

Das Prinzip Schilling

Vom Feinschmeckerrestaurant bis zum Biergarten. Das Gastronomiekonzept von Schloss Hohenkammer. Seite 3

Arbeit muss schmecken

Ein Interview mit Anselm Bilgri, Ex-Prior und Unternehmensberater, über das gelingende Leben. Seite 4 und 5

Eiche:Wäsche, Esche:Bleiche

Was es mit Wettervorhersagen auf sich hat. Und andere Schlossgeheimnisse von Leo Hermann. Seite 8

Wahrer Genuss
Frühjahr/Sommer
2013



Schloss Hohenkammer
Magazin

Wahrer Genuss

Was man früher – gar nicht so falsch – das „leibliche Wohlergehen“ genannt hat, steht im Zentrum dieses Magazins. Dabei wird sich zeigen, dass das „Wahre“ auch eine entsprechende „Ware“ braucht.



Modernes Tagungszentrum: Über zwei Jahre lang wurde Schloss Hohenkammer ebenso sorgfältig wie aufwändig restauriert. Der Charakter des Schlosses wurde dabei freigelegt, die modern ausgestatteten Tagungsräume wurden integriert.



Offene Gesellschaft: Auf Schloss Hohenkammer ist jeder herzlich willkommen. Erst recht, wenn es was zu feiern gibt. Für Veranstaltungen aller Art gibt's ideale Räumlichkeiten und eine vielfältige Gastronomie.



Selbstgemachtes: Die gesamte Gastronomie von Schloss Hohenkammer wird vom zugehörigen Gut Eichethof mit tagesfrischen Bio-Produkten in *Naturland*-Qualität beliefert.



Die Welten wechseln: 20 Autominuten vom Flughafen, 20 Minuten bis München, gerät man auf Schloss Hohenkammer in eine Stimmung und Atmosphäre, die alles hinter sich lässt.



Schloss Hohenkammer ist nicht nur ein lebhaftes Tagungszentrum, auch Veranstaltungen finden hier beste Möglichkeiten. Eine vielfältige Qualitäts-gastronomie ergänzt das Angebot, und Gut Eichethof steuert seine Produkte dazu bei. Das alles auf einer Seite.

ALLES IST MÖGLICH

Frühjahr/ Sommer 2013

Am Rande

Nach einem wahrhaftigen „Unfrühling des Jahrhunderts“ wollen wir keine alten Wunden aufreißen. Aber wenn wir auf den Punkt bringen sollen, was auf Schloss Hohenkammer bis in den April geschah, dann lässt sich die Frühlingsmetapher kaum vermeiden. Lang gehegte Ideen fingen an zu keimen, blühten auf und trugen bald schöne Früchte. Es war vor allem der Gastronomiebereich auf Schloss Hohenkammer, wo sich unser Frühlingswunder vollzog. Ein neues, übergreifendes Konzept ist entstanden, das als „Prinzip Schilling“ unseren Gästen viel Freude machen wird. Ob man in Camers Schlossrestaurant oder im Biergarten oder in der Alten Galerie einkehrt – man kann immer sicher sein, auf den gleichen, hohen Qualitätsanspruch zu treffen. Jedes gastronomische Angebot ist für sich auf bestem Niveau. Das verspricht in der Tat „wahren Genuss“ in jeder Spielart. Mehr zum Thema finden Sie auf Seite 3. Das Interview mit Anselm Bilgri, das nach dem Umblättern folgt, legen wir Ihnen ganz besonders an Herz. Der ehemalige Prior des Benediktinerklosters Andechs gibt unserem Thema „Wahrer Genuss“ sozusagen die „Weißen“. Zum Frühling gehört bekanntermaßen ja auch der Frühlingsbote, der ihn verkündet. Da sich die obligatorischen Krokusse nicht haben blicken lassen, muss dieses „ZeitungsMagazin“ eben einspringen. Eine Zeitung ist es, weil wir auf diese Weise für unsere Kunden und Gäste aktueller und näher sind. Ein Magazin ist es, weil wir unseren Lesern eine Bildwelt bieten wollen, die der Besonderheit von Schloss Hohenkammer ebenbürtig ist.

Wir wünschen Ihnen viel Freude und Appetit bei der Begegnung mit dem „Wahren Genuss“.

Veranstaltungen

Junge Musik in alten Mauern

Jeden Sommer freuen wir uns, Schloss Hohenkammer für eine Woche zu schließen – oder zu öffnen, je nachdem, wie man es sieht. In der Augustwoche vom 2. bis 11.8.2013 gehören das Schloss und seine Räumlichkeiten jedenfalls ausschließlich der Sommerakademie der Bayerischen Philharmoniker. Ziel und Zweck dieses Vereins ist die Förderung von jungen Musikern und die „Vermittlung der Grundlagen symphonischen als auch professionellen Musizierens“. Chöre, Orchester und ein Meisterkurs – sie alle üben und arbeiten auf dem Schloss und geben ihr Bestes bei öffentlichen (!) Proben und Abschlusskonzerten. Save the date!

Tickets gibt es im Juli in Schloss Hohenkammer und unter www.muenchen.tickets.de

www.bayerische-philharmonie.de

Gastronomie

Die Neue Galerie wird die Alte Galerie

Es brauchte eine neue Räumlichkeit für Veranstaltungen. Eine alte (!) urige, bayerische Wirtschaft sollte es werden, mit dunklem Holz und schwarzem Eisengeländer zur Empore. Die alte (!) Schlossbrauerei würde ihr altes (!) Logo beisteuern. Der alte (!) Biergarten wäre mit dabei – für Veranstaltungen drinnen und draußen. Die Küche wollte man sich teilen. Die Neue Galerie, ein ehemaliger Getreidespeicher, bot sich für den Umbau an. Neue (!) Galerie. Auf der Zeitreise des Umbaus löste sich auch das Problem. Heute finden Hochzeiten, Jubiläen und frohe Feste in der Alten Galerie statt.

In den Sommermonaten hat je nach Wetter entweder der Biergarten oder die Alte Galerie geöffnet.

Biergarten:
Montag bis Freitag ab 15.00 Uhr
Samstag ab 12.00 Uhr
Sonntag ab 10.00 Uhr

Alte Galerie:
Montag bis Samstag ab 17.00 Uhr
Sonntag ab 10.00 Uhr

Gut Eichethof

Zweiundzwanzig Geheimtipps

Jeder Bauer ist stolz, wenn er den eigenen Vogelbeerbrand einschenken kann. Auf Gut Eichethof sind wir noch ein klein wenig stolzer, wenn wir unseren Vogelbeerbrand servieren. Ist dieser doch im Maulbeerbaumfass gereift und dabei nicht einmal exquisiter als die anderen einundzwanzig Brände, die es unter der Marke „Schloss Hohenkammer“ gibt. Dabei sind natürlich alle Klassiker, aber auch Brände von seltenerem Obst. Die feinen Brände wurden für ihre biologische Erzeugung und ihre Qualität mehrfach ausgezeichnet. Abgefüllt in ihre schlanken Flaschen schmecken sie auch dem Auge. Im Geschenkkarton (mit zwei Gläsern) sind sie ein wunderbares Mitbringsel von Schloss Hohenkammer – auch für sich selbst.

Tagungszentrum

Voller Motivation

Jörg Löhr gilt als einer der führenden Seminaranbieter im deutschsprachigen Raum. Erfolg, Motivation und Persönlichkeit sind die Themen seiner Trainings. Als zentralen Austragungsort, auch für die Outdoor-Aktivitäten, hat Löhr Schloss Hohenkammer ausgewählt. Hier findet er optimale Bedingungen vor, zu denen auch eine perfekt ausgestattete Eventhalle gehört, die früher als Reithalle diente. Eventhalle und die Outdoor-Bedingungen von Hohenkammer – mit eigenen Wäldern und Waldhütte – werden gerne auch von anderen Motivationstrainern genutzt.

www.joerg-loehr.com



Angebot: Essig-und-Öl-Duo als Geschenkpäckung

Den feinen Brand mit zwei Gläsern gab es als Geschenkpäckung schon länger. Jetzt gibt es mit dem Essig-und-Öl-Duo eine schöne Variante. Beide Flaschen stehen mit zwei Ausgießern in einer neuen Geschenkpäckung zur Verfügung. Es gibt neun verschiedene Essige aus dem Eichen- oder Edeldahlfass. Die neueste Schöpfung ist ein Gurkenessig.

Alle unsere Produkte erhalten Sie an der Rezeption des Hotels
Telefon 08137 93 40

Foto: Peter Neusser; Dita Connolly; Myriak © Janisch; Thelander; Jörg Koopmann; Michael Heierich; Myriak © Janisch; alle München

EINFACH GUT

Jedes Produkt ist sein eigenes Aha-Erlebnis

Qualität auf dem Tisch macht einfach mehr Spaß

Peter Kraus

Sous Chef in Camers Schlossrestaurant

Schloss Hohenkammer? Nie gehört. Von sich aus hätte Peter Kraus seinen Weg von Hamburg in die Küche von Camers Schlossrestaurant wohl nicht gefunden. Da hat sein Mentor Fritz Schilling nachgeholfen. Beiden geht es ums Handwerkliche. Beide haben die gleiche Einstellung zu Qualität, den gleichen Respekt vor dem Produkt. Der eine: der erfahrene Sternekoch, der andere: der neugierige, weltreisende junge Koch – das passt. Und eröffnet für die Gäste auf lange Sicht die erfreulichsten kulinarischen Perspektiven.



ne Zubereitung. Wenn es ung des Tages das Menü im nn auf Bio-Sterne-Niveau. ntaler kulinarischer Prinzip Schilling prägt. ethof, das zu Schloss ehört, spielt eine wichtige ip Schilling“. Dort iel Aufwand hochwertige . Selbst beim schlichten hilling ins Schwärmen. lität. So gut, da muss man n Vordergrund stellen. nichts aufpeppen oder Das Produkt ist sein onis. Schilling ist ständig den Gärtnerinnen des influss auf den Zyklus der erreicht so Zutaten im hres Wachstums. Ausgete Kartoffeln sind dabei, n verwendet werden. atürlich freilaufend und en Produkte, weil Schilling Schlachtrhythmus h liefert das vielfach ut Eichethof in bester hes Angus, wunderbar Die Basisprodukte des in allen Küchen auf mmer verarbeitet. a Qualitätsniveau von der Rindfleisch. zip Schilling“ gilt Events, Präsentationen, äen. Alle Veranstaltungen nkkammer genügen dem litätsanspruch – je nach tion. Immer authentisch, slungsreich und saisonal



Schloss Hohenkammer ist nicht nur ein lebhaftes Tagungszentrum, auch Veranstaltungen finden hier beste Möglichkeiten. Eine vielfältige Qualitäts-gastronomie ergänzt das Angebot, und Gut Eichethof steuert seine Produkte dazu bei. Das alles auf einer Seite.

ALLES IST MÖGLICH Frühjahr Sommer 2024

Alles für das Schloss

Anna Leopold
Gemüsegärtnerin auf Gut Eichethof

„Gärtnerin“ hat Anna in Weihenstephan gelernt. Eine zweite Lehre als Hotelfachfrau auf Schloss Hohenkammer war geplant. Doch dann stellte sich schnell heraus, dass sie weiter gärtnern wollte – nach allen Regeln der Kunst, von „bio“ bis „öko“. Dafür bot sich Gut Eichethof an. Anna gefällt es sehr, beim Kreislauf von Gutshof und Schloss mitzuwirken. Alles, was sie und ihre Kolleginnen an Kräutern und Gemüse ernten, geht in die Gastronomie des Schlosses – tagestrisch!

Am Rande

Nach einem wahrhaftigen „des Jahrhunderts“ wollen wir Wunden aufreißen. Aber wo den Punkt bringen sollen, von Hohenkammer bis in den Anbau dann lässt sich die Frühling vermeiden. Lang gehegte Ideen keimen, blühen auf und treiben Früchte. Es war vor allem der Bereich auf Schloss Hohenkammer unser Frühlingswunder voll übergreifendes Konzept ist als „Prinzip Schilling“ unsere Freude machen wird. Ob im Schlossrestaurant oder im Kasino in der Alten Galerie einkommen immer sicher sein, auf den Qualitätsanspruch zu treffen. nomisches Angebot ist für ein Niveau. Das verspricht in der „Wahrer Genuss“ in jeder Spielart. Müssen Sie auf Seite 3. Das ist Anselm Bilgri, das nach dem folgt, legen wir Ihnen ganz ins Herz. Der ehemalige Prior der Klosterkirche Andechs gibt uns „Wahrer Genuss“ sozusagen zum Frühling gehören müssen ja auch der Frühling verkündet. Da sich die oblige Krokusse nicht haben blickt dieses „ZeitungsMagazin“ eine Zeitung ist es, weil wir für unsere Kunden und Gäste und näher sind. Ein Magazin unseren Lesern eine Bildwelt die der Besonderheit von Schloss kammer ebenbürtig ist.

Wir wünschen Ihnen Appetit bei der Begegnung „Wahren Genusses“.



Lebensfreude ist die beste Zutat

Fritz Schilling
Maitre de cuisine

Herr Schilling, von Ihnen wird gesagt, dass Sie Lebensfreude servieren. Wie schmeckt denn Lebensfreude?

Ich habe da von der Lebensfreude gesprochen, die ich aus unserer Küche auf den Gast übertragen will. Die Wertschätzung, die Passion, die Freude, Menschen zu bewirten – das alles soll der Gast mit schmecken. Ich möchte so kochen wie für gute Freunde, die ich zu Hause am Tisch habe.

Sie geben Ihre Lebensfreude also kulinarisch an Ihre Gäste weiter?

Ja, jeder Gast will aufgehoben sein – wie zu Hause. Das ist für mich immer das größte Kompliment, wenn Gäste sagen, das war zwar alles ein bisschen raffiniert, aber geschmeckt hat es wie zu Hause oder in der Kindheit. Ich will die Menschen in ihren Geschmackserwartungen treffen.

Wie kam es zum Michelin-Stern?

Ich habe – nach kurzen Wanderjahren als Koch – 1971 den Gasthof meiner Eltern übernommen. Da habe ich mir als einer der jüngsten Köche in Baden-Württemberg meinen ersten Michelin-Stern „erkoht“. Später gab's dann in einem anderen Restaurant wieder einen, und in den Schweizer Stuben in Wertheim waren es dann zwei Sterne und 19 Punkte im Gault Millau. Später war ich lange Jahre Küchenchef in der Käfer-Schänke in München, damals ein wirklicher „Hotspot“.

Seit 2010 sind Sie Küchenmeister auf Schloss Hohenkammer.

Ja, da hat sich ein Kreis geschlossen. Zum Schloss Hohenkammer gehört ein Gutshof, mit dessen Bio-Produkten ich arbeite. Bodenständig, auf einem gehobenen Niveau, wie am Anfang meiner Karriere. Das wollte ich immer zusammenbringen: anspruchsvolle Gastronomie und Bodenständigkeit. Hier finde ich dafür die idealen Bedingungen.

Foto: Myriak B. Jähnig, München

EINFACH GUT Jedes Produkt ist sein eigenes Aha-Erlebnis

Qualität

Wer sich aus dem Schwäbischen bis nach Sylt, von München nach Hamburg und zurück, zu den Sternen gekocht hat, wer auf allen Hochzeiten getanzt hat, wer viel Ruhm und Anerkennung errungen hat, der weiß, was und wie und für wen er kocht.

Ach, seufzt der Feinschmecker, dem kein Schäumchen und keine Mousse mehr fremd ist, manchmal geht doch nichts über einen reschen Schweinsbraten. Ach, seufzt der Biergartenbesucher nach dem formidablen Wurstsalat, das nächste Mal könnte man die Geschmacksknospen mal wieder bei einem feinen Menü tanzen lassen. Man merkt, ein wahrer Gut-Esser lässt sich ungern in eine „Küche“ sperren. Auf Schloss Hohenkammer würde es ihm besser gehen. Ob im Biergarten oder in Camers Schlossrestaurant. Ob in der Alten Galerie oder im Kasino – dort lägen ihm die gastronomischen Alternativen wahrlich zu Füßen. Dort kann er die kulinarischen Welten wechseln – ohne an Qualität zu verlieren. Für dieses kleine Wunder sorgt das „Prinzip Schilling“.

Statt mühsam (und auch ein bisschen langweilig) die „Haute Cuisine“ in immer höhere Höhen zu führen, will der Sternekoch Fritz Schilling seinen Qualitätsanspruch auf voller Breite entfalten. „Jedes gastronomische Angebot auf Schloss Hohenkammer muss für sich authentisch sein, muss in seiner Kategorie überzeugen.“ Andreas Grimm schließt sich dem voll und ganz an. Man kennt sich aus „Käferzeiten“, der ältere Fritz Schilling als Küchenchef, Andreas Grimm als junger, ambitionierter Koch. Heute ist Grimm für das gut besuchte Kasino, den gastronomischen Anlaufpunkt der Seminarteilnehmer, verantwortlich. Er versteht das „Prinzip Schilling“ als ein Bündnis aller Köche zugunsten der Gäste. Alle haben Anspruch auf ehrliche Produkte. Wenn es ein Schnittlauchbrot im Biergarten ist, dann ist der Schnittlauch darauf, wie alle Gewürzpflanzen, organisch produziert und wird dort zweimal täglich frisch geschnitten. Wenn es das Mittagsbuffet im Kasino ist, dann sind es erstklassige Zutaten und

abwechslungsreiche Zubereitung. Wenn es abends zur Krönung des Tages das Menü im Restaurant ist, dann auf Bio-Sterne-Niveau. Es ist ein „horizontaler kulinarischer Ehrgeiz“, der das Prinzip Schilling prägt.

Gut Eichethof, das zu Schloss Hohenkammer gehört, spielt eine wichtige Rolle beim „Prinzip Schilling“. Dort werden mit sehr viel Aufwand hochwertige Produkte erzeugt. Selbst beim schlichten Feldsalat gerät Schilling ins Schwärmen. „Eine seltene Qualität. So gut, da muss man das Produkt in den Vordergrund stellen. Da braucht man nichts aufpeppen oder irgendwie tunen.“ Das Produkt ist sein eigenes Aha-Erlebnis. Schilling ist ständig im Gespräch mit den Gärtnerinnen des Guts, er nimmt Einfluss auf den Zyklus der Pflanzungen und erreicht so Zutaten im perfekten Stand ihres Wachstums. Ausgesprochen exzellente Kartoffeln sind dabei, die in allen Küchen verwendet werden. Das Geflügel ist natürlich freilaufend und liefert die zartesten Produkte, weil Schilling auch hier auf den Schlachtrhythmus achtet. Rindfleisch liefert das vielfach ausgezeichnete Gut Eichethof in bester Qualität. „Deutsches Angus, wunderbar im Geschmack.“ Die Basisprodukte des Gutshofs werden in allen Küchen auf Schloss Hohenkammer verarbeitet. Das garantiert ein Qualitätsniveau von der Petersilie bis zum Rindfleisch.

Das „Prinzip Schilling“ gilt übrigens auch für Events, Präsentationen, Hochzeiten, Jubiläen. Alle Veranstaltungen auf Schloss Hohenkammer genügen dem gleich hohen Qualitätsanspruch – je nach Thema und Ambition. Immer authentisch, inspiriert, abwechslungsreich und saisonal orientiert.



Angebot
„Sich zusammenkochen“

Vielleicht hat das Team ein bisschen an Gemeinschaftsgeist verloren? Vielleicht sollte man einfach mal wieder zusammen was machen. Also zum Sternekoch Fritz Schilling gehen: Hände waschen, Gemüse schnibbeln, Fisch filetieren, Wachtel entbeinen und ein wunderbares Menü kochen. Und sich mit dem gemeinsam Gekochten gemeinsam belohnen. Das bringt zusammen, was zusammengehört.

Anfrage und Buchung:
Gabriela Brucher
(Eventleitung)
Telefon 08137 93 41 08
brucher@schloss
hohenkammer.de



GIBT ES IDEALE ARBEITSBEDINGUNGEN?

Ein Gespräch mit Anselm Bilgri, wie man aus der Arbeit eine Lust machen kann.

Unser Interviewpartner Anselm Bilgri (57) war Cellerar der Abtei St. Bonifaz in München sowie Prior im Kloster Andechs. In beiden Funktionen war er ein der Welt zugewandter Benediktinermönch, der sich nicht dafür genierte, wenn seine Leitung des Klosters und besonders die Markenführung des berühmten Andechser Biers als hoch professionell gerühmt wurden. Seit seinem Ordensaustritt gibt er seine (klösterlichen) Erfahrungen als Vortragender, Berater und Buchautor weiter.

Gratwanderer zwischen Kirche und Welt

1953	geboren in Unterhaching
1975	Eintritt in die Benediktinerabtei Sankt Bonifaz in München
	Studium der Philosophie und Theologie in München, Rom, Passau
1980	von Kardinal Joseph Ratzinger zum Priester geweiht
bis 1985	Arbeit in der Pfarrseelsorge des Klosters
1986 – 2004	Cellerar (Wirtschaftsleiter) der Abtei St. Bonifaz in München und Andechs
1992	Gründer des Festivals „Orff in Andechs“
1994	Prior und Wallfahrtsdirektor, Kloster Andechs
2004 – 2008	Gesellschafter des Anselm Bilgri – Zentrum für Unternehmenskultur
seit 2008	Vortragender, Buchautor, Coach und Mediator
seit 2011	zugleich Dozent an der Hochschule München
2013	Gründung der „Akademie der Muße“ mit zwei Partnern



Genius loci

Der ehemalige Benediktinermönch Bilgri besucht die ehemalige Schlosskapelle des Schlossgebäudes. Die Wandbemalung, die auf frühere Freskenmalerei anspielt, ist eine Arbeit von Lawrence Weiner.

Herr Bilgri, mit welchem aufmunternden Satz wurde Adam aus dem Paradies entlassen?

AB „Im Schweiß deines Angesichts sollst du dein Brot essen, bis du zurückkehrst zum Ackerboden; von ihm bist du ja genommen. Denn Staub bist du, zum Staub musst du zurück.“ Moses 1,3

Das hat unsere Auffassung von Arbeit einigermaßen geprägt ...

AB Ja, Arbeit als Mühsal, das hat im so genannten Abendland lange nachgewirkt. Es wurde gleichzeitig aber auch überwunden und als ein Wert erkannt. Dabei hat das christliche Mönchtum eine wichtige Rolle gespielt. Im *ora et labora* der Benediktiner kommt diese Neubewertung der Arbeit zum Ausdruck. Gebet ist auch eine Form von Muße, und zwar eine, mit der man ins Zentrum kommt. Die Arbeit steht gleichberechtigt daneben. Es heißt ja nicht „bete oder arbeite“, sondern bete und (!) arbeite. Aus diesem „et“ resultiert die Hochschätzung der Arbeit in der europäischen Kultur.

Zum puren Vergnügen ist Arbeit aber nicht geworden.

AB Nein, das ist unserer *conditio humana* geschuldet. Seit der Steinzeit oder noch früher mussten wir „um unser Leben“ arbeiten, sammeln, jagen, Ackerbau betreiben. Als arbeitende Menschen waren wir immer in Anspannung. Bis heute. Die moderne Arbeitswelt ist da nicht wesentlich anders, nur ungleich komplexer. Viele müssen Muße wieder neu entdecken und einüben, wie wir es mit der „Akademie der Muße“ versuchen.

Wie beschreiben Sie unser Verständnis von Arbeit?

AB Wir sind da sehr ambivalent. Auf der einen Seite trägt man dieses Beschäftigt- oder Geschäftig-Sein ein bisschen vor sich her, immer ein bisschen ächzend. Auf der anderen Seite beziehen wir aber ganz stark unser Selbstwertgefühl aus unserer beruflichen Tätigkeit. Am Problem Arbeitslosigkeit sieht man, wie wichtig Arbeit für uns ist. Es geht nicht nur ums Geld, es geht auch um Selbstverwirklichung.

Es ist jetzt von einer Generation die Rede, die als „die Faulen und die Schlaunen“ etikettiert ist. „Faul“ ist diese Generation, weil sie nicht mehr arbeiten will als nötig, und „schlau“ ist sie, weil ihr das gelingt und sie so ein gutes Leben führt.

AB Das sollte die Unternehmen nachdenklich machen. Wenn Sie sagen „faul und schlau“, das heißt doch, dass man wenig Motivation aufbringt, um am gemeinsamen Erfolg eines Unternehmens mitzuwirken. Mitarbeiter so zu motivieren, dass sie unternehmerisch denken – aber nicht nur egoistisch für sich selbst, sondern fürs Gesamte – das, glaube ich, ist eine ganz große Herausforderung.

Ist das eine Frage der Unternehmenskultur?

AB Ach, das ist eine dieser Lifftfragen, die man vom Erdgeschoss bis zum 3. Stock beantwortet haben muss. Also, ich versuche es: Unternehmenskultur ist die Art und Weise, wie Menschen in einem Unternehmen so zusammen wirken, dass alle Beteiligten Freude am gemeinsamen Erfolg und der gemeinsamen Leistung haben – Mitarbeiter und Unternehmer. Die Freude aller an der Erreichung gemeinsamer Ziele – das ist gute Unternehmenskultur.

Damit sind wir in Schloss Hohenkammer. Hier kommt man hin, um Ziele dieser Art zu definieren und gemeinsam Wege zu suchen, um sie zu erreichen. Warum muss man dazu eigentlich das Umfeld wechseln?

AB Wenn man in Hohenkammer einen Kurs, eine Mitarbeiterschulung, ein Managementtraining macht, dann ist das – in so einer Atmosphäre – schon etwas wesentlich anderes als ein Inhouse-Seminar. Der Ortswechsel, die besondere Atmosphäre hier im Schloss – das macht einen Unterschied. Ich kenne das aus eigener Erfahrung. Der Aufenthalt in einem Kloster ist für sehr viele Menschen eine Möglichkeit, dem Alltag zu entkommen, um Ruhe und Konzentration zu erfahren. Oder „Slowness“, wie ich es hier im Empfangsgebäude gelesen habe.

Sie beschreiben das als eine besondere Qualität ...

AB Ja, vor allem als eine bessere Qualität der Kommunikation. Wissen Sie, wenn man heute nur noch über „cc“ informiert wird, auch in Büros, wo man eigentlich nebeneinandersitzt, dann staut sich da ein Bedarf nach substanziellerer Kommunikation an oder – genau so wichtig – nach informellem Austausch, nach guten Gesprächen. Dafür sind Orte wie Schloss Hohenkammer ideal.

Lassen Sie uns das „preußische“ Gegenmodell mal überprüfen: Arbeit und Askese.

AB Ich bin davon überzeugt, dass Arbeit nicht nur Pflichterfüllung ist, sondern auch Sinn stiftend sein muss. Das scheint mir in dem Gegenmodell, das Sie als „preußisch“ bezeichnen, wohl nicht der Fall. Aber schauen wir uns einmal an, was „Askese“ meint. Askese ist ein vom griechischen Verb *askain* ‚üben‘ abgeleiteter Begriff. Das Wort kommt zum ersten Mal bei den Athleten der Antike vor. Die mussten asketisch sein, also trainieren. Bei den Mönchen ist Askese dann zum Begriff des Verzichtens geworden. Dieser Verzicht war aber immer ein zielgerichteter. In der Fastenzeit beispielsweise wird das Üben des Verzichtens durch ein Fest, das Osterfest, belohnt. Diese Zielgerichtetheit macht die Askese aus. Das haben wir aus dem Auge verloren. Insofern ist jede gute Arbeit asketisch. Sie ist die Vorbereitung, die Übung, für einen besseren Lebensunterhalt.

Wer sich mehr in Askese übt, also mehr trainiert, erzielt ein besseres Ergebnis?

AB Genau so ist es. Nehmen wir noch einmal dieses Haus hier. Askese, also Training, bedeutet ja nicht Verzicht auf Genuss, sondern Verzicht auf Ablenkung. Hier kann man sich in Ruhe auf eine Aufgabe konzentrieren. Wie das jede Fußballmannschaft vor einem schweren Turnier macht. Verpflegung und Atmosphäre unterstützen dabei das Training. Meine Eltern waren lange Jahre Kantinenwirte in verschiedenen Münchner mittelständischen Unternehmen. Die wussten, wie wichtig eine gute Speisekarte für eine gute Unternehmenskultur war. Das gilt übrigens auch in der Benediktinsregel: Auch im Kloster ist es wichtig, dass die Küche stimmt. Das „Training“ darf anstrengend und fordernd sein, aber gute Laune muss auch sein. Am Aschermittwoch, dem ersten Tag der Fastenzeit, heißt es: „Wascht euch, reinigt euch und macht kein finsternes Gesicht.“

Wenn man der Neuropsychologie folgt, dann haben Umgebung und Gewohnheiten einen direkten Einfluss auf geistige Tätigkeiten. Würden Sie dem folgen?

AB Ja, ich erlebe das ja bei mir selbst. Ich ziehe mich jeden Tag so eine halbe Stunde in mein Arbeitszimmer zurück und lese unter einer Lampe. Mittendrin mache ich das Buch zu und sinniere dem nach, was ich da gelesen habe. Vielleicht ist ein Zigarillo dabei oder, wenn es abends ist, ein Glas Rotwein. Und bei dem Nachdenken über das, was ich gerade gelesen habe, komme ich dann assoziativ auf neue Ideen. Für die liegt dann ein Notizbuch bereit. Das Ritual in seiner Umgebung funktioniert bei mir sehr verlässlich.

Wenn es diesen Einfluss von Umgebung auf geistige Arbeit gibt, was heißt das für ein Tagungszentrum wie Schloss Hohenkammer?

AB Vielleicht, dass man sich einen Lernort definiert, der verschiedene Formen der „Übungen“ bietet. Ein Ort, wo jeder für sich findet, was ihm am besten passt. Ein Ort, der neben inspirierenden Räumlichkeiten auch Möglichkeiten der Entspannung, der Naturbegegnung bis hin zur Meditation bietet. Auch sportliche Aktivitäten natürlich. Wie zum Beispiel die Kletterwände, von denen ich gehört habe.

Auch genießerische Momente schaden nicht?

AB Überhaupt nicht. Genuss heißt allerdings, das rechte Maß zu finden für sich selber. Alles, was zu viel ist, verdirbt mir den Genuss. Aber wenn es zu wenig ist, dann werde ich griesgrämig. Es muss das rechte Maß sein. Das ist immer angebracht.

Sie selbst haben sich ja die Beratung für Unternehmenskultur zum neuen Beruf auserkoren. Welche Erfahrung haben Sie dabei gemacht?

AB Erstens: Wenn ich eine gute Unternehmenskultur implementieren will oder sie bewahren oder weiterentwickeln will, dann muss das von ganz oben ausgehen.

Eine alte Weisheit.

AB Ja, aber eine Weisheit, die immer noch gilt! Zweitens: Unternehmenskultur muss vorgelebt werden. Durch alle Stufen. Nicht nur verbal, sondern wirklich jeder muss sich an die Kandare nehmen. Es müsste eigentlich einen Vorstand geben, der dieses Thema zu seiner Hauptaufgabe macht. Unternehmenskultur ist ein permanenter Prozess. Drittens: Eine gute Unternehmenskultur hilft, nachhaltig erfolgreicher zu werden. Lassen wir „nachhaltig“ weg, das wird derart inflationär gebraucht, sagen wir: dauerhaft Erfolg zu haben.

Sie haben die Umsetzung angesprochen, die guten Absichten folgen muss. Auf Schloss Hohenkammer kann man die richtige Strategie entwickeln, aber die Umsetzung muss im Alltag des Unternehmens geschehen.

AB So ist es. Nach dem Trainingscamp gilt: Die Wahrheit liegt auf dem Platz. Es gehört eben beides dazu. Die gute Vorbereitung auf Schloss Hohenkammer und die gute Umsetzung zu Hause.

Ich bin davon überzeugt, dass Arbeit nicht nur Pflichterfüllung ist, sondern auch Sinn stiftend sein muss.



Hat Sie der Geistesblitz erwischt?

Wir haben Gäste nach den besonderen Momenten auf Schloss Hohenkammer gefragt. Hier eine kleine Auswahl aus den Eintragungen in unserem Gästebuch.

„Zur richtigen Zeit am richtigen Ort! Um Strategien zu entwickeln, Teamgeist zu stärken, Menschen auszubilden. Qualität und Ruhe schaffen dazu den Frei- und Denkraum.“

Thomas Loster
Geschäftsführer Münchener Rück Stiftung

„Schloss Hohenkammer ist ein ‚Kraftplatz‘ von außerordentlicher Qualität. In ihm finden wir Ruhe, Energie und Inspiration zu kreativem Tun. Die Herzlichkeit und Freundlichkeit jedes einzelnen Mitarbeiters ist nicht selbstverständlich. Sie beflügeln uns immer wieder zu musikalischen Höhenflügen und ermöglichen unserem Publikum klangvolle Erlebnisse voller Einmaligkeit.“

Claudia Schnauffer
Projektleitung Bayerische Philharmonie, Zeitklänge

„Vor circa 6 Jahren wurden wir auf Schloss Hohenkammer aufmerksam und waren sofort von den außergewöhnlichen Räumlichkeiten beeindruckt. Wir führen seitdem unsere Seminare in Hohenkammer durch und fühlen uns vom ersten Tag gut aufgenommen. Die herzliche Atmosphäre macht es unseren Teilnehmern leicht, sich auf die Intensivseminare einzulassen.“

Jörg Löhr
Gründer von „Jörg Löhr Erfolgstraining“



Das fängt ja gut an

Frühstück im Kasino

Das einzige, was Gäste hier gelegentlich kritisieren, ist die Bezeichnung. Tatsächlich ist das Kasino gerade nicht, was man sich unter einem „Kasino“ vorstellt. Dazu ist der große, helle, hohe Raum viel zu freundlich, die riesigen Ingo-Maurer-Lampen viel zu exzentrisch, die Auswahl beim Frühstück (und Mittagessen) viel zu reich. Und der Kasino-Chefkoch, Andreas Grimm, viel zu ambitioniert. Die Gäste schätzen es zudem sehr, dass „bio“ zu allen Zutaten gehört.

GUTEN TAG :Menü der Abwechslung

Leib und Seele

Der gastronomische Tageslauf auf dieser Seite zeigt entscheidende Lücken. Es sind die Arbeitszeiten, die unsere Gäste in ihren Seminarräumen verbringen. „Unsere Gastronomie ist dazu da“, sagt Marcel Grünewald, der gastronomische Leiter, „den Menschen, die hier hart arbeiten, zu dienen. Sie soll unsere Gäste stärken, soll zu ihrer Entspannung beitragen, neue Kraft geben und gute Laune machen.“



Die Auszeit des Tages

Brotzeit im Biergarten

Sicher schmeckt die Weiße auch schon um elf zur Weißwurst. Und natürlich auch zum Schweinsbraten am Mittag. Aber die rechte Hochzeit hat unser Biergarten am späteren Nachmittag. Da öffnen sich die Seminarräume. Da geht es vom Formellen zum Informellen. Da fällt der Stress ab. Da ist Zeit, um dem Tag nachzukosten – und sich für den neuen zu bereiden. Für diese Auszeit gibt die Küche ihr Bestes.



Der wahre Genuss

A-la-Carte in Camers Schlossrestaurant

Bei Sterne-Küchen wird immer gern ein bisschen Pose aufgetragen. Worauf Gäste zumeist mit einem gewissen Lampenfieber reagieren. Sternekoch Fritz Schilling hat das hinter sich gelassen. Er serviert Lebensfreude pur. Das Rezept dazu ist einfach. Es sind beste Zutaten in bester Qualität und mit bester Zubereitung. Iris Geier, die das Restaurant leitet, trägt das ihre zum Wohlbefinden der Gäste bei. Das Ergebnis ist köstliche Entspannung.



Mahlzeit allerseits

Mittagessen in der Schlosstube

Den Architekten Hild & K ist es gelungen, den Charakter des Schlosses mit dem heutigen Lebensgefühl zu vereinen. Das traditionelle Essen, das hier authentisch und zeitgemäß zugleich zubereitet wird, entspricht dem. Gemüse und Fleisch kommen vom Gut Eichethof und sind so „biologisch“ wie in alten Zeiten, als das Selbstverständliche noch kein Bio-Zertifikat brauchte. Für das gewisse Kulinarische sorgt auch hier Sternekoch Fritz Schilling.



Happy End

Am Ende des Tages

Vielleicht noch ein bisschen mit den Kollegen plaudern im Schlosshof, die Stimmung genießen und dann auf einen letzten Drink in die Bar von Camers Schlossrestaurant, die praktischerweise gleich um die Ecke liegt. 20 Schritte. Das müsste zu schaffen sein. Wie sagt der erfahrene Manager gern: „Das entscheidet sich alles am Ende des Tages“. Na, dann.

Fotos: Michael Helmreich, Constanze Lämp, Otho Connolly, Myrka B. Jürsch, alle München

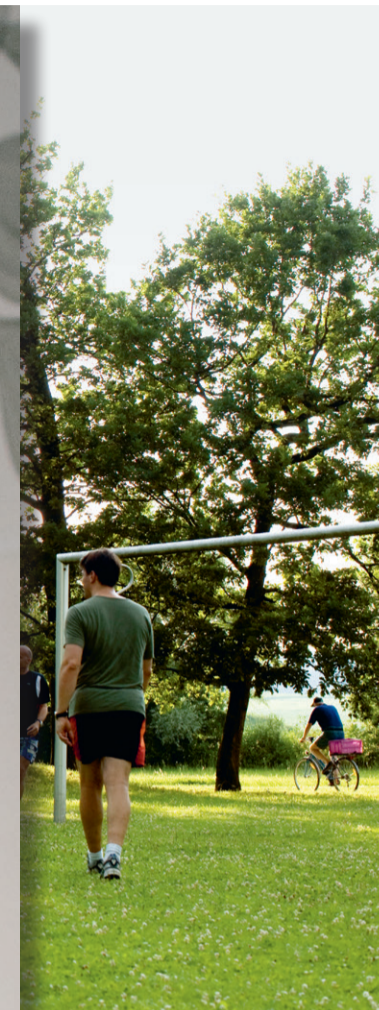
Das Hohenkammergefühl

Es taucht meist beim Abschied auf. Oder wenn man längst wieder hinter seinem Schreibtisch sitzt. Es sind nicht unbedingt die Einsichten und Entscheidungen aus den Seminarräumen, die sich nach längerer Zeit wieder melden. Es sind die stillen Momente, der Spaziergang an der Glonn, die Zwischenmenschlichkeiten beim Sporteln, die Gespräche am Rande, die wieder kommen. Apropos: Deshalb kommen auch die meisten wieder ...

Ablenkung ist gut, wenn man sich konzentrieren muss.

Markus Huf Systemisches Coaching

Der gelernte Diplom-Betriebswirt arbeitet als Teamtrainer für Kiwi-Connection, die als Partner an der Ausgestaltung der Eventhalle in Hohenkammer beteiligt waren und die heute dort regelmäßige Trainings veranstalten. Die Gruppen, die Markus Huf betreut, wollen zumeist ihren Teamgeist stärken. Dazu tragen auch Hochseilübungen entscheidend bei. Kommt Markus Huf eigentlich gern nach Hohenkammer? „Ich gehe da supergern hin!“



Die mittelprächtige...
anke von Christian kam...
ngeflattert. Wie seine...
rgumente vormittags...
n Seminar. Was dann...
eschah, weiß Jan selber...
cht mehr. Jedenfalls...
ger in der Luft, nahm...
en Volley an und haute...
e Kugel rein. Oben...
nks! Entspannung kann...
ehr spannend sein auf...
chloss Hohenkammer...
uch bei Radtouren,...
achtwanderungen,...
ogenschießen u.v.a.m.

is wiederum den...
meigt stärkt...
J enger zusam...
nwachsen lässt...
Exklusivpartner...
r Schloss Hohen...
nmer ist Kiwi-...
nnection bestens...
traut mit den...
len Möglichkeiten...
Schloss Hohen...
nmer „outdoor“...
J „indoor“ bietet...
der Konzeption...
n Ausbau der...
fekt ausgestatteten...
enthalt hat Kiwi-...
nnection mitgewirkt...
riela Brucher...
entleitung)...
ston 08137 93 41 08...
cher@schloss...
enkammer.de...
www.kiwi-...
nnection.de



Ich bin der erste Eindruck für die Gäste

Isabella Boscolo
Empfangssekretärin im Hotel

Mit Menschen was zu tun haben. Gute Laune haben und weitergeben. Gerne und freundlich kommunizieren. Schnell und verlässlich reagieren. Anspruchsvollen Gästen das Gefühl geben, auf Schloss Hohenkammer richtig zu sein. Anpacken, wo immer es nützt. Und jeden Tag die besondere Atmosphäre und Stimmung des Arbeitsplatzes schätzen. Genau so hat sich Isabella ihren Job gewünscht und so hat sie ihn gefunden – im Hotel des Tagungszentrums auf Schloss Hohenkammer.

GUTEN :Menü der Abwe

Leib und Seele

Der gastronomische Tageslauf auf dieser Seite zeigt entscheidende Lücken. Es sind die Arbeitszeiten, die unsere Gäste in ihren Seminarräumen verbringen. „Unsere Gastronomie ist dazu da“, sagt Marcel Grünewald, der gastronomische Leiter, „den Menschen, die hier hart arbeiten, zu dienen. Sie soll unsere Gäste stärken, soll zu ihrer Entspannung beitragen, neue Kraft geben und gute Laune machen.“



Der wahre Genuss

A-la-Schl
Bei S
imme
Pose
Gäste
gewi
reagi
Schill
gelas
freud
ist ein
Zutat
und r
Iris G
leitet
Wohl
Das E
Ents



Geheimtipp

Ei, wie gut dass jeder weiß...

Schloss Hohenkammer ist kein Gebäude, zumindest nicht nur. Ein Landschloss, wie Hohenkammer eines ist, diente erstens gesellschaftlichen Belangen, zweitens der Verwaltung der Landgüter und war in vorigen Jahrhunderten mit umfangreicher wirtschaftlicher Infrastruktur ausgestattet. Davon zeugt auch Gut Eichethof, von dem in diesem Heft immer wieder einmal die Rede war. Zu Schloss Hohenkammer gehörten einst auch ausgedehnte Wälder, von denen einige noch erhalten sind und bewirtschaftet werden. Das schöne Eichenholz, das im Empfangsgebäude verwendet wurde, stammt zum Beispiel aus diesen Wäldern. In den dunkelsten Zeiten jüngerer Vergangenheit hat man es für nötig gehalten, zur Erhaltung der Wehrkraft ebenda einen Schießübungsplatz zu schaffen. Vorne bei den Zielscheiben wurde ein kleiner Unterstand ausgehoben, von dem

aus die Treffer registriert wurden. Auf ebendiesem Unterstand, den man zugeschüttet hatte, wurde nach Kriegsende dann eine Hütte für glücklichere Zeiten gebaut, die dann auch kamen und bis heute anhalten. Die Hütte ist immer noch Ziel, aber heute zu höchst friedfertigen Zwecken. Waldwanderungen – auch nächtens – enden dort, und im Winter wärmen sich Seminarteilnehmer hier Herz und Seele bei Lagerfeuer und Glühwein. Wer die Hütte will, muss sich hüten, zu lange zu warten – die Nachfrage ist groß.

Anfrage und Buchung:
Gabriela Brucher (Eventleitung)
Telefon 08137 93 41 08
brucher@schlosshoenkammer.de



WAS WIRKLICH BLEIBT :Ich war Messi

Die mittelprächtige Flanke von Christian kam angeflattert. Wie seine Argumente vormittags im Seminar. Was dann geschah, weiß Jan selber nicht mehr. Jedenfalls lag er in der Luft, nahm den Volley an und haute die Kugel rein. Oben links! Entspannung kann sehr spannend sein auf Schloss Hohenkammer. Auch bei Radtouren, Nachtwanderungen, Bogenschießen u.v.a.m.



Partnerprogramm :Event mit Plus

Ein Seminar oder eine Veranstaltung auf Schloss Hohenkammer ist immer ein Erlebnis. Mehr als das wird es mit der *Kiwi-Connection*, deren Rahmenprogramme, abgestimmt auf das jeweilige Event, für mehr Motivation, mehr Identifikation und vor allem für mehr Lust und Laune sorgen.

Gabriela Brucher (Eventleitung)
Telefon 08137 93 41 08
brucher@schlosshoenkammer.de
www.kiwi-connection.de

Was wiederum den Teamgeist stärkt und enger zusammenwachsen lässt. Als Exklusivpartner von Schloss Hohenkammer ist *Kiwi-Connection* bestens vertraut mit den vielen Möglichkeiten, die Schloss Hohenkammer „outdoor“ und „indoor“ bietet. Bei der Konzeption zum Ausbau der perfekt ausgestatteten Eventhalle hat *Kiwi-Connection* mitgewirkt.

GUTE AUSSICHTEN

: Termine für demnächst

Schloss Hohenkammer ist durchgehend geöffnet. Das gilt auch für die Highlights und Events, die in den nächsten Monaten stattfinden. Wir sind sicher, es ist mindestens ein Termin für Sie dabei. Mindestens!

Mai

5. – 12. Mai
Genusseröffnung

Wer am 5. Mai zur Biergarteneröffnung nicht dabei sein kann, der freut sich einfach auf den 11. Mai und das 5-Gang-Schlossmenü von Fritz Schilling – inklusive Aperitif für 59 Euro pro Person. Am 12. Mai werden unsere Mütter vom Frühstückmachen befreit und beim Mittagsbrunch in der Alten Galerie verwöhnt.

Juni

1. – 8. Juni
Endlich draußen

Auf den Frühsommer stimmt uns das superleckere Barbecue am 1. Juni im Biergarten ein. Den Frühschoppen mit Blasmusik gibt's am 2. Juni (Biergarten oder Alte Galerie). Und wie jeden zweiten Samstag im Monat serviert Fritz Schilling am 8. Juni sein Schlossmenü (siehe Mai).

Juli

6. – 13. Juli
Und es ist Sommer

Die schöne Tradition, den Monat am ersten Wochenende mit einem Barbecue (Samstag, den 6. Juli) und einem Frühschoppen mit Blasmusik (Sonntag, den 7. Juli) zu eröffnen, gilt natürlich auch für den schönen Juli. Zur Tradition gehört auch Fritz Schilling und sein Schlossmenü am 13. Juli.

August

2. – 11. August
Ein Schloss aus Musik

Der Monat des Jahres! Vom 2. bis zum 11. August hält die Bayerische Philharmonie wie jedes Jahr ihre Sommerakademie auf Schloss Hohenkammer ab. Es gibt fast täglich öffentliche Konzerte der jungen Musiker, die ins Schloss geladen wurden.

- 2.8. Eröffnungskonzert
- 3.8. Open Air Konzert im Schlosshof
Carmina Burana meets
Klazz Brothers
- 4.8. Picknick Konzert und abends
Konzert des Henschel Quartetts
- 9.8. Abschlusskonzert Meisterkurs
- 10.8. Symphoniekonzert
- 11.8. MatinéeKonzert der
Jagdhornbläser und abends
Abschlusskonzert
der Sommerakademie

September

1. – 27. September
Die Kunst (zu) leben

Eröffnet wird der Monat wie immer mit einem zünftigen Frühschoppen mit Blasmusik am 1.9. Das Schlossmenü von Fritz Schilling folgt in der zweiten Woche am 7.9. gefolgt vom Sonntagsbrunch am 15.9. Ein Highlight des Monats ist die Vernissage am 27.9., bei der die Skulpturen von Gerhard Gerstberger gezeigt werden.

Mit den „Wildwochen“ lässt der Herbst grüßen. Es ist ein köstlicher Herbst, mit feinem Wildbret – aus eigener Jagd – und allem was dazu gehört. Eben auch einem feinen Brand von Schloss Hohenkammer als Digestif.

Information und Reservierung

Ganz besonders ans Herz legen wir Ihnen den Besuch der Konzerte der Bayerischen Philharmoniker. Die genauen Termine finden Sie unter: www.bayerische-philharmonie.de

Frühschoppen, Schlossmenü, Barbecue und Brunches finden jeden Monat zu den genannten Terminen statt. Mehr über alle öffentlichen Veranstaltungen und Einladungen erfahren sie über: www.schlosshoehenkammer.de



Manchmal will man nicht mehr. Nicht mehr reden, nicht mehr nett sein. Lieber mal durchatmen und alleine sein. Für den eleganten Rückzug aus zuviel Geschehen bietet sich der Garten im Innern des Empfangsgebäudes an. Ein ideales Plätzchen: abseits, kontemplativ, entspannend. Weiter-sagen?



Der Sommertipp :Picknick mit Musik

Schöner und romantischer geht's nicht. Ein einzigartiges Schloss, eine wunderbare Umgebung. Im Biergarten oder in der Remise packen Sie Ihr Picknick aus. Das Ensemble des Kammerorchesters der Bayerischen Philharmonie spielt. Und Sie genießen beides. War es nicht das, was Sie diesen Sommer vor hatten?

Der Korb kann bei der Veranstaltung im Biergarten gekauft oder telefonisch vorbestellt werden.

Telefon
08137 93 44 44

Picknick Konzerte:
Sonntag, 4.8.13
Samstag, 10.8.13
Sonntag, 11.8.13

Kundennähe

Wir wollen mit diesem Magazin unsere Gäste regelmäßig darüber informieren, was sich im Schlossensemble an der Glonn tut. Gleichzeitig würden wir gern genauso regelmäßig die Wünsche unserer Freunde und Besucher erfahren, um noch besser und schneller darauf reagieren zu können. Geben Sie uns also Feedback, damit die zweite Ausgabe des Magazins von Schloss Hohenkammer noch viel besser werden kann als diese erste.

Impressum

Herausgeber
Schloss Hohenkammer GmbH
Schlossstraße 20
85411 Hohenkammer
Telefon 08137 93 40
Telefax 08137 93 43 90
mail@schlosshoehenkammer.de
schlosshoehenkammer.de

Redaktion
Gernot Wüschner, Martin Kirsch,
Leo Hermann

Gestaltung
Keller Maurer Design,
München

Illustrationen
Stefan Dziallas, iconwerk

Lithografie
Serum Network, München

Druck
deVega Medien GmbH,
Augsburg

Alle Rechte vorbehalten
© 2013
Schloss Hohenkammer GmbH

Da müssen Sie
Herrn Hermann fragen

Wie wird der Sommer?

Wenn dies nicht der mieseste Frühling aller Zeiten wäre und dieses Magazin nicht Anfang April Redaktionsschluss hätte, dann wüssten wir es vielleicht schon. Dann läge uns die ultimativ verlässlichste Wettervorhersage von Leo Hermann längst vor. Guter Sommer? Schlechter Sommer? – Er hat sich noch nie geirrt. Die Krake Paul, die bei der Fußballweltmeisterschaft 2010 deutsche Spielergebnisse vorhersagte, ist ein Pulpo gegen Herrn Hermann.

Vor zwei Jahren, im trübsten April, hat er uns gesagt: Strandkorb buchen! Der Sommer wird bombastisch. Und er war bombastisch. Fragt man Herrn Hermann, woher er sein Vorauswissen habe, dann schaut er nur sinnierend in den Innengarten vor seinem Fenster. Folgt man seinem Blick, sieht man dort zwei Bäume. „Die“, sagt Leo Hermann, „sind dort schon immer gestanden, lange bevor es das neue Empfangsgebäude gab.“ Nun gut, aber was sagen uns die Eiche und die Esche im Innengarten? Oder besser gefragt, was haben sie dem Baumflüsterer Leo Hermann einst verraten, als er wissen wollte, wie der Sommer wird?

„Grün entscheidet“, war das Orakel. Will heißen, der Baum, der zuerst grünt, bestimmt den Sommer. Grünt die Esche vor der Eiche, folgt die Bleiche – also ein trockener Sommer. Zeigt die Eiche das erste Grün vor der Esche, dann folgt die Wäsche – ein nasser Sommer. Ob allerdings jede Esche und Eiche sich zur Wettervorhersage verpflichtet fühlt, wissen wir nicht.

Einen guten Blick auf unsere Baum-gewordenen Wetterfrösche hat man als Besucher vom Frei Raum aus – direkt hinter dem Empfang. Danach weiß man wenigstens, was eine Eiche (links) von einer Esche (rechts) unterscheidet, wenn sie denn grünen.