

A Great Place to work

Alemannisch
Schmugglerei
Tal
Unberührt
Gebirgsblütenhonig
Gemeinschaft
Spinnweb
Winzel
Chessl
Abenteurer
Isoliert
Dialekt
Bergluft
Alpabtrieb
Tracht
Wurzeln
Waiserhaus

Mächtige Berge
im Rücken,
der See vor den
Füßen und
dabei ein ganz
grünes Herz.
A great place

VORARLBERG. Eine steirische Bloggerin und Reisebuchautorin hat ihr Faible für Vorarlberg in einem Reiseführer durch unsere touristische Arbeitswelt festgehalten.

Die Autorin Katharina Maria Zimmermann (Jg. 1985) bereist seit über zehn Jahren die Welt, um authentische Geschichten über Menschen und Orte zu verfassen. Aus der lange gehegten Idee, eventuell ein Reisebuch über Vorarlberg zu schreiben, wurde nun ein ganz besonderes Buch mit 25 Interviews aus der touristischen Arbeitswelt des Landes.

weekend: Was gefällt Ihnen an Vorarlberg?

Katharina M. Zimmermann: Mich fasziniert die Landschaft und die Vielfalt. Vom flachen Rheintal bis in die

den gut geht. Ich wollte ihren Werdegang wissen – und ebenso, was für Wünsche sie haben.

„Vorarlberg ist ein kleines Land mit reizvollen landschaftlichen Gegensätzen und großen Möglichkeiten.“

Katharina M. Zimmermann, Autorin

Berge, die in kurzer Zeit erreichbar sind. In Vorarlberg herrscht immer viel Durchmischung, es ist international. Hier gibt es viele coole Gastgeber. Trotz ländlicher Strukturen denken die Inhaber sehr global und das Land ist überraschend urban.

weekend: Was steckt hinter dem neuen Buch?

Katharina M. Zimmermann: Es geht darum, die im Tourismus tätigen Menschen in den Vordergrund zu stellen. Die Leute hinter den Kulissen sind jene, die dafür sorgen, dass es den Urlaubenden

weekend: Was haben Sie dabei für sich mitgenommen?

Katharina M. Zimmermann: Es ist den Interviewten das größte Ansinnen, anderen Menschen eine Freude zu bereiten. Ich habe den Akteuren die Möglichkeit gegeben, über sich nachzudenken und Emotionen zu zeigen. Das war sehr berührend. Gerade in der Gastronomie finden viele Geschichten statt – während die einen feiern und die anderen arbeiten. Zu einem Urlaub gehören immer zwei Seiten – die des Gastes und die der Gastronomen und Mitarbeiter.

weekend: Unser Land ist demzufolge ein Great Place to Work?

Katharina M. Zimmermann: Definitiv. Selbst enge Kollegen von mir wissen zu wenig über die enorme kulturelle und wirtschaftliche Vielfalt Vorarlbergs. Die Landschaft, die vielen exzellenten Betriebe und die innovative Stimmung sind höchst anziehend. Für Menschen aus anderen Bundesländern ebenso wie aus dem Ausland – Mitarbeiter, die Gästen Freude bereiten. ★

INTERESSE?

„Geschichten und Gesichter in Vorarlbergs Gastronomie und Hotellerie“

Zu beziehen bei:
Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft der WKV

T 05522 / 305-326
stampfer.ramona@wkv.at
www.wkv-tourismus.at

DEJAN BRNADIC

Susanne Dörflinger vom Schlosshotel Dörflinger sieht Mitarbeiter aus aller Welt als Bereicherung an. Sein Job-Interview mit der Chefin führte Dejan Brnadic via Skype aus Kroatien. Der gelernte Kellner hat seinen Job bei Hervis in seiner Heimat gegen den Service in der Stadt Bludenz eingetauscht. Die österreichische Bürokratie war eine Herausforderung, die gemeinsam bewältigt worden ist. Drei Tage nach dem Anruf wurde

er für seine neue Jahresstelle von den neuen Dienstgebern beim Bahnhof in Bludenz abgeholt. In Österreich fühlt sich der Kellner wohl, das Weggehen von Zuhause war für ihn nie ein Problem, zumal er wusste, dass das Geld hier nicht vom Himmel fällt, sondern erarbeitet wird. Als Ausgleich zu seinen oft stressintensiven Diensten wandert er gerne in der Alpenregion Bludenz. Sehr hilfreich waren zum Beginn die Unterstützung

„Mir liegt Österreich einfach. Ich fühle mich hier wohl. Ich glaube, das liegt an den Menschen.“

Dejan Brnadic

bei der Wohnungssuche und Taxigutscheine, damit er sich gut fortbewegen kann. „Ich kann das Land nur empfehlen. Die Menschen sind so nett. Sie grüßen mich auf der Straße“, so Brnadic im O-Ton.



Dejan Brnadic
Kellner, Schlosshotel Dörflinger, Bludenz aus KR (S. 96 – 101)

LEONIE KESSLER



Leonie Keßler
GASCHT Schülerin
Praktikantin, Traube Braz, aus VlbG (S. 90 – 95)

„Der Aha-Moment kam, als ich zehn Jahre alt war und zum ersten Mal alleine einen Kuchen gebacken habe.“

Leonie Keßler

Das 15jährige Gastronomie-Küken Leonie Keßler berichtet im Interview von ihrer ersten Begeisterung für den Kochberuf und ihren Entschluss, die GASCHT zu besuchen. Die Autorin besuchte

die Schülerin an ihrem Praktikumsplatz in der Traube in Braz. Dort hat sich die Schülerin der neuen Gastgeberschule für Tourismusberufe gleich wohl gefühlt – „es fühlt sich an wie eine große Familie. Ich versteh mich gut mit allen im Service und in der Küche“. Die neue Ausbildung passt perfekt zu der kochbegeisterten Schülerin, die Rezepte mitnimmt und daheim nachkocht. Ihren Aha-Moment erlebte sie bereits als Zehnjähri-

ge, als sie zum ersten Mal einen Kuchen alleine gebacken hatte. „Einen Bürojob wollte ich auf keinen Fall haben, somit kam der Wunsch auf, dass ich in die Küche will“. Ob sich die junge Nachwuchsköchin vorstellen kann, mal woanders hinzugehen? „Ich möchte schon hier in der Umgebung bleiben, immerhin ist meine ganze Familie da, ohne die könnte ich nicht sein“, berichtet die junge Dame mit entschuldigender Offenheit.

MICHAEL WEBENDORFER

Einen, den es ganz besonders gepackt hat, interviewte Katharina Maria Zimmermann mit Michael Webendorfer aus Wels. Der Oberösterreicher beherrscht den Vorarlberger Dialekt schon perfekt. Das liegt daran, dass er bereits vor fünf Jahren als Jungkoch in den Bizauer „Schwanen“ gekommen ist. „Dass ich heute Küchenchef bin, hätte ich vor fünf Jahren nicht geglaubt. Wunderbar, wie sich das gefügt hat.“ Bei der Arbeit im Schwa-

nen hat er seine Frau, eine Ungarin, kennengelernt. Die gemeinsame Tochter spricht nun quasi drei Sprachen – Deutsch, Ungarisch und Wälderisch. Zum Thema Heimweh erklärt der Koch: „Um ehrlich zu sein finde ich es hier viel schöner als zuhause. Wels ist zwar meine Heimat, ich lebe aber viel lieber hier am Land. Es ist wirklich etwas Außergewöhnliches, aber das lernt man eben erst zu schätzen, wenn man auch wirklich hier wohnt. Am Abend

„Wenn man mir vor fünf Jahren erzählt hätte, dass ich heute Küchenchef bin, hätte ich es nicht geglaubt. Wunderbar, wie sich das gefügt hat.“

Michael Webendorfer

ist es mucksmäuschenstill, man hört keinen Ton, es ist stockfinster. Das ist das Beste fürs Kind, sie wächst komplett im Grünen auf. Die Lebensqualität ist halt eine ganz andere“.



Michael Webendorfer
Küchenchef,
Biohotel Schwanen, Bizau aus OÖ (S. 44 – 49)



Katharina M. Zimmermann