

# maxima

1,- Euro

maxima

www.maxima.at

WAS FRAUEN WIRKLICH INTERESSIERT

Ausgabe N° 228

# DAS BIN *ich*

**Wir leben Diversität und Nachhaltigkeit: Die besten Tipps für einen grünen und vielfältigen Lebensstil**

**CLEVER VORKOCHEN**

30 Rezepte für die Reste-Küche

**GRÜNER START INS LEBEN**

Öko-Alternativen zu Plastikspielzeug & Co

**FASHION-TRENDS HERBST/WINTER**

Neue Looks für Ihren individuellen Stil

Mit einem char-  
manten Lächeln  
beginnt es: Im  
luxuriösen Resort  
Tauern Spa Zell  
am See – Kaprun  
begrüßt Selma  
Halilic die Gäste.

GEWINNSPIEL  
auf Seite  
**141**

# WOANDERS, *aber doch zuhause*

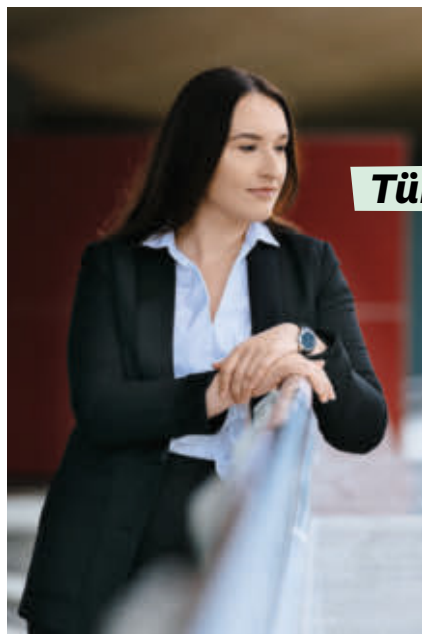
Mit Charme, Herz und einer großen Portion Perfektionismus: Frauen sind die Triebfeder der österreichischen Spitzen-Hotellerie. Wir sprachen mit vier außergewöhnlichen Damen über ihre Arbeit und Inspiration.

VON Janina Lebiszcak FOTOS Ian Ehm

**H**eimat bist du großer Töchter! Das könnte man angesichts der außergewöhnlichen Frauen in der heimischen Tourismusbranche getrost laut ausrufen. Tun wir auch: Denn es zeigt sich, dass gerade weibliche Qualitäten in der Spitzenhotellerie von entscheidender Bedeutung sind. Da, wo Gast auf Gastgeber trifft, gestresste Seminarteilnehmer ebenso abgeholt werden wollen wie erlebnishungrige Familien und es hinter den Kulissen ganz schön turbulent zugehen kann, behalten sie den Überblick – und natürlich: ihr Lächeln. Wir haben uns auf große Österreich-Tour begeben und mit vier Frauen vom Fach über ihre Aufgaben, Ziele und Visionen gesprochen. Ob am Welcome-Desk oder in der Chefetage, das gemeinsame Ziel ist immer dasselbe: dem Gast das Gefühl zu vermitteln, ein zweites Zuhause gefunden zu haben.

### TAG DER OFFENEN HOTELTÜR

Am 12. Oktober 2018 öffnen 170 Betriebe der Österreichischen Hotelvereinigung ihre Türen. Junge Menschen und deren Eltern können so einen Blick hinter die Kulissen eines Hotels werfen.  
[www.karriere-im-hotel.at](http://www.karriere-im-hotel.at)



## SELMA HALILIC, 22

**Willkommen: Die Rezeptionistin steht für Gastfreundschaft mit Leib und Seele.**

**L**ebenslustig, kommunikativ und voller *good vibes* – an der Energie der Rezeptionistin des noblen *Tauern Spa* in Kaprun kommt keiner vorbei! Die gebürtige Bosnierin kann ihre Funken gleich in vier Sprachen versprühen, bald werden es fünf sein, denn sie lernt fleißig Arabisch, um eines Tages in Dubais besten Häusern arbeiten zu können. Noch ist Selma Lehrling, doch ihre Pläne, in der Hotellerie Karriere zu machen, sind so groß wie Herz und Mundwerk. Nebenbei findet sich immer noch Zeit, um Vlogs zu produzieren und zu fotografieren.

### **Warum haben Sie die Hotellerie gewählt?**

Für manche wirkt die Branche ein bisschen abschreckend, aber nicht für mich. Es stimmt natürlich: An Feiertagen und Wochenenden wird auch des Öfteren gearbeitet, was eine gewisse Flexibilität erfordert. Dafür habe ich Freizeit, wenn andere arbeiten. Für mich ist Rezeptionistin nicht nur ein Job, sondern eine Lebenseinstellung. Ich bin davon überzeugt, dass jeder Gast spürt, wenn etwas mit Liebe gemacht wird.

### **Warum wollen Sie in Dubai Fuß fassen?**

Wenn ich nur das Wort höre, bekomme ich Gänsehaut. Ich bin zwar erst 22 Jahre alt, dennoch bin ich mir meiner Fähigkeiten

**„Es werden Türen in die ganze Welt geöffnet“**

und des Muts, den ich besitze, bewusst. Ich plane gerne voraus. Als ich das erste Mal in die „Legostadt“ – so nenne ich Dubai – kam, wusste ich, dass ich hier meine Träume verwirklichen möchte. Die Hotels, die es in den Emiraten gibt, sind traumhaft und es wird großer Wert auf Gastfreundschaft gelegt. Ich komme vom Balkan, bei uns ist das ebenso. Ich bin mir bewusst, dass es alles andere als leicht sein wird, diesen Weg zu gehen, dennoch nehme ich die Herausforderung gerne an.

### **Kinder oder Karriere?**

Ich bin davon überzeugt, dass beides möglich ist. Natürlich mit einem Partner, der genauso tickt und seine Frau unterstützt. Momentan geht meine Karriere vor, denn falls ich eines Tages Kinder haben sollte, will ich ihnen die Welt zu Füßen legen.

### **An welches Erlebnis mit Gästen denken Sie gerne zurück?**

Wir hatten schon zwei Mal eine der Töchter der arabischen Königsfamilie aus Dubai zu Gast. Für mich ein unglaubliches Gefühl! Ich unterhielt mich mit den Damen so, als würden wir uns schon ewig kennen. Beide Male durfte ich das Mittagessen servieren und die Hotspots unserer Gegend ausplaudern. Darüber hinaus will ich jedem beweisen, dass sich Mühe und harte Arbeit auszahlen. Dranbleiben lohnt sich! ➤



**Idyllisch.** Im Tauern Spa Zell am See – Kaprun ist der Gast König und Service steht an erster Stelle.



„Es soll einfach

menscheln“

**Was verstehen Sie unter Gastfreundschaft?**

Freundschaft ist schon etwas Besonderes und inwieweit der Begriff hier ideal ist, führt zu philosophischen Ausführungen. Das Gefühl, herzlich willkommen zu sein und eben ein wenig mehr zu bekommen, als auf der Rechnung steht, ist das Ziel. Der Gast soll sich rundum wohlfühlen. Eine „Gastwohlfühlschaft“, die in manchen Fällen auch in Freundschaften münden kann.

**Warum haben gerade Österreicher diese Gastwohlfühlschaft so gut drauf?**

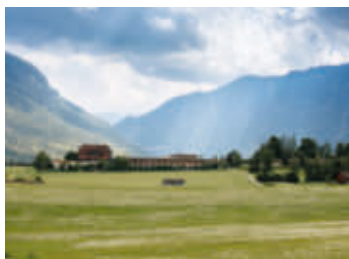
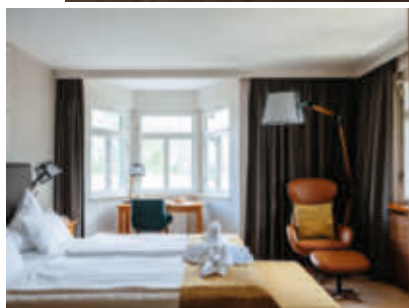
Weil wir Herzlichkeit und Charme in den Genen haben. Wir sind eine gute Mischung aus traditionellem Wertgefüge und modernem Lebensgefühl. Es ist die Persönlichkeit, die letztendlich den entscheidenden Unterschied zur immer größer werdenden Anonymität unserer Gesellschaft ausmacht. Es muss einfach viel mehr „menscheln“.

**Detox und „Runterkommen“ – bei der Wasnerin ein großes Thema. Wie schalten Sie ab?**

Wenn ich mit meinem Mann und unserem Hund in den Bergen bin, die Ruhe und Schönheit der Natur bewusst aufsauge, ein gutes Buch von den vielen hervorragenden Autoren lese, die schon in der *Wasnerin* waren.

**Führen Frauen anders als Männer?**

Ich würde das nicht geschlechterspezifisch trennen. Die weibliche Intuition lässt vielleicht vieles detaillierter ausführen und sorgt dafür, dass wir praktischer an die Sache herangehen. ➤



**Magisches Ausseerland.** Die Wasnerin steht für Detox auf höchstem Niveau. Aber auch Natur und Kultur kommen hier nicht zu kurz.

## PETRA BARTA, 43

Die leidenschaftliche Gastgeberin wurde bereits mit dem Sterne Award als „Hotelière des Jahres“ ausgezeichnet.

**G**leichgesinnte Menschen zusammenzubringen und dann auch zu halten – sowohl Mitarbeiter als auch Gäste – ist ihre größte Stärke. Petras Anspruch war es von Jugendtagen an, immer von den Besten der Besten zu lernen, um sich weiterentwickeln zu können – stets auf der Suche nach einer neuen Herausforderung. Heute steht sie an der Spitze der *Wasnerin*, eines Topbetriebs im wunderschönen Ausseerland, wo Detox auf hohem Niveau geboten wird. Die Kunst kommt auch nicht zu kurz: Regelmäßig werden Lesungen österreichischer Top-Autoren, wie Eva Rossmann und Thomas Raab, geboten.

**„Man muss  
seinem Team  
Visionen vermitteln“**

**V**on der kleinen Unterkunft der Mutter in Graz über die Hotelfachschule in Klessheim und viele Jahre in Traditionshotels im Familienbesitz führte sie ihr Weg zum Direktionsposten der Amadeus-Hotels-Gruppe und deren Gastronomie. Heute führt die erklärte Perfektionistin das frisch renovierte und neu eröffnete *Hotel Stein* in der Salzburger Altstadt – dieses lockt mit einer spektakulären Dachterrasse und venezianischen Einflüssen nicht nur Touristen an.

**Was ist die Aufgabe eines guten Gastgebers?**

Unsere Gäste verbringen ihre wertvollsten Momente, ihre *quality time*, mit Freunden und Familie bei uns. Und wir haben die Verpflichtung, diese so angenehm und so unvergesslich wie möglich zu gestalten. Letztlich sind wir in einem „dienenden“ Beruf tätig. Das muss einem klar sein.

**Welche Fähigkeiten muss man mitbringen?**

Die sprichwörtliche Liebe zum Beruf ist Voraussetzung. Kein Detail ist klein genug, nie darf man sich zufrieden zurücklehnen. Es ist ein stetiger Entwicklungsprozess, der von vielen Faktoren, wie eben auch einem guten Team, abhängig ist. Führung als Vorbild und die Gabe, Visionen zu vermitteln, sind heute wichtiger als jemals zuvor.

**Wie sieht ein typischer Tag bei Ihnen aus?**

Der beginnt meist vor 6 Uhr mit der Erledigung meiner E-Mails im Homeoffice – so weiß ich immer schon sehr früh, was mich an neuen Dingen er-



**MARGOT WEINDORFER, 51**

**Mit allen Sinnen den Urlaub genießen: Die weltgewandte Hoteldirektorin verbindet in Salzburg Tradition mit zeitgemäßem Lifestyle.**

wartet, und kann schnell genug reagieren. Meist folgt danach ein entspannter *morning run*, um den Kopf frei für den Tag zu bekommen. Im Laufe des Tages erledigt man dann mehr oder weniger nach Plan, was alles so ansteht. Wichtig ist, dass man trotz all der Aufgaben im Büro darauf achtet, ausreichend bei den Gästen und Mitarbeitern zu sein.

**Mit welchen Ihrer Eigenschaften hadern Sie manchmal?**

Man sagt, mein Perfektionismus sei des Öfteren ein wenig herausfordernd.

**Wie wichtig ist der grüne Gedanke in Ihrem Betrieb?**

Wir haben uns entschieden, der nachvollziehbaren Qualität und der Glaubwürdigkeit den Vorrang zu geben. Heute steht Bio leider oft ebenso für industriell gefertigte Ware wie konventionelle Produkte. Da ist uns das Gemüse vom Walser Bauern schon lieber als ein „Bio-Produkt“ aus Südamerika. Ebenso kann man auch diese Positionierung in unserem Health Food Store sehen. Gesundes Essen. Frische und qualitativ hochwertige Produkte. Frisch zubereitet und im

Haus verarbeitet und abgefüllt. Keine Zusatzstoffe, keine Konservierungsstoffe und keine Acaibeeren aus China, wo es doch bei uns Holunder, Heidelbeeren und Co gibt.

**Wie schalten Sie ab? Wie und wo sammeln Sie Kraft?**

Beim Sport und zuhause bei meiner Familie. Einmal im Jahr ein schöner Strandurlaub weit weg – mit eingeschränkter Netzverfügbarkeit. ➤



**Made in Austria.** Im Hotel Stein wird Wert auf heimische, frisch verarbeitete Lebensmittel gelegt.

## ULLI RETTER, 52

**Nachhaltigkeit an erster Stelle: Die Hotelchefin hat für ihr ausgezeichnetes Wellness- und Seminarhotel einen Ökoplan umgesetzt.**

**A**ls Spross einer Kirchenwirtsfamilie träumte sie früh davon, ebenso Wirtin wie die Großmutter und Mutter zu werden – und dabei den Fokus auf gesunde Kost, Wellness und Weiterbildung zu legen. Nach der Matura arbeitete sie als Volontärin unbezahlt an der Rezeption des einzigen 5-Sterne-Hotels der Steiermark, um ein Einstiegszeugnis für die Praxis zu erhalten. Heute kann sie ihre vielen Erfahrungen im *Retter*, einem Seminarhotel samt Bio-Restaurant, einbringen – und tut das gemeinsam mit ihrem Mann mit Begeisterung.

### **Wie lautet Ihr Berufsmotto?**

Ich denke, dass Vorleben, Freude am Tun und Erfahrung immer noch das Beste sind. Ich bin keine Super-Managerin, mein Schreibtisch lässt zu wünschen übrig und wenn Sie Mitarbeiter nach meinen Schwächen fragen, ist die Liste lange. Aber es gelingt mir, diese mit meinem Team auszugleichen. Bei mir darf jeder in irgendeiner Weise schwach sein, wenn er dafür auch seine Stärken zeigt.

### **Was ist so besonders an Ihrem Bio-Hotel?**

Die Gäste betreten das Haus, spüren die



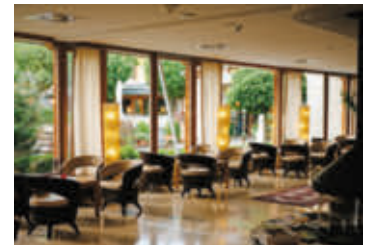
**„Frauen führen  
Hotels anders  
als Männer“**

Energie und sind entschleunigt. Lernen und Aufmerksamkeit fallen damit leichter. Außerdem essen sie bei uns nur Glück, weil wir ja nur Bio-Freilandtiere im Ganzen verarbeiten. Weiters sind wir ein Best-Practice-Hotel, sei es Zero Waste, Dienstleistung, Nachhaltigkeit, Ökologie, Bio oder Energieoptimierung.

**Gibt es ein „Geheimnis des Erfolges“?**  
Authentisch zu sein und eine Insel im Alltag zu bieten. Dann kommen Gäste, die zu einem passen, also Menschen, die Freude an einem nachhaltigen Lebensstil haben, Ruhe suchen und sich weiterentwickeln möchten.

### **Wie sehen Sie sich in Zukunft?**

Wir haben gerade unser *BioGut* neben dem Hotel eröffnet. Da werde ich als Oma noch Brot backen, Kräuter trocknen, Schnaps brennen, Marmelade und die Gäste einkochen. |



**In der Natur.** Das Seminarhotel lädt im großen Wellnessbereich zum Entspannen ein und verwöhnt seine Gäste mit regionalen Bio-Köstlichkeiten.