

# HINDENBURG NEWS

## *H Editorial*

Liebe Freunde,  
herzlich willkommen!



Der Muttertag - wo hat er eigentlich seinen Ursprung? Die weit verbreitete Vermutung, der Muttertag sei eine Erfindung der Nazis im Dritten Reich, ist nicht korrekt. Bereits die alten Griechen veranstalteten ein Fest zu Ehren der Mutter des Gottes Zeus. Diese Tradition ging mit dem Zerfall des alten Griechischen Reiches verloren, sie wurde aber von einigen Herrschern verschiedener Länder immer wieder aufgegriffen. Ob diese sich dabei tatsächlich an der Tradition der alten Griechen orientierten, ist nicht ganz sicher.

Der Muttertag, wie wir ihn heute feiern, nahm seinen Ursprung 1872 in Amerika. Damals forderte Julia Ward Howe, eine bekannte Vertreterin der Frauenbewegung, den amerikanischen Müttern einen Tag im Jahr zu widmen, an dem sie für all ihre Mühen geehrt würden. Die Forderung blieb zunächst unerfüllt. Als Begründerin des Muttertages gilt schließlich Anna Jarvis, die ebenfalls als US-

amerikanische Frauenrechtlerin bekannt wurde. Auch sie setzte sich für die Einführung eines offiziellen Feiertags zu Ehren der Mütter ein. Im Jahr 1914 wurde der Muttertag in den USA national anerkannt.

Der Muttertag ist hier ein Fest für die Familie, und die Hauptperson wird mit Geschenken, Aufmerksamkeiten und vielen Blumen bedacht. Grund zur Freude haben aber nicht nur die Mütter, sondern vor allem die Floristen: Rund 20 Millionen Blumen wandern über die Ladentische. Nummer Eins sollte wieder die Rose werden. Hoch im Kurs stehen auch Kreationen, die Rosen, Nelken, Gerbera, Lilien und Freesien oder Maiglöckchen und Vergissmeinnicht in edler Mischung enthalten.

Ich wünsche allen Mamis einen schönen Muttertag! Lasst euch verwöhnen!

Aber abgesehen davon möchte ich Euch daran erinnern, wie toll Ihr alle seid und das Ihr das Größte vollbracht habt, was es auf diesem Planeten gibt: Ihr habt einem entzückenden Wesen das Leben geschenkt, zu dem Eure Liebe ständig wächst.

Danke!

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und viel Spaß mit unserer Hauszeitung!  
Ihre Redakteurin Kristina Josipovic und das gesamte Team vom Hotel Hindenburg!

## *H Vor dem Vorhang:*

Liebe Gäste,

so ein süßer Teddybär! Haben Sie ihn gesehen? Nein! Im Eingangsbereich unseres Hotels in einer rustikalen Vitrine zusammen mit selbstbemalter Keramik lächelt er uns entgegen.

Diesen schönen Anblick haben wir Erika Eder zu verdanken. Vor vielen Jahren, als sie den ersten Teddybären für ihren Sohn nähte, entwickelte sie die Leidenschaft des Bärennähens. Im Frühjahr 2011 besuchte sie die größte Teddybärenmesse der Welt in Wiesbaden (Deutschland) und war offiziell vom Bärenvirus befallen.

Ihr zweites Hobby ist die Bemalung italienischer Keramikrohlinge mit Spezialfarben. Diese werden in einer Manufaktur glasiert und gebrannt.

Bei beiden Hobbies hat sie sich im Laufe der Zeit einen eigenen Stil angeeignet für den wir ihr sehr dankbar sind.



## Hindenburg News

*H* Das Hindenburg Wochenprogramm

<b>So 13.05.</b>	ab 20:30	<b>Info- und Begrüßungsabend</b> mit Begrüßungsdrink. Umfangreiche Informationen zum Hindenburg-Feizeitprogramm und den Veranstaltungen der kommenden Woche mit Kurt Fadenberger und seiner Ziehharmonika.
<b>Mo 14.05.</b>	ab 13:00	<b>Kleine Stärkung für Jedermann;</b> gratis Suppentopf, Kuchenbuffet gegen Verrechnung
	ab 17:00	<b>Happy Hour - Hindnburg</b> Cocktails, Sekt, Prosecco und mehr— 1 + 1 gratis!!
	ab 18:00	<b>Böhmisch-Österreichisches Mehlspeisenbuffet;</b> Pinzgauer Geheimrezepte!
<b>Di 15.05.</b>	ab 13:00	<b>Kleine Stärkung für Jedermann;</b> gratis Suppentopf, Kuchenbuffet gegen Verrechnung
<b>Mi 16.05.</b>	ab 13:00	<b>Kleine Stärkung für Jedermann;</b> gratis Suppentopf, Kuchenbuffet gegen Verrechnung
	ab 18:00	Es erwartet Sie ein leckeres <b>Buffet</b> mit köstlichen <b>italienischen Nudelgerichten!</b> Ein kulinarischer Streifzug durch unser Nachbarland. Dazu Musik wie in Italien.
<b>Do 17.05.</b>	ab 13:00	<b>Kleine Stärkung für Jedermann;</b> gratis Suppentopf, Kuchenbuffet gegen Verrechnung
<b>Fr 18.05.</b>	ab 13:00	<b>Kleine Stärkung für Jedermann;</b> gratis Suppentopf, Kuchenbuffet gegen Verrechnung
	ab 18:00	<b>Österreichisches Schmankerlbuffet mit Fadenberger`s Ziehharmonikamusik,</b> Traditionelle Spezialitäten, regionale Köstlichkeiten und Geheimes aus Oma`s Küche vom Buffet
<b>Sa 19.05.</b>	ab 18:00	<b>Kleine Stärkung für Jedermann;</b> gratis Suppentopf, Kuchenbuffet gegen Verrechnung

*H* Sommerrodelbahn Biberg

**61 Kurven**  
**1,6 km Länge**  
**345 Höhenmeter**  
**2 Jumps**  
**100 % Rodelspaß**

Der Biberg in Saalfelden ist mit der 1,6 km langen Sommerrodelbahn ein beliebtes Ausflugsziel. Hineinsetzen, Schalthebel aktivieren und los geht es!



Für unvergessliche Momente sorgen auch die grünen almwiesen und die herrlichen Wälder der Bergwelt rund um den Hochkönig und das Steinerne Meer. Die Wege führen dich durch die faszinierende Flora und Fauna der Region - deshalb ist der Biberg auch der Ideale Ausgangspunkt für Wanderungen aller Art.

Geöffnet ab **14 Mai 2012!**

**Erwachsene**

**Jugend**

**Kind**

Preise:

1 Berg & Talfahrt Rodelbahn	€ 12,50	€ 9,90	€ 8,80
1 Talfahrt Rodelbahn	€ 6,80	€ 5,60	€ 5,30

Täglich unbegrenzte freie Berg- Talfahrt mit dem Sessellift am Biberg in Saalfelden!



Der Mensch hat drei Wege, klug zu handeln. Erstens durch Nachdenken: Das ist der edelste. Zweitens durch Nachahmen: Das ist der Leichteste. Drittens durch Erfahrung: Das ist der bitterste.

(Konfuzius)

---

## *H Vom Küchenchef:*

### *Spaghetti mit Schinken-Zucchini Sauce*

#### **Zutaten für 2 Portionen:**

2 Portionen Spaghetti oder Vollkornspaghetti, ca. 100 g leichter Schinken, 1/2 mittelgroßer Zucchini, 4 Stück größere Cocktailtomaten, 1 Knoblauch, 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer und Basilikum



#### **Zubereitung:**

Die Spaghetti in reichliche Salzwasser bissfest kochen. Schinken in Streifen schneiden. Zucchini waschen, der Länge nach halbieren und in Scheiben schneiden. Die Cocktailtomaten waschen und vierteln. In einem Topf Öl erwärmen, den Schinken, Zucchini und Tomaten dazugeben. Den Knoblauch zerdrücken und in die Sauce geben. Mit den Gewürzen abschmecken. Ca. 10 Minuten auf geringer Hitze dünsten und mit den Spaghetti servieren.

---

## *H Unser Getränk der Woche:*

### *Riesling 2010*

#### **Lössterrassen Kremstal DAC**

#### **Weingut Buchegger, Gedersdorf**

Glasklare Steinobstaromatik, sehr fein,  
präzise und mit einer lebendigen Säure,  
frischer duftiger Riesling mit  
sortentypischer Zitrusaromatik

0,75 l € 26,00



## *H Unser Gesundheitstipp*



### **Fruchtmaske**

Sehr wirksame Gesichtsmasken kann man aus Obst selbst herstellen. Dazu werden Früchte wie Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Pflaumen, Äpfel u.ä. zerdrückt, mit etwas Milch vermischt und auf die Haut aufgetragen. Etwa 15 Minuten einwirken lassen und mit einem weichen, feuchten Papier abnehmen. Augen freilassen.

## Über Salzburg

Fläche: 7.154 km<sup>2</sup>  
Die Landeshauptstadt heißt so wie das Bundesland:

Die Stadt wird auch oft Mozartstadt genannt, weil der Komponist Wolfgang Amadeus Mozart hier geboren wurde. Aber nicht nur Mozarts Musik ist weltbekannt. Ein einfaches Weihnachtslied, das in Salzburg entstanden ist, hat die ganze Welt erobert: "Stille Nacht".

Die Altstadt von Salzburg wurde in die Liste des Weltkulturerbe aufgenommen und ist in ihrer Gesamtheit einzigartig. Die "Salzburger Festspiele" sind weltbekannt und finden jährlich im Sommer statt. Kulinarische Spezialitäten sind die Mozartkugeln und "Salzburger Nockerl".



Einige der vielen Sehenswürdigkeiten in Salzburg sind die Feste Hohensalzburg, der Salzburger Tiergarten und das Schloß Hellbrunn.

## Vorschau: Wandern!

Buchbar von 02.06.-07.07.12 od. 01.09.12

7 Nächte/ 2 Wanderungen ab € 435,00

3 Nächte DO-SO  
oder

4 Nächte SO-DO/ 1 Wanderung ab € 217,00

### Inklusive:

Hindenburg Kulinarium

Löwen Alpin Card

2 geführte Wanderungen mit Kurt Fadenberger

Gratis Verleih von Wanderrucksäcken und

Teleskopwanderstöcken

Wanderkarte der Region

Tägliche Nachmittags-Stärkung in Hindenburg Gastgarten

Entspannung im Sauna und Vitalbereich

## Das Wetter

Sonntag  
13.05.



Montag  
14.05.



Dienstag  
15.05.



Mittwoch  
16.05.



Donnerstag  
17.05.



Freitag  
18.05.



Samstag  
19.05.



## Zum Nachdenken

Bei Entscheidungen von geringer Tragweite ist es mir immer vorteilhaft erschienen, das Für und Wider grünlich abzuwägen. Geht es jedoch um wichtige Dinge, wie die Wahl des Ehepartners oder des Berufs, so sollte der Entschluss aus dem Unbewussten kommen. In den ausschlaggebenden Entscheidungen unseres persönlichen Lebens sollten wir uns von den innersten Bedürfnissen unseres Wesens leiten lassen.

Sigmund Freud

## Impressum

Hindenburg News  
Hotel Hindenburg, Bahnhofstraße 6, 5760 Saalfelden  
06582/793, info@hindenburg.at

Redaktion: Kristina Josipovic  
Medieninhaber: Hotel Hindenburg GmbH

Leitende Redakteurin: Kristina Josipovic  
Anzeigenannahme: Stefanie Eder  
Einzelverkaufspreis: gratis für Hotel Gäste  
Druck: Hotel Hindenburg  
Erscheinungsverweise: jeden Samstag