Aufgetischt

JOSKA BODENMAIS

2/26

Herbst / Winter
Oktober - März



REZEPTIDEEN

ZUM NACHKOCHEN –
PRÄSENTIERT VON NATHALIE GIGL

BLICK HINTER DIE KULISSEN

ANITA BAUER – ONLINESHOP, NEWS-LETTER & PRODUKTFOTOGRAFIE

JOSKA HANDWERK

ANNA ZAGLAUER ZEIGT UNS IHR GESELLINNENSTÜCK

Aufgetischt - Magazin · Aufgetischt - Magazin ·

Momente, die bleiben.

Gewinnspiel
Seite 15
Mitmachen lohnt sich!

Magazin zum Mitnehmen

Schon probiert?!

Perfekter Start in den Tag!

Frühstück bei JOSKA

BEGINNEN SIE IHREN TAG DOCH MAL BEI UNS MIT EINEM LECKEREN FRÜHSTÜCK – DA STARTET DER MORGEN GLEICH DOPPELT SO GENUSSVOLL.

Ob herzhaft oder süß, mit einer Tasse duftendem Kaffee oder einem frischen Saft – bei JOSKA lässt es sich bestens in den Tag starten.

Liebevoll von unserer Bety in der Etagere angerichtet. Optisch eine Augenweide und ab dem ersten Bissen ein Gaumenschaus!



Foto: Bety bereitet Ihnen Ihr Frühstück

Im JOSKA Erlebnisrestaurant:
Frühstücksangebot von Montag bis Freitag (ausgenommen an Event- & Feiertagen) von 9:30 – 11:30 Uhr

Im JOSKA Café Kristallino:
Frühstücksangebot an Wochenenden und an Event- & Feiertagen von 10:00 – 12:00 Uhr

Jetzt gleich reservieren oder vorbeikommen.

Inhaltsverzeichnis

4 + 5 **JOSKA Frischeküche**
KULINARISCHE HIGHLIGHTS & TEAMVORSTELLUNG

6 **Team Grafik stellt sich vor**
NATHALIE GIGL & JULIA SCHMUDERER

7 **Rezeptideen**
ZUM NACHKOCHEN – PRÄSENTIERT VON NATHALIE GIGL

8 + 9 **JOSKA´s starke Partner**
CRYSTALP JEWELLERY & LEDERER CHALETS

10 + 11 **JOSKA Handwerk**
GLASMALERIN ANNA ZAGLAUER ZEIGT UNS IHR GESELLINNENSTÜCK

12 **Blick hinter die Kulissen**
ANITA BAUER – ONLINESHOP, NEWSLETTER & PRODUKTFOTOGRAFIE

13 **JOSKA´s Kundenlieblinge**
DIE HIGHLIGHTS UNSERER KUNDEN

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

15 **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

Kennen Sie schon den Münzpräger im JOSKA Glasparadies?

(Direkt beim Haupteingang)
Einzigartige Erinnerungen für Sammler und Entdecker! Holen Sie sich Ihr Mitbringsel aus Bodenmais, ob als Andenken oder Geschenk.



1 € einwerfen


kurbeln


fertig!

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

herzlich Willkommen zur neuen Ausgabe unseres Magazins *„Aufgetischt“.*

mit unserer **Herbst-/Winterausgabe** möchten wir Sie auf die schönste Zeit des Jahres einstimmen. In dieser Ausgabe werfen wir gemeinsam mit Ihnen wieder einen **Blick hinter die Kulissen**. Hinter jedem **Produkt**, jeder **Broschüre** und jedem **Newsletter** stehen Menschen, die mit viel **Engagement & Kreativität** ihren Beitrag leisten. Lernen Sie **Julia** und **Nathalie** aus unserer **Grafikabteilung** kennen.

Außerdem stellen wir Ihnen **Anita** vor – die **Frau hinter unserem Onlineshop**, die dafür sorgt, dass unsere Produkte auch digital perfekt in Szene gesetzt werden.

Besonders freuen wir uns auch, Ihnen **Anna** vorzustellen.
Ihre Geschichte zeigt, wie wichtig Ausbildung und **Nachwuchsförderung bei JOSKA** sind: Vom Lehrmädchen hat sie sich zur **ausgebildeten Glasmalerin** entwickelt – und das mit **Bestnoten**.

Natürlich erwarten Sie auch wieder viele saisonale Inspirationen:
Entdecken Sie unsere neuen **Herbst- und Winter-Kundenlieblinge**.
Eines ist sicher: Von einer ruhigen Herbst- und Wintersaison kann bei JOSKA keine Rede sein! Im Oktober starten wir mit unseren beliebten **JOSKA Weintagen**. Ebenfalls ein fester Termin im Herbst ist unser **Schmankerlmarkt** am 11. Oktober, der mit regionalen Spezialitäten begeistert. Im Dezember wird es dann richtig winterlich: Neben unserem **Wintergarten-Markt** dürfen Sie sich wieder auf den traditionellen **Perchten-Besuch** freuen mit dem stimmungsvollen Jahresausklang, der **Luis-Trenker-Winterparty**, am 29. Dezember – ein Highlight, auf das sich viele Gäste jedes Jahr freuen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen, Entdecken und Inspirieren Lassen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Genießen Sie die Herbst- und Winterzeit
– vielleicht ja bei einem unserer zahlreichen Events.

♥-lichst, Ihre

Bettina Bonfissuto
Redaktion & Assistentin der Geschäftsleitung

PROJEKT "SO SCHMECKT BODENMAIS"- VON BODENMAIS TOURISMUS: WIR SIND DABEI!

Acht Restaurants präsentieren jeweils ein eigens kreiertes Menü. JOSKA ist dabei.



BODENMAIS
GLÜCKSMOMENTE

Menüpreis: je 29,00 €

Zum Menü gibt es ein extra Zuckerl: Bei JOSKA erhalten Sie ein Glasstamperl zum Umhängen inklusive Namensgravur – Gutschein.

Gern verschenken Sie einen Wertgutschein.

Erhältlich in der Tourist-Info in Bodenmais.

Speisekarten zum Durchblättern:

Das Glasparadies im Bayerischen Wald

joska.com

Nicht Verpassen!

>> Unsere kulinarischen Highlights...

Alle Termine finden Sie auch auf unserer Website unter: **joska.com**/veranstaltungen



Schwammerl-Zeit

September & Oktober

Leckere Gerichte für Pilzliebhaber im Erlebnisrestaurant.



JOSKA Weintage

2. – 4. Oktober

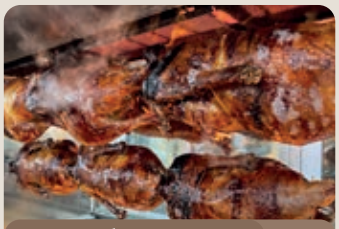
Winzer präsentieren sich! Ausgewählte Spezialitäten, Live-Musik und mehr.



Wilderer-Zeit

10. – 25. Oktober

Jedes Wochenende Wildgerichte, wie z.B Hirschgulasch im Erlebnisrestaurant.



Ganserl- & Enten-Essen

14. November – 6. Dezember

Jedes Wochenende deftige Ganserl und Bauernenten frisch & knusprig vom Grill. "Ente gut, alles gut."



Schmankerlbraten-Wochen

Januar, täglich

Freuen Sie sich auf unsere beliebeten Klassiker, wie Bierbratl, Glasmacherbraten, Krustenbraten.



Sauer macht lustig

11. – 16. Februar

Hausgemacht gibt es täglich Lüngerl, Sülze und Sauerbraten.



Valentinstags-Special

14. Februar

Valentinsgericht inkl. Glas Sekt im Erlebnisrestaurant.



Bärlauch-Wochen

Ende März

Der Frühling ist da! Täglich leckere Bärlauchgerichte.

Die Highlights ab April 2027 finden Sie in der nächsten Ausgabe des ***Aufgetischt-*** *Magazins.*



Nicht Verpassen!

JOSKA Kulinarik –

GENUSSVOLL DURCH HERBST &WINTER

Wenn draußen die Tage kürzer werden und die **Natur ihre schönsten Farben zeigt**, beginnt bei JOSKA auch kulinarisch eine ganz besondere Zeit. Den Auftakt machen die **JOSKA Weintage vom 2. bis 4. Oktober**. In unserer **gemütlichen Weinbeisl-Bar** auf der Piazza gibt's passende Schmankerl – nicht nur zum Vino oder Federweißen. Ob **herzhafte Brotzeiten, Zwiebelkuchen, feine Spezialitäten** oder **kleine Köstlichkeiten** – hier kommen Weinliebhaber ebenso auf ihre Kosten, wie alle, die einfach bayerisches Essen genießen möchten.

Vom **10. bis 25. Oktober** heißt es dann **Wilderer-Zeit**. Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Wildgerichte vom frischen Wild, die den Herbst von seiner genussvollsten Seite zeigen. Wenn sich das Jahr langsam dem Ende zuneigt, dürfen natürlich auch die beliebten **Enten- und Ganserl-Wochenenden** nicht fehlen. Von **14. November bis 6. Dezember** servieren wir Ihnen diese **knusprigen Schmankerl**.

Ob zum Mittagessen, für eine gemütliche Kaffeepause oder als kulinarischer Zwischenstopp beim Einkauf – unser Erlebnisrestaurant verbindet regionale Küche mit einer angenehmen Atmosphäre. Und wer es süß mag, ist im **Café Kristallino** genau richtig: Hier laden **hausgemachte Waffeln & Crepés, leckere Kuchen, feine Torten** und **Kaffeespezialitäten** zum Genießen und Verweilen ein. **JOSKA – einfach gut.**

Wir freuen uns darauf, Sie auch in der Herbst-und Wintersaison kulinarisch verwöhnen zu dürfen.



Wohlfühlgerichte genießen im JOSKA Erlebnisrestaurant

Teamvorstellung POWER-FRAUEN



Emily Shala

Leitung Pokalabteilung

Im Team seit: 9 Jahren

Geburtsort: Zwiesel

Lieblingsessen: Sushi

Lieblingsgetränk: Weißweinschorle

Lieblingsmotto: Klein anfangen, groß wachsen.



Rebecca Höcherl

Leitung der Produktion

Im Team seit: 7 Jahren

Geburtsort: Straubing

Lieblingsessen: Rindersteak (medium) mit Pommes, Grillgemüse und Kräuterbutter

Lieblingsgetränk: Weißbier

Lieblingsmotto: Ist das Kunst oder kann das weg?



Anna Zaglauer

Glasveredlerin Fachrichtung Glasmalerei & Kunstverglasung

Im Team seit: 3 Jahren

Geburtsort: Deggendorf

Lieblingsessen: Alles, Hauptsache vegan.

Lieblingsgetränk: Johannisbeerschorle

Lieblingsmotto: Hätte es anders sein sollen, wäre es anders gewesen.

Mehr über Anna auf S. 10 & 11.

DIE GRAFIK STELLT SICH VOR



SERVUS & CIAO,
mein Name ist Julia Schmuderer.
Die Straße, in der ich wohne, heißt Glaserfleck –
fast klar, dass mich mein beruflicher Weg früher oder später zu JOSKA führen musste... ;) Unter anderem bin ich für den grafischen Teil der Aufgetischt verantwortlich.
Mit meiner Kollegin Nathalie ergänze ich mich perfekt.

Da sich meine berufliche Welt mit social media viel um Fotos dreht, nehme ich Euch in meinem Teil mit auf Bilder-Reise zu einigen meiner Lieblingsorte.

HI, ICH BIN NATHALIE

WILLKOMMEN IN MEINER WELT!

Bei JOSKA dreht sich bei mir vieles um Gestaltung, Ideen und den passenden Auftritt nach außen. Als Grafikerin gestalte ich unterschiedlichste Print- und Werbemittel und kümmere mich außerdem um unsere Homepage und deren laufende Betreuung.

Auch privat zeichne ich gerne, probiere beim Kochen Neues aus und tauche gerne in Bücher ein.

Inspiration finde ich dabei oft in ganz unterschiedlichen Dingen und genau das macht für mich auch die Gestaltung so spannend.

Meine Welt







Nathalie & ihre süße Küchenhilfe Mila

PRÄSENTIERT VON
NATHALIE GIGL,
IM JOSKA-GRAFIK-TEAM
SEIT 8,5 JAHREN.

Pasta Pollo Rigatoni mit Hühnchen

Heute präsentiere ich Euch eines meiner absoluten Lieblingsgerichte! Viel Spaß beim Nachkochen!

Noch ein persönlicher Tipp:

Wer die Pasta Pollo noch etwas herbstlicher genießen möchte, kann das Gericht zusätzlich mit Champignons oder anderen Pilzen verfeinern. Die Pilze passen wunderbar zu den herzhaften Aromen der Soße und machen daraus ein richtiges Wohlfühlgericht für die kältere Jahreszeit.









Zutaten für 4 Personen:

- **400 g Rigatoni oder andere Röhrchenpasta**
- **400 g Hühnerbrustfilet**
- **400 ml Rinderfond**
- **1 große Zwiebel**
- **1 EL Balsamico**
- **1 EL Weißweinessig**
- **3-4 EL Parmigiano Reggiano für die Soße**
- **zusätzlich Parmigiano Reggiano zum Servieren**
- **frische Petersilie zum Anrichten**
- **Salz & Pfeffer nach Geschmack**

Zubereitung:

Zwiebel vierteln und anschließend in feine Scheiben schneiden. Das Hühnerbrustfilet in mundgerechte Stücke schneiden.
Das Hähnchenfleisch zusammen mit den Zwiebeln scharf anbraten, bis alles schön angeröstet ist und die Röstaromen entstehen.

Anschließend mit dem Rinderfond ablöschen und alles kurz aufkochen lassen. Balsamico und Weißweinessig hinzufügen und die Soße weiter köcheln lassen. Nun 3-4 Esslöffel frisch geriebenen Parmigiano Reggiano unterrühren, bis eine aromatische, leicht cremige Soße entsteht. Währenddessen die Rigatoni nach Packungsanleitung kochen. Kurz vor Ende der Garzeit die Pasta direkt zum Hühnchen geben und in der Soße fertig garen lassen. Dadurch nimmt die Pasta den vollen Geschmack der Soße auf.

Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano und fein gehackter Petersilie garnieren und servieren.



"ICH WÜNSCHE EUCH EINEN GUTEN APPETIT!"

EURE NATHALIE


CRYSTALP
JEWELLERY
CRYSTALS BY
SWAROVSKI
CONSCIOUSLY
CRAFTED
SINCE 1895
www.crystalp.com

Lederer Chalets
BODENMAIS





UNSERE LEDERER CHALETS – IHR ZUHAUSE

Woidschlössl

Traumhäusl

Herzstückerl

Himmelreich

EHRLICH HERRLICH.

Sie sehnen sich nach einer Auszeit vom Alltag, nach Zeit mit der Familie oder nach romantischen Stunden zu Zweit?

Dann haben Sie in unseren **Lederer Chalets** ein außergewöhnliches und **einzigartiges Wohlfühl-paradies** gefunden. Bei uns können Sie dem Trubel der Zeit entfliehen und in die Idylle des Bayerischen Waldes eintauchen. Lassen Sie sich vom Charme des Holzes einwickeln und von der **Schönheit der Natur** verführen.

Unsere **familiengeführten Chalets** überzeugen vor allem durch **traditionelle Gemütlichkeit** und **moderne Eleganz. Mit viel Liebe** haben wir **jedes einzelne Chalet** zu einem **ganz besonderen Heim** für Sie gemacht.

Tauchen Sie ein in ein Erlebnis, das Ihre Sinne erweitert, Ihr Gemüt verwöhnt und Ihre Seele berührt. Unsere heimelig anmutenden Chalets vereinen Ihre Sehnsucht nach Luxus und Entspannung mit dem Wunsch nach Romantik und Privatsphäre.









Lederer Chalets

WIR FREUEN UNS AUF IHRE ANFRAGE! BIS BALD IN BODENMAIS!

Tel. +49 175 4285811 | Rechenstraße 24 | 94249 Bodenmais | **info@lederer-chalets.de**

JOSKA
Handwerk



HEUTE DÜRFEN WIR ETWAS GANZ **AUSSERGEWÖHNLICHES** ZEIGEN: DIE **ERSCHAFFUNG EINES BESONDEREN KUNSTWERKS**.

Seien Sie dabei, wie etwas **MAGISCHES** kreiert wird. **Anna Zaglauer, Glasveredlerin** mit Fachrichtung Glasmalerei & Kunstverglasung nimmt uns mit bei der **Entstehung** ihres **Werkstücks** für die **Gesellinnenprüfung**.



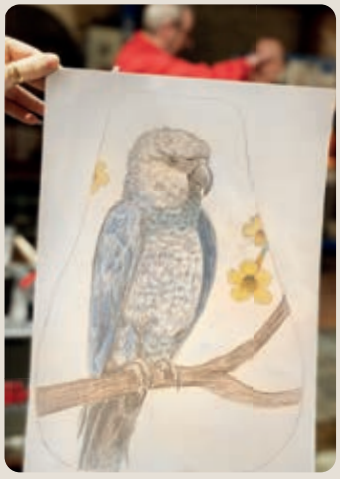
ANNA ZAGLAUER
GLASVEREDLERIN
FACHRICHTUNG GLASMALEREI
& KUNSTVERGLASUNG

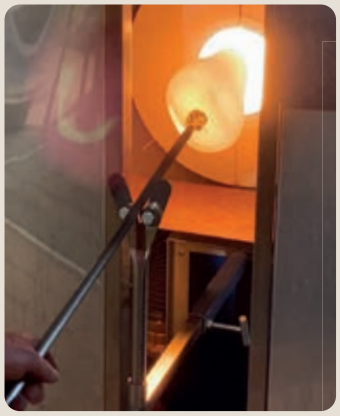
VON DER IDEE BIS ZUM DESIGN DES WERKSTÜCKS

Entstehung in enger Zusammenarbeit mit unseren Glasbläsern

Mit viel **Leidenschaft & Können** entsteht eine wunderbare Vase, in der Glut geboren und geformt von unseren Glasbläsern. Gekrönt durch eine bildschöne Malerei von Anna.

- Bei freier Motivwahl entschied sich Anna dafür, den prächtigen Spix-Ara umgeben von Blüten zu malen.
- Schnell war klar, dass es eine Vase werden sollte, auf der das Kunstwerk abgebildet wird.
- Anna begann mit **Design-Entwürfen & Skizzen,** um die **Proportionen** richtig abzuschätzen.
- Unsere **Glasbläser entwarfen & kreierten** gemeinsam mit Anna eine **Vasenform, welche sich für das Motiv eignet.**
- Anna entschied sich für eine Vase mit planer Oberfläche, damit der prächtige **Papagei** auch richtig zur Geltung kommt.









- In **40 Stunden Zeitvorgabe (reine Malzeit)** bildete Anna kunstvoll ihren Papagei ab.
- Nach einer **weißen Grundierung mit Airbrush,** mischte Anna aus ca. **15 Grundfarben unzählige weitere Farben,**um die **Tönungen, Nuancen, Schattierungen** möglichst **detailgetreu** wiederzugeben.
- Anna **malte** in **fünf einzelnen Schichten. Nach jeder Schicht wurde die Vase im Kammerofen gebrannt.** Dabei wurde der **Ofen aufgeheizt,** bis er eine **Temperatur** von ca. **550 °C** erreichte. Die **Vase** verblieb nach dem **Brennvorgang 24 Stunden im Ofen um abzukühlen.**





*>> **Anna** hat sich für den **Spix-Ara entschieden**, da sie zum einen oft ihrem Lehrmeister bei JOSKA, Franz Paternoster, über die Schulter schauen konnte, wie er Vögel malte und zum anderen, weil sie großes Interesse an Tierschutz hat.*

*Der **vom Aussterben bedrohte Spix-Ara auf Anna´s Kunstwerk** soll als **Sinnbild** für den **Erhalt der Artenvielfalt** stehen.*





Wir gratulieren Anna ganz herzlich zur erfolgreich bestandenen Gesellinnen-prüfung, die sie mit ihrer **beeindruckenden Vase** – wie könnte es anders sein – mit **großartigem Erfolg** absolvierte.

Besonders schön ist, dass Anna auch nach ihrer bestandenen Abschlussprüfung ihren beruflichen Weg bei JOSKA fortsetzt und weiterhin **an der Seite ihres Lehrmeisters Franz Paternoster im Team** arbeitet. Ein **großes Dankeschön** und **weiterhin viel Erfolg** für diesen gemeinsamen Weg!

Wir sind **stolz**, so **starke Frauen,** wie Anna, in unserem **JOSKA-Team** zu haben – **macht´ weiter so!**

*Folgen Sie Anna gerne auf Instagram: **glasart.eleonora***



EIN STÜCK BODENMAIS. WELTWEIT ERLEBBAR.

Alles, was Sie bei uns online entdecken, entsteht nicht von allein. Hinter jedem Produktbild, jeder Beschreibung und jeder Neuheit steckt viel Planung und ein gutes Gespür für die Welt von JOSKA. Mit viel **Herzblut** engagiert sich Anita Bauer für "ihren" Onlineshop und ist für den Bereich E-Commerce zuständig.

Seit dem Start des JOSKA-Onlineshops im Jahr 2010 begleitet Anita dessen Entwicklung und gestaltet den digitalen Auftritt des Unternehmens aktiv mit. Der Onlineshop ist für sie wie eine eigene Filiale, nur eben digital. In Zusammenarbeit mit den verschiedenen Bereichen macht sie die Vielfalt von JOSKA auch online erlebbar: Vom traditionellen Glashandwerk über die Manufaktur von Pokalen und Leuchten bis hin zu saisonalen Highlights und aktuellen Wohntrends.

Dabei vereint Anita **technisches Verständnis** mit einem **Auge fürs Detail**. Welche Produkte im Onlineshop eine Bühne bekommen, hängt gerade bei JOSKA auch davon ab, ob sie sicher versendet werden können. Anschließend koordiniert sie die Erstellung aussagekräftiger Produktinformationen und setzt die Artikel im hauseigenen Fotostudio professionell in Szene. Ihr berufsbegleitender Abschluss als Fachwirtin für Marketing, ergänzt ihre praktische Erfahrung im E-Commerce.



Auch unsere **Newsletter** entstehen unter **ihrer Verantwortung**. Gemeinsam mit der Grafikabteilung entwickelt Anita Beiträge zu **Neuheiten, Aktionen** und **besonderen Produkten** und bringt die aktuellen Themen von JOSKA direkt zu unseren Kundinnen und Kunden. Auch unsere **nachfolgende Kundenlieblinge-Seite** wird gemeinsam mit der Grafik gestaltet, schließlich hat Anita den Einblick wie gefragt die Artikel sind.

Ein wichtiger Teil ihrer Arbeit passiert lange bevor etwas im Onlineshop sichtbar wird. Die **Jahreszeiten** laufen anders, denn es wird **antizyklisch** gearbeitet: Im **Januar** nimmt **Ostern** Gestalt an, im **September** beginnt **Weihnachten** und im **Sommer** dreht sich bereits vieles um die **Lichtzeit im Herbst**. Gleichzeitig laufen die Vorbereitungen für die nächsten Entwicklungsschritte, um das **digitale Einkaufserlebnis bei JOSKA in den kommenden Jahren weiter auszubauen**.

24/7 Bequem Online Einkaufen

Stöbern Sie bequem von zu Hause aus. Code scannen, Bestellung abschicken – FREUEN!

shop.joska.com

Durch ihre **langjährige Erfahrung** kennt Anita viele Bereiche des Unternehmens und **unterstützt das Büroteam flexibel** dort, wo sie gebraucht wird. Von der Warenbuchhaltung über organisatorische Aufgaben bis hin zur Vertretung des Einkaufs. Als **Schnittstelle zwischen den Abteilungen** bringt sie Informationen, Ideen und Anforderungen zusammen.

Eine schöne Anekdote zum Schluss: **2008, dem Jahr, in dem Anita Bauer bei JOSKA begann**, erhielt sie als **Bayerische Karate-Vizemeisterin den Sportpreis des Landkreises Regen**.

Einen Pokal aus dem Hause JOSKA. Noch heute arbeitet sie mit Kolleginnen und Kollegen zusammen, die damals an dessen Entstehung beteiligt waren.

Ein besonderer Kreis, der sich geschlossen hat.



Unsere Kundenlieblinge

1.



Doppelwandige Gläser "Bubble"

mit Thermoeffekt. Hält Getränke länger warm bzw. kalt.

2er Set, 330 ml

2.



Dekokugel

ein zusätzlich erhältlicher Lichtsockel verwandelt sie in ein Leuchtwunder.

ab Ø 15 cm

3.



Flammenkugel

ein außergewöhnlicher Blickfang

Ø ca. 15 cm, Höhe ca. 50 cm

4.



Weizenglas

mit floralem Hirschkopf

500 ml

5.



Schnapsglas im Skistiefel-Design

auf Holzski, inkl. Band zum Umhängen

4 cl

Glas-Diffusor mit Stäbchen "Herz aus Glas"

Individuell befüllbar

11 cm

6.





Tischleuchten

Stoffschirm 24 Karat vergoldet oder Blattsilber. Fuß aus geschliffenem Kristallglas.

Erhältlich ab 49 cm

9.

"Würzige" Geschenke

optisch schon ein Genuss...

7.



Unser Tipp:
Lassen Sie sich individuell vom Geschenkeladerl-Team einen tollen Präsentkorb genau nach Ihren Wünschen zusammenstellen!



8.



Glaskugel mit 3D-Motiven

inkl. Holz LED-Untersetzer

Ø 8 cm

10.



Gartenstab "Fliegenpilz"

aus Kristallglas in Fusingtechnik, frostsicher

30 x 41 cm

Kundenlieblinge entdecken in unseren Einkaufswelten

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

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

Durch das Jahr mit JOSKA • Okt. – März •

JOSKA Weintage 2. – 4. Oktober	*Nikolaus* 5. & 6. Dezember	*Glücksbringer* 1. Januar
Schmankerl-Markt 11. Oktober	*Winterdorf mit Musik* Ab 25. Dezember	*Valentinstagsspecial* 14. Februar
Weihnachts-Ausstellung Ab Mitte Oktober	*Perchten* 29. Dezember	*Buntes Treiben* 8. & 9. Februar
Winter-Wunderland November – Januar	*Luis-Trenker-Party* 29. Dezember	*Starkbierzeit* Ab 19. März bis Ostern
Wintergarten-Markt 14. & 15. November	*Alle Events & weitere Infos: joska.com*	*Oster-Aktionen* 28. & 29. März





UNSERE EVENTS
Oktober – März

02.10.2026:	VolksmusiRoas
04.10.2026:	Herbstmarkt am Marktplatz
31.10.2026:	Django Asül im Glück-Auf-Saal
11.11.2026:	Wolfauslassen (Kuhbrücke)
28./29.11.2026:	Kunst- & Adventsmarkt im Kulturzentrum Altes Rathaus
11./12.12.2026:	Christkindlmarkt am Marktplatz
22./23.12.2026:	Bergweihnacht am Silberberg
31.12.2026	Silvesterparty am Marktplatz



bodenmais.de/events

04.02.2027:	Rathausstürmung
09.02.2027:	Faschingsumzug (Bahnhofstraße)
20.02.2027:	Skirennen ArberBlitz, anschließend After-Ski-Party am Vitalzentrum

BODENMAIS
GLÜCKSMOMENTE

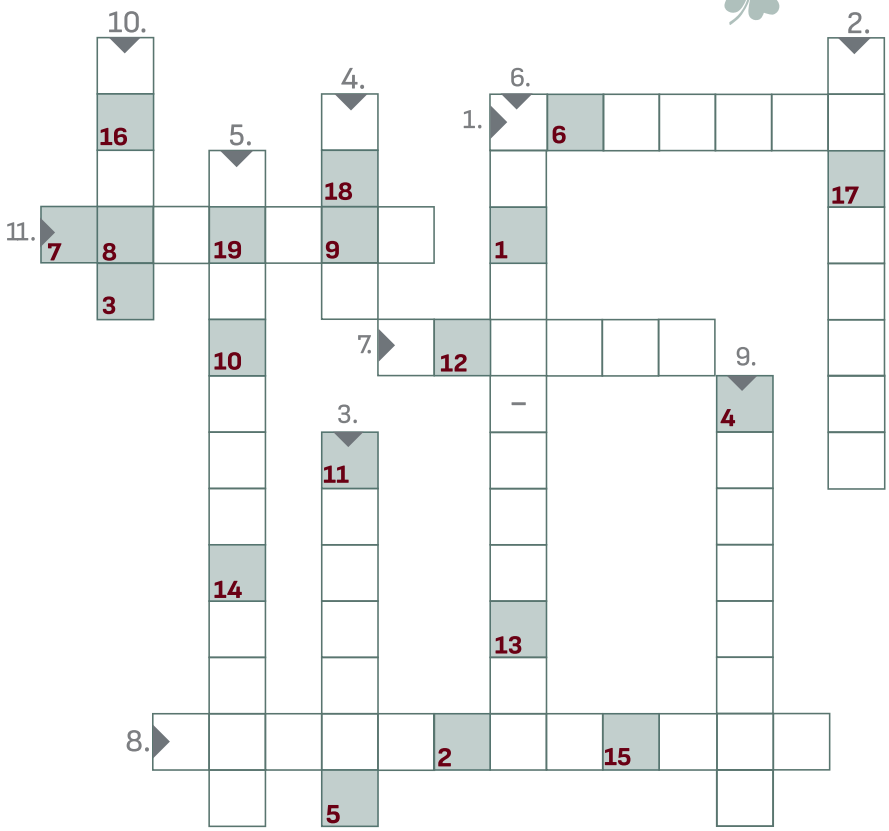
Unser Lösungswort erraten & gewinnen!

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



1. Welches Tier ziert Anna´s Gesellinnenstück?
2. Mit welcher Nudelsorte kocht Nathalie ihr Lieblingsgericht?
3. Werbeslogan JOSKA: Momente, die ...
4. Wer bereitet Ihnen Ihr Frühstück?
5. Was gibt es gratis beim "So schmeckt Bodenmais" -JOSKA-Menü dazu?
6. In der Rubrik "Teamvorstellung" geht es diesmal um unsere ...
7. Für welche Sportart erhielt Anita 2008 einen JOSKA-Pokal?
8. Was stellt das Geschenkeladerl-Team individuell für Sie zusammen?
9. Im nächsten Heft trifft bei Rebecca Leidenschaft worauf?
10. Lieblingsessen von Emily Shala?
11. Wo übernachten Sie, wenn Sie bei Lederers in Bodenmais buchen? (Plural)

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	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19

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

Einsendeschluss: 31.03.2027

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

Vorschau

Rezeptideen
ZUM NACHKOCHEN – PRÄSENTIERT VON RALPH STROHMEIER & FRAU SONJA

Blick hinter die Kulissen
ELIA, ELISABETH & JASMIN HERZBLUT IM VISUELLEN MARKETING

JOSKA Handwerk
UNSERE REBECCA: WENN LEIDENSCHAFT AUF HANDWERK TRIFFT

Neu

Die nächste Ausgabe der "JOSKA Aufgetischt" erscheint am 1. April 2027!

♥-lichen Dank unseren Partnern für die freundliche Unterstützung:

Steinbauer
BÄCKEREI | KONDITOREI | CAFE
Bäckerei-Konditorei-Cafe Steinbauer ★ Zellertalstraße 2 ★ 94356 Drachselsried

LunaMil®
SOFTIGER EISGENUSS

Herzens-empfehlung

Mehr Wert

Für die kommende Frühjahr- und Sommersaison 2027 **empfehlen wir ein engagiertes Team:**

Seit Anfang des Jahres 2026 werden die Grünflächen von JOSKA durch den **Inklusionsbetrieb „MehrWert" der Kolpingsfamilie Regen** gemäht und gepflegt. Das Team arbeitet **äußerst zuverlässig, engagiert und sorgfältig – alle Einsätze pünktlich, professionell** & mit großer Freude.

Unsere klare Empfehlung:
das Rasenmäherteam der Kolpingsfamilie Regen.

Bei **Interesse** freuen sich die Verantwortlichen über eine Kontaktaufnahme!

info@kolping-regen.de

Berufsbildungszentrum der Kolpingsfamilie Regen e. V.
MehrWert gGmbH
Osserstraße 23–27
94209 Regen







Regelmäßige Thermomix-Vorführung bei JOSKA.





Das Glasparadies im Bayerischen Wald

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
Sonn- und Feiertage von 10:00 – 17:00 Uhr

joska.com