

MOAR Geschenkkideen

Im Moar Gut Concept Store warten viele Lieblingsstücke darauf, entdeckt zu werden. Von Marken wie **Donsje** über **Liewood** bis hin zu **Oh April**, **Closed** und **Maileg** ist hier für jedes Familienmitglied etwas dabei.



Freude schenken leicht gemacht

Die festlichste Zeit des Jahres steht vor der Tür – und mit ihr die Frage nach den passenden Geschenken. Mit unseren **MOAR Gutscheinen** liegst du garantiert richtig:

- * Genuss-Frühstück
- * Day Spa
- * Baby Spa (Baby Floating, Baby Massage, Baby Yoga & Basale Stimulation)
- * Concept Store
- * Reformer Pilates

Concept Store: Mo – So von 10.00 – 12.30 Uhr & 13.00 – 18.00 Uhr

Layout & Design: PamaPama Creative Collective **Bildnachweis:** © Matthias Warter, © Lisa Harwin, © Patrick Langwaller, Satz- und Druckfehler sowie Angebotsänderungen vorbehalten.



MOARgascht

Geschichten
von einem märchenhaften
Ort in den Bergen



A U S G A B E

MOAR GUT HOTEL GMBH

Moargasse 22 | 5611 Großarl
Salzburger Land | Austria

T +43 (0) 6414/318
E info@moargut.com
W moargut.com

10 | 11
Im Interview
Sabrina Huttegger

8 | 9
Moar News

3
Weihnachten
wie es früher war



what the f*ck is moargascht?

Um mehr vom Moar Gut zu erfahren und einen Blick hinter die Kulissen zu erhalten, haben wir eine Teamzeitung für alle gestaltet. Auf den folgenden Seiten sind News, Veränderungen und vieles mehr zu lesen. Stay tuned!

Warum eigentlich MOARgascht?

MOARgascht setzt sich aus „Moar Gut“ und dem umgangssprachlichen Begriff „hoagascht“ zusammen, der ein Treffen beschreibt, bei dem man gemütlich zusammenkommt, plaudert und sich über Neuigkeiten austauscht.

2 — 3



Auszeichnungen

Falstaff SPA Guide

Bereits zum dritten Mal in Folge wurden die top SPA-Hotels in Österreich, Deutschland, Südtirol und der Schweiz vom Falstaff Spa Guide gekürt und wir wurden mit **96 von 100 Punkten** als **EXZELLENT** ausgezeichnet.

Connoisseur Circle

Das Reisemagazin „Connoisseur Circle“ würdigt die **besten Hotels**, jene Häuser, die durch außergewöhnlichen Service, Qualität und Leidenschaft überzeugen.



Amely, Thomas und Nora haben die Auszeichnung entgegengenommen

Weihnachten, wie es früher war.

Erzählt von Seniorchef Ferd, 92 Jahre:

Auf Weihnachten homma uns oiwei so g'freit! Des woa unser größte Freude vom Jahr. Ängonga is Weihnachten eigentlich scho zu Nikolaus. Do hämma scho die Tog zöht. Des woa so a lange Zeit bis noand endlich des Christkindl kemma is.

Nochan is da Heilige Abend kemma. Des woa natürlich da Höhepunkt. Nochmittog homma ins miassn sche ohziagn und gonz brav sei. Und donn um Drei umadam is zan Jausna gwen. Do hämma a Kletzenbrot mit Butter und an Kaffee griag. Da Votta hod an Schnops her do. Und a die Dienstboten woan olle mit dabei. Des woa donn richtig a gemeinsames Jausnen. Und nochn Jausnen, wia olle sätt woan, is zum Räuchern gonga.

Do samma in Stoi gonga und um's ganze Haus herum. Überoi hods nochn Rauch grochn, Kranawentbee und Weihrauch und so Zeig homma einido in die Gluat. Und do woa a Vorbeter, der hod in Rosenkronz bet. Und mia hom miassn nochbeten und die gonzen Kiah, Goaß und Roß mitn Weichbrunn' bespritzen. Des woa domois a muats Erlebnis! Wia ma

donn wieda zruck in die Stuben kemma san, is wieder des ganze Gesinde zomkemma. Und do homma noand numoi drei Rosenkronz bet und danoch hod da Votta nu de Heiligenliternei bet. Woa ois sche und recht oba ins is des noand scho z'long woan! Homma wiara hoid kina hod. A boa bissei foisch oba des is e wurscht gwen. Und nochan san die Geschenke vateilt woan. Kekse, Lebkuchen, Schokolade. Jeder hod a Packerl griag und nu Kloanigkeiten, wia Handschuach oda g'strickte Socken, was de Frauen so g'strickt hãm - ois gonz bescheiden hoid.

Donn wår's endlich soweit, de ganze Familie und es Hauspersonal is auffi und noand hämma obn a Weihnachtsliad gsunga. Jeder wiara hoid kina hod. A boa bissei foisch oba des is e wurscht gwen. Und nochan san die Geschenke vateilt woan. Kekse, Lebkuchen, Schokolade. Jeder hod a Packerl griag und nu Kloanigkeiten, wia Handschuach oda g'strickte Socken, was de Frauen so g'strickt hãm - ois gonz bescheiden hoid.

Nochher, boi des ummagwen is, samma wieda owi gong in die Stuben und hom Abendgessn. Do hods noand Weinbeernudeln gem - Wuchteln aus feinem Weizenmehl. Des woa oafoch a Delikatesse. Do homma ins voi'gschlogn! Do

woas e scho so 10i umadam. Und donn häts g'hoassn „Ab zur Mitternachtsmesse!“. Gegen 11i ummi, hãt da Votta noand, boi Schnee gwen is, des Roß ei'gsponnt. De oan san auf de Kufen drauf g'stondn, de oan g'sessn und die Dienstboten san z'fuaß gãnga. Do samma noand oi zur heiligen Messe g'foahn. De Roß homma untn ei'gstöht in Stoi und mia san auffi gong zur Kirch. Do host de Turmbläser scho von der Weiten g'heat - „Stille Nacht“ und „Ihr Kinderlein kommet“ homms g'spüt. Und so vü Leit woan, dass die Kirch so voi g'stopft woa, dass de Leit zum Umfoin koan Plotz mehr g'hobt hom!

Und endlich, wia noand de Messe vorbei woa (ins hods e fü z'long dauert) homma wieder hoamfoahn kunnt. Dahoam woa die „Metten-Garmerin“. Des woa a Frau die dahoam bleim und aufs Haus aufpassen miassn hod, dass nix brennat wiad. Und die hod miassn a Mett'suppen kochen, die mia noand nu gessen hãm.

Des woa da Weihnachtstãg domois in meina Kindheit.

Zielgerichtetes Marketing als Schlüssel zum Erfolg

Beim 16. Forum **Strategisches Hotel-Management** der Nussbaumer Strategie & Beratung am 8. Mai nahe Innsbruck stand die Frage im Mittelpunkt, wie Marketing vom klassischen Instrument zum echten Gamechanger werden kann.

Nora war als Speakerin eingeladen und gewährte den Teilnehmenden spannende Einblicke in die **Erfolgsstrategie unseres Hauses** – ein wertvoller Beitrag, der eindrucksvoll zeigte, wie durchdachtes Marketing nachhaltige Wirkung entfalten kann.



MOAR IMPULSE



Zukunft der alpinen Hotellerie

Am 15. Mai nahm Thomas als Diskutant am **Alpine Hospitality Summit** in Kitzbühel teil. Das hochkarätig besetzte Panel widmete sich den großen Fragen rund um Wandel, Innovation und die Erfolgsfaktoren der Zukunft.

Im **Austausch mit Entscheidungsträger:innen** aus Hotellerie, Architektur, Banken und Tourismuswirtschaft wurden **neue Perspektiven** für die alpine Hotelimmobilien-Branche beleuchtet.



Fotos: © Florian Lechner

4 — 5

NEU AM MOAR GUT:

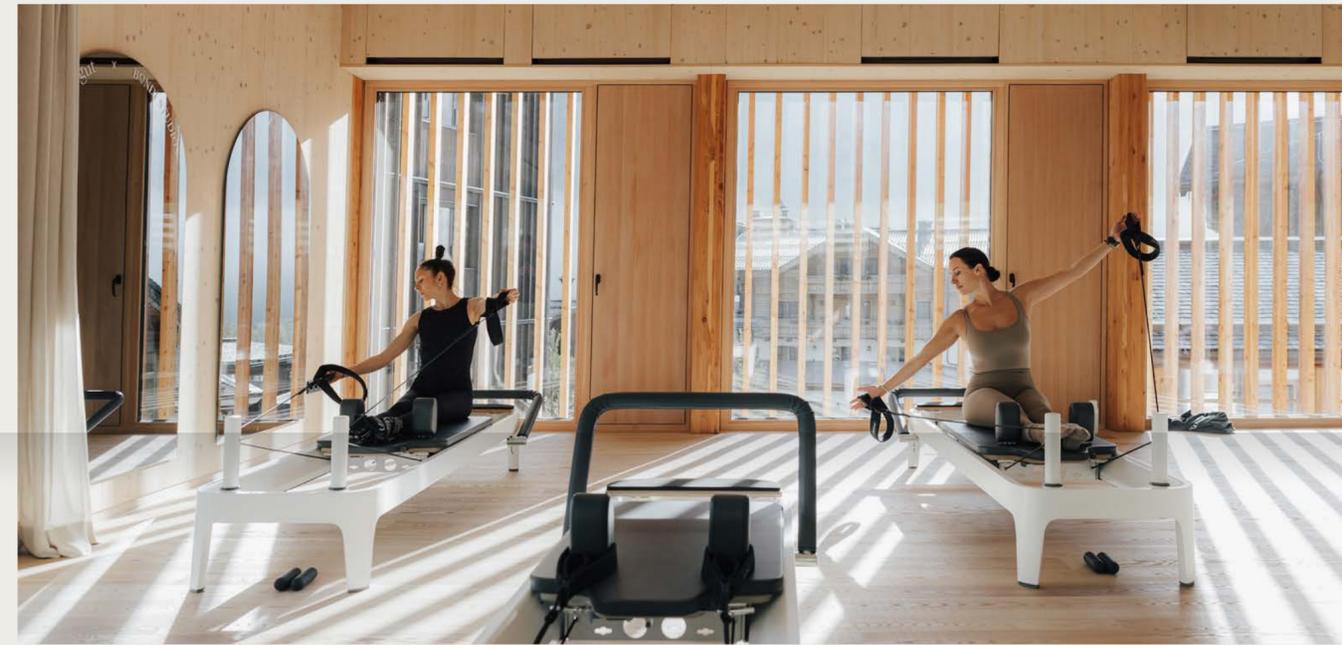
Reformer Pilates

Reformer Pilates ist ein besonders **effektives Ganzkörpertraining**, das auf speziellen Geräten – den sogenannten Reformern – durchgeführt wird. Die gezielten Übungen **aktivieren die Tiefenmuskulatur** und steigern Beweglichkeit sowie Balance. Darüber hinaus ist es ideal, um Körper und Seele in Einklang zu bringen.

Preise

1 Stunde € 35,00
5er Block € 145,00

FÜR EINHEIMISCHE
 HIER BUCHBAR:



Das sind unsere Trainerinnen:



Claudia

Die gebürtige Großarlerin begleitet seit fast 20 Jahren Menschen im Fitness- und Personal-Training. Reformer Pilates hat sie durch die Verbindung von fließender Bewegung, Kraft und Konzentration für sich entdeckt. In ihren Stunden kombiniert sie funktionelles Training mit Pilates-Prinzipien.



Sophie

Sophie ist zertifizierte Trainerin für Reformer Pilates, Mattenpilates, Yoga und Mindfulness. Durch Yoga und Pilates hat sie gelernt, im Moment anzukommen. Ihre Stunden helfen, die Mitte zu finden, den Kopf abzuschalten und den Fokus nach Innen zu richten.



Birgit

Als Physiotherapeutin vereint Birgit fundiertes Körperwissen mit ihrer Leidenschaft für bewusste Bewegung. Ihr Fokus liegt auf Körperwahrnehmung, tiefer Muskelaktivierung und innerer Stabilität – ruhig, motivierend und voller positiver Energie.

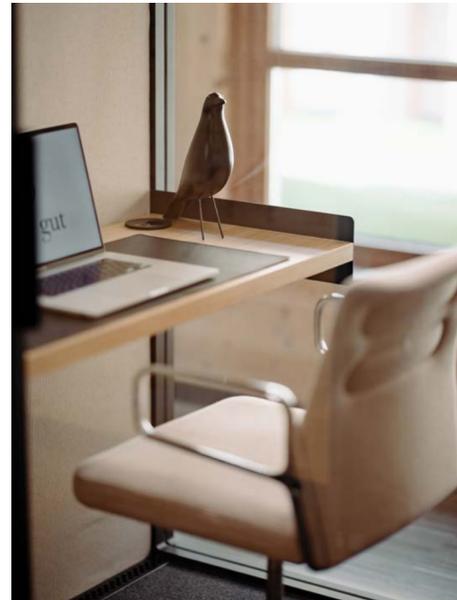
NEU AM MOAR GUT:

Workation

Arbeiten mit Urlaub kombiniert

Mit dem Trend Workation – einer Mischung aus „Work“ und „Vacation“ – verbinden immer mehr Menschen ihre beruflichen Aufgaben mit einer entspannten Auszeit.

Damit das gelingt, haben wir am Moar Gut neue Workation-Bereiche geschaffen: **ruhig, komfortabel und technisch bestens ausgestattet**. Ob für ein paar Stunden konzentriertes Arbeiten, wichtige Videocalls oder kreatives Brainstorming – hier finden Gäste die ideale Umgebung, um produktiv zu bleiben, ohne dabei auf Urlaubsfeeling verzichten zu müssen.



6 — 7



Moar Baby News

Große Freude am Moar Gut: **Amely & Thomas Kendlbacher sind Eltern geworden** – herzlich willkommen in unserer Moar Gut-Familie, kleiner Lorenz! Auch bei einigen unserer Teammitglieder:innen gab es (erneut) süße Baby-News.

Lorenz

Amely & Thomas Kendlbacher



04.09.2025
4.300 g
56 cm

Bende

Papa Adam ist Haustechniker



20.08.2025
3.390 g
50 cm

Berta Abigél

Mama Niki war als Zimmermädchen und Papa Norbert ist als Abwäscher tätig



29.08.2025
3.590 g
49 cm

Matthias

Mama Sandra leitete die SPA-Rezeption und den Concept Store



24.10.2025
3315 g
51 cm

More aMOARe

Das Moar Team sagt JA! – Traumhochzeiten

In diesem Jahr durften wir gemeinsam mit einigen unserer Kolleginnen und Kollegen ganz besondere Momente feiern!



Norbert (Junior Sous Chef) und seine Frau Melinda haben am 07. Juni in ihrer Heimat in Ungarn geheiratet.



Simone (Rezeption) und ihr Mann Bernhard feierten ihren besonderen Tag am 11. Oktober in Hüttschlag.



50 Jahre verheiratet sind Eva und Georg, was sie am 20.09.2025 gebührend feierten. Eva kommt einmal wöchentlich zum Brot & Krapfen backen zu uns ins Moar Gut.

MOAR

Moar to celebrate

Es gibt Grund zum Feiern – **5, 10 und 15 Jahre** voller Engagement, Leidenschaft und Teamgeist.

Simone ist seit 15 Jahren und Monika seit 10 Jahren Teil des Moar Teams. Elisabeth, Magdalena, Katharina und Agnes sind bereits 5 Jahre am Moar Gut tätig.

8 — 9

V.l.n.r.: Amely, Thomas, Elisabeth, Magdalena, Katharina, Agnes, Simone, Monika, Josef, Elisabeth, Nora & Lorenz



NEWS

Moar Buddies

Damit der Start im neuen Job gelingt, bekommt jede:r neue Mitarbeiter:in eine **erfahrene Bezugsperson** – den persönlichen Buddy, an die Seite gestellt. Dieser unterstützt nicht nur in der Einarbeitung, sondern **begleitet durch den gesamten Arbeitsalltag** – mit Wissen, Geduld und Herz.



Thomas bedankt sich bei den Buddies Elisabeth, Katharina, Johanna & Lukas

Tischfußball-Turnier

Am 9. September 2025 fand unser Moar Team Tischfußball-Turnier statt. Zweier-Teams traten in spannenden Spielen gegeneinander an und kämpften um den heiß begehrten Meistertitel.

Den verdienten Sieg holte sich schließlich das Team „**Die Wunderkicker**“ mit **Andrea** (Saunameister & Wanderführer) und **Mato** (Koch).



Siegerbild: Andrea, Nora und Mato

Kick Off

Gut vorbereitet und voller Energie startete das Moar Team in die vergangene Sommersaison. Gemeinsam mit **Maria-Theresa Schinnerl** widmeten wir uns den zentralen Themen **Gastorientierung, Teamgeist und Motivation** – wichtige Grundlagen für ein starkes Miteinander und für die höchste Qualität, die wir unseren Gästen Tag für Tag bieten.



Susanne ist bereit für die neue Saison



Vorbereitung auf die neue Saison

Abteilungsleiter:innen-Ausflug

Unser Führungsteam hat sich eine wohlverdiente Auszeit vom Arbeitsalltag gegönnt. Beim Abteilungsleiter:innen-Ausflug standen **Teamgeist, Austausch und jede Menge Spaß** im Mittelpunkt. In entspannter Atmosphäre startete der Tag mit einem genussvollen Frühstück, im Anschluss gab es bei einer spannenden Betriebsbesichtigung der **Berger Feinste Confiserie GmbH** interessante Einblicke. Danach ging es weiter zum **Biohotel Stanglwirt**, wo ebenfalls ein exklusiver Blick hinter die Kulissen geworfen werden konnte.



Fam. Kendlbacher mit den Abteilungsleiter:innen bei Berger feinste Confiserie

Teamspirit mit Crema!

Unser Service-Team durfte bei einem **spannenden Besuch bei Segafredo** tief in die Welt des Kaffees eintauchen. Nach einem gemeinsamen Frühstück ging es zur Betriebsführung – von der Rösterei über die Verpackungsanlage bis ins hauseigene Labor. Den krönenden Abschluss bildete eine **professionelle Barista-Schulung**.



Besuch bei Segafredo



Anita zaubert den perfekten Cappuccino

Dinner for 6

Was gibt es Schöneres als einen **Abend voller Genuss und guter Gespräche** mit den liebsten Kolleg:innen zu verbringen? Beim sogenannten „Dinner for 6“ dürfen die Mitarbeiter:innen des Moar Guts die kulinarischen **Genüsse aus der Perspektive der Gäste** erleben.



Seit mehr als 15 Jahren gehört Sabrina zum MOAR-Team – ihren Weg begann sie damals als erster Lehrling unseres Hauses. Im Interview blickt sie auf ihre Zeit am Moar Gut zurück, spricht über die Veränderungen der letzten Jahre und erzählt, was das Moar Gut für sie persönlich so besonders macht. Und natürlich wollten wir auch wissen: Wie schafft sie es, als Mama von drei Jungs den Familienalltag mit ihrer Rolle als Abteilungsleiterin an der Rezeption zu vereinen?

Liebe Sabrina, stell dich mal kurz vor:

Ich komme aus Hüttschlag, bin Mama von drei Jungs (12, 13 und 17 Jahre) und ein lebensfroher, offener Mensch. Am liebsten bin ich in der Natur unterwegs und immer offen für Neues. Hier am Moar Gut leite ich das Rezeptionsteam.

Wie bist du damals auf das Moar Gut gekommen?

Durch einen Postwurf vom Moar Gut – die damals einen Lehrling suchten – wurde ich aufmerksam und habe mich gleich beworben. Also bin ich direkt nach der Schule (HAK St.Johann) mit meiner Schultasche zum Vorstellungsgespräch mit Chef Sepp – und im Juli 2003 startete ich als erster Lehrling am Moar Gut meine Lehre zur Hotel- und Gastgewerbeassistentin. Seitdem – mit einem Jahr Unterbrechung in einem anderen Betrieb und die Karenzzeiten mit meinen Jungs – arbeite ich hier an der Rezeption.

Was macht das Moar Gut für dich so besonders?

In erster Linie Familie Kendlbacher und das herzliche Miteinander. Aber auch das Haus selbst – es ist einfach ein besonderer Ort. Unter dem Motto „less is MOAR“ finde ich mich vollkommen wieder. Nach all den Jahren kann ich sagen: Ich habe den schönsten Arbeitsplatz! Die Benefits sind dabei ein zusätzliches Plus – vom Natur Spa über den Fitnessraum und das Mitarbeiter:innenrestaurant mundORT bis zu Teamevents.

Was gefällt dir an deiner Arbeit an der Rezeption am Moar Gut am meisten?

Die Arbeit an der Rezeption ist sehr abwechslungsreich. Kein Tag ist wie der andere und

ich liebe die vielseitigen Aufgaben – von der Erstellung des Dienstplans über die Preiseingaben bis hin zu Organisatorischem für unsere Gäste. Ich kann immer meine Ideen einbringen, die oftmals auch umgesetzt werden und es ist unglaublich schön, schon seit so vielen Jahre mit dem Moar Gut gemeinsam zu wachsen und weiterzugehen. Unser Rezeptionsteam besteht heute aus zehn Mitarbeiter:innen, mit einigen davon arbeite ich schon seit etwa 15 Jahren zusammen.

Gibt es eine besonders schöne oder lustige Erinnerung aus all den Jahren, die dir im Gedächtnis geblieben ist?

Sehr prägend war für mich jedes Mal die Rückkehr nach der Karenz. Wieder ins Berufsleben zurückzukommen und die Kolleg:innen zu treffen, war immer etwas ganz Besonderes. Auch mein 10-jähriges Jubiläum war ein schöner Moment. Im Alltag sind es jedoch oft die kleinen Gesten, die zählen: wertschätzende Worte von Chef und Chefin oder die Anerkennung durch Gäste.

Was hilft dir, nach einem langen Tag abzuschalten?

Die frische Luft und der Ausgleich in der Natur.

Du bist nicht nur unsere Rezeptionsleitung, sondern auch Mama – wie schaffst du es, beides unter einen Hut zu bringen?

Die flexiblen Arbeitszeitmodelle am Moar Gut sind für mich eine große Unterstützung. Besonders wertvoll war, dass meine Jungs das Resort in den Ferien mitnutzen konnten – das hat vieles erleichtert. Dazu kommt die kurze Anfahrt, die es möglich macht, Beruf und Familie gut zu verbinden.

Was motiviert dich, jeden Tag mit so viel Energie in die Arbeit zu kommen?

Die Vielfalt meiner Aufgaben und die Freude, unseren Gästen unvergessliche Urlaubsmomente zu schenken. Kein Tag ist gleich – das macht die Arbeit spannend.

Worauf freust du dich in den kommenden Jahren am meisten – beruflich und privat?

Beruflich freue ich mich darauf, das Moar Gut weiter mitgestalten zu können. Privat verändert sich vieles, da meine Jungs älter werden – auch das ist spannend. Zudem bilde ich mich laufend privat sowie beruflich weiter. Sei es der Abschluss des Lehrlingsausbilder:innen, den vor kurzem abgeschlossenen Erste Hilfe Kurs für die Seele oder meine Tätigkeit als Lehrlingsprüferin bei der WKO.

Short-Interview zum Abschluss:

LIEBLINGS-

Platz am Moar Gut: Bergsee im Natur Spa
Platz im Großarital: Irgendwo auf einem Gipfel
Berg: Kreuzeck
Pflanze: Weiße Hortensien
Jahreszeit: Herbst
Freizeitbeschäftigung: Zeit mit meiner Familie verbringen, Wandern, Skitouren gehen
Buch: Wüstenblume
Lied: „Für die Liebe“ von Berge
Motto/Spruch: Glück ist kein Ziel – es ist der Weg, den man mit Liebe, Dankbarkeit und Offenheit geht.

Sabrina Huttegger

Leitung Rezeption & Reservierung

10 | 11

Im Interview



12 — 13

#nextgeneration

MOAR Praktikum

Auch in diesem Sommer durften wir wieder motivierte Praktikant:innen bei uns im Hotel willkommen heißen. Sie haben unser **Team tatkräftig unterstützt** und gleichzeitig wertvolle Einblicke in die Welt der Hotellerie gewonnen.

Neben der Praxis standen **interne Schulungen** und **gemeinsame Ausflüge** auf dem Programm – die perfekte Mischung aus Arbeiten, Lernen, Teamgeist und Spaß.

Ein herzliches Dankeschön an alle Praktikant:innen für ihren Einsatz – wir freuen uns darauf, einige bald wieder bei uns im Team zu begrüßen!

Cocktail
Schulung mit
Thomas



Fisch
filetieren



Die Lehrlinge stellen sich kurz vor

#nextgenerationday

Familie Kendlbacher lud die Eltern der Lehrlinge für eine Nacht ins Moar Gut ein!

Anfang November fand in unserem Haus eine besondere Veranstaltung statt: Die Eltern unserer Lehrlinge waren eingeladen, eine Nacht am Moar Gut zu verbringen und dabei das Resort besser kennenzulernen und einen **exklusiven Einblick** in den Ausbildungsalltag ihrer Kinder zu bekommen.

Das Highlight daran: Die **komplette Planung und Durchführung lag in den Händen unserer Lehrlinge**. Mit großem Engagement, Kreativität und Teamgeist verwandelten unsere

Nachwuchstalente das Wochenende in ein **rundum gelungenes Erlebnis**. Die Eltern konnten nicht nur kulinarische Köstlichkeiten genießen, sondern auch hautnah miterleben, wie viel ihre Kinder bereits gelernt haben und mit wie **viel Stolz und Freude** sie ihre Aufgaben meistern.

Statement von Lisa, Hotel- & Restaurantfachfrau:

"Vor allem für uns Lehrlinge war es eine große Chance zu zeigen, was wir schon alles gelernt haben. Ich finde es von den Chefs richtig cool, dass sie uns das ermöglicht haben. Ein besonderes Highlight waren für mich die vielen glücklichen Gesichter."

Minigolf
Ausflug



Praktikant:innen
Frühstück



Christoph
in Action



Sarah zeigt den Eltern das Moar Gut



Lisa bereitet die Aperitifs vor

MOAR LEHRE



Ben, Hannah und Laura erhielten eine Prämie für ihre tollen Leistungen in der Berufsschule

Lehrlingsakademie Großarl

Die Lehrlingsakademie ist ein gemeinsames Projekt der Hotellerie Großarl. In **neun Betrieben** werden derzeit **rund 50 Lehrlinge** in den Bereichen Küche, Service, Rezeption und Spa ausgebildet. Als Teil der Akademie profitieren unsere Lehrlinge von **Weiterbildungen, Seminaren und Schulungen** in unterschiedlichsten Bereichen – eine wertvolle Ergänzung zur Praxis im Betrieb und ein idealer Start für ihre Karriere in der Hotellerie. Zudem können sich die Lehrlinge betriebsübergreifend austauschen und Kennenlernen.

14 — 15



Nicole macht eine Erwachsenenlehre zur Hotel- & Restaurantfachfrau

Erwachsenenlehre – neuer Start, neue Chancen

Für einen beruflichen Neuanfang ist es nie zu spät. Mit der Erwachsenenlehre ermöglichen wir auch **Quereinsteiger:innen**, einen anerkannten Lehrabschluss in der Hotellerie zu erwerben und neue Perspektiven zu gewinnen.

Eine Lehre bedeutet nicht nur **Wissen und Fertigkeiten zu erwerben**, sondern auch **persönliche Entwicklung**, Abenteuer und zahlreiche Chancen. Für junge Menschen, die **Praxisnähe**, **Abwechslung** und **echte Perspektiven** suchen, ist sie der perfekte Start ins Berufsleben.

We proudly present! – unsere neuen Lehrlinge:

Wir freuen uns sehr, unsere neuen Lehrlinge am Moar Gut begrüßen zu dürfen. Mit **Motivation, Neugier und viel Engagement** starten sie in ihre Ausbildung und werden in den kommenden Jahren **viele spannende Erfahrungen** in der Hotellerie sammeln. Wir heißen euch herzlich willkommen und wünschen euch eine tolle Ausbildungszeit!

V.l.n.r.: Sebastian Bacher (Koch), Valentina Nalin (Pâtissière), Anna Lena Schiefer (Masseurin & Kosmetikerin), Eva Ackerl (Gastronomiefachfrau), Lisa Marie Hötzmanseder (Köchin) Leni Köck (Gastronomiefachfrau)

LEHRBERUFE AM MOAR GUT:

- * Hotel- & Gastgewerbeassistent:in
- * Hotelkauffrau/mann
- * Koch/Köchin
- * Pâtissier/Pâtissière
- * Restaurantfachfrau/mann
- * Kosmetiker:in
- * Masscur:in

DOPPELLEHRE:

- * Gastronomiefachfrau/mann
- * Hotel- & Restaurantfachfrau/mann
- * Kosmetiker:in & Masseur:in



Staatlich ausgezeichneter Ausbildungsbetrieb

Wir haben Auszeichnungen erhalten!

Am 6. Oktober 2025 haben wir die Auszeichnung „**Staatlich ausgezeichneter Ausbildungsbetrieb**“ als einer von 3 Salzburger Betrieben vom Bundesministerium für Wirtschaft, Energie und Tourismus erhalten. Ausgezeichnet wurden Lehrbetriebe aus allen Sparten, die **besonderes Engagement in der Lehrlingsausbildung** zeigen und Nachwuchskräfte umfassend fördern.

Zudem erhielten wir von der Wirtschaftskammer Salzburg das Prädikat „**Ausgezeichneter touristischer Lehrbetrieb**“.



Josef & Elisabeth Kendlbacher nahmen die Auszeichnung entgegen



Sabine Soller HR (mitte) bei der Verleihung

TikTok



Seit April 2022 sorgt das Moar Team mit lustigen Videos, kreativen Voice-Overs und vielem mehr für Unterhaltung auf TikTok.

Unter dem Motto „Karriere? Lehre!“ haben wir im Juli gemeinsam mit der **Wirtschaftskammer Österreich** Videos gedreht, bei denen unsere Lehrlinge Lisa, Nicole und Elisabeth ihr schauspielerisches Talent unter Beweis gestellt haben.

Aber nicht nur unsere Lehrlinge zeigen sich von ihrer lustigen Seite – auch bekannte Gesichter mischen sich in dem ein oder anderen Video unter das Moar Team. Gemeinsam mit **Jonny Balchin (@austriankiwi)** entstanden so einige Highlights für unseren TikTok-Kanal.



ZU UNSEREM ACCOUNT



"Daumen hoch" für diese schauspielerischen Leistungen



Die 3 hatten viel Spaß



Johan, Jonny und Magdalena beim Video-Dreh



Unterwegs mit Maskottchen Gusti bei der alten Wacht



Hier entsteht Neues für den Moar Gut Blog



Für unseren Fotografen Matthias ging es hoch hinaus



Anlieferung des Reformers für das Mountain Reformer Pilates



Jetzt kann das Shooting beginnen

Behind the scenes

Ein kleiner Blick hinter die Kulissen. Wo Ideen entstehen, werden sie auch mit viel Leidenschaft umgesetzt – und das mit jeder Menge Kreativität und Begeisterung.



Moar Gut Hörspiel

„Gusti rettet Weihnachten“ ist eine von 11 Geschichten unserer Hörspielreihe „Gusti und der magische Apfelbaum“. In den zauberhaften Geschichten warten turbulente Momente, **jede Menge Herz** und natürlich unsere drei Helden Gusti, Rosa und Toni. Erlebe spannende Abenteuer und lausche den Stimmen von Gusti, Rosa, Toni und Familie Kendlbacher.

DIREKT
REINHÖREN



Buchteln mit Preiselbeer-Maroni-Fülle

Wenn sich der Duft von frisch gebackenen Buchteln mit dem Aroma von Kardamom, Maroni und Preiselbeeren mischt, wird es so richtig heimelig. Diese winterliche Kombination verbindet fruchtige Frische mit nussiger Wärme.

ZUTATEN:

- * 500 g Weizenmehl
- * 200 ml lauwarme Milch
- * 1 Trockenhefe
- * 2 TL Zucker
- * 1 Prise Salz
- * 3-4 TL Kardamom
- * 2 Eier
- * 2 EL Speiseöl (geschmacksneutral)
- * 10-12 EL Preiselbeermarmelade
- * ca. 100 g Maroni (geschält & gegart)
- * 3 TL Zimt

ZUBEREITUNG:

- ① In einer Schüssel lauwarme Milch mit Hefe und Zucker verrühren und 10 Minuten stehen lassen.
- ② Mehl mit Salz und Kardamom in eine große Schüssel sieben. Milch-Hefe-Zucker Mischung & Eier unterrühren.
- ③ Das Öl zufügen und zu einem geschmeidigen Hefeteig kneten (wenn nötig, etwas mehr Mehl oder Milch zufügen)
- ④ Den Hefeteig mit einem Tuch zudecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
- ⑤ Währenddessen die Maroni hacken und mit Preiselbeermarmelade und Zimt vermischen.
- ⑥ Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen. Danach aus dem Teig ca. 12 Kugeln formen und flach drücken.
- ⑦ Je Buchtel ein Esslöffel von der Maroni-Preiselbeermasse in die Mitte geben, gut zusammendrücken und mit dem Hefeteig umhüllen. Die Buchteln in eine gut gefettete Backform setzen.
- ⑧ Die Buchteln noch einmal 15 Minuten gehen lassen und dann im vorgeheizten Backofen für 25-30 Minuten goldgelb backen.
- ⑨ Ein wenig abkühlen lassen, mit Staubzucker bestreuen und genießen.

Abteilungsausflüge

Einmal im Jahr hat jede Abteilung die Möglichkeit, gemeinsam einen Ausflug zu unternehmen. Diese kleinen Auszeiten vom Arbeitsalltag **schaffen Raum für Begegnungen**, stärken den Teamgeist und sorgen dafür, dass wir als Moar Gut-Familie **noch näher zusammenrücken**. Ob sportlich, gemütlich oder kulinarisch: Hauptsache, es wird gemeinsam gelacht.



Das Kinderhof-Team beim Bowlen



Für das Marketing-Team ging es zum Padeln

18 — 19