



Wenn es am kdg campus zu  
weihnachten beginnt ...  
*When it suddenly feels like  
Christmas at kdg campus ...*





Ein Christbaum musste her, frisch aus dem Wald. Den konnte man förmlich noch riechen, wie den ersten Schnee dieser Tage. Und plötzlich lag sogar ein Duft von frischgebackenen Keksen in der Campusluft, der uns verduzt innehalten ließ. Und unversehens zaubert es dir von einem Termin zum nächsten eilend ein Lächeln auf dein Gesicht. Ein Hmmm in deinen Gaumen. So einfach ist das also mit Weihnachten. Sogar mitten im Hochsaisontrubel. Wir nahmen uns einfach nur ein ganz klein wenig

Zeit. Schon war es da, zog uns in seinen Bann. Und das wünschen wir auch Ihnen. Dieses Gefühl, nach einem hektischen Dauerlauf endlich bei sich anzukommen und in eben diesem Moment wunschlos glücklich zu verweilen.

*A Christmas tree was definitely needed, fresh from the forest. You could literally smell it. Like the first snow of the season. And then suddenly there was an aroma of freshly-baked biscuits around the campus, which made you stop and sniff the air in surprise. Unexpectedly, that aroma magically transports you while you are rushing from one appointment to the next, with a smile on your face. With an expectant „mmm“ in your taste buds. That's how simple it is, when it comes to Christmas. Even at the height of the season's hustle and bustle. We simply took a little time. All of a sudden it was there, captivating us in its magic. And we wish the same for you. This feeling of coming home and stay there perfectly happy after a frantic marathon of work and commitment.*

Handwritten signatures of Henrik Wentzler and Michael Hosp in black ink.

Henrik Wentzler & Michael Hosp  
Eigentümer der kdg / Owners of kdg

... ist es hoch an der Zeit, Danke zu sagen für Ihr Vertrauen und die partnerschaftliche Zusammenarbeit. Ihnen und Ihren Lieben nun eine schöne Weihnachtsauszeit und für 2018 nur das Allerbeste.

*... it's high time, to say thank you for your trust and partnership. Wishing you and your loved ones a wonderful Christmas break, and all the best for 2018.*



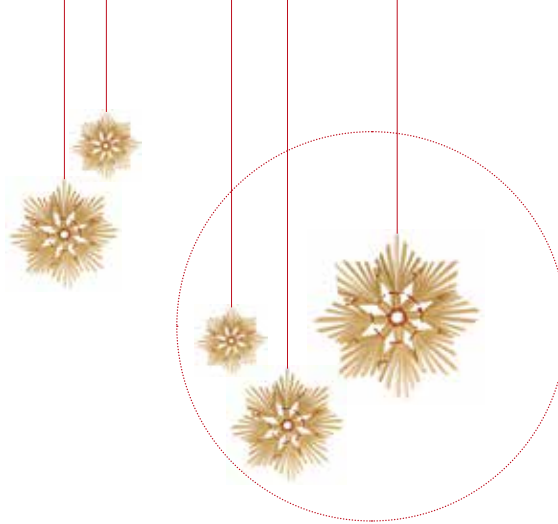
## Zurück in die gute alte Zeit

Ja, Weihnachten ist retro, so was von retro. Nostalgie pur. Da sind die Erinnerungen an die eigene Kindheit, zu denen sich später jene von den eigenen Kindern gesellen, die so wie wir einst ganz fest ans Christkind glauben wollten, und wir gar nicht anders konnten als ihnen vorzufunkern, gerade eben sei es mit einer ganzen Ladung Geschenke vorbeigeflogen. Schwör!

Ja, Weihnachten ist ein Stück weit wie Vinyl. Eine Erinnerung an jene gute alte Zeit, wo man das Musikhören natürlich auch mangels digitaler Alternativen noch rituell zelebrierte. Wer sich heute so wie wir, die wir ab nächstem Jahr sogar wieder Platten produzieren, eine Scheibe auflegt, will bewusst aus unserer überbeschleunigten Zeit fallen. Und das immer wieder, nicht nur zu Weihnachten.



Die Wahl fiel auf Louis Armstrong /  
We finally opted for Louis Armstrong:  
CEO Michael Hosp & kdq newmedia  
Managing Director Arno Weger



## Back to the good old days

Yes, Christmas is retro, so totally retro. Pure nostalgia. First of all, there are the memories of your own childhood, and later on, those of your own children, who, just like us, wanted so firmly to believe in Father Christmas, that we simply had to lie to them and tell them that he had just flown by with a whole load full of toys. Honestly!



Hör mal, wie es knistert /  
Listen to how it crackles:  
Vinyl Project Manager Daniel Raggl  
& Bernhard Perle, Head of kdq  
newmedia Production

Yes, Christmas is a bit like vinyl. A memory of the good old days, when, due to the lack of digital alternatives, listening to music was still a natural ritual celebration. All those people, who like us, put a record on the turntable, which, from next year on we will even be producing again, consciously

want a break from this over-accelerated age. And they want it continuously, not just at Christmas.



Die Kastanienbraterrunde der kdg newmedia /  
The chestnut roast round of the kdg newmedia:  
Sandra Pernul, Johanna Kerber, Fredi Perl,  
Claudia Tetzner, Alfreda Schlichtherle



## Die Kastanien aus dem Feuer

Das ist ihr täglicher Job. Damit kennen sie sich aus. Gerade in den Wochen vor Weihnachten, wenn es zeitlich häufiger mal brennt. Daher hat sich unser kdg newmedia Vertriebs- und Kundenbetreuerteam Freitag nach Dienstschluss eine große Pfanne Kastanien gebraten. Unser Best Service soll Ihnen schließlich jederzeit munden.

Beim Feuermachen /  
Making the fire:  
Sales Manager Urs Staubli &  
Customer Service Assistant Anja Klotz



Maroni Preproduction /  
Preparation of the chestnuts:  
Vanessa Bailom & Lara Hauser



## Pulling chestnuts out of the fire

That's their daily job. That's what they know. Especially in the weeks before Christmas, when there are many fires to put out. That's why our newmedia Sales and Customer Service team roasted a large pan of chestnuts on Friday, after work. Because our best service should always be palatable to you.

## Beim Watten samma analog

Handy aus, jetzt spielen wir eine Runde Watten. So nennt man eines der beliebtesten Kartenspiele in unseren Breiten. Entstanden ist es offenbar zur Zeit der Napoleonischen Kriege. Denn der Name leitet sich ab vom französischen Begriff „va tout“ (letzter Trumpf). Nicht von ungefähr darf man tricksen, was das Zeug hält. Und obwohl das damals die gegnerische Seite war, haben es unsere Vorfahren trotzdem mit Begeisterung übernommen.



Ein Watter zwischen kdg newmedia und kdg Holding /  
A game of „Watten“ between kdg newmedia and kdg Holding:  
Head of Sales Daniela Müller & Sales Manager  
Christoph Krabichler, Head of IT and Housing Julian Wolf  
& Finance and Controlling Manager Josef "Joe" Mähr

## Analogue at Watten

Turn off your mobile, we're going to play a round of "Watten" now. That's the name of one of the most popular card games in our latitudes, which was supposed to have originated during the Napoleonic Wars. It's not by chance you are allowed to trick your opponents for all you're worth. The word itself originates from French "va tout" (last trump card). And even though at the time, it came from the opposing camp, our ancestors took to it with enthusiasm.

## Elder and a dash of cardamom

At this time we love it sweet n' spicy. And the first sip of home-made Elder liqueur reminds us again of the delicate fragrance of its wonderfully bright, radiant blossoms. And the stunning mix of flavours; vanilla, cardamom and coffee, added to the marble cake from Yotam Ottolenghi's and Helen Goh's latest book "Sweet", fills up your co-creative reserves once more, even at the end of a long day at work.



## Holler und eine Prise Kardamom

Jetzt lieben wir es süßwürzig. Und beim ersten Schluck vom selbst angesetzten Hollerlikör erinnern wir uns noch einmal an den feinen Duft seiner wunderschön hell strahlenden Sonnenblüten. Und der umwerfende Aromenmix aus Vanille, Kardamom und Kaffee im Marmorkuchen aus Yotam Ottolenghi's und Helen Goh's neuestem Buch „Sweet“ lockt einen selbst am Ende eines langen Arbeitstages noch mal aus der co-kreativen Reserve.



Ein Likörchen in Ehren /  
Raising a little liqueur in honour:  
Alexander Wörle, Head of  
Technics and Innovation  
kdg opticom & Christine Frei,  
Head of Corporate and  
Marketing Communications





Alkohol ist eben doch eine Lösung /  
*Alcohol seems a good solution:*  
 kdg opticomp Sales Manager Lukas Scharf  
 with R&D Chemist Manuel Walch

## Zirbenwodka

**1 Liter**  
 hochwertiger Wodka  
 (ja kein Billigzeug)

**4 Stück**  
 Zirbelnüsse, grob  
 geschnitten

**1/2 Stange**  
 Zimt

**1**  
 Nelke

**50 g**  
 Zucker



Alle Zutaten in ein ausreichend großes Einweckglas geben und für ca. 2 Wochen an einen sonnigen Platz stellen. Durch die täglichen Temperaturschwankungen entzieht der Wodka der Zirbe ihre wertvollen Inhaltsstoffe und färbt sich schwarzrot ein. Nach der ersten Reifephase den Wodka in transparente Flaschen abfüllen und an einem dunklen Ort lagern.

## Ein Anstoß auf Gipfelsiege

Rituale sind wichtig. Nicht nur zu Weihnachten. Lukas Scharf pflegt seinen Zirbenwodka beispielsweise am Hohen Frauentag (15. August) anzusetzen. Verkostet wird er dann erstmals am Stefanitag, also am 26. Dezember. Am Besten schmecke er aber nach Überwindung von mindestens tausend Höhenmetern direkt aus dem Flachmann, findet er. Oder wenn es im Team einen erfolgreichen Projektabschluss zu feiern gilt.

## A stimulus for summiting mountains

*Rituals are important. And not just at Christmas. Lukas Scharf, for example, is in the habit of nursing his Zirbenwodka, on Assumption Day, i.e. on the 15th August. It will be tasted for the first time on St. Stephan's day, i.e. on the 26th of December. But, he thinks, it tastes best straight from the hip flask, having scaled an altitude of at least a thousand metres. Or when there's a successful project closure to celebrate.*



Hoch die Tassen /  
*Down the hatch:*  
 kdg opticomp  
 Head of Production  
 & QM Manager  
 Mathias Kirschner  
 gibt den Kollegen  
 die Losung vor /  
 presets the wording  
 for the toast



## Gifting something homemade once again

*Every year, it's always the same question. What could I give my girlfriend, my favourite aunt or my ever-helpful neighbour, as a present? How do I show them what they really mean to me? No, this year it mustn't be some run-of-the-mill item bought in a rush after work, just before closing-time. This year I want to create something with my own hands. It may not be perfect, but it will be a limited edition instead. Just like me, and the people I love.*

## Wieder Selbstgemachtes schenken

Und alle Jahre wieder dieselbe Frage. Was könnte ich der Freundin, Lieblingstante oder allzeit hilfsbereiten Nachbarin nur schenken? Wie ihnen zeigen, was sie mir bedeuten. Nein, heuer soll es kein eilends zwischen Büro- und Ladenschluss gekauftes Allerweltsteil sein. Heuer will ich etwas mit meinen eigenen Händen gestalten. Es wird vielleicht nicht perfekt, dafür eine Limited Edition sein. So wie ich selbst und die Menschen, die ich liebe.



## Kaltporzellan

- 1 kleine Tasse**  
Holzleim (125 ml)
- 1 kleine Tasse**  
Speisestärke (ca. 70 g)
- 2 gehäufte TL**  
Haftpulver extra stark
- 1 TL**  
weiße Acrylfarbe
- etwas Speisestärke zum Kneten

Leim und Farbe in einer Schüssel mischen, Stärke hinzufügen und mit dem Mixer alles gut durchrühren, Haftpulver untermengen und noch ca. 2 Minuten weiter mixen. Etwas Stärke auf eine glatte Fläche ausstreuen und dort die Masse gut durchkneten, bis sie schön homogen ist und nicht mehr klebt. Dann in einen Gefrierbeutel packen, luftdicht verschließen und das Kaltporzellan bei Raumtemperatur ca. 1 Tag ruhen lassen. Danach die gewünschte Menge entnehmen, weich kneten, ausrollen, mit beliebigen Keksförmchen Weihnachtsmotive ausstechen und diese an der Luft trocknen lassen. Anschließend entweder anschleifen oder nach Belieben bemalen und verzieren.

*Die drei duarf 91-Frauen basteln für uns Anhänger aus Kaltporzellan / The three women from duarf 91 show us how to make pendants from cold porcelain: Manuela (left) rolls out the cold porcelain, Alina (right) sands the shapes, Elisabeth gets to work gilding them*



# Husarenkrapferln

150 g  
weiche Butter

75 g  
Zucker

1  
Eidotter

1  
Vanilleschote

1 kleine Messerspitze  
Zimt

1 kleine Messerspitze  
Salz

230 g  
Mehl Type 405

60 g  
gemahlene Haselnüsse

150 g  
rotes Johannisbeergelee

Aus dem Teig formt man 3 cm große Kugeln, in die man mit dem Stiel eines dicken Holz-  
kochlöffels tiefe Mulden ein-  
drückt. Die werden entweder  
vor oder nach dem Backen  
(da scheiden sich die Geister)  
mit säuerlichem Johannis-  
beergelee befüllt.



# Schon der Duft ist Genuss

Warum wir zu Weihnachten  
Kekse backen? Volkskundler  
meinen, unsere Vorfahren woll-  
ten damit einst die Perchten  
und Dämonen in den Raunäch-  
ten milde stimmen. Und heute?  
Päppeln wir am Ende eines an-  
strengenden Jahresdauerlaufs  
unsere erschöpften Lebensgeis-  
ter wieder auf. Schon der Back-  
duft versetzt uns in Hochstim-  
mung, erst recht dann der erste  
noch warm vom Backblech  
stibitzte Lieblingskekse.



Beim beschwingten Keksebacken  
im hauseigenen Lech Café /  
*Buoyantly baking biscuits in our  
Lech Café: Receptionist Ingrid Perl,  
HR Manager Sabrina Mungenast,  
Head of IT Development Manuel  
Kropf, Head of P&A Max Jessner*

# Even the aroma is pure pleasure

Why do we bake biscuits at  
Christmas time? Folklorists think  
that our ancestors wanted to  
appease the "Perchten", the  
Alpine goddess' entourage,  
and other demons, during the  
twelve nights after Christmas.  
And today? We are nourishing  
our exhausted spirits again  
at the end of a strenuous  
year-long endurance run.  
The smell of the baking alone  
confers high spirits, and even  
more so with that first biscuit  
swiped from the baking tray,  
while it's still warm.



## Jeden Tag ein Geschenk

Die Geschichte des Adventkalenders beginnt vor etwa zweihundert Jahren, und sie ist interessanterweise moderner denn je. Denn schon damals ging es den Menschen darum, sich und ihren Kindern jene 24 Tage bis Weihnachten achtsam zu vergegenwärtigen, in jedem Tag bereits ein Geschenk zu sehen. Und so schuf und erfand man Kalenderfenster mit Bildern, Texten oder Süßigkeiten, um so jeden Tag der Adventzeit feierlich zu zelebrieren. Aber wie wäre es denn, dachte sich unser kdg medialog-Vertriebsteam heuer, wenn wir die weihnachtlichen Geschenkkladungen, die sich am 24. Dezember unter den Bäumen zu stapeln pflegen und deren Vielfalt man dann gar nicht mehr so richtig würdigen und wertschätzen kann, in einen riesigen Packerl adventskalender verteilen würden. Dann könnte man sich doch 24 Tage lang jeden Tag aufs Neue über ein größeres oder kleineres Christkindl freuen. In der Tat.

*Let it snow. Olga Geiger, Ana-Maria Bilic, Iris Galic, Dominik Friedle und Marina Posch with their parcelled Advent Calendar / mit ihrem originellen Packerl adventskalender*



In den Paketen finden sich übrigens etliche Geschenkvorschlage aus dem kdg medialog-Kundenlager, wie etwa eine Kerze von SIGN, eine Zirben-Wasserkaraffe von Alpenschick, die DVD des Josef Hader-Films „Wilde Maus“ (Hoanzl), die Cargo-LP „Dark Matters“ von The Rasmus, das Michlbauer Harmonika Starter-Set, das ITOY Auto Lightning McQueen 6V, das Promedia T-Shirt Alcest Faun.

By the way, the parcels contain several gift suggestions from the kdg medialog customer warehouse; for instance, a candle from SIGN, an Arolla pine water carafe from Alpenschick, Josef Hader's DVD, "Wild Mouse" (Hoanzl), the Cargo LP „Dark Matters“ by The Rasmus, the Michlbauer harmonica starter set, the ITOY car Lightning McQueen 6V, and the Promedia t-shirt Alcest Faun.

## Every day, a new present

The story of the Advent Calendar began around 200 years ago, and, interestingly, has become more contemporary than ever. For even back then, revealing a new present every day, was how parents taught their children to mindfully observe the 24 days leading up to Christmas. And so, calendar windows with pictures, texts or sweets were created and invented, to festively celebrate each single day of the Advent period. But what if this year, thought our kdg medialog Sales Team, that load of Christmas presents, that pile up under the tree on the 24th December, and whose variety one can't properly value or appreciate, were distributed into one huge Advent calendar? Then, every day for 24 days, you could rejoice over a smaller or larger "Christkindl" gift.



## Alle Jahre wieder...

... kommen sie am letzten Arbeitstag vor Weihnachten im kdg newmedia-Studio zusammen. Alle, die das Heimfahren und alles, was man noch unbedingt erledigen sollte, letzte Geschenke, Christbaum aufzieren sowieso, noch ein wenig hinauszögern möchten. Und weil es dann auch am kdg campus endlich still und in der kdg Familie Weihnachten angekommen ist. Irgendwann, so erzählt man, sei Peter dann bereit. Er holt die Gitarren, und sie beginnen zu singen. „Das einzige Lied, das ich mitspielen kann, weil Peter es mir vor Jahren mal beigebracht hat“, strahlt Pati. Sie singen dann tatsächlich „Leise rieselt der Schnee“, ohne Schmäh.

Vorprobe beim Geiger-Stammtisch in Elbigenalp / Preliminary rehearsal at Geiger's regulars' table in Elbigenalp: Patrick "Plati" Plattner, Thomas Walch, Fabienne Wolf, Patrick „Pati“ Obergswandtner, Katharina Santa, Peter Kaufmann

Ein Weihnachtsgruß aus dem Süden / Christmas Greetings from South Tyrol: Christian Balbo, Direttore Generale kdg Italy Trading & Sales Manager Georg Pfitscher



## Year after year ...

... they come together in the kdg newmedia studio on the last working day before Christmas. Everyone who might want to postpone going home for a while, to avoid all the things that still need to get done: those last-minute presents, and putting up the Christmas tree. At this time it's quiet on the kdg campus, and a real Christmas feeling can be felt within the kdg family. And at some stage, we are told that Peter is ready. And they start singing. "It's the only song I know, the one Peter taught me on the guitar", beams Pati. And then they actually sing "Softly falls the snow", no kidding.





... auf ein Wort noch  
lass uns ganz schnell  
die Zeit anhalten  
das Licht abschalten  
Stille atmend  
Ausschau halten  
nach den Nebeln  
im Feld wie sie  
aufsteigend ziehen  
während wir selbst  
vergessen flackern  
wie eine Kerze  
im Advent

KONZEPTION, TEXT UND LAYOUT:  
FREEWHITE FEATURING KDG CAMPUS  
FOTOGRAPHIE: ARNOID WEISSENBACH

Herausgeber / Editor:

**kdg Holding GmbH**, Am kdg campus, Dorf 91, 6652 Elbigenalp, Austria

Tel. +43 5634 500, [office@kdg.at](mailto:office@kdg.at), [www.kdg.at](http://www.kdg.at)