



Die zwei können's –
Patrick und Miki



Die Gjaid Alm – auf 1738 Metern
am Fuß des Dachsteins

Aussteigen? Aufsteigen!

Mikela und Patrick Endl haben genau das getan. Sie wollten höher hinaus – und haben dafür Karriereleiter gegen Almhütte getauscht. Carmen Hafner hat sie für uns auf der Gjaidalm im oberösterreichischen Dachsteinmassiv besucht.

Über die erste Stütze, dann die zweite. Trotz moderner Großraumgondel kann es schon mal etwas schaukelig werden. An der Mittelstation umsteigen in die Bahn der nächsten Teilstrecke, direkt auf den Gipfel des Krippensteins mit mehr als 2.100 Metern Seehöhe. Steil geht es bergauf – bevor sich die malerische alpine Hochebene auftut. Es gibt viele Wege, die auf die Gjaidalm führen. Die Seilbahn ist nur einer davon, der bequemste. Vom Gipfel geht es wieder hinab, dann aber mit der fast schon antiken Variante: die Kabinen der dritten Teilstrecke stammen nämlich allesamt aus den 60er Jahren und sind unverändert bis heute in Betrieb. Es scheint, als wäre hier oben die Zeit stehen geblieben.

TRADITION TRIFFT MODERNE. Wenn man gemütlich wandert, erreicht man von hier die Almhütte auf 1.738 Höhenmetern in zehn Minuten. Aus dem Tal wären es übrigens zwischen drei und sechs Stunden, je nach gewähltem Weg. Spaziert man nun um die letzte Kuppe der Schotterpiste, erblickt man den hauseigenen Lift für Übungsfahrten und gleichzeitig die Anbindung ins Ski-gebiet Krippenstein. An dessen Ende liegt sie, die Gjaidalm oder kurz ‚Gjaid‘, wie sie von Kennern genannt wird. Ihr Name leitet sich von dem veralteten Mundartwort für Jagd ab. Ringsherum grasen im Sommer die Kühe, gleich drei Hunde begrüßen die Gäste. So rustikal die Atmosphäre hier anmutet, so jung und frisch ist das Personal: Die Pächter Miki, 30, und Patrick, 33, haben im Herbst Bürosessel gegen ‚das schönste Büro der Welt‘, wie sie einstimmig sagen, getauscht. Nun gibt es hier Alpenflair, W-Lan und Yogawochenenden.

Die Gjaidalm ist ein wundervoller Ort in Österreich, ihr beide lebt eigentlich in Deutschland.

Wie seid ihr zum ersten Mal hierher gekommen, habt ihr sie euch zufällig erwandert?

MIKI: Ich hab Michael, den Besitzer, bei einer Geburtstagsfeier in Deutschland kennengelernt. Kurze Zeit später war ich das erste Mal mit ihm da – und sofort begeistert. Für die nötigen Umbauten organisierte ich eine große Renovierungsaktion mit hundert freiwilligen Helfern aus aller Welt. Seither bin ich nie wieder ganz losgekommen.

PATRICK: Wir beide haben uns auf einem Seminar kennengelernt, das ich um ein Haar nicht besucht hätte... weil ich eigentlich am gleichen Wochenende auf einer Hütte am Dachstein hätte sein sollen. Die Gjaid hat uns also von Beginn an begleitet; mittlerweile ist sie unser Zuhause und das unserer kleinen Tochter Heidi.

Seit der aktuellen Herbst-/Wintersaison habt ihr euren Lebensmittelpunkt vollkommen herauf verlegt. Was war letzten Endes dafür ausschlaggebend?

MIKI: Nachdem wir einige Jahre tolle Seminare auf der Gjaid veranstaltet haben, kristallisierte sich immer mehr heraus, was wir wirklich machen möchten im Leben. Irgendwie träumten wir beide immer davon, doch der richtige Zeitpunkt sollte erst kommen. Und wir mussten uns erst trauen, alles zu übernehmen – denn es ist ja doch eine große Hütte mit hohen Kosten, aber auch mit riesigem Potential.

Ist es so, wie ihr es euch vorgestellt habt?

Fehlen euch nicht manchmal eure alten Jobs?

PATRICK: Ich arbeitete als Ingenieur und halbtags als Erlebnispädagoge, Bergwanderführer und im Konfliktmanagement. Ehrlich gesagt fehlt mir hier gar nichts, da ich nun all das mache, was ich immer wollte. Ich kann mein ganzes Wissen und Können verbinden sowie viel Neues dazulernen.

MIKI: Es hat mir super viel Spaß gemacht, in den letzten acht Jahren das Marketing einer Firma zu leiten. Aber hier geht es mir noch besser. Ich bin frei in allen meinen Entscheidungen. Anscheinend bin ich wohl eher dafür gemacht, selbstständig zu sein. Auch wenn wir hier oben 18-Stunden-Tage haben, gehen wir glücklich zu Bett, das ist einfach unbezahlbar. Und dass wir das gemeinsam, als Familie, erleben dürfen.

Das gibts nur hier – Yoga
am Berg mit Dachsteinblick



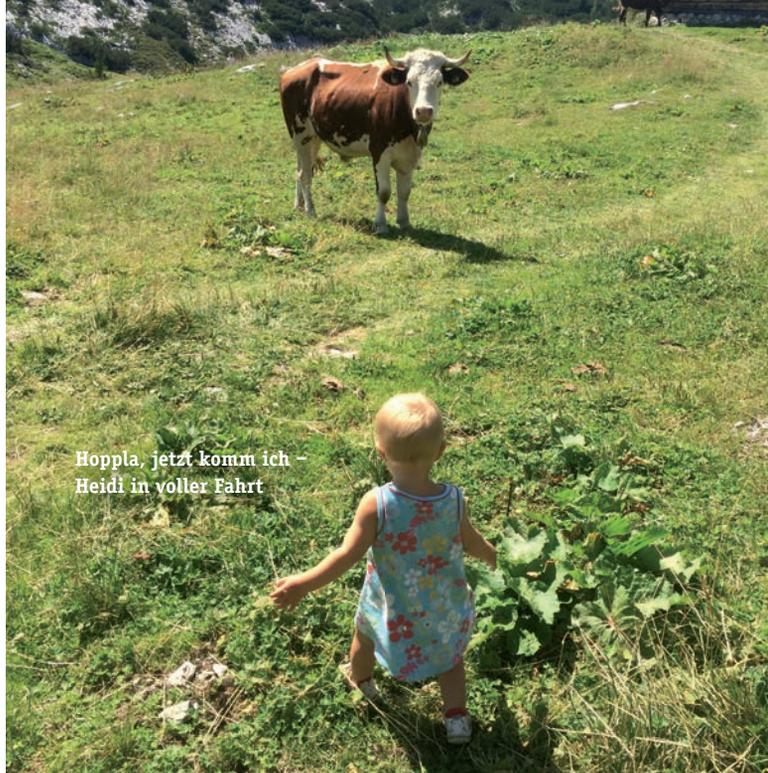
FOTOS: gaidalm.at

Eure Tochter Heidi ist fast zwei Jahre alt. Ist es eigentlich schwierig mit einem Kleinkind auf der Alm?

MIKI: Im Gegenteil. Das Leben ist hier sehr viel langsamer und entspannter. Heidi hat Zeit, die Welt zu entdecken und liebt es, wenn viele Kinder bei uns sind. Ich denke, Kinder sind glücklich, wenn ihre Eltern es sind. Und das spürt man bei Heidi deutlich.

Was seht ihr als den größten Mehrwert, wenn sie hier oben aufwachsen kann?

PATRICK: Unsere Tochter darf in einer Umgebung von Naturliebhabern, Freigeistern und lebensmutigen Menschen groß werden. Ich denke, das inspiriert. Jeder kann so sein, wie er wirklich ist, es gibt kein gesellschaftliches Muss.



Hoppla, jetzt komm ich –
Heidi in voller Fahrt

Plant ihr, wieder ins Tal zu ziehen, wenn Heidi in den Kindergarten gehen muss?

MIKI: Nein, auch wenn uns das viele Leute fragen. Wir sind froh, dass es in Österreich keine Schul-, sondern nur eine Unterrichtspflicht gibt. Wer weiß: Vielleicht gibt es in ein paar Jahren hier eine Alpenschule. Nein, wirklich – am Berg verlieren sich die normalen Konventionen und man sieht die Dinge viel freier. Irgendwie findet sich immer eine gute Lösung und ich bin mir sicher, dass das beim Thema Schule wieder so sein wird. ➤



Wandern und genießen auf der Bioalm

Der Gasthof Wassermann-Wirt mit angeschlossener Bio-Landwirtschaft verwöhnt im steirischen Weinland. In der Küche hat Lydia Wassermann die „Oberaufsicht“ und ihr Mann Toni ist für das Restaurant und die gesamte Landwirtschaft verantwortlich.

Besonders empfehlenswert ist das Bioalm-Package:

An allen Wochenenden bis 31. August (Freitag bis Sonntag) werden Gäste mit einem Glas Schilcherfrizzante und Hirschsalamis begrüßt bei 2x Übernachtung mit Frühstück im Hirscherzimmer sowie ein mehrgängiges Menü. Preis all inclusive 280,- Euro für 2 Personen im Doppelzimmer.



BIOALM WASSERMANN, Sommereben 8, 8511 St. Stefan ob Stainz
T: +43 3143 8113, E: gasthof@wassermann-wirt.at, W: www.bioalm.com

„Irland auf kulinarischen Spuren“

Diese 9-tägige Geniebertour hat der Irland Spezialist Dodotours im Programm

Preis ab € 540 pro Person inkl. Irischem Frühstück
zzgl. Fly&Drive Arrangement nach Wahl

Katalog und Infos: Tel. 01/492 40 95, www.ikarus-dodo.at
Weitere Infos über Irland sowie kostenlose Bestellung von Broschüren finden Sie unter: www.ireland.com



NewLifeTravel

Authentische Ayurveda-Kuren!

- ✓ Zertifizierte Resorts.
- ✓ Ganzheitliche Gesundheit.
- ✓ Neue Lebenskraft.
- ✓ Harmonie Körper, Geist, Seele.
- ✓ Individuelle Angebote für Alle.
- ✓ Begleitete Frauen-Reisen.
(Ayurveda Package mit Yoga)

www.newlifetravel.de kontakt@newlifetravel.de

Renate Wenninger: Spezialistin, die weiß, was sie empfiehlt!
85617 Aßling, Tel. +49/8092/23 29 928.



Irland
Sehen. Spüren. Erleben.
ireland.com

Dodotours

Die Gjaid liegt in weitgehend unberührter Natur. Da ist ohnehin viel Bio, oder? Wie integriert ihr Nachhaltigkeit und biologisches Bewusstsein in den Hüttenalltag?

PATRICK: Meiner Meinung nach sollte es ja nicht „Bio“, sondern „Normal“ heißen. Genauso behandeln wir das Thema. Wir heften es uns nicht an die Fahnen, schreiben es nicht auf die Speisekarte – es ist selbstverständlich. Wir wollen auch nicht, dass der Gast dafür mehr bezahlen muss. Er bekommt es in Form von biologischen Produkten wie Milch, Honig, Müsli, Kaffee, Gemüse und Eier von glücklichen Hühnern... und schätzt das auch. Wir kaufen biologische Putzmittel, aber da geht es mehr um unsere eigene Einstellung, als dass wir damit Werbung betreiben möchten.

Stichwort nachhaltig: Ihr bietet vielfältige Themenworkshops zu Naturthemen und auch Tiefgründiges an. Wen möchtet ihr damit bei euch am Berg willkommen heißen?

PATRICK: Menschen, die anders denken. Wir hatten das Glück im Leben, uns viele Gedanken über das Sein machen zu dürfen. Aber nicht jeder hat die Möglichkeit, so selbstreflektiert und selbstbestimmt aufzuwachsen. Darum soll die Gjaid ein Ort sein, an dem man zu sich finden kann. Oder zu anderen: „Heidi meets Peter“ ist z.B. ein Wochenende zur Partnervermittlung für Outdoor-Begeisterte.



Hier lässt's sich aushalten -
ob Sommer oder Winter,
Tag oder Nacht

FOTOS: gjaidalm.at

Vielfalt am Berg

Ein paar der unterschiedlichen Veranstaltungen auf der Gjaidalm:

- „Yoga & Outdoor“ von 29. März bis 1. April 2016
- „HeidiMeetsPeter“ – nur für Outdoor-Singles, von 1. bis 3. April 2016
- „Sterben für Anfänger“ mit Bestsellerautor Clemens Kuby, von 2. bis 5. Juni 2016
- Sommersonnwende mit Feuerlauf und Sonnwendfeuer, von 24. bis 26. Juni 2016

Um am Laufenden zu bleiben, ab und zu auf www.gjaid.at vorbeischaun!

MIKI: Genau. Eigentlich ist diese Form des Treffens durch unsere Freunde entstanden, die einfach mal ein Wochenende ohne Paare verbringen wollten. Also haben wir eine Veranstaltung im Sommer und eine im Winter organisiert, die Outdoor-Menschen zusammenbringt. Das Ganze ist keine Kuppelshow, sondern eine Alternative mit Lachen und Tanzen für Singles, die nicht immer im gleichen Freundeskreis mit den selben Pärchen sein möchten. Und mittlerweile gibt es dadurch drei Hochzeiten und ein Baby!

Ihr seid durch das vielfältige Angebot und die vergleichsweise große Hütte quasi Unternehmer am Berg. Was wollt ihr anderen Menschen mit Aussteiger-Sehnsüchten mit auf den Weg geben?

PATRICK: Traut euch was im Leben und lasst euch auch auf Ungewisses ein!

MIKI: Und traut euch auch als Paar, denn es gibt nichts Schöneres, als jeden Tag sein Unternehmen gemeinsam mit Ideen und Visionen zu gestalten.



Hütte oder Idee zu vergeben?



Isabella Mayr, die gelernte Bäckerin und Konditorin, hat nach Stationen als Obstverkäuferin in Neuseeland, beim Olivenernten in Italien, zur Gartenpflege in Hawaii, auf langen Wanderungen nach Spanien und rund fünf Jahren in St. Moritz das Hüttenleben geschupft, bevor Miki und Patrick im Herbst heraufkamen. Immer noch als eifrige Kraft auf der Gjaid streckt die Reisende aber ihre Fühler auch wieder nach neuen Herausforderungen aus. Wer eine Idee oder gar eine Hütte hat, die bewirtschaftet werden soll – bitte an isabellamayr86@gmail.com schicken!

**10
Jahre**

bio

**Nächste
Ausgabe**

Magazin
für ein einfach
besseres Leben

Seit 10 Jahren gibt es bereits das bioMagazin.
Was ist in dieser Zeit alles passiert,
was ist gekommen und was gegangen?
Und wo geht bio hin?

Schicken Sie uns Ihre bio-Story,
Foto, Zeichnung, Rezept, Plan,
Tipp, Aufruf, Initiative, etc.
Wir veröffentlichen ausgewählte
Zusendungen in der Jubiläums-
Ausgabe im Mai 2016.

Schicken bis
15. April 2016 an:
bioMagazin, 10 Jahre
Postfach 11, 1072 Wien
oder: 10jahre@biomagazin.at

Für sämtliche Zusendungen,
die veröffentlicht werden,
erhalten Sie eine
kleine Überraschung.