Herbst/
Winter 2022

Ausgabe 02/2022
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 Hans-Jürgen Probst.

Männersache

Hier dreht sich alles um das „starke“ Geschlecht.

JOSKA Handwerk

Glasmacher - Mehr Kunst als Handwerk

Telefonzentrale

Freundliche Stimmen am Telefon: Biggi und Annette

Gewinnspiel!

Teilnehmen lohnt sich.

Seite 15

ERLEBNISGASTRONOMIE

zum Genießen & Verweilen



JOSKA Erlebnisrestaurant

BALD IST ES WIEDER SOWEIT

BUCHEN SIE IHRE LOCATION FÜR IHRE WEIHNACHTSFEIER.

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

Unsere Catering- und Eventgastronomie freut sich auf Ihre Anfrage.

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



JOSKA Waldglashütte

Inhalt

JOSKA Frischeküche Seite 4 + 5
Kulinarische Highlights und Teamvorstellung.

JOSKA's starke Partner & Freunde Seite 6
Der Peterhof stellt sich vor.

JOSKA's starke Partner & Freunde Seite 7
Ferienhotel Hubertus stellt sich vor.

JOSKA Handwerk Seite 8 + 9
Glasmachen - mehr Kunst als Handwerk

JOSKA Verkauf Seite 10
Unsere Kundenlieblinge präsentieren sich.

Männersache Seite 11
Hier dreht sich alles um das „starke" Geschlecht.

Blick hinter die Kulissen Seite 12
Unsere freundlichen Stimmen am Telefon

Rezept-Ideen Seite 13
Hans-Jürgen Probst - Koch aus Leidenschaft kocht für Sie.

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

Gewinnspiel & Vorschau Seite 15
Erlebnisgutschein-Pakete zu gewinnen.



Fundsachen?
Verloren/Gefunden

Vermissen Sie etwas?
Unter 09924/779-0 erreichen Sie uns!

Ehrliche Finder gibt es immer wieder, zögern Sie also nicht, uns anzurufen. Ob Schmuckstücke, Handy's oder Fotoapparate, einiges hat sich bei uns angesammelt. Ihr Anruf könnte sich lohnen.

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,

bevor nun der goldene Herbst beginnt, steigen viele von Ihnen gern noch einmal in den Flieger Richtung Sonne.

Vielleicht hat sich für einige aber auch die Grundeinstellung zum Verreisen aufgrund der Situation der letzten zwei Jahre verändert und man reist bewusster, bodenständiger:
Zum Beispiel mit einer gemütlichen Autofahrt oder Campertour in den Bayerischen Wald, mit dem Ziel: Bodenmais.

Jetzt beginnt die Natur sich auf den Winter vorzubereiten. Die Wälder färben sich in allen Farben und die Temperaturen sind nicht mehr so hoch wie in den Sommermonaten.

Bodenmais ist bekannt unter anderem durch, z. B. sein Bergwerk und den Silberberg, aber auch durch uns, das JOSKA GLASPARADIES.

Und dass Sie bei uns viel erleben und es nie langweilig wird, das wissen Sie sicher längst. Zusammengefasst finden Sie in dieser Ausgabe wieder zahlreiche Tipps rund um Veranstaltungen und unser Kulinarik-Programm für die Zeit von Oktober 2022 bis März 2023.

Wir freuen uns, dass Sie Ihre wertvolle Zeit bei uns verbringen und heißen Sie gerne bei uns -lichst willkommen.

Ich wünsche Ihnen auf Ihren flugzeugfreien Reisen viele schöne Überraschungen und tolle Momente sowie viele bleibende schöne Erinnerungen an Ihren Besuch bei uns.

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:





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.

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.

3



Einfach in unserem Online-Shop bestellen:

shop.joska.com

NEU!

Kennen Sie schon unsere neue Filiale in Bad Füssing?



JOSKA Glasparadies **94072 Bad Füssing** **Mo. - Fr.: 10:00 - 17:00 Uhr**
Lindenstraße 4 **Tel. 0853/2494091** **Sa.: 10:00 - 13:00 Uhr**

Wir freuen uns auf Ihren BESUCH!

Nicht Verpassen!

Kulinarische Highlights:

2022

zu jeder Jahreszeit

Schmankerlbraten-Wochen

Bierbratl, Glasmacherbraten, Krustenbraten.

September - Oktober

Schwammerl-Zeit

Leckere Schwammerlgerichte im Erlebnisrestaurant.

1. - 3. Oktober

Weintage

Großes Angebot an Weingläsern, Karaffen, Dekantern, Accessoires u. v. m. Internationale Winzer präsentieren sich! Ausgewählte Spezialitäten zum Wein.

8. - 23. Oktober
(jedes Wochenende und an Feiertagen)

Wilderer-Zeit

Wildgerichte, wie Hirschgulasch, im Erlebnisrestaurant.

12. November - 4. Dezember
(jedes Wochenende und an Feiertagen)

Ganserl- & Enten-Essen

Deftige Bauernenten und Gänse im Erlebnisrestaurant.

2023

14. Februar

Valentinsspecial

Valentinsgericht inkl. Glas Sekt im Erlebnisrestaurant.

16. - 21. Februar (täglich)

Sauer macht lustig

Täglich Lüngerl, Sülze und Sauerbraten im Erlebnisrestaurant.

25. März - 9. April (täglich)

Bärlauch-Wochen

im Erlebnisrestaurant.

Die Highlights ab April 2023 finden Sie in der nächsten Ausgabe des Magazins.



JOSKA Erlebnisgastronomie

Unsere Frischeküche

Die Tage werden zusehends kürzer und die Temperatur sinkt gegen Abend schnell – der Herbst zieht ein.

Nach der leichteren Sommerküche mit viel Fleisch und Fisch vom Grill sowie Salaten, folgen traditionell eher kräftige Gerichte im Herbst und Winter. Herbstzeit ist auch ganz klar **Schwammerl-Zeit**. So auch bei JOSKA.

Natürlich ist im Herbst Wild-Saison, denn es finden die großen Treibjagden statt. Genießen Sie also tolle **Wildgerichte** im Oktober. Und der absolute Klassiker: **Ganserl-** & **Enten-Essen (12.11. - 4.12.2022)**. Serviert wird die deftige Gans und die knusprige Ente traditionell mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödl. Zu jedem gesunden Körper gehört auch ein gesunder Geist und da spielt der Genuss und die Kulinarik für das Wohlbefinden in der kalten Jahreshälfte eine wichtige Rolle.

Also sollte man sich doch im nasskalten Herbst den einen oder anderen „Cheat-Day" (wörtlich: Schummeltag) erlauben, um danach mit viel Elan in den Winter zu starten.

Wir freuen uns, Sie verköstigen zu dürfen.

Hauptsach`s schmeckt
Ihr JOSKA-Gastro-Team!





Teamvorstellung

Pro Ausgabe lernen Sie hier Kollegen aus unserem Team kennen:



Ondrej Mika
Küchenhilfe

Im Team JOSKA seit: 5 Jahren
Alter: 28 Jahre
Geburtsort: Prag
Lieblingsgericht: Pizza
Lieblingsgetränk: Bier
Hobbies: Fitnessstudio
Lebensmotto: Life isn't about what you want or you deserve. It's about what you take!



Brigitte „Biggi" Maimer
Telefon-Empfang

Im Team JOSKA seit: über 20 Jahren
Alter: 56 Jahre
Geburtsort: Hofheim am Taunus
Lieblingsgericht: Rinderroulade
Lieblingsgetränk: Bitter Lemon
Hobbies:
Skifahren, fotografieren & mit offenen Augen durch die Natur schlendern.
Lebensmotto:
Den Blick immer wieda gern a amoi zum Himme.

Mehr zu Biggi auf der Seite 12.



Artur Zajac
Glasmacher

Im Team JOSKA seit: Ende 2021
Alter: 48 Jahre
Geburtsort: Tarnów / Polen
Lieblingsgericht: Schweinekotlett mit Kartoffeln und Rote Beete
Lieblingsgetränk: Lemon
Hobbies: Sport
Lebensmotto: Sei am Ende jedes Tages dankbar für das, was du hast.

Mehr zu Arthur und das Glasmachen auf den Seiten 8 + 9.

JÖSKA

Starke Partner

Der Peterhof – unser Ox'n-Fleisch-Lieferant. Unglaublich zartes Fleisch vom unglaublich sympathischen Familienbetrieb.



PETERHOF

echt bomoas
GARANTIERT EINZIGARTIG

Wussten Sie das?

Die Geschichte des „Peterbauern" reicht Jahrhunderte zurück. Der Familienname „Saller" stammt von einem alten Bauern- und Handwerkergeschlecht mit Ursprung aus dem 12. Jahrhundert. Der Hofname „Peterhof" sowie der Hausname „Peterbauer" sind vom Nachnamen „Peterbauer" der früheren Besitzer hergeleitet. Als Georg Saller im Jahre 1808 Maria Peterbauer, die Tochter von Josef und Katharina Peterbauer, heiratet, wechselt der Name schließlich zu Saller.

Peterhof
Familie Saller
Teisnacher Str. 18, 94249 Bodenmais
Telefon: +49 (0) 9924 905500
E-Mail: ruecketeam@freenet.de
www.pension-peterhof.de

Öffnungszeiten
Automat 24h geöffnet



Maria Saller (Oma) mitte der 50er-Jahre mit Urlaubsgästen im damaligen Kuhstall.

Der Peterhof

Milch, Eier und mehr - direkt ab Hof

Die Kühe muhen vor sich hin. Nebenan gackern die Hühner auf der Wiese zufrieden umher und die Pferde wiehern um die Wette.

Seit Jahrhunderten bewirtschaftet die Familie Saller ihren Bauernhof in Bodenmais. Heute führen Sandra und Josef „Joe" Saller mit Herzblut und Leidenschaft den Betrieb. Der Land- und Forstwirt und die gelernte Energieelektronikerin und Hauswirtschafterin kümmern sich gemeinsam mit der ganzen Familie um derzeit 250 Rinder, davon 70 Milchkühe sowie Färsen, Bullen, Ochsen und Kälber aus eigener Nachzucht. Auch zahlreiche Hühner, Schweine, Schafe und Pferde sind am Peterhof zuhause.

Urlaub auf dem Bauernhof

Der Peterhof ist mit seinen Produkten Teil von „echt bomoas", einem Zusammenschluss von Bodenmaiser Handwerksbetrieben und Dienstleistern, die einzigartige Produkte und Dienstleistungen original aus Bodenmais anbieten.

Darüber hinaus ist der Peterhof ein echter Erlebnisbauernhof. Bereits seit Jahrzehnten bietet die Familie Saller mit den zum Hof gehörenden Ferienwohnungen Urlaub auf dem Bauernhof an – ein echtes Erlebnis für Kinder. Sie können beim Kälber füttern hautnah mit dabei sein, können die Ponys streicheln oder Schweinen, Schafen und Hühnern einen Besuch abstatten. Auch ein großer Spielplatz gehört zum Hof. „Unseren Gästen geben wir sehr gerne einen Einblick in das Leben auf unserem Bauernhof", sagt Bäuerin Sandra Saller.





Sandra und Josef „Joe" Saller vom Peterhof in Bodenmais setzen auf eine regionale Vermarktung – und haben nun einen Verkaufsautomaten aufgebaut.

Direkt ab Hof gibt es Milch, frische Eier, zahlreiche Fleisch- und Wurstwaren, Honig, Kartoffeln, Zwiebeln, Apfel- und Aroniasaft sowie weitere regionale Produkte und „kleine Sünden" für den süßen Hunger. Die Fleisch- und Wurstwaren werden von örtlichen Metzgern produziert. Das Fleisch dafür stammt direkt vom Peterhof.

WOHLFÜHLEN – GENUSS – NATUR







DAS HUBERTUS ★★★S



Ein herzliches „Grüß Gott" in unserem seit vier Generationen familiengeführten Ferienhotel Hubertus. Unser Haus liegt in einer ruhigen Seitenstraße im Herzen von Bodenmais mit herrlichem Blick zum Silberberg. Der idyllische Kurpark, Hallen- und Freibad, Geschäfte, Bahnhof, Tourist-Info und vieles mehr sind nur wenige Gehminuten entfernt. Wir haben unser Hotel mit viel Liebe zum Detail, feinen Hölzern und edlen Materialien aus der Region renoviert und modernisiert und somit den bayerischen Landhausstil unseres Hauses erhalten.

Bei uns erwartet Sie

- Neu renovierte Zimmer und Suiten
- Neue Hotellobby mit gemütlicher Lounge
- Moderner Barbereich mit leckeren Cocktails
- Wellnessbereich mit Hallenbad, Kräutersauna, Enzian-Sauna, Ruheraum, Liegewiese, Dampfbad Erlebnisduschen, Fußbecken und Eisbrunnen
- Neu renoviertes Restaurant mit Buffetbereich
- Traditionell bayerische und internationale Gerichte – von den Chefs höchst persönlich zubereitet
- Frühstücksbuffet mit regionalen Produkten
- Große Sonnenterrasse mit Blick zum Silberberg
- Eine Gastgeberfamilie mit Herz und Leidenschaft





Ferienhotel Hubertus OHG • Norbert & Andreas Schwabenbauer • Amselweg 2 • 94249 Bodenmais 09924/94210 info@ferienhotel-hubertus.de
www.ferienhotel-hubertus.de

JOSKA Handwerk

Hautnah erleben!

Glasmachen - mehr Kunst als Handwerk

Bei JOSKA züngeln im Glasofen lodernde Flammen – unsere Glasmacher haben einen „heißen“ Job, im wahrsten Sinne des Wortes. Sie üben tagtäglich ein schweißtreibendes Handwerk aus.

Es freut uns sehr, ein tolles Team an Glasmachern beschäftigen zu dürfen. Gern helfen uns auch immer wieder bereits pensionierte Glasmacher aus, die leidenschaftlich gern am Ofen stehen und die Anerkennung und Neugier der Gäste genießen – vor allem natürlich die der Kinder.



Dreamteam in der Glashütte: Joachim Müller und Artur Zajac.



Joachim bereitet das Kölbel* vor.

Täglich aktiv in der JOSKA Design-Glashütte ist unser Team Joachim Müller und Artur Zajac. Artur ist im Dezember 2021 zu uns gekommen und bereits bestens integriert. Das mit dem Deutsch-Lernen wird auch langsam immer besser. Joachim ist seit 8 Jahren bei JOSKA. Wir haben ihm ein paar Fragen gestellt:

Joachim, beschreib doch mal, was Du da machst. Wie sind die einzelnen Schritte beim Glasblasen:
Es gibt drei wichtige Schritte: Zunächst muss das Glas erhitzt sein. Dann nehme ich das flüssige Glas mit der **Glasmacherpfeife** auf und kann es formen. Wird es mir kalt, gebe ich es sofort wieder in den Ofen. Mit der Zange bringe ich das Glas in die gewünschte Form. Und fertig ist das gute Stück.

Ja, wenn es so einfach wäre. Aber da braucht's doch mehr als nur handwerkliches Geschick, oder?
Das stimmt allerdings. Bei dem Handwerk braucht es vor allem viel Erfahrung! Wir können mittlerweile sehr gut einschätzen, wann Glas heiß genug ist für die weitere Verarbeitung. Auch Vorstellungsvermögen braucht es, wenn wir die schönen Tiere zum Beispiel von Hand formen.

Die sind so toll bunt, wie kommt die Farbe ins Glas?
Im Ofen ist das Glas rein und durchsichtig. Wir tauchen das Glas in die verschiedenen Farbkrösel und verschmelzen sie im Ofen wieder, so entstehen individuelle Einzelstücke.

Was machst du am Liebsten am Ofen?
Ich freue mich, wenn die Besucher sich freuen. Die Kinder, die anfangs teils schüchtern und mit großen Augen vor dem Ofen stehen und die Hitze spüren und sich dann trauen, selbst Glas zu blasen, das ist einfach schön zu sehen. Viele Besucher kennen die Tradition aus ihrer Heimat ja auch nicht, da ist das dann nochmal was Besondereres.

Danke Joachim, hoffen wir für uns alle, dass diese schöne Handwerkstradition nicht verloren geht.

*Kölbel = Joachim, der Einbläser, holt mit der Pfeife einen Batzen, den Kölbel, aus der flüssigen Glasmasse.

Moderner Glasofen im Glasparadies

Im Sommer 2021 war es soweit: JOSKA hat einen neuen Glasofen in Betrieb genommen! Mit einer Leistung von 32 kW und einem Fassungsvermögen von 250 kg ist es möglich, bis 1.500 Grad Celsius Glas zu schmelzen.
Und das Tolle: JOSKA leistet auch einen Beitrag für die Umwelt, da durch den neuen Ofen 90 Prozent weniger Emissionen entstehen und somit auch weniger Stromkosten sowie weniger Wärmeverlust!
Es verlangte Millimeter-Arbeit, um den tonnenschweren Ofen zunächst durch den Eingang der Galeria in die Glashütte im JOSKA Glasparadies zu bekommen und dann am finalen Standort zu platzieren.
„Eine Investition in die Zukunft!“, so Junior Geschäftsführer Lennart Kagerbauer. „Wir sind alle froh, dass der Schauglashüttenbetrieb als Hauptattraktion im Glasparadies weitergehen kann!“, ergänzt Lennart.
Im neuen Ofen werden auch künftig bunte Glastiere, Durstkugeln und mehr gefertigt.



Josef Kagerbauer am Glasofen.
Natürlich ließ es sich der Chef nicht nehmen, die ersten Glastiere selbst zu fertigen.

Entdecken Sie hier die Highlights Unsere Kundenlieblinge

im Herbst & Winter Zauberhaft Verliebt?

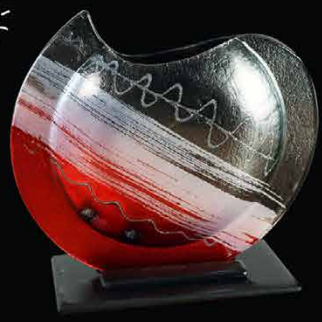


Whisky-Set Sculpture
3-tlg.
Karaffe: 750 ml 39,99 €





Pokal
mit Metallskulptur Student
19,5 cm 26,90 €



Glasvase Red'n Grey
aus Kristallglas
Ø 28 cm 89,90 €

Wackelgläser
„Chef im Revier" 2er Set
270 ml 19,90 €



King Skull Becher
450 ml 6,40 €





Massiver Hahn
aus Kristallglas
33 x 24 x 17 cm 72,90 €

Serie Merkur

Rosenvase
30 cm 29,90 €

Konische Vase
24 cm 29,90 €

Vase Ellipse
20 cm 29,90 €





Massive Pflastersteine
aus Kristallglas
6 cm 7,90 €
8 cm 10,90 €





Premium Whisky Steine
10-tlg. 9,40 €

Smoke Skull Bierkrug
500 ml 9,99 €

Besuchen Sie unseren
Online-Shop shop.joska.com

Besuchen Sie gern auch unsere Filialen in Bad Griesbach und Bad Füssing!

Männersache

hier dreht sich alles um das „starke“ Geschlecht



Thomas Fischl im JOSKA „Kunterbunt“-Pavillon.

MÄNNER UND SHOPPING

das passt nicht zusammen?

Falsch gedacht. Immer mehr erweitern wir unser Angebot an Geschenkartikeln, Gadges oder Must-have‘s für Männer, im „Kunterbunt“-Pavillon, der Schmuckabteilung oder der Abteilung „Ran an die Bar“.



Dejoo Tattoo Messer
Terra Incognita
59,90 €

Dejoo Tattoo Messer
Latino Skull
59,90 €

Dejoo Tattoo Messer
Cafe Racer 59,90 €



Police Uhr
Edelstahl 159,- €
Vergoldet 179,- €

Police Skull Kette
Edelstahl 59,- €

New!

Kennen Sie schon die beliebte JOSKA-Eigenmarke „Kristallino“?



4,90 €



4,90 €



14,90 €



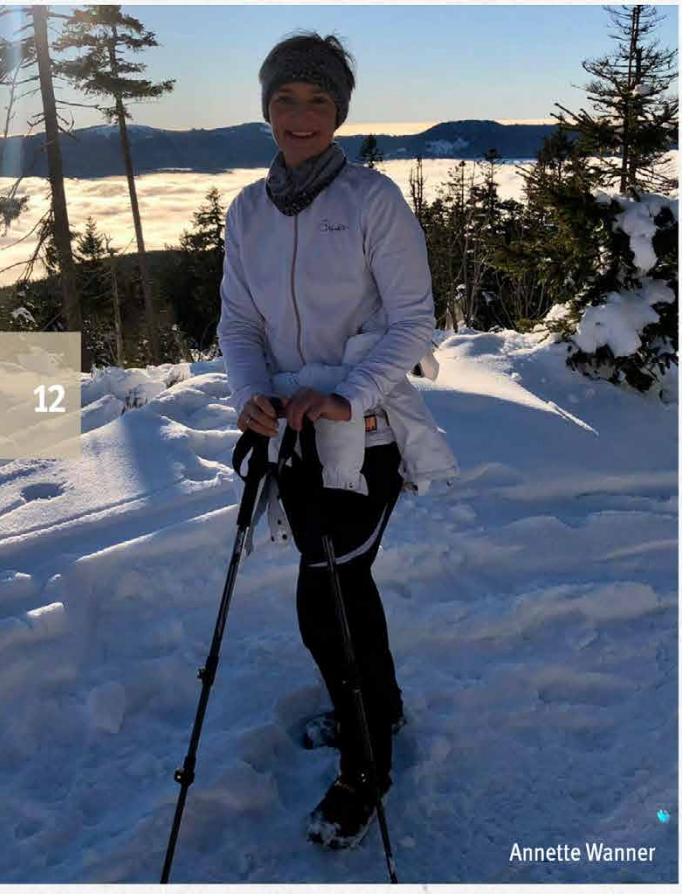
Dreamteam am Empfang
Brigitte + Annette

Blick hinter die Kulissen:

Dürfen wir vorstellen?
Unsere freundlichen Stimmen am Telefon:
Brigitte & Annette

„Ein herzliches Grüß Gott aus dem JOSKA Glasparadies, mein Name ist Annette Wanner, was kann ich für Sie tun?“ – so oder so ähnlich werden Sie bei uns am Telefon begrüßt.

Die freundlichen Damen hinter den sympathischen Stimmen sind Brigitte Maimer & Annette Wanner.
Ein Team, schon über viele Jahre...
Die beiden teilen sich die Position in Vormittags- und Nachmittagsschicht und machen das auch ganz toll.
Für alle Anliegen haben sie ein offenes Ohr, geben souverän Auskünfte, vermitteln Gespräche, sind offen für Kritik und Lob, sind stressresistent und dabei immer höflich, freundlich und mit einem Lächeln auf dem Gesicht.
Der erste Eindruck zählt, das wissen sie genau.
Neben dem Telefondienst sind sie zuständig für die Beschaffung von Büromaterial und -technik, drucken Etiketten, Schilder und Label, verteilen Post, führen jede Menge Statistiken und pflegen die Zeiterfassungskonten unserer ca. 180 Mitarbeiter.



Annette Wanner

Dürfen wir vorstellen:

Annette, die Sportliche
Annette, was magst du an Deiner Position bei JOSKA am meisten?
Das vielfältige Tätigkeitsfeld. Zur Telefonzentrale gehört so viel mehr, als Gespräche annehmen und weitervermitteln. Es macht Spaß, da ich durch diese Tätigkeit einen Gesamtüberblick in sämtliche Bereiche erhalte.

Bei einem Halbtagsjob hast du ja noch ein bisschen Zeit für Dich.
Wie verbringst du Deine freie Zeit?
Am liebsten sportlich. Ich bin gern und viel in der Natur aktiv unterwegs. Das ist mein liebster Ausgleich – am besten täglich.

Liebe Biggi, übrigens Schwester unseres Bürgermeisters Joli Haller, wie gestaltest Du Deine freie Zeit?
Ich habe das Fotografieren für mich entdeckt. So oft es nur geht, bin ich draußen in der Natur und fange fotogene Lichtstimmungen und besondere Blickwinkel ein. Schaut gern auf meinem Facebook-Account vorbei. Freue mich über Likes! (fb: brigitte.maimer)

Wirklich ausgesprochen schöne und außergewöhnliche Bilder!
Biggi, wie lange bist Du im JOSKA-Team und was gefällt Dir an dem Job?
Bin nun seit 20 Jahren bei JOSKA. Mir geht es da wie Annette, die Vielseitigkeit des Aufgabengebietes und der Kontakt zu vielen Mitarbeitern in meiner Position. Natürlich tut das familiäre Arbeitsklima, ich kenne die Geschäftsführer Lennart und Alina von Kindesbeinen an, einfach nur gut.

Danke Ihr Zwei und weiterhin „Viel Spaß bei der Arbeit.“



Schnappschüsse von Biggi’s Naturausflügen.

PETERHOF



Ox'n Hochrippe

mit Sonntagsknödl, Apfelblaukraut und Rotwein-Zwiebelsoße

Ox'n Hochrippe

1,5 kg Weideox'n-Fleisch
(am besten vom „Peter-Bauern")
Zum Marinieren:
mittelscharfer Senf, Knoblauchöl, Pfeffer weiß gebrochen und Salz

Zubereitung
Fleisch mit den Zutaten würzen, bei Niedrigtemperatur (67°C) im Ofen ca. 2 Stunden braten.

Sonntagsknödl (Kartoffelknödl)

1 kg Kartoffeln (weichkochend)
100 g Mehl
100 g Stärkemehl
2 Eier
1 Prise Salz
1 Prise Muskat

Zubereitung
Geschälte Kartoffeln weich kochen. Heiße Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Mehl, Stärke, Eier und Muskat einarbeiten und mit Salz abschmecken. Knödl mit nassen Händen formen und 10 Min. im Salzwasser köcheln lassen.

Apfelblaukraut

1 Kopf Blaukraut
1 Zwiebel
1 Apfel
½ Brühe
Rotwein
Rotweinessig

Zubereitung
Einen Kopf Blaukraut in feine Scheiben schneiden. Eine ganze Zwiebel fein hacken. Einen Apfel in Würfel schneiden. ½ l Brühe, etwas Rotwein, einen Schuss Rotweinessig - alle Zutaten eine Stunde im Topf leicht köcheln lassen.

Rotwein-Zwiebelsoße

Zwiebeln fein geschnitten
1 EL Butter
1 EL Honig
1 Zweig frischen Rosmarin
150 trockenen Rotwein
1 EL Aceto Balsamico Essig
300 g Brühe
Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung
Butter und Honig karamellisieren lassen Zwiebeln und Rosmarin darin glasig dünsten. Mit Rotwein und Essig ablöschen. Dann Brühe zugeben und 1/3 einkochen lassen Salz, Pfeffer, Zucker zum Abschmecken verwenden. Je nach Konsistenz mit kalter Butter unterschlagen oder Soßenbinder verwenden.

Viel Spaß beim Ausprobieren

Gruß aus der Küche

Euer Hans-Jürgen

Das Ox'n Fleisch stammt übrigens vom Peterhof in Bodenmais, unserem starken Partner (siehe dazu Seite 6)

echt bomoas
GARANTIERT EINZIGARTIG









DAS ECHT BOMOAS SCHMANKERL!

Gibt's immer samstags, sonntags & feiertags!

Weitere Schmankerl an diesen Tagen im Genussrestaurant JOSKA:

- Ox'n Braten geschmort
- Geschmortes Weide-Ox'n-Gulasch

Tipp: In der Bärlauchzeit gibt's den Braten auch mit selbstgemachten Bärlauch-Knödeln & Pesto.










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 01/2023 von „JOSKA Aufgetischt“ für Sie zum Nachlesen und fest in Ihren Kalender Einplanen. Wir freuen uns auf Ihr Kommen.

Veranstaltungshighlights

- **1. - 3. Oktober 2022** JOSKA Weintage
- **Ab 7. November 2022** Ausstellung: Die Christbaumkugeln
- **Ab Mitte November** Eiswelt + Weihnachtsausstellung
- **19.11. - 4.12.2022** Wintergarten-Markt (Sa. + So.)
- **3. + 4. Dezember 2022** Nikolaus im Glasparadies
- **Ab 25. Dezember 2022** Winterdorf mit Livemusik
- **29. Dezember 2022** Perchten im Glasparadies
  schaurig-schöne Schreckgestalten
  Luis Trenker Winterparty
  ab 17:00 Uhr
- **1. Januar 2023** Glücksbringer an Neujahr
- **Rosenmo. & Faschingsdi. 20. + 21. Februar 2023** 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. Seien Sie mit dabei und erleben Sie hautnah die Vielseitigkeit von Bodenmais!

- **2. Oktober 2022** Bodenmaiser Bauerntheater
- **3. Oktober 2022** Herbst-Kirchweih
- **11. November 2022** Wolfauslasssen
  Wenn Bodenmais bebt...
- **9. + 10. Dezember 2022** Bodenmaiser Weihnachtsmarkt mit Nikolaus-Besuch
- **14. Januar 2023** Die Winter-Herausforderung
- **16. Februar 2023** Rathaussturm am „Unsinnigen Donnerstag“
- **21. Februar 2023** Faschingsumzug durch Bodenmais
- **18. + 19. März 2023** Internationaler SkadiLoppet am Bretterschachten

Tipp: Jeden Freitag ab 7:00 Uhr
Bodenmaiser Wochenmarkt

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

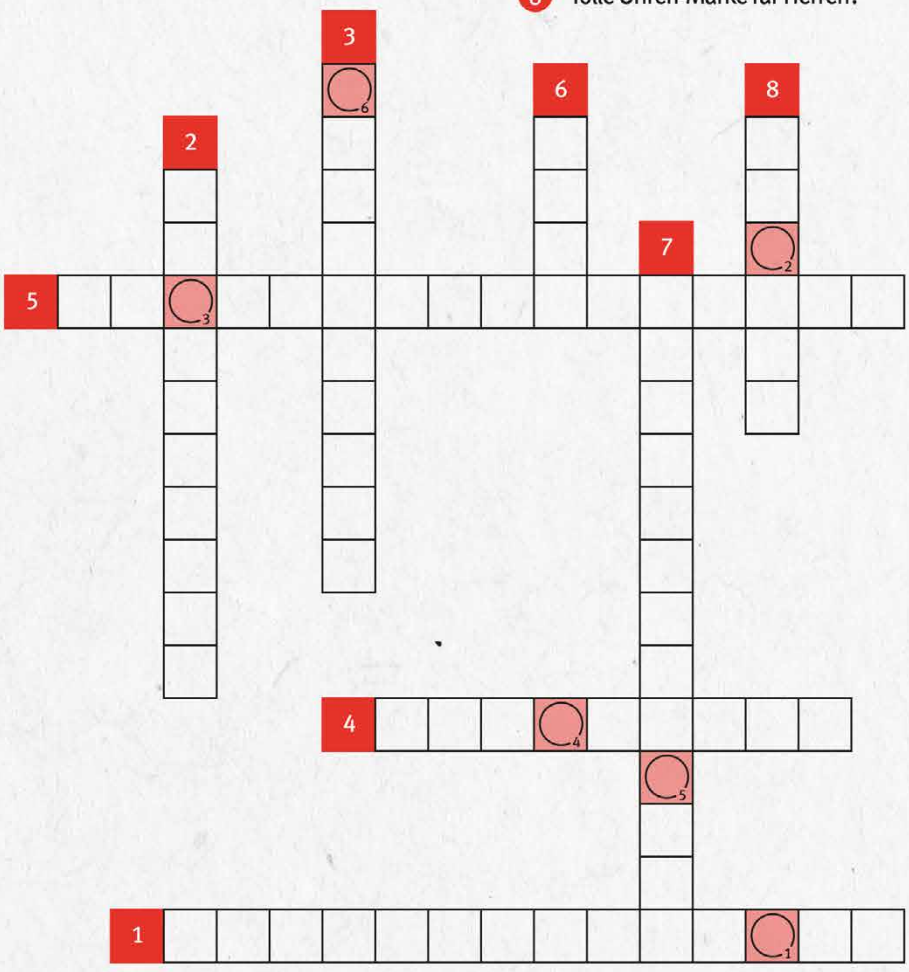
Änderungen vorbehalten!

Gewinnspiel

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

Rätselfragen:

1. Veranstaltung im Januar?
2. Welchen Beruf übt Joachim bei JOSKA aus?
3. Die Gerichte genießen Sie im Oktober bei uns?
4. Welche Produkte fertigte Firmenchef Josef Kagerbauer als erstes aus dem neuen Glasofen?
5. Wie heißt das Instrument, um flüssiges Glas aufzunehmen?
6. Was durften die Glasmacher früher in den Hütten trinken, soviel sie wollten?
7. Welches Hobby hat Brigitte Maimer von unserer Telefonzentrale?
8. Tolle Uhren-Marke für Herren?



Einsendeschluss: 31.03.2023
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 feiern 2022 das „Internationale Jahr des ....“

1 2 3 4 5 6

Name

Straße, Hausnummer

Vorname

PLZ, Ort



Freuen Sie sich auf die nächste Ausgabe „JOSKA Aufgetischt“

Vorschau

- **Rezept-Ideen zum Nachkochen -** präsentiert von Stefan Dengscherz
- **JOSKA Handwerk** Die JOSKA Glasklinik
- **JOSKA‘s junge Geschäftsführung** Voller Energie in die Zukunft

Die nächste „JOSKA Aufgetischt“ erscheint am 1. April 2023!