

AUSGABE 1/2024

Autohof

JOURNAL

TANKEN | RASTEN | INFORMIEREN

PERSPEKTIVEN FÜR TANKSTELLEN
NETZWERKTREFFEN IN LEOGANG

BARISTAKURS

FEIERLICHKEITEN

KRAPFEN:
GEBÄCK MIT TRADITION


Autohof Thiersheim®
GENUSS. ENERGIE. SERVICE.



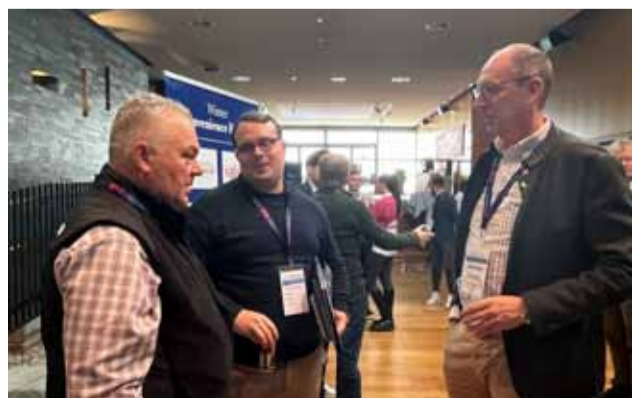
PERSPEKTIVEN FÜR TANKSTELLEN

Eindrücke und Inspirationen von einem Netzwerktreffen in Leogang

Ich habe kürzlich an einem sehr inspirierenden Treffen von ca. 120 Menschen aus der Autohofbranche in Leogang – Österreich teilgenommen. Und es war mehr als nur ein Treffen – es war ein Blick in die Branche, und eine großartige Gelegenheit, über die Zukunft des Tankstellen-Business zu sprechen, und die sich ändernden Bedürfnisse unserer Kunden zu reflektieren.

In vielen Diskussionen und Gesprächen mit anderen Branchenangehörigen haben wir bestehende Konzepte kritisch hinterfragt und Bereiche ausgelotet, in denen noch Verbesserungen möglich sind. Dadurch konnte ich zahlreiche Ideen und Perspektiven gewinnen, die viele relevante Aspekte des Geschäftslebens umfassen.

Die wichtigste Erkenntnis aus meinem Besuch in Leogang ist aber die Bestätigung, dass sich die Tankstellenbranche weiter kontinuierlich und schnell verändern wird. Und deswegen müssen wir immer wieder den Blick nach vorne richten, und das traditionelle Tankstellenbild überdenken, um dem aktuellen Zeitgeist und den Anforderungen der Gesellschaft gerecht zu werden.



„Die Tankstelle ist mehr als nur ein Ort zum Tanken. Es geht nicht mehr nur um Benzin und Diesel. Vor allem Qualität, Service, gutes Essen und eine angenehme Atmosphäre sind entscheidend geworden, um Kunden anzuziehen.“

– ROLF KÜSTNER –

Tankstellen sind nicht nur ein Ort für Kraftstoffe, sondern auch ein Trendsetter. Deswegen werden sie gerne als Testmarkt für neue Produkte rund um Tabak, Getränke oder Food genutzt. Sie reflektieren den kompletten Querschnitt der Gesellschaft. Ganz zu schweigen von den dutzenden Nationalitäten und kulturell unterschiedlichen Menschen, die täglich bei uns zu Gast sind.

Sehr deutlich wurde auch, dass die Autohofbranche noch viel ungenutztes Potenzial im Bereich der Außenwahrnehmung birgt. Leider ist der Begriff „Tankstelle“ immer noch wenig sexy und hat ein eher negatives Image. Da müssen wir besser werden und unsere Stärken mehr nach außen tragen.

Wir bieten ein derart breites Spektrum an Entfaltungsmöglichkeiten wie selten eine Branche. Vom ausgebildeten Koch, über den Landschaftsgärtner bis hin zur Einzelhandelskauffrau können wir viele Stellenprofile anbieten. Es sind aber auch Kenntnisse über Motoren, Automodelle oder Erste Hilfe-Maßnahmen bei Pannen gefragt.



Die Tankstellenbranche birgt sehr viel Potenzial für Quereinsteiger und Geschäftsideen jenseits eines herkömmlichen Tankstellenkonzepts.

„Die eigentliche Zapfsäule wird weiter nach hinten rücken. Die Tankstelle wird eher ein Servicepoint mit gleichzeitiger Tankmöglichkeit.“

– ROLF KÜSTNER –

Es ist eine aufregende Zeit für Veränderungen und Innovationen in diesem Bereich. Ich werde meine gewonnenen Erkenntnisse weiter in mein Business einbringen und bin gespannt auf die Zukunft dieses aufregenden Marktes.

Herzlichst

Ihr Rolf Küstner



DER **BARISTA-KURS** MIT DEM MITTELDEUTSCHEN COCKTAILMEISTER **MATTHIAS STRAKA**.

Barista ist die italienische Bezeichnung für einen Barkeeper, also für jemanden der Getränke fachgerecht zubereitet und serviert. Und dafür hat Matthias Straka sogar eine Auszeichnung erhalten. Er hat sich den Titel „Mitteldeutscher Cocktailmeister“ erkämpft mit einem Drink namens „Jack Sparrow“. Zusätzlich ist er Experte für Kaffeesorten und Kaffeezubereitung, quasi ein Kaffeesommelier.

Dabei verfügt er nicht nur über umfangreiches Fachwissen was die Herkunft, Ernte und Röstung der Kaffees angeht, sondern weiß auch, welche Wassertemperatur optimal ist und welcher Mahlgrad passt.



Zudem mischt und mixt er Kaffee und Espresso in kalter oder warmer Variante mit vielen sonst eigentlich unüblichen Zutaten. Vom Apfelmus bis hin zur Vanillesoße – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Und warum nicht auch mal einen Espresso kalt werden lassen und als Erfrischungsgetränk im Sommer trinken – statt der immer nur süßen Limonaden.

Drei Stunden voller Kreativität und Wissen!

Matthias Straka inspirierte bei dem Barista-Kurs, den wir in Kooperation mit der VHS Selb/Thiersheim angeboten haben, rund 25 interessierte Menschen dazu, die unterschiedlichsten Kaffee-Innovationen zu probieren, was das Zeug hielt. Er ermutigte dazu, traditionelle Regeln zu hinterfragen. Zum Beispiel, warum Kaffee immer mit heißem Wasser überbrüht werden muss.



„Lassen Sie gerne Kaffeepulver in kaltem Wasser eine Nacht lang durchziehen und nutzen Sie das gewonnene Konzentrat als Grundlage für interessante Sommererfrischungsgetränke. Sie werden staunen, welches Aroma sich entwickelt. Erlaubt ist, was schmeckt, die Möglichkeiten sind grenzenlos“.

MATTHIAS STRAKA





DIE BEDEUTUNG VON FEIERLICHKEITEN

Hintergründe, Traditionen und sozialer Zusammenhalt

Wir organisieren ein Fest meist, um wieder einmal gesellig beisammensitzen, gutes Essen zu genießen und Verwandte und Freunde zu treffen. Wir wollen einfach eine gute Zeit miteinander verbringen.

Und ein gelungenes Fest bleibt den Gästen und auch den Gastgebern meist in langer und guter Erinnerung. Das fördert den Zusammenhalt und stärkt die sozialen Bindungen. Dabei hat jede Feierlichkeit ihre eigene Bedeutung und soll zum einen die Wertschätzung für die versammelten Gäste – zum anderen die Wertschätzung für den Gastgeber oder die Gastgeberin ausdrücken.

UNTERSCHIEDLICHE KULTUREN UND HISTORISCHE GEGEBENHEITEN PRÄGEN UNSERE FEIERLICHKEITEN

Während die Geburtstagsfeier aus der Hochkultur des alten Ägypten zu Ehren des Pharaos gehalten wurde, diente sie bei den Griechen und Römern zur Anrufung der Schutzgeister. Die gefeierte Person sollte vor Schlechtem bewahrt werden.

Feierlichkeiten wie Taufen, Hochzeiten, Pfingsten oder Weihnachten haben dagegen einen religiösen Hintergrund. Wer aber kennt noch den genauen Grund, warum wir z.B. Pfingsten feiern? Zur Auflösung: An diesem Tag kam der Heilige Geist auf die Jünger Jesu herab. Das war der eigentliche Geburtstag der Gemeinde Jesu.

IN ANDEREN LÄNDERN WERDEN HINGEGEN ZU VÖLLIG ANDEREN ANLÄSSEN FESTE GEFEIERT.

In der Mongolei z.B. feiern jedes Jahr im Juli 3 Millionen Mongolen das Naadam-Fest, eine Mischung aus Nationalfeiertag und Sportveranstaltung. Dabei messen sich die Nachfahren Dschingis Khans in den drei traditionellen Sportarten: Ringkampf, Bogenschießen und Pferderennen. Ein wildes Fest!

Von Dezember bis Mitte Februar feiern die Chinesen im Nordosten eines der weltweit größten und berühmtesten Eisfestivals. Aus riesigen Eisblöcken schaffen Künstler imposante Skulpturen, Kathedralen und sogar funktionierende Restaurants, die am Abend farbig beleuchtet werden.

Der Karneval in Rio ist berühmt, weil legendär. Kurz vor Ostern stehen sämtliche Sambaschulen der Stadt Kopf. Die prächtigen Kostüme und Wagen präsentieren sich, und ziehen farbenfroh durch die Stadt. Diese Parade zählt zu den größten Festen der Welt.



Das RAPA-NUI-Festival ist dagegen nicht ganz so bekannt. Es ist ein traditionelles Fest bei dem die einheimische Bevölkerung der Osterinsel ihre polynesischen Wurzeln sowie die teilweise Unabhängigkeit von Chile feiert. Mit Schönheitswettbewerben, Musik, Tanz und Gesang wird zwei Wochen im Februar gefeiert, was das Zeug hält.





Bei unseren europäisch geprägten Festen sind die wichtigsten Komponenten eines gelungenen Festes die Musik, ein gutes Essen – meist aus der Tradition der Region gewachsen – und ein schönes Ambiente.

UM EINE BESONDERE STIMMUNG
ZU KREIEREN, WERDEN DIE
RÄUMLICHKEITEN MIT BLUMEN ODER
ANDEREN DEKORATIONSACCESSOIRES
GESCHMÜCKT.

Die Tische werden mit entsprechendem Geschirr, Besteck, Gläsern und edlen oder ganz ausgefallenen Textilien in festliche Tafeln verwandelt. Hier sind der Kreativität und den Wünschen der Organisatoren keine Grenzen gesetzt.

Egal ob Sie eine persönliche Feier planen, oder Ihr Team nach einem guten Geschäftsjahr einladen möchten – wir helfen Ihnen gerne dabei, Ihr Fest mit der richtigen Gestaltung und Dekoration, und einem stimmigen Essen zu einem besonderen Tag werden zu lassen.

Kontakt: info@autohof-thiersheim.de

Das können Sie von uns erwarten:

Restaurant mit 200 Plätzen

Abtrennbarer Wintergarten mit 60 Plätzen

Ein offenes Ohr für Ihre Wünsche

Jahrelange Erfahrung und ausgezeichnetes Essen

Buffet oder Mehrgang-Menüs

Auf Ihre Feier abgestimmte Tischdekoration



WIR STELLEN VOR

Sonja ist unser Sonnenschein im Tankshop. Die Tage im Jahr an denen sie schlecht gelaunt ist, kann man an einer Hand abzählen. Sie stammt aus Chodov (Deutsch Chodau) – eine Stadt, die zum ehemaligen Sudetenland gehörte. Ihre Großmütter waren beide Deutsche. Deswegen spricht Sonja perfektes Deutsch. Überhaupt ist sie ein Sprachtalent. Neben Englisch, Polnisch, Russisch und natürlich Tschechisch spricht sie auch noch fließend Italienisch.

Ihr rüstiger Vater führt mit seinen 75 Jahre noch das eigene Busunternehmen im Familienbetrieb. Um ihn unterstützen zu können, hat sie sich getraut mit 40 Jahren den Busführerschein zu machen. Auf diese Weise kommt sie viel rum. Und das macht ihr an ihrem Job auch am meisten Spaß – die vielen Menschen, mit denen sie Tag für Tag zu tun hat.



TRADITIONELLES GEBÄCK

MIT REGIONALER VIELFALT
UND VIELEN MYTHEN

In Bayern heißt das runde Gebäck Krapfen. In Hessen nennt man es Kräppel (oder auch Kreppel). Im Schwabenland sagt man Fastnachtsküchle und in Aachen heißen sie Puffel. Der restliche Teil Westdeutschlands sagt dazu Berliner. Doch witzigerweise nennt man Berliner in Berlin Pfannkuchen.

Und in Berlin wurden sie vermutlich auch erfunden. Von einer Bäckerin namens Cäcilie (Cilli) Krapf. Der Legende nach erfand sie 1690 die „Cillykugeln“. Ein krapfenähnliches Gebäck aus Hefeteig, das mit eingelegten Früchten gefüllt war.

Angeblich soll sie vor Wut auf ihren nutzlosen Lehrbuben, ein Stück Hefeteig nach ihm geworfen haben, das dann in einem Topf mit heißem Fett landete. Als sie das Missgeschick beheben wollte, stellte sie mit Erstaunen fest, das aus dem goldbraun gebackene Teiglaberl eine kleine Köstlichkeit entstanden war.

**DER GRUND WARUM KRAPFEN DAMALS
WIE HEUTE TRADITIONELL ZU
FASCHING GEGESSEN WERDEN, HAT
MIT DER FASTENZEIT ZU TUN.**

Mönche und Geistliche rieten dem einfachen Volk, vor der Fastenzeit, statt Brot etwas Nahrhafteres zu essen, damit sie nicht völlig entkräftet oder gar krank durch die lange Zeit des Fastens wurden. Und nachdem besonders im Bergbauernstand Butter mehr vorhanden war als Mehl, bot sich diese Zubereitungsart an. Sie war auf einem offenen Herdfeuer die schnellste und einfachste.

Die Marmelade kam erst viel später ins Spiel. Der gefüllte Krapfen geht wahrscheinlich auf die bürgerlich städtische Kochkunst aus der Barockzeit zurück, die mit einer großen Vorliebe für die Marmelade einherging und jede Speise damit dekorierte und aufwertete.



MYTHEN UND GEGEBENHEITEN RUND UM DAS FEINE HEFEGEBÄCK:

- Im 19. Jahrhundert galten Krapfen als teure Luxusspeise. Ein Krapfen kostete ca. 5 Kreuzer, während man für ein mehrgängiges Mittagessen 12 Kreuzer bezahlte.
- Krapfen waren beliebte Präsente für Verwandte und Bekannte. Im Volksmund sagt man über einen sehr fröhlichen Menschen: „Er lacht, als wenn er Krapfen im Sack hätte“.
- In Wien war es Brauch, dass junge Mädchen Krapfen auseinanderbrachen und diese mit ihrem Liebsten teilten. Das wurde als Zeichen der Verlobung angesehen.



WER SICH AM KRAPPEN VERSUCHEN WILL, FINDET HIER EIN ETWAS EINFACHERES REZEPT:



➤ Im oberösterreichischen Bezirk Vöcklabruck schloss man aus der Beschaffenheit des Krapfenfettes auf das Wetter für das kommende Jahr. War das Fett nach dem Erkalten glatt, sagte man schöne und günstige Wetterbedingungen voraus, während eine gewellte Oberfläche auf häufige Hagelschauer hinwies.

➤ Sogar Johann Strauß Sohn benannte seine Polka „Im Krapfenwaldl“ aus 1869 nach dem leckeren Hefegebäck. Im Wiener Krapfenwaldl – so die Sage – verkaufte ein Handwerksbursche dem Teufel für eine Schüssel Krapfen seine Seele.

Die Zubereitung des Krapfens ist keine einfache Angelegenheit – viele Schritte und sorgfältige Beachtung sind nötig, um den perfekten Krapfen zu backen. Doch es lohnt sich!

Für den Hefeteig:

200 ml lauwarme Milch
70 g Butter
500 g Weizenmehl (Type 405)
50 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
½ TL Slaz
½ Würfel frische Hefe (21 g)
3 Eigelbe (mittlere Größe)
Etwas Mehl zur Teigverarbeitung

Zum Ausbacken:

700 ml neutrales Pflanzenöl (z.B. Sonnenblumenöl)
400 g Marmelade (ohne Fruchtstückchen)



1. Schritt – Für den Hefeteig Butter und Milch in einem Topf erwärmen. Mehl in eine Schüssel geben und mit Zucker, Vanillezucker und Salz vermischen. Die Hefe dazu bröckeln und mit dem lauwarmen Butter-Milch-Mix übergießen. Eigelbe zugeben und alle Zutaten ca. 5 Minuten zu einem glatten Teil kneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.

2. Schritt – Den aufgegangenen Hefeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten. Anschließend ca. 12 Stücke teilen. Zu Kugeln formen und mit Abstand auf ein Blech mit Papier setzen. Zugedeckt mit einem sauberen Geschirrtuch weitere 30 Minuten gehen lassen.

Wussten Sie, warum das Eigelb so wichtig ist? Eigelbe im Teig sorgen dafür, dass die Krapfen nicht so viel von dem Backfett aufsaugen. Dadurch wird der Teig nicht so schwer.

3. Schritt – Öl in einem Topf erhitzen bis sich Blässchen um einen Holzkochlöffelstiel bilden. Vorsichtig die Krapfen in das Fett geben und sofort die Hitze reduzieren. Auf beiden Seiten ca. 3 Minuten goldbraun ausbacken. Die geringere Hitze ist notwendig damit der Krapfen innen durchbacken kann. Mit einer Schaumkelle die Krapfen aus dem Fett nehmen und auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen.

4. Schritt – Die Marmelade gegebenenfalls durch ein Sieb streichen, um eine verstopfte Tülle zu vermeiden. Die glatte Masse in einen Spritzbeutel mit einer dünnen Lochtülle (7 mm) einfüllen und die Krapfen füllen. Danach mit Puderzucker bestreuen.



BEGEGNUNGEN MIT KUNST UND KULTUR

EINE FRISCHZELLENKUR IM NEUEN VORSTAND, EIN HISTORISCHER VORHANG UND INTERNATIONALES KÜNSTLERFLAIR

Der Kulturhammer e.V. ist ein gemeinnütziger Verein, der 1996 ins Leben gerufen wurde, um Kultur in die ländliche Gegend zu bringen. Dahin, wo sie eigentlich niemand erwartet.



Mit Engagement und Kreativität widmet er sich der Aufgabe, neue und hochwertige Veranstaltungen in die alten Mauern des Kaiserhammers zu bringen – einem historischen Saal mit eigener Bühne, der wunderschön an der Eger gelegen ist. Ein besonderes Flair verbreitet der historische Vorhang, der noch in ursprünglichem Zustand handbemalt auf alten Holzrollen und mit speziellen Schnüren bewegt wird.



Die neue Vorstandschaft ist eine dynamische und fröhliche Gruppe. Rund um die 1. Vorsitzende Suna Elbasi ist sie zuständig für die Organisation von diversen kulturellen Ereignissen, die von Theateraufführungen über Krimi-Dinner bis



hin zu besonderen Musikevents reichen. So stellte sie die Bühne auch schon mal als „offene Bühne“ zur Verfügung, auf der lokale Talente 15 Minuten lang zeigen können, was in ihnen steckt. Sogar eine Opernsängerin zeigte in diesem Format ihr Können.

Ein breites Spektrum an Künstlern, von etablierter Kleinkunst bis hin zu internationalen Gruppen, sorgt für eine hohe Qualität der Veranstaltungen, und die günstige Lage (nahe der A93 – direkt zwischen München und Berlin) lässt renommierte Künstler gerne einen Zwischenstopp einlegen. Die kommen auch deswegen gerne, weil dieser Saal mit seinem persönlichen Charme und der einzigartigen Nähe zum Publikum, Veranstaltungen zu etwas ganz Besonderem machen.

Im 54. Programm Herbst / Winter 2023/2024 war von einem Poetry Slam Workshop bis hin zu El Mago Masin Einiges geboten. Der hat mit seinen amüsierenden Liedern rund um

einen Klappstuhl einen besonderen Kosmos. Gut besucht waren auch die Lesung mit der vielfach ausgezeichneten Nora Gomringer oder der sechsköpfigen Reggae-Band „The Toadville Rockers“, die vor und nach dem Auftritt von drei

jungen Vollblut-DJs unterstützt werden. In jedem Genre und für jede Alters- und Geschmacksklasse ist etwas dabei.

EINLADUNG ZUM MITGESTALTEN

Für Interessierte gibt es die Möglichkeit, sich aktiv mit einzubringen. Sei es als Mitglied, interessierter Zuhörer oder Ideengeber. Der offene Austausch und die Gelegenheit, Vorschläge einbringen zu können, stehen im Mittelpunkt regelmäßiger Treffen des Vorstandes und dem Beirat. Jeden zweiten Dienstag um 19.30 Uhr im Gasthaus Egertal sind Menschen, die Lust auf Kultur haben, herzlich willkommen.

Infos zum aktuellen Programm finden Sie unter
www.kulturhammer.de

Tickets sind über OK-Ticket auf der Homepage, im Bienenschwarm Kaiserhammer oder an der Abendkasse erhältlich. Und wer gerne Mitglied sein will oder einfach eine Spende geben möchte, findet die Kontoverbindung oder die Beitrittserklärung ebenfalls auf der Homepage.