

Wenn die letzten Gäste abgereist sind . . .

Die Saison ist vorbei, das Hotel wird eingemottet, das Personal verlässt „das U-Boot“

VON ISOLDE ZWERGER

„Wo ist die Mama?“ Weinerlich hält der kleine Lukas – inmitten einer großen Gruppe von Menschen im Ski-Outfit – im Rezeptionsbereich Ausschau nach seiner Mutter. „Am Freitag sind die letzten Gäste angekommen – Wirtschaftsprüfer aus München“, erklärt Graf Christian von Stolberg-Stolberg, Eigentümer des Hotels Jagdschloss im Kühtai, das bunte Treiben. Das Haus ist voll bis unters Dach – mit 86 Gästen,

„Noch ein Mal heißt es jetzt, das Personal zu motivieren und zu Top-Leistungen anzuspornen.“ Denn der Samstag – der letzte Tag der Saison – verspricht den Gästen so einiges: Jagdhornblasen, Fitness- und Kinderprogramm, Schneeschuhwandern im Dunkeln und lauter Discosound bis in die Morgenstunden.

Auch in der Küche wird noch ein Mal emsig gearbeitet: Für's Buffet am Abend mit Schmankerln aus der k.u.k. Hofküche köchelt bereits ein riesiger Topf Sauerkraut neben Tafelspitz auf dem Herd. 70 Semmelknödel – fein säuberlich auf ein Tablett drapiert – warten darauf, ver-

zehrt zu werden. „Jetzt wird's schon Zeit, dass die Saison vorbei ist“, sagt Koch Martin, während er Gemüse für die Beilagen schnipselt. „Es braucht jeder a bissl Erholung“, ist auch Pâtissier Hans sicher.

Seit dem 12. Dezember läuft die Saison im Hotel Jagdschloss. „Es ist wie in einem U-Boot. Man lebt auf engstem Raum zusammen und hat kaum Privatleben“,



Die letzten Gäste reisen ab

weiß Graf von Stolberg-Stolberg. „Am Ende der Saison entstehen Konflikte, alle sind überreizt und jeder möchte nach Hause.“

Dennoch: Am Sonntag, wenn nach vier Monaten auf einen Schlag alles vorbei ist, „fällt man in ein Loch“, so Stolberg-Stolberg. „Es ist die schlimmste Zeit.“ Mit dem Abreisen der Gäste bleibe nur



Die Lifte sind im Kühtai bis 25. 4. in Betrieb, viele Hotels haben schon geschlossen

noch die Hülle zurück. „Es gibt keine Atmosphäre mehr.“

Aber nicht alle sind abgereist. Das Personal bleibt bis Mittwoch, um das Hotel einzusammern. „Das Geschirr wird – gleich einer militärischen Formation – aufgebaut, um zu sehen, was kaputt gegangen ist“, so Stolberg-Stolberg.

„Nach dem morgendlichen Brunch der Gäste am Sonntag wird die Küche dann zwei Tage lang – von der Lüftung bis zum Boden – durchgeputzt“, erklärt Küchenchef Hannes. Auch die restlichen

unangetasteten Lebensmittelpackungen gehen wieder zurück an die Lieferanten, Weinfirmen holen leere Flaschen ab – und schlussendlich wird die Heizung abgeschaltet.

ABSCHALTEN Auch das Personal darf dann endlich abschalten. „Ich brauche ungefähr eine Woche, um zur Ruhe zu kommen“, erklärt Küchenchef Hannes. Er will im Sommer in Kärnten arbeiten. Auch Koch Martin wird am 6. Mai in seiner Heimat am Wörthersee eine neue Saison-Stelle antreten. Seine

„Akkus neu aufladen“ will auch Stolberg-Stolberg. Er verlässt eine Woche nach seinem Personal das Hotel. „Der Einzige, der den Sommer über hier bleibt, ist Hausmeister Uwe.“

Erst im August startet der Hotelbesitzer wieder Rundrufe, um Personal für die nächste Saison zu rekrutieren. „Man muß den richtigen Zeitpunkt abpassen, um mit den Leuten zu sprechen.“

Um Gäste für den nächsten Winter muss er sich aber weniger Sorgen machen: „Jeder hat bereits für die nächste Saison gebucht.“