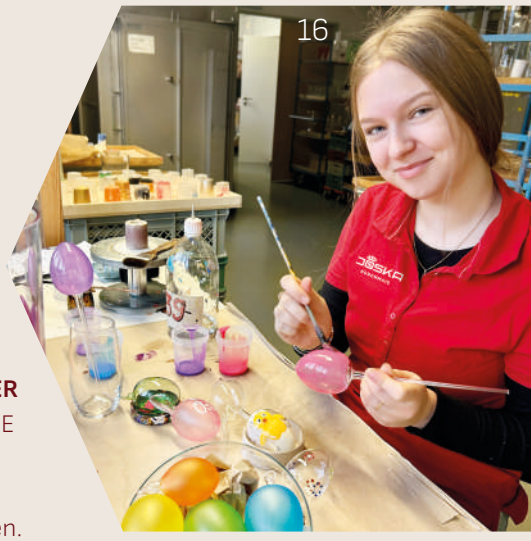
Folgen Sie uns auch auf Social Media

JOSKA´S BESONDERER SERVICE FÜR UNSERE KUNDEN:

- Wir verpacken Ihre Ware für den sicheren Transport nach Hause.
- Wir versenden Ihre Ware an Ihre Wunschadresse.
- Rund um die Uhr einkaufen im JOSKA Onlineshop.

JOSKA Handwerk

Die Glasveredlung eine Kunst für sich...



ANNA ZAGLAUER AUSZUBILDENDE IM ZWEITEN LEHRJAHR beim Glaseier bemalen.

Anna hat sich schon immer für Kunst interessiert. In ihrer Freizeit zeichnet und malt sie mit Acryl und Bleistift auf Leinwand. Als sie noch zur Schule ging, wusste sie nicht, was sie aus ihrem Talent machen könnte.

„Ich habe nie geahnt, dass ich in der Heimat Chancen auf einen künstlerischen Beruf hab. Ich dachte, ich muss erst irgendwas mit Kunst studieren oder viel weiter wegziehen."

Anna, schön, dass Du bei uns bist. Geht es Dir gut?
„Ja, danke – ich hab mich von Anfang an super wohlgefühlt und mich mit allen gut verstanden."

Anna, was gefällt Dir an Deinem Beruf?
„Wir sind an fast jedem Produkt beteiligt und bekommen jeden Tag etwas anderes zu tun. Ich finde auch die vielen unterschiedlichen Techniken spannend und bin mir sicher, dass sich da auch in Zukunft noch einiges wandeln kann. Ich entwickle mich jeden Tag ein Stück weiter."

Anna hat auch einen sehr erfahrenen **Lehrmeister** an ihrer Seite. **Franz Paternoster**, mittlerweile seit 40 Jahren in der Malerei, kennt viele Tricks und Techniken. Ob Siebdruck, Gelbbeizen oder Bauernmalerei.
„Vieles davon gerät in Vergessenheit und stirbt aus, deshalb mach' ich mir schon immer Notizen, wenn mir Franz etwas erklärt. Ich will diese Tradition bewahren und fortführen", sagt Anna.
„Es zeigt auch, dass Jung und Alt eben doch sehr gut zusammenarbeiten können.", so Anna.

Beide bezeichnen sich gegenseitig als *„Glücksgriff"* und Paternoster ist stolz, sein Wissen an eine so interessierte junge Frau weitergeben zu können.

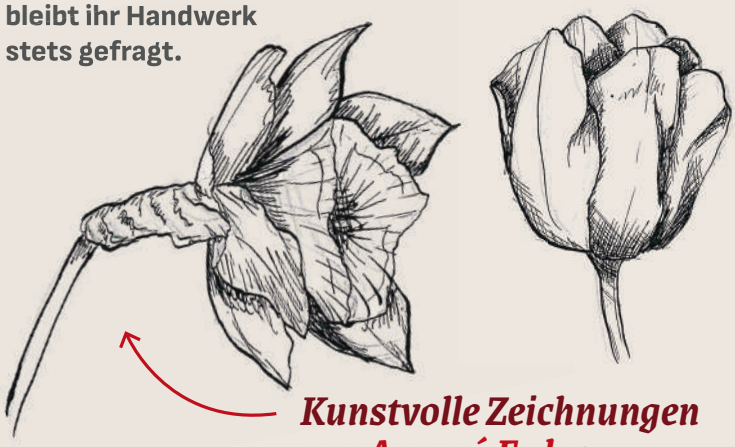
Anna, was sind Deine Aufgabenbereiche?
„Aktuell veredle ich Glaseier mit bunten Dekoren und Verzierungen. Ansonsten verpasse ich Pokalen, Medaillen, Vasen und Gläsern den finalen Anstrich. Hierfür brauche ich räumliches Denken, Geduld und viel Geschick."

Zwar kann man ziemlich genau berechnen und abwiegen, wie viel Farbe für beispielsweise 130 Medaillen benötigt wird. Allerdings sind die Mischverhältnisse reine Gefühlssache. *„Das gelingt nur durch Ausprobieren und Testen, man braucht Erfahrung & Zeit"*, erklärt Franz.

Anna kann also noch viel Lernen und dabei so kreativ sein. Da es mittlerweile immer weniger Firmen gibt, die Glas per Hand bemalen, bleibt ihr Handwerk stets gefragt.



EIN "DREAMTEAM" – ANNA UND IHR AUSBILDER FRANZ PATERNOSTER



Kunstvolle Zeichnungen aus Annas´ Feder.

(Quelle: Textauszüge von Theresa Schmid, VIT-Anzeiger)







Mit Hilfe einer Drehscheibe „rändert" Anna das Glas. Wichtig ist der schräge Blick nach oben.



Genussvolle Schmankerl bei JOSKA • Genussvolle Schmankerl bei JOSKA •

HEUTE EMPFIEHLT UNS **RUDI SEIDL,**
VERKAUFSLEITER DER JOSKA GLAS ARKADEN,
SEIN LIEBLINGSGERICHT:

Brokkoli-Nudel-Auflauf mit Hackfleisch







Zutaten für 4 Personen:

- 2 EL Öl
- 400 g gemischtes Hackfleisch
- Salz / Pfeffer / Paprika edelsüß
- 1–2 Zwiebeln (gewürfelt)
- 3 Knoblauchzehen (gehackt oder gerieben)
- 250 g geriebener Gratinkäse (z.B. mittelalten Gouda)
- 750 g Brokkoli
- 250 g Bandnudeln
- 300 g Schmand
- 100 ml Milch
- Ca. 20 g Butter / Fett für die Form
- Tomatenmark (nach Belieben)

Auflauf im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 180 °C) 25 Minuten backen u. gratinieren.

Zubereitung:

Hackfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch und dem Tomatenmark krümelig anbraten, mit Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß würzen. Schmand, Milch und 100 g des geriebenen Käse verrühren, etwas Salz & Pfeffer zugeben. Den Brokkoli putzen, waschen und in kleine Röschen teilen. Nudeln in kochendem Salzwasser garen. Brokkoli ca. 4 Min. vor dem Ende der Garzeit zu den Nudeln geben. Nudeln und Brokkoli in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.

2/3 der Schmand-Käse-Masse unter die Nudeln / Brokkoli mischen. Hackfleisch zufügen und untermischen. Alles in eine gefettete Auflaufform geben.

Die restliche Käsesoße auf der Nudel-Hack-Mischung verteilen – wer mag gibt noch etwas mehr Käse drauf – **„MORE IS MORE“** (mein Motto).

"ICH WÜNSCHE EINEN GUTEN APPETIT UND VIEL SPASS BEIM NACHKOCHEN",

EUER RUDI SEIDL



Mmmmmh, sooo lecker.

*JOSKA ist **viel mehr** als nur „**Erlebnisgastronomie**“*

Hier unsere Highlights für April bis September.
Weitere Veranstaltungstipps finden Sie in der nächsten Ausgabe des Aufgetischt-Magazins.



Ostern 20. & 21 April	*Mädels-Flohmarkt* 1. Juni	*Sommerferien-Start* 2. & 3. August	
Handwerker-Markt 27. April	*Glasstraßenfest* 7. – 9. Juni (Pfingsten)	*Wild Wild West* 9. August	*Einschulungsfeier* 16. September
Oldtimer-Treffen 4. Mai	*Flohmarkt* 28. Juni	*Kinderlandtag-Ferien-Special* 10. August	*Handwerker-Markt* 21. September
Muttertag 11. Mai	*Kinder-Flohmarkt* 12. Juli	*JOSKA Knödlwochen* 13. – 28. September	***Gleich für Oktober vormerken:***
Vatertag Weißwurstparty 29. Mai	*SuperCar-Treffen* 19. & 20. Juli	*Moped-Treffen* 14. September	*JOSKA Weintage* 3. – 5. Oktober

Highlights von April bis September 2025

Events in Bodenmais

Ob Musik, Sport, Kultur oder Tradition: in Bodenmais ist immer etwas los!






13. April: Ostermarkt im Alten Rathaus
20. April: Osterkonzert der Knappschaftskapelle
1. Mai: Maibaumaufstellen auf dem Marktplatz
11. Mai: Muttertagskirwa
24. Mai: Schlagerparty auf dem Marktplatz
31. Mai: Maitanz auf dem Marktplatz
7. Juni: Premiere KulturMobil
12. – 16. Juni: Bennofest – das Bodenmaiser Volksfest
21. Juni: BiergartenRoas – Musik in den Biergärten
28. – 29. Juni: Sommerfest der Feuerwehr
5. Juli: Weinfest im Brunnenhof am Kurpark
11. – 12. Juli: „Gnock im Park“ – Kunst, Kultur & Kulinarik
12. Juli: Sommer-Herausforderung – das Wanderevent
1. August: KulturBummel – die lange Nacht in Bodenmais
8 – 9. August: 40 Jahre FC Bayern Fanclub Bodenmais
15. August: Pfarrfest auf dem Marktplatz
23. August: OpenAir mit „Old Hippie“ am Marktplatz
6. September: Bodenmaiser Country-Festival

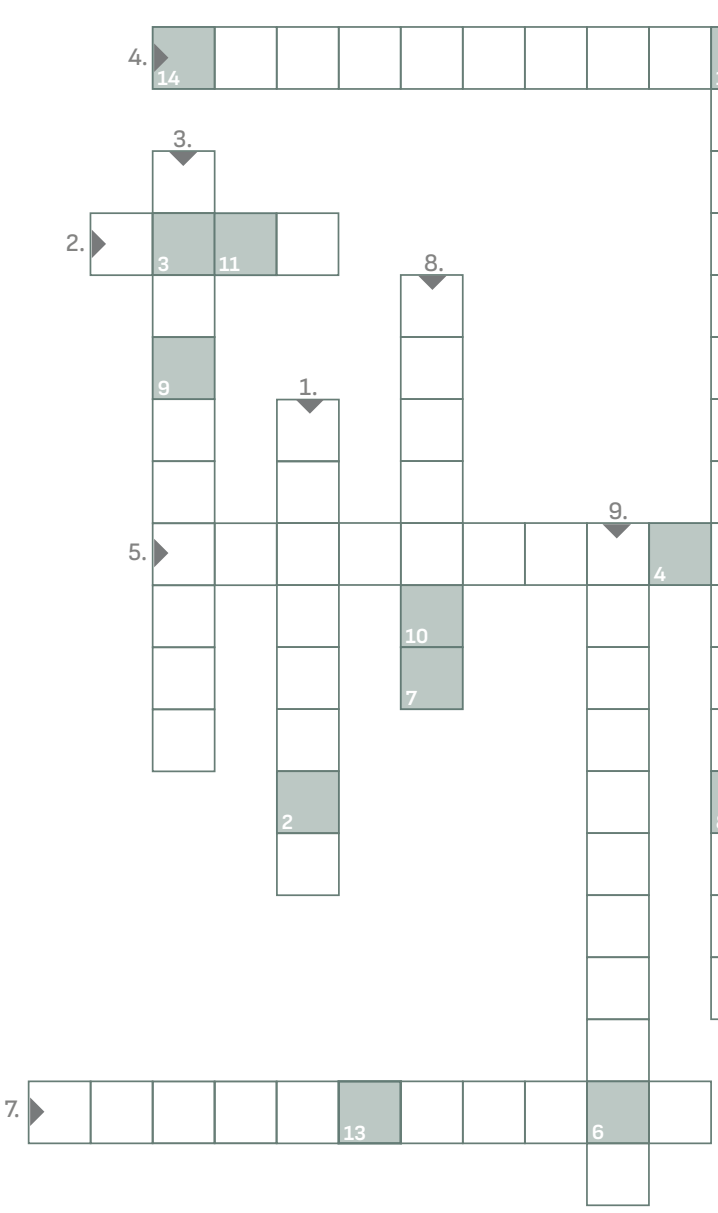
Alle Events in Bodenmais unter www.bodenmais.de/veranstaltungen

Unser Lösungswort erraten & gewinnen!

Gewinnen Sie 3 x
JOSKA Erlebnisgutschein-Pakete
(Wert je 50€)



1. Welches Gemüse verwendet Rudi Seidl bei seinem Gericht?
2. Nachname unseres Geschäftsführers?
3. Was ist das wichtigste Utensil, ohne das Alina Kagerbauer nicht aus dem Haus geht?
4. Nachname der Filialleiterin in Bad Füssing?
5. Welche Band spielt an Vatertag im Biergarten? Antwort: "Die..."
6. Was übergibt Josef Kagerbauer symbolisch an die nächste Generation?
7. Wer ist Ausbilder von Anna Zaglauer, unserer Auszubildenden in der Malerei (Nachname)?
8. Wann erscheint die nächste Ausgabe dieses Magazins?
9. Welche Bäckerei beliefert JOSKA?



Viel Spaß beim Rätseln & viel Glück!

Einfach Kreuzworträtsel lösen, das Lösungswort per Mail senden an: **gewinnspiel@joska.com**. Bitte geben Sie Ihre Kontaktdaten mit an. Die Teilnehmerdaten werden vertraulich behandelt. Die drei Gewinner werden schriftlich benachrichtigt, der Rechtsweg ist ausgeschlossen. **Mehrfachteilnahme ist nicht zulässig** und führt zum Ausschluss vom Gewinnspiel. Mitarbeiter von JOSKA und deren Angehörige sind von der Verlosung ausgeschlossen.

WIE LAUTET DAS GESUCHTE LÖSUNGSWORT?

1	2	3	4	V	6	7	8	9	10	11	U	13	14

Lösung per Mail an: **gewinnspiel@joska.com**

Einsendeschluss: 30.09.2025

Freuen Sie sich** schon jetzt auf das kommende **Aufgetischt-Magazin!

Vorschau

Rezeptideen
ZUM NACHKOCHEN – PRÄSENTIERT VON HANS-JÜRGEN PROBST

Blick hinter die Kulissen
LAGER & FUHRPARK – MAX SCHMID & WALTER KÄSER

JOSKA Handwerk
KUNSTGLASBLÄSERIN ANJA FISCHER & IHRE WELT DER GLASBRUNNEN

NEU

Die nächste Ausgabe der "JOSKA Aufgetischt" *erscheint am 1. Oktober 2025!*

♥-lichen Dank unseren Partnern für die freundliche Unterstützung:

7PATHIE
farbenfroh genießen

Die ganze Welt des guten Geschmacks.
Lassen Sie sich inspirieren von kleinen Geschenkideen, schönster Deko bis hin zu Filztaschen, Likören u.v.m.

www.7pathie.de
info@7pathie.de

Unser Malerbetrieb bringt gerne neue Farbe in ihre 4 Wände.

Events in Bodenmais



BODENMAIS
GLÜCKSMOMENTE

Tourist-Info
Bahnhofstr. 56
T. 09924 312 96 0
info@bodenmais.de
www.bodenmais.de

Öffnungszeiten: **Mo-Fr:** 5:00 - 17:00 Uhr
Di: 5:00 - 12:00 Uhr
Sa: 5:00 - 16:00 Uhr
So: 7:30 - 16:00 Uhr



Landbäckerei
Schönhofer
Cafe

Inhaber Robert Schönhofer
Hauptstraße 1a / 94253 Bischofsmais
Email: landbaeckerei.schoenhofer@gmail.com
Tel.: +49 9920 903-8888 / +49 170 9326397

Es gibt viele Wege zum Glück.
Einer führt direkt zum Bäcker -
oder zu JOSKA.

Seit 2024 beliefern wir das JOSKA Glasparadies mit leckeren Kuchen u.v.m.

Besuchen Sie uns auch hier: Landbäckerei Schönhofer Cafe in Bischofsmais





- Täglich frische Backwaren
- Café mit Sonnenterrasse
- Frühstück
- Kaffeespezialitäten
- Brotzeiten (warmer Leberkäse usw.)
- Wir backen ausschließlich mit gesundem & besonders bekömmlichem Dinkelmehl.



Schön, dass Sie da sind!

JOSKA Glasparadies • Am Moosbach 1 • 94249 Bodenmais
JOSKA Glas Arkaden • Scharebenstraße 1 • 94249 Bodenmais

Ganzjährige Öffnungszeiten: Mo-Fr: 9:30 - 18:00 Uhr • Sa: 9:30 - 17:00 Uhr
Alle Sonn- und Feiertage von 10:00 - 17:00 Uhr geöffnet

joska.com