Herbst/
Winter 2021

Ausgabe 02/2021
Oktober - März

JOSKA

Aufgetischt

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

Rezept-Ideen

Zum Nachkochen - präsentiert von Thomas Walz.

JOSKA Handwerk

Bundessiegerin Selina Bauer sorgt für den perfekten Schliff.

Feste Feiern

JOSKA - Die Location für Ihre Feierlichkeit.

Blick hinter die Kulissen

JOSKA Deko-Team im Weihnachtsfieber.



Gewinnspiel!
Teilnehmen lohnt sich.
Seite 15

ERLEBNISGASTRONOMIE

zum Genießen & Verweilen



Eiswelt
Tolles Fotomotiv (von November bis Januar)



JOB & KARRIERE

Du willst in einem dynamischen und sympathischen Team mitarbeiten?

Bei JOSKA Kristall sind 190 engagierte Mitarbeiter in unterschiedlichsten Berufen tätig. Mit ihrem Willen zur Leistung und ihrer Freude am Perfektionismus garantieren sie den Erfolg unseres Unternehmens.

Du interessierst Dich für ein regionales Unternehmen mit weltweiten Kontakten?

Dann werde Teil unseres Teams.
Unter www.joska.com/jobs findest Du alle offenen Stellen.
JOSKA Kristall GmbH & Co.KG • Richard Muhr • Personalleitung
Am Moosbach 1 • 94249 Bodenmais
Tel. 09924 – 779 106 • richard.muhr@joska.com

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.

Feste Feiern Seite 6 + 7
JOSKA - Die Location für Ihre Feierlichkeiten.

JOSKA's starke Partner Seite 8
BTM Bodenmais Tourismus & Marketing GmbH stellt sich vor.

JOSKA's starke Partner Seite 9
Das Wellness & Spa Resort Mooshof stellt sich vor.

JOSKA Verkauf Seite 10
Unsere Kundenlieblinge präsentieren sich.

JOSKA Handwerk Seite 11
Hautnah erleben!

Blick hinter die Kulissen Seite 12
Unser Deko-Team im Weihnachtsfieber.

Sterneküche für Zuhause Seite 13
Thomas Walz - Koch aus Leidenschaft kocht für Sie.

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 CAFÉ KRISTALLINO

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

Liebe Gäste

und Freunde der JOSKA Erlebnisgastronomie,

der Sommer ist zu Ende und das Glasparadies zeigt sich auch im Herbst/Winter von seiner schönsten Seite. Der Bayerische Wald gehört zu den schönsten Naturparadiesen Deutschlands. Zusammen mit dem tschechischen Böhmerwald bildet er die uralte Gebirgsgrenze zwischen Bayern und Böhmen. Der Bayerische Wald ist der älteste Nationalpark Deutschlands und mit seinen vielfältigen Ausflugszielen immer einen Besuch wert!

Ob im Herbst, wenn sich rotgoldenes Laub im Arbersee spiegelt und der Nebel am Morgen aus den Tälern aufsteigt oder im Winter, wenn Sie das größte Wintersportgebiet Bayerns außerhalb der Alpen aktiv erleben wollen oder beim wohlig-warmen Wellnessurlaub in einen unserer vielen Wellnesshotels in Bodenmais und unserem Landkreis, ganz gleich, wir und auch die Gastgeber der Region bieten Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt im schönen Arberland.

Bei JOSKA starten wir in den Herbst mit unseren JOSKA-Weintagen. Am ersten Oktoberwochenende präsentieren sich mehrere Winzer aus verschiedenen Regionen. Die Weihnachtszeit lockt mit Winterdorf und Livemusik und unbedingt vorbeischauen sollten Sie am 29.12., wenn die Perchten dem Glasparadies einen Besuch abstatten. Am Abend feiern wir ordentlich bei Glühwein und Grillspezialitäten die „Luis-Trenker-Winterparty".

Aber ein absolutes Highlight ist das jährlich stattfindende „Festival-der-Lichter" am 5. Januar 2022. Das müssen Sie miterlebt haben.

Wir freuen uns auf tolle Herbst-/Wintermonate und vor allem auf Sie, liebe Gäste!

Schön, dass Sie da sind!



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:



Café Kristallino
Crêpes & Waffeln

Unbedingt probieren!

Freude schenken
mit JOSKA Erlebnis-Gutscheinen

Mit dem Geschenkgutschein von JOSKA haben Sie immer das passende Geschenk. So kann jeder selbst entscheiden, welche Produkte, welche Wohnaccessoires und welcher Look im eigenen Heim Einzug halten sollen.



Einfach in unserem Online-Shop bestellen:

shop.joska.com



Nicht verpassen!
Veranstaltungshighlight

FESTIVAL DER LICHTER
5. Januar 2022



Wir freuen uns auf die Herbst-/ Wintersaison

Nicht Verpassen!

Kulinarische Highlights:

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

September - Oktober
Schwammerlzeit
Leckere Schwammerlgerichte im Erlebnisrestaurant.

9. - 24. Oktober (jedes Wochenende)
Wilderer-Zeit
Wildgerichte, wie Hirschgulasch im Erlebnisrestaurant.

13. November - 5. Dezember (jedes Wochenende)
Ganserl- & Enten-Essen
Deftige Bauernenten und Gänse im JOSKA Restaurant.
(Vorbestellung wird empfohlen: ☎ 09924 / 779-160)

14. Februar 2022
Valentinsspecial
Valentinsgericht inkl. Glas Sekt im Erlebnisrestaurant.

24. Februar - 1. März 2022 (täglich)
Sauer macht lustig
Täglich Lüngerl, Sülze und Sauerbraten im Erlebnisrestaurant.

12. - 27. März 2022 (täglich)
Bärlauch-Wochen
im Erlebnisrestaurant.

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

Hätten Sie's gewusst?

Ente und Gans zählen zu den beliebtesten Weihnachtsbraten der Deutschen. Aber was wissen Sie sonst noch über das schnatternde Federvieh? Hier kommen unsere 3 Fakten über Gänse und Enten:

- **Gänse gehören gemeinsam mit Schwänen zur Familie der Enten.**
- **Gänse sind monogam, Enten suchen in jeder Brutsaison einen neuen Partner.**
- **Probleme mit Nacktschnecken? Laufenten sorgen für schneckenfreie Gärten.**

Quelle: https://www.agrarheute.com/land-leben/haetten-sies-gewusst-25-fakten-ueber-enten-gaense-576425





Gesunde Kost zum Vitamintanken!



Unsere Frischeküche

Oh ja, schlemmen ist immer gut...

...und wenn man sich dann noch den **kulinarischen Fahrplan** für die nächsten 6 Monate anschaut, läuft einem sofort das Wasser im Mund zusammen.

Unsere Klassiker, und ich würde auch sagen „Bestseller", sind nach wie vor unsere **Schmankerl-Braten** – Glasmacherbraten, Bierbraten, Krustenbraten – herrlich. Allein dieser Duft, probieren Sie die unbedingt, traditionell mit Knödl und Kraut.

Weil echte Regionalität im Trend liegt

Spezialitäten aus **regionalen Zutaten** werden immer beliebter. Auch unsere Gastronomie hat diesen Trend erkannt, daher arbeiten wir mit einheimischen Lieferanten zusammen.

So ist auch unser Wild ein kulinarischer Genuss aus heimischen Wäldern. Unsere **Wildgerichte** sind zart, wohlschmeckend und fettarm.

Knusprige Bauernente oder **Martinsgans** mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel... – wetten, Sie lecken sich schon alle 10 Finger, wenn Sie nur dran denken? Ente gut – alles gut!

Fleißigen und einfallsreichen Mönchen haben wir eine besondere bayerische Bier-Tradition zu verdanken - die **Starkbierzeit**. Mit dem Ende der Faschingssaison beginnt die Fastenzeit und bald darauf eine wichtige bayerische Tradition: Die Starkbierzeit beginnt in der Zeit nach dem Aschermittwoch. Im JOSKA Erlebnisrestaurant ab 19. März 2022 (ab "Josefi") bis Ostern. 40 Tage Enthaltsamkeit. Damit das spärlich, klägliche Mahl bis Ostern nicht zu bescheiden ausfiel, ließen sich bayerische Mönche schon früh etwas einfallen:
Sie brauten ein besonders kräftiges und nährstoffreiches Bier – das Starkbier war geboren. Auch unsere Gastronomie bietet spezielle Biere und regionale, deftige Spezialitäten bis Ostern an. Wohl bekomms'!

Bärlauch gehört sicherlich zu den leckersten Frühjahrserlebnissen. Die Frühlingskräutern sind zudem noch sehr gesund. Die scharfen Bärlauchblätter schmecken zu vielen Gerichten, ob als Pesto zu verschiedenen Nudeln, Dips wie Kräuterquark oder als Suppe. Mit Bärlauch kann man fantastisch kochen...
Täglich ein anderes Bärlauch-Gericht im JOSKA Erlebnisrestaurant:
Nur zur Bärlauch-Erntezeit im März.

Saisonale **Salate** und **Antipasti**, verfeinert mit Sprossen und Kräutern oder hochwertigen Ölen und Essigen stellen Sie sich ganz einfach selbst zusammen.

Café Kristallino

Für eine angenehme Shoppingpause sorgt unser Café Kristallino.

Das hübsche Café Kristallino wurde mit eigens produzierten Fusingglasplatten (entstehen durch Verschmelzen von Farbglas-Platten) in einem außergewöhnlichen Design ausgestattet. Selbst die gläsernen Stehtische wurden von den JOSKA Glaskünstlern mit dazu passenden Glasfusingplatten gestaltet.

Der Duft von **Latte Macchiato**, **Cappuccino**, die Auswahl an leckeren verschieden belegten **Bagels** und **Baguettes**, **Kuchen** und **Gebäck**, **knusprigen Flammkuchen**, **frisch gebackenen Waffeln** und **köstlichen Crêpes**, lässt für den kleinen Hunger keine Wünsche offen.

In der winterlichen Jahreszeit duftet es außerdem herrlich nach **frisch gebrannten Mandeln** und **warmem Apfelstrudl**. Na, haben wir Sie bereits beim Lesen schon verführt?

Sie sehen schon, für jeden Geschmack sollte was dabei sein.

Lassen Sie es sich bei uns schmecken!
Ihr JOSKA Gastro-Team

Teamvorstellung

Pro Ausgabe lernen Sie hier Kollegen aus unserem Team kennen:



Katrin Hartl

Gastronomie Service

Im Team JOSKA seit:	13 Jahren
Alter:	31 Jahre
Geburtsort:	Zwiesel
Lieblingsgericht:	Pizza, Schnitzel
Lieblingsgetränk:	Cola light, Hugo
Hobbies:	Shoppen gehen, Fahrrad fahren
Lebensmotto:	„Lächle und die Welt verändert sich."



Patrick Wellisch

Gastronomie Koch

Im Team JOSKA seit:	3,5 Jahren
Alter:	31 Jahre
Geburtsort:	Zwiesel
Lieblingsgericht:	Sauerbraten mit Knödl und Blaukraut
Lieblingsgetränk:	Lebenselixier Kaffee
Hobbies:	Hündin „Lina" (Mischling Labrador/Schäferhund)
Lebensmotto:	„Das Glück ist das Einzige, was sich verdoppelt, wenn man es teilt."



Karola Kauer

Café Kristallino Service

Im Team JOSKA seit:	9 Jahren
Alter:	52 Jahre
Geburtsort:	Großenhain
Lieblingsgericht:	Lachs in Kräuterrahm und Spaghetti
Lieblingsgetränk:	Tee, Weinschorle
Hobbies:	Musik, Wandern
Lebensmotto:	„Genieße die kleinen Dinge, die machen das Leben großartig."





Feste feiern!

JOSKA – die Location für Ihre Feierlichkeit

JOSKA Erlebnisrestaurant

Lassen Sie sich und Ihre Gäste in dieser einzigartigen, offenen und lichtdurchfluteten Atmosphäre mit kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen. In gemütlich-bayerischer Landhaus-Kulisse mit vielen liebevollen Details wird Ihre Veranstaltung für alle Beteiligten zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Der einzigartige urgemütliche Biergarten direkt vor dem Restaurant-Eingang bietet sich, bei guter Witterung, ideal für Welcome-Animationen zur Begrüßung und Empfang Ihrer Gäste an.
Ganz gleich, ob große Gala, rauschendes Familienfest (Hochzeit, Taufe, Geburtstag...), Firmenjubiläum oder Weihnachtsfeier:

Das JOSKA Erlebnisrestaurant lädt zum Feiern und Verweilen ein.
Wir sind bestens auf Ihre Wünsche vorbereitet, gehen in unserer Planung sowohl auf Ihre Vorstellungen und den persönlichen Geschmack ein, als auch auf das zur Verfügung stehende Budget, damit Sie und Ihre Gäste sich auf das Wesentliche konzentrieren können:

Gemeinsam den Augenblick genießen.

JOSKA Waldglashütte - die Besonderheit

Urtümlich und authentisch, wie vor Hunderten von Jahren, präsentiert sich die nach historischen Plänen erbaute Waldglashütte auch heute noch. Inmitten dieser ganz besonderen Location mit ihren über 1200° heißen Glasöfen sagen wir herzlich "Grüß Gott".

Die Waldglashütte bietet ein außergewöhnliches Erlebnis für alle Arten von Veranstaltungen. Absolut authentisch und zentral in Bodenmais gelegen, dient sie heute noch als Produktionsstätte exquisiter Glaskunst und hochwertiger Kristalltrophäen.

Die Waldglashütte – Das Erlebnis
In der einzigartigen Atmosphäre der Ofenhalle sitzen die Gäste hautnah an den 1200° heißen Glasschmelzöfen. Das außergewöhnliche Erlebnis unterstreicht die Kombination zwischen Historie, modernem Catering und dem Live-Erlebnis, bei der Entstehung gläserner Kunstwerke hautnah dabei sein zu können. Selber Glas zu blasen ist für die Gäste immer ein Highlight jedes Glashüttenabends, einfach dazubuchen.

Die Waldglashütte – Das Catering
In der Verbindung mit der JOSKA Erlebnisgastronomie liegen alle Vorzüge eines individuellen Caterings. Vom traditionellen Glashüttenmenü bis hin zu mehrgängigen Gala-Menüs, begleiten wir jeden Anspruch Ihrer Veranstaltung.



Wir freuen uns auf Sie!

Unsere Catering- und Eventgastronomie freut sich auf Ihre Anfrage.

JOSKA Waldglashütte:
Scharebenstraße 1
94249 Bodenmais

JOSKA Erlebnisrestaurant:
Am Moosbach 1
94249 Bodenmais

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

Weihnachten

steht quasi schon vor der Tür!

Haben Sie mit Ihren Kollegen, Freunden oder Vereinskollegen schon an Ihre Weihnachtsfeier gedacht?

Feiern Sie doch dieses Jahr im JOSKA-Glasparadies. Lassen Sie sich verzaubern von:

- dem gemütlichen, weihnachtlichen Ambiente in der **Waldglashütte**
- dem großzügig gestalteten **Erlebnisrestaurant** mit romantisch illuminiertem **JOSKA-Winterdorf**.

Wir bieten Ihnen individuelle Möglichkeiten, in unseren Locations Ihre Weihnachtsfeier genau nach Ihren Wünschen zu gestalten.

Gern können Sie beispielsweise Ihren Abend in der Waldglashütte mit einer Glasmacher-vorführung inkl. Glaskugelblasen oder einem Hüttenmusiker bereichern.
Für weihnachtliche Stimmung und Dekoration wird selbstverständlich gesorgt!

Wir beraten Sie gerne und stellen mit Ihnen Ihr persönliches Wunschmenü oder Buffet genau nach Ihrem Geschmack und Preisvorstellungen zusammen.
Vielleicht liegt es aber auch in Ihrer Tradition, keine Weihnachtsfeiern abzuhalten, sondern lieber - fern von jedem Stress - gemütlich im neuen Jahr Ihren Jahresabschluss bei uns zu feiern?

Setzen Sie sich gerne jederzeit mit uns in Verbindung, um einen Termin zu vereinbaren, Fragen zu klären, gemeinsam Ideen auszuarbeiten, um Ihre gelungene Feier zu organisieren!
☎ 09924 – 779-103, E-Mail: bettina@joska.com

Schon heute sichern wir Ihnen einen unvergesslichen Abend zu.

Ich freue mich auf Ihren Anruf.

Bettina Bonfissuto

Ihre
Bettina Bonfissuto



Buffet-Vorschlag für Ihre Feier im Erlebnisrestaurant:

Anfänglich

Schiffchen
Melone - Bauernschinken - Sprossen

Geräucherts'
Lachs - Bachforelle - Meerrettich

Anti Pasti
Kirschtomaten - Pilze - Zucchini

Klassiker
Tomate - Mozzarella - Basilikum

Markt Frisch
Salate - Balsamico - Kerne

Geselchtes
Schwarzgeräuchert's - Radi - Radieschen

Gebackenes
Nussbrot - Brezn - Ciabatta

Hauptsächlich

Bröselfetz'n
Schweineschnitzel - Kartoffel - Gurke

Schachten-Abtrieb
Rinderhochrücken - Blaukraut
Semmelknödl - Zwiebelsoße

Chefbraten
Krusten- & Surfleisch - Fasskraut
Biersoße - Semmelknödl

Schweinerei
Schweinefilet - Spätzle - Rahmsoße

Wildwasser
Zander - Bunte Nudeln - Gemüse

Pasta Basta
Bunte Nudeln - Gemüse - Tomatensalsa

Vergänglich

Bay'risch Creme
Vanille - Rahm - Kirschen

Flüssiger Kuchen
Schokolade - Erde - Beeren

Schneegestöber
Erdbeere - Eierlikör - Quark

Schlusspunkt „Herzhaft"
Käse - Feigensenf - Trauben



Hier drei Menüvorschläge in der Waldglashütte:

1. Menüvorschlag

Vorspeise
Bayerischer Wurstsalat mit Brot und Brezn

Hauptspeise
Schöpfkellengulasch mit Semmelknödl

Nachspeise
Kaiserschmarrn mit Vanillesauce

2. Menüvorschlag

Vorspeise
Brotzeitbrettl mit Brot und Brezn
Serviert auf Mini-Bierbänken.

Hauptspeise
Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Kartoffeln und Gemüse

Nachspeise
Schokoladencreme mit frischen Früchten

3. Menü-Vorschlag „Der Klassiker in der Waldglashütte"

Vorspeise
Hausgemachtes Griebenschmalz oder Frischkäseaufstriche und Obazda, dazu gibt's ofenfrische Brezn
Wird auf den Tischen bei Ankunft angerichtet.

Hauptspeise
Glasmacherbraten in Weißbiersoße mit Fasskraut und Kräutersemmelknödl
Ein speziell marinierter Jungschweinhals nach altbewährter Rezeptur.

Alternativ für Vegetarier:
„Knödlfetzn": Gebratene Knödelscheiben mit Frühlingsgemüse, Zwiebeln und Käsestreifen

Nachspeise
Oma's Apfelstrudl mit warmer Vanillesoße

JÖSKA



Starke Partner & Freunde

Wir stellen Ihnen pro Ausgabe jeweils zwei unserer starken und langjährigen Partner und Freunde vor.

Wussten Sie das?

In Bodenmais erwartet Sie die längste Skiabfahrt des Bayerischen Waldes. Die sogenannte Tourenabfahrt führt vom „Dach des Bayerischen Waldes", dem 1456 Meter hohen Großen Arber, über die Chamer Hütte und den Buchhüttenschachten bis hinunter zum Bodenmaiser Silberbergbad. Ihre Gesamtlänge: 8 Kilometer. Die Tourenabfahrt kann sowohl mit Abfahrts- und Tourenski sowie auch mit Schlitten oder Langlaufski gefahren werden. Ein Erlebnis für jedermann!



Winter voller Glücksmomente

In Bodenmais erleben Sie den Winter von seinen schönsten Seiten

Bodenmais ohne Schnee? Ohne weiß überzuckerte Wälder? Ohne Schlittenbahnen, Langlaufloipen und Skipisten? Das ist undenkbar. Während anderswo immer öfter über Schneemangel gejammert wird, ist in Bodenmais ein Winterwunderland noch fast garantiert – vor allem in den Höhenlagen rund um den „König des Bayerischen Waldes", dem Großen Arber. Ob Langlaufen auf dem Bretterschachten, Skifahren und Snowboarden auf dem Großen Arber oder auf dem Silberberg, ob Tourenskigehen auf die umliegenden Gipfel oder Schlittenfahren über rasante Rodelbahnen: der Winter in und um Bodenmais bietet eine Fülle an sportlichen Aktivitäten für die ganze Familie. Und wer es eher ein bisschen ruhiger angehen mag, der kann beim Winterwandern oder Schneeschuhgehen die herrlich verschneiten Wälder erkunden.

„In Bodenmais erleben Sie einen Winter, wie er sein soll", sagt Marco Felgenhauer, Tourismuschef von Bodenmais.

Winterliche Infos

Winterwanderkarten, Langlaufpässe und Infos zu unseren Skischulen sowie zu den diversen winterlichen Sportmöglichkeiten erhalten Sie in der Tourist-Info Bodenmais, Bahnhofstraße 56.
Telefon: 09924/778-135 | E-Mail: info@bodenmais.de
www.bodenmais.de (mit Schnee-Webcam) | Schneetelefon: 09924/778-139



Ein wahrer Traum für Wellnessliebhaber

Wellness- & Spa Resort Mooshof

Eines der führenden Wellnesshotels im Bayerischen Wald in herrlicher Alleinlage am Ortsanfang von Bodenmais – nur 500 m vom Joska Glasparadies entfernt – vereint den Luxus von viel Platz und individuellem Freiraum mit einem Topangebot für Wellness, Sport und Beauty.

Das ****S Wellness & Spa Resort Mooshof pflegt Gastfreundschaft in Familientradition seit über 100 Jahren. In exklusiv ausgestatteten Zimmern und traumhaft schönen Suiten erfahren Sie höchsten Wohnkomfort. Lobby und Hotelhalle in elegantem Ambiente bieten Raum zum Wohlfühlen am offenen Kamin oder an der Bar. Kulinarisch verwöhnt werden Sie in klimatisierten Restaurants oder auf der Panoramaterrasse mit herrlichem Ausblick.



Highlights der 5000 m² großen Wellnesswelt: 2 Innenpools, ganzjährig beheizter Außenpool, Whirlpool, Naturbadesee mit idyllischen Liegestegen, Infrarot-Lounge, Hot-Relax-Pool, Eiscube, Eisnebeltunnel, 8 Themensaunen, Panorama-Eventsauna, Quellwasser-Tauchbecken, KneippTretbecken, Sonnenterrasse mit Daybeds. **TIPP: Private Spa Suite mit Verwöhnprogrammen der Extraklasse .**



Im Vitalresort genießen Sie bewährte und neue Beauty- und Massageanwendungen, sowie klassische und fernöstliche Massagen, Arrangements zur Entspannung und zum Stressabbau. Aktivität und Erholung finden Sie bei E-Biketouren, bei Wassergymnastik, Autogenem Training, QiGong, Yoga, Rückenfit, Faszientraining, Klangschalenmeditation, Billard, Tischtennis, Langlauf (Loipe & Skibus ab Haus).





Wohlfühltage

buchbar So. bis Do.

- 4 ÜN inkl. 3/4 Genießerpension
- Willkommensdrink und Vitamingruß zur Anreise
- Candle-Light-Dinner und Spezialitätenbuffet
- 1x Wohlfühlmassage (30 Min.)

p.P. im Doppelzimmer **ab 570,- €**
p.P. in einer Suite **ab 705,- €**



Spa-Traumtage

buchbar So. bis Fr.

- 3 ÜN inkl. 3/4 Genießerpension
- Willkommensdrink und Vitamingruß zur Anreise
- 1x Gesichtsbehandlung „Frischekick“ oder
- 1x alpiene Ganzkörper-Vitalmassage
- Aktiv- und Abendprogramm

p.P. im Doppelzimmer **ab 475,- €**
p.P. in einer Suite **ab 580,- €**

Wellness & Spa Resort Mooshof
Mooshof 7 · 94249 Bodenmais
Tel. 09924 / 7750 · info@hotel-mooshof.de
www.hotel-mooshof.de

Entdecken Sie hier die Highlights

Unsere Kunderlieblinge

der Herbst-/ Wintersaison!

Wunderschön & einzigartig

Teelichthalter
Winteridylle
15 x 10 x 6 cm 12,49 €





Schneeflocken
6er Set zum Aufhängen
Ø 6,8 cm 11,90 €



Weihnachtsmann
aus Kristallglas
36 x 25 cm 39,99 €



Engel
auf Glasstab
42 cm 18,99 €



Doppelwandige Latte Macchiato Becher
2er Set
300 ml 11,99 €



Flammenkugel
Orange aus buntem Kristallglas
ca. Ø 15 cm | Höhe ca. 50 cm 35,90 €
ca. Ø 18 cm | Höhe ca. 60 cm 46,90 €

Rechteckige Schale
aus Glas mit Schneemann
ca. 31 x 17 cm
Höhe ca. 4 cm
9,90 €





Wanderstiefel
aus Kristallglas
27 x 33 cm 41,99 €

Kürbis
aus Kristallglas
Ø 35 cm 39,99 €



Besuchen Sie unseren
Online-Shop
shop.joska.com

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

JOSKA Handwerk

Hautnah erleben!



Selina Bauer ist Deutschlands beste Glasgraveurin - Bundessiegerin! Nach Ihrer Ausbildung bei uns im JOSKA Glasparadies Bodenmais wurde sie in Wiesbaden nach der Ehrung als Kammersiegerin und Landessiegerin auch als Bundessiegerin ausgezeichnet - Herzlichen Glückwunsch!
Das ganze JOSKA Team ist stolz auf Dich!

Schön, wenn Arbeit mehr ist, als nur Geld verdienen!

„Unsere Selina" finden Sie in der „Bierkrügelabteilung" ganz fleißig am Gravurplatz. Meist ein Sortiment an Gläsern neben sich und oft umrahmt von staunenden Besuchern und Kunden, die ihr sehr gern „über die Schulter schauen."

Wenn sie nicht gerade Kundenwünsche graviert oder Aufträge für den Verkauf durchführt, arbeitet sie auch ganz häufig an wunderschönen und individuellen Pokalen oder Gravurwünschen. Den hierfür gewünschten Schliff zeichnet sie zuerst sorgfältig auf die Gläser auf. Ganz gleich ob Schmetterlinge, Pflanzenmotive oder Spruchbänder. Mit Ruhe und Konzentration und mit der surrenden Diamantscheibe verwandelt sie sodann die Fettstift-Zeichnung in eine feine Gravur. **Unbedingt mal vorbeischauen und Wunschgravur in Auftrag geben.**



Preisverleihung im Dezember 2019!
v. l. JOSKA-Graveur Ferdinand Geiß, Selina Bauer, Richard Muhr (Kfm. Betriebsleiter)

Selina, so ein paar Fragen habe ich da an Dich:

Liebe Selina, wie bist Du denn auf den Berufswunsch gekommen und wie lange dauerte die Ausbildung?

Seit meiner Kindheit hab ich immer schon gern gezeichnet und wollte deshalb auch unbedingt in dieser Richtung etwas machen. Als Graveur/in ist ja etwas künstlerisches Geschick nicht ganz unbedeutend. :)

Als ich dann beim Praktikum den Graveuren über die Schulter geschaut habe, wollte ich unbedingt auch dieses kreative Handwerk erlernen.

Die Ausbildung als Glasveredlerin Fachrichtung Gravur dauert 3 Jahre mit Blockunterricht an der Glasfachschule Zwiesel.

Was ist Dein liebstes Motiv, das Du aufs Glas gebracht hast?

Keine leichte Frage, neben meinem Gesellenstück ... mmh war es das Segelschiff, das ich im 2. Lehrjahr auf eine Vase graviert habe. Das Besondere daran war, damit konnten alle Gravur-Techniken, von der Tiefengravur bis hin zu hauchdünnen Linien, vereint werden. Diese Mischung der verschiedenen Techniken hat mir richtig gut gefallen.

Gibt es einen lustigen Gravurwunsch, an den Du Dich schmunzelnd zurückerinnerst?

Es gab schon einige lustige Kundenwünsche mit besonderen Kosenamen und Sprüchen. Aber besonders in Erinnerung blieb mir ein Auftrag mit ca. 18 Schnapsgläsern, auf denen ich die Hausnummern der Nachbarn einer ganzen Straße graviert habe. Jeweils eins für die Dame und für den Herrn des Hauses.

Und noch eine Frage zum Schluss:
Selina, Du hast die Corona-Zeit kreativ genutzt, erzähl doch mal, wie Du Dein Zeichentalent eingesetzt hast:

Ja, ich habe für die Freundin meiner Oma, Katharina Schmidt-Weinberger, die ein Kinderbuch „Der kleine Hase Hoppel" herausgebracht hat, die Illustrationen vorgenommen und so dem süßen Hasen Gestalt gegeben.
Wer sich dafür interessiert, meldet sich einfach bei mir,
unter: selina.bauer@gmx.de.

Danke liebe Selina, weiter so, uns gefällt, was Du machst!

Konische Vase mit Gravur Butterfly
aufwendige Schmetterlingsgravur
mit verschieden farbigen Kristallsteinchen
Höhe: 25 cm 54,99 €
Höhe: 30 cm 55,99 €



Weizenglas
inkl. Herzgravur
Inhalt: 0,5 l 8,99 €



Rotweinglas „Tosca"
aus Kristallglas
Inhalt: 640 ml 10,90 €





Bierkrug
mit Fußballgravur
Inhalt: 0,35 ml 10,99 €

Personalisieren Sie Ihren Lieblingsartikel mit Ihrer Wunschgravur.



Leiterin DEKO-Team Magdalena Kastl zeigt uns „Ihr Weihnachtsparadies“ hinter den Kulissen.

Blick hinter die Kulissen:

Das JOSKA Deko-Team im Weihnachtsfieber.

Rückblick: Sommer in Bodenmais - Das Thermometer in Bodenmais zeigt über 20 Grad an. Die Sonne scheint. Doch im neu renovierten DEKO-Lager (dies wurde nach den Hochwassern im August 2020 und Juni 2021 erneuert und modernisiert) dreht sich schon jetzt alles rund um die schönste Zeit im Jahr: Auch wenn es antizyklisch ist: Unser DEKO-Team ist bereits im Weihnachtsfieber!

Inmitten von Weihnachtsbäumen, Gestecken, Weihnachtskugeln und Lichterketten dekoriert Magda mit ihrem Team (Traudl und Auszubildende Lisa und Alex) einen Ausstellungs-Weihnachtsbaum nach dem anderen. **Wunderschöne Themenbäume** entstehen, die die Besucher ab Mitte Oktober (direkt nach den JOSKA Weintagen) in der JOSKA Galeria bestaunen und die Behänge direkt vom Baum kaufen können. Die fertigen Bäume können sich sehen lassen.



Bis zu 40 Themenbäume werden vom Team bereits im August vorbereitet. v. l. n. r. Lisa, Magda, Traudl, Alex

Die **Eiswelt** wird auf ihre Einzelteile überprüft. Neue Eisschollen werden mit dem Styroporschneider geschnitten. Alte neu getrimmt, Schneematten werden bestellt und alles glitzert auf dem Boden der Werkstatt.

„Allein für die Deko-Vorbereitungen brauchen wir etwa 7 Wochen“, erzählt uns Magda. Dann, in der Woche nach den JOSKA Weintagen, geht’s richtig zur Sache. „Wir räumen in einer Abendschicht die Galeria komplett aus, dann komm‘ ich mit meiner Hebebühne zum Einsatz“, lacht die Drachselsriederin stolz. Mit viel Geschick manövriert Magda das Gefährt zwischen den Verkaufsaufstellern und Weihnachtbäumen, um den acht Meter hohen Weihnachtsbaum, komplett aus Weingläsern, mit ihrem Team fertig zu stellen. Ja, auch dieser wird in den Sommermonaten vorbereitet. Die Weingläser werden gefüllt mit Weihnachtsbaumkugeln, Engelshaar und Tannenzweigen. Wenn das mal nicht ein Hingucker ist – der wohl größte Baum dieser Art auf der Welt.



Alles Eigenleistung und Feingefühl. „Danke“ liebes JOSKA DEKO-Team!

Wusstest Sie’s? Die größte mundgeblasene Christbaumkugel der Welt gibt es bei JOSKA zu sehen. Mit einem Durchmesser von über 60 cm ist sie die größte Weihnachtskugel der Welt und mit 5 kg Gewicht auch ziemlich schwer.

Sobald allerdings das Heilig-Drei-König-Fest vorüber ist, „dann muss die Deko auch ganz schnell wieder weg“, sagt Traudl, langjährige JOSKA-Mitarbeiterin. Dann verschwindet diese wieder – ordentlich katalogisiert und systematisch verstaut – in den eigens geschreinerten Lagerregalen des Deko-Teams.

Schließlich „erblüht“ das Glasparadies dann ab dem 7. Januar wieder in den schönsten Frühlingsfarben...

... bis dahin wünschen wir eine schöne Herbst- / Winterzeit!

Ihr Deko-Team.



Mein Rezept-Tipp





Hokkaidokürbis-Suppe

Kürbisse sind nicht nur Kult, sondern auch Kulturpflanzen. Sie gehören zu den ältesten Gemüsepflanzen der Welt und wurden ursprünglich aus Amerika bei uns eingeführt. Seit einigen Jahren kommen Kürbis-Rezepte mehr und mehr in den herbstlich, kulinarischen Mittelpunkt, denn die runde Frucht ist ein wahrer Alleskönner in der Küche. Mit seiner enormen Sortenvielfalt ist der Kürbis in der Küche vielseitig und leicht zu verarbeiten wie kaum ein anderes Gemüse. Ob als herzhafte Suppe, in der Pfanne oder auch in verschiedensten Formen von Süßspeise.

Zutaten für 6 Personen:

800 g Hokkaidokürbis, geputzt gewogen
600 g Möhren, geschält gewogen
1 Stück Ingwer (ca. 5 cm lang)
1 Zwiebel
2 EL Butter
1 Liter Gemüsebrühe
500 ml Kokosmilch
Salz, Pfeffer
Sojasoße
Saft einer Zitrone
Koriandergrün zum Garnieren



Kürbis, Möhren, Ingwer und Zwiebel schälen und würfeln, in der Butter andünsten. Mit der Brühe aufgießen und in etwa 15-20 Minuten weich kochen. Dann sehr fein pürieren, eventuell durch ein Sieb streichen. Die Kokosmilch unterrühren mit Salz, Pfeffer, Sojasoße und Zitronensaft abschmecken und nochmal erwärmen. Mit Korianderblätter garniert servieren.

Eine schnelle, leicht exotische Suppe:
„Ich benutze für diese Suppe immer einen Hokkaido, denn den muss man nicht schälen!“

Lassen Sie es sich schmecken!

Ihr Thomas Walz
(Gastronomischer Leiter sowie stellv. Geschäftsführer)

Tipp:

In Thailand isst man Kürbissuppe mit kleinen Garnelen als Einlage oder auf einem Spieß zum Garnieren.










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 Oktober bis März. Alle weiteren Veranstaltungshinweise gibt's dann in der Ausgabe 01/2022 von „JOSKA Aufgetischt“ für Sie zum Nachlesen und fest in Ihren Kalender Einplanen. Wir freuen uns auf Ihr Kommen.

Veranstaltungshighlights

- **1. - 3. Oktober 2021** JOSKA Weintage
- **23. Oktober 2021** (verschoben auf 2022) Wahl zur Bayerischen Weißwurstkönigin
- **Ab 8. November 2021** Weihnachtswelt
- **Ab Mitte November 2021** Eiswelt und illuminierte Bäume
- **Ab 25. Dezember 2021** Winterdorf mit Livemusik
- **29. Dezember 2021** Perchten im Glasparadies schaurig-schöne Schreckgestalten
- **29. Dezember 2021** Luis Trenker Winterparty ab 17:00 Uhr
- **5. Januar 2022** 6. Festival der Lichter
- **Rosenmo. & Faschingsdi. 28. Februar + 1. März 2022** Bunte Masken und Musik

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!

- **11. November 2021** Wolfauslasssen Wenn Bodenmais bebt...
- **10. +11. Dezember 2021** Bodenmaiser Weihnachtsmarkt mit Nikolaus-Besuch
- **24. Februar 2022** Rathaussturm am „Unsinnigen Donnerstag“
- **1. März 2022** Faschingsumzug durch Bodenmais
- **19. + 20. März 2022** Internationaler SkadiLoppet am Bretterschachten

BODENMAISER BAUERNTHEATER

02. + 10. Oktober 2021
26. Dezember 2021
06. + 20. Januar 2022
10. + 28. Februar 2022

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

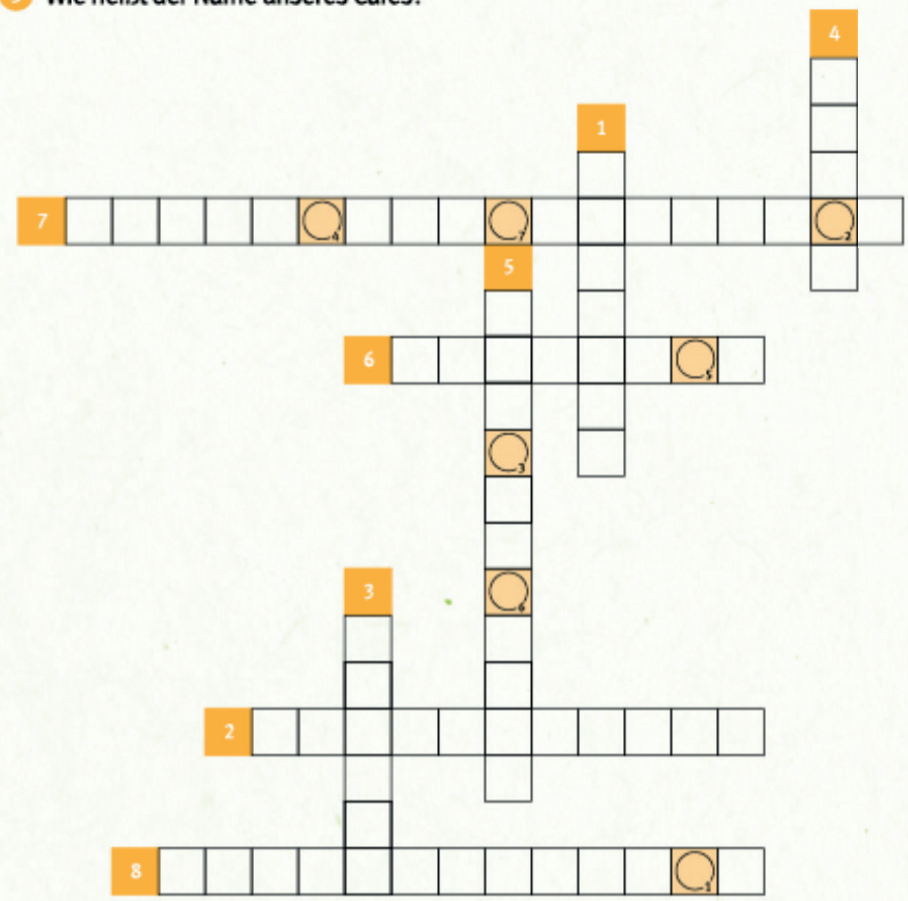
Änderungen vorbehalten!

Gewinnspiel

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

Rätselfragen:

1. Starker Partner von JOSKA
2. Nachname Tourismuschef Bodenmais?
3. Vorname beste Glasgraveurin Deutschlands 2019?
4. In welchem Monat erscheint die nächste Ausgabe der "JOSKA Aufgetischt"?
5. Wie heißt der Name unseres Cafés?
6. Wie heißen die "schaurig-schönen Schreckgestalten", die Sie am 29.12. bei uns erleben?
7. Welche Königin wird jährlich in Bodenmais bei uns gekürt?
8. Im November "bebt" es in Bodenmais, beim traditionellen...



Einsendeschluss: 31.03.2022.
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: Tolles Fotomotiv in der Zeit von November bis Januar.

1 2 3 4 5 6 7

Name

Straße, Hausnummer

Vorname

PLZ, Ort



Freuen Sie sich auf die nächste Ausgabe „JOSKA Aufgetischt“

Vorschau

- **JOSKA Handwerk**
  Philipp Ehrhardt beweist handwerkliches Geschick.
- **Blick hinter die Kulissen**
  Petra Kauschinger, Deko-Style-Expertin, zeigt uns ihr Kunstblumen-Paradies.
- **Grill, Schänke & Co.**
  Jan Lorenc - unser Meister am Bratrost.
- **Versand**
  Eine Abteilung, viele Aufgaben: Bei Angelo Teso und seinem Team geht die Post ab.

Neu

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

♥-lichen Dank unseren Partnern für die freundliche Unterstützung:















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