

Barbarahof Inside

Jasna schreibt „Mein Leben im Barbarahof ...“

Seit mittlerweile zwölf Jahren bin ich nun im Hotel Barbarahof in Saalbach. Damit bin ich nicht nur die Mitarbeiterin, die am längsten im Hotel arbeitet, sondern auch die, die im Laufe dieser zwölf Jahre am meisten mitbekommen hat. Ob Winter, Frühling, Sommer oder Herbst – das Arbeiten im Hotel Barbarahof macht Spaß. Was ich besonders mag? Die herzliche Atmosphäre. Die spüren nämlich nicht nur alle unsere Gäste das ganze Jahr über, sondern auch wir Mitarbeiter. Tag für Tag. „... daheim sein auf Zeit“ eben.

Als Stubenmädchen ist die Sauberkeit das wohl Wichtigste für mich. Vielleicht bin ich sogar eine kleine Perfektionistin. Aber das ist auch gut so, denn „in den Details liegt der Hund begraben“. Und deshalb ist es für mich besonders wichtig, auf genau diese kleinen Details zu achten.

Das Wohl der Gäste im Hotel Barbarahof liegt mir am Herzen. Und so überrasche ich die Urlauber beispielsweise gerne mit unterschiedlich aufgedeckten Betten. Darin bin ich sogar besonders kreativ – so liegen die Bettdecken ab und zu in Herzform am Bett. Ich glaube, das hat bisher noch jedem Gast ein Lächeln auf die Lippen gezaubert. Und was gibt's Schöneres, als nach einem langen Skitag auf den auch heuer wieder perfekten Pisten in Saalbach Hinterglemm in ein blitzblankes Urlaubszuhause zurückzukommen und am Abend ins kuschelige Bett zu fallen?

Wird die Mini-Moon-Pauschale gebucht, freut mich das sehr. Denn dann darf ich das Wohlfühlzimmer immer besonders romantisch gestalten. Wer sich einen unvergesslichen Urlaub im Hotel Barbarahof wünscht, bekommt ihn. Hier noch ein Rosenblatt, da noch ein kuscheliger Polster. Und die Decke noch flink zu dem berühmten Herzen geformt. Herz, was willst du mehr! Prosecco zum Anstoßen? Der steht natürlich schon am Tisch bereit. Und wartet darauf, von unseren Feergästen in trauter Zweisamkeit genossen zu werden. So kann ein Mini-Moon beginnen, denk ich mir. Und er soll unvergesslich werden.



Neben der Perfektion ist meine zweite Leidenschaft das Kochen. Das bringt Abwechslung in den Alltag und macht mir besonders viel Spaß. Und so lasse ich mich nicht zweimal bitten, wenn mal Not am Mann oder der Frau ist oder nach meinem leckeren Tiramisu gefragt wird. Das gibt's übrigens ohnehin immer mittwochs an unserem italienischen Abend. Und es ist ein echter Hit bei den zahlreichen Stammgästen. Gemeinsam mit den vielen Schmankerln von Seniorchefin Elfriede steht einem kulinarisch gelungenen Abend im Hotel Barbarahof nichts mehr im Weg. Bevor ich es vergesse: Das Rezept dazu finden Sie im Februar-Newsletter vom Hotel Barbarahof sowie am Ende meiner Geschichte.

Das Highlight der letzten Jahre war ohne Frage die Geburt des „künftigen Juniorchefs“ Felix im Dezember 2015. Der Kleine wurde am 23.12.2015 – also kurz vor Weihnachten – geboren und entzückt seitdem jeden Mitarbeiter und Gast im Barbarahof. Und seine stolzen Eltern Katrin und Roland natürlich ganz besonders. Im Hotel fühlt er sich besonders wohl. Kein Wunder, da freut sich jeder über den kleinen Felix. Ich bin schon gespannt, wie lange es noch dauert, bis Felix seine ersten Versuche auf den Skiern macht. Aber ich bin mir eigentlich fast sicher, dass der Kleine genauso gut Ski fahren wird wie die beiden anderen Steger-Männer, Papa und Opa – das Skifahrer-Gen liegt doch bestimmt in der Familie.

Wenn jeder andere alle Hände voll zu tun hat, kommt es schon einmal vor, dass ich auf den Kleinen Felix aufpassen darf. Und weil ich selbst bereits stolze Oma von mittlerweile zwei Enkelkindern bin, mache ich das natürlich besonders gern. Bei Felix' verschmitztem Lächeln geht mir jedes Mal aufs Neue das Herz auf.



Ich freue mich schon auf die weitere Wintersaison, die noch bis zum 2. April 2017 geht, und hoffe, auch Sie bald im Hotel Barbarahof begrüßen zu dürfen.

Wie versprochen, gibt's abschließend nun noch mein Tiramisu-Rezept:

Ihr braucht:

3 Eier
100g Zucker
500g Mascarpone
250 ml starken Kaffee mit etwas Zucker
24 Stück Biskotten

So gelingt es am besten:

Drei Eier mit 100g Zucker über Dampf schaumig schlagen bis die Masse dickcremig und heiß ist, denn dann sind die Eier nicht mehr roh. Anschließend die Masse über Eis wieder kalt schlagen. Danach den Mascarpone untermengen und gut unterrühren.

Acht Dessertgläser bereitstellen und die Biskotten halbieren. Je nach Größe der Gläser pro Glas etwa drei halbe Biskotten in Kaffee eintauchen und in die Gläser legen. Bis zur Hälfte mit Creme auffüllen und mit drei weiteren – in Kaffee getunkten – Biskotten bedecken. Abschließend noch mit dunklem Kakao bestreuen ... und genießen!

Gutes Gelingen und
viel Spaß beim Nachmachen!



Tiramisu am Dessert-Bufferet

Bis bald im Hotel Barbarahof!

Ihre Jasna