



HVJ EXTRABLATT

NEUIGKEITEN AUS DER MAXIMILIANSTRASSE 17



Liebe Kolleginnen und Kollegen,

das Jahr neigt sich seinem Ende. Die „stade“ Zeit hält ihren Einzug.

Für uns stehen die letzten Wochen des Jahres aber nie unter dem Motto Ruhe und Besinnung. Das Hotel hat sich sein Weihnachtskleid angelegt, Adventskränze schmücken unsere Fassade, unsere Hotel-Einfahrt wurde als Münchens schönste Talstation herausgeputzt und unsere reich geschmückte Lobby versetzt auch den größten Weihnachts-Verweigerer in vorweihnachtliche Stimmung.

In dieser „Weihnachts-Ausgabe“ unseres Extrablattes erwarten Sie natürlich leckere Rezept-Tipps für den Heiligabend, wir geben einen Ausblick auf Münchens schönste Weihnachts-Märkte, zudem geben wir Ihnen Tipps, welche Geschenke man auf jeden Fall vermeiden sollte, haben die schönsten Momente und Highlights des Jahres 2024 in Bildern zusammengefasst und vieles mehr.

An dieser Stelle wünsche ich Ihnen natürlich viel Freude bei der Lektüre und möchte Ihnen auch meinen ehrlichen Dank für all Ihr Engagement und Ihre Arbeit in 2024 aussprechen.

Ich freue mich bereits auf ein erfolgreiches 2025.

Mit den besten Grüßen

Holger Schroth

Area General Manager

Das HVJ Extrablatt zum Nachlesen

Für alle, die sich das HVJ Extrablatt noch einmal in Ruhe anschauen möchten, haben wir einen QR-Code bereitgestellt. Mit diesem Code könnt Ihr auf die aktuelle und bisherige Ausgaben aus dem Jahr 2024 zugreifen.

SCAN ME



HOTEL VIER JAHRESZEITEN KEMPINSKI MÜNCHEN JAHRESRÜCKBLICK

DAS JAHR IN ZAHLEN

Ein Blick hinter die Kulissen: Logistik, Zahlen und echt Teamarbeit

Das Jahr neigt sich dem Ende zu, und während unsere Gäste auf unvergessliche Erlebnisse und kulinarische Highlights zurückblicken, wollen wir hinter die Kulissen schauen. Christoph Volkmann und Marcel Bumo, unsere Experten für Einkauf und Warenannahme, haben die Zahlen des Jahres 2024 zusammengetragen. Mit viel Liebe zum Detail und logistischer Meisterleistung haben sie dazu beigetragen, dass alles reibungslos lief – und unsere Gäste ein erstklassiges Erlebnis hatten.

DAS KULINARISCHE JAHR 2024

Dass unsere Küche echte Hochleistungen vollbringt, zeigen diese beeindruckenden Mengen:

Für die bayerischen Klassiker bestellten unsere Gäste...

1 TONNE WEISSWÜRSTE, 1 TONNE LEBERKÄSE, 1,5 TONNEN ZWIEBELN

Für die besonderen Momente gab es...

15 KILOGRAMM TRÜFFEL, 30 KILOGRAMM KAVIAR

Fleisch- und Fischliebhaber kamen in den Genuss von...

1,5 TONNEN RINDERFILET, 1,2 TONNEN LACHS

Für einen perfekten Start in den Tag sorgten...

65.000 CROISSANTS, 200.000 EIER

Und für stimmungsvolle Abende durfte Folgendes natürlich nicht fehlen...

10.000 FLASCHEN CHAMPAGNER

Insgesamt wurden Getränke im Wert von 1,25 Millionen Euro eingekauft, darunter...

300.000 FLASCHEN MINERALWASSER

Auch unsere Patisserie hat beeindruckende Zahlen geliefert:

23.000 STÜCK KUCHEN

wurden gebacken und dafür benötigten sie...

50.000 EIER, 1,3 TONNEN MEHL UND 2 TONNEN ZUCKER



CHRISTOPH VOLKMANN

“Es ist erstaunlich, wie viele kleine Dinge im Hintergrund zusammenkommen müssen, damit unsere Gäste sich rundum wohlfühlen. Genau das macht unseren Job spannend!”



LUXUS BIS INS DETAIL

DAMIT SICH JEDER GAST WOHLFÜHLT

Unser Hotel lebt von den Details – den kleinen Dingen, die den Aufenthalt unvergesslich machen.

Auch hier gibt es spannende Einblicke:

38.900 PAAR BADESCHLAPPEN, 47.000 STÜCK SEIFE, 37.000 SHAMPOOS, 39.600 DUSCHGELS, 24.000 BODYLOTIONS

... haben die Zimmer versorgt.

708.000 KISSEN

... wurden aufgeschüttelt.

354.000 BETTEN

... wurden frisch bezogen.

244.000 SERVIETTEN

... wurden gewaschen und gefaltet.

310.000 HANDTÜCHER

... wurden gereinigt.

89.000 ZIMMER

... wurden gesaugt und

7.500 BLUMEN

... sorgten für das gewisse Extra an Frische und Eleganz.

Und:

2.500 BADEMÄNTEL

wurden “vermisst” – wir sehen es mit einem Augenzwinkern als Kompliment für unsere flauschige Ausstattung!



MARCEL BUMO

“Unsere Arbeit ist wie ein großes Puzzle – jedes Produkt, jede Bestellung muss genau zum richtigen Zeitpunkt da sein. Wenn ich sehe, wie die Gäste genießen, weiß ich, dass sich die Mühe lohnt.”





HOTEL VIER JAHRESZEITEN KEMPINSKI MÜNCHEN JAHRESRÜCKBLICK

BEST-OF-MOMENTE DIE HIGHLIGHTS DES JAHRES

Das Jahr 2024 neigt sich dem Ende zu – ein perfekter Zeitpunkt, um die vielen besonderen Momente Revue passieren zu lassen, die wir im Team erleben durften. Gemeinsam haben wir gefeiert, gelacht, uns weiterentwickelt und auch die ein oder andere Herausforderung gemeistert. Einen Ausschnitt der Highlights haben wir in Bildern festgehalten, und wir möchten diese schönen Erinnerungen mit Euch teilen.

2024 war ein Jahr voller besonderer Momente! Ein Highlight war das 35-jährige Jubiläum von Holger Schroth. Mit seinem Engagement und seiner Erfahrung prägt er das Hotel wie kein anderer – ein Meilenstein, den wir gebührend gefeiert haben.

Aber auch abseits der großen Jubiläen war 2024 ein Jahr voller unvergesslicher Momente. Die wöchentlichen Yoga-Stunden mit Amira Pötsch boten eine wohlthuende Auszeit, und bei der Aktion „Mit dem Rad zur Arbeit“ taten wir nicht nur etwas für unsere Gesundheit, sondern auch für die Umwelt.

Ein abenteuerliches Highlight war der Abteilungstrainer-Ausflug auf das Olympiastadion – eine spannende Erfahrung in luftiger Höhe, die den Teamgeist stärkte und beim Tag der offenen Tür begeisterten wir 120 Gäste mit einem Blick hinter die Kulissen.

Auch unser Mitarbeiter Appreciation Day war ein voller Erfolg und zauberte vielen Kolleg*innen ein Lächeln ins Gesicht – dank der Unterstützung aus den eigenen Reihen! Auch der regelmäßig stattfindende Erste-Hilfe-Kurs war ein wichtiger Programmpunkt, der uns auf Notfälle vorbereitet.

Besonders stolz sind wir auf unser Azubi-Projekt, die Talstation. Jedes Jahr aufs Neue zeigen unsere Auszubildenden, was sie im Team erreichen können, und beeindrucken mit ihrer Kreativität und Professionalität.

Jetzt, zur Weihnachtszeit, erstrahlt unser Haus wieder in festlichem Glanz. Mit einem 6 Meter hohen Weihnachtsbaum und einer bezaubernden Steiff-Dekoration wird unsere Lobby – „Münchens schönstes Wohnzimmer“ – ihrem Ruf mehr als gerecht.

2024 war ein Jahr voller gemeinsamer Erinnerungen. Große Jubiläen, kreative Projekte und viele kleine, besondere Momente haben uns als Team enger zusammengebracht. Wir freuen uns schon jetzt auf ein neues Jahr voller Highlights und Teamwork!



35 JÄHRIGES KEMPINSKI JUBILÄUM HOLGER SCHROTH



MITARBEITER APPRECIATION DAY



WÖCHENTLICHE YOGA-KLASSEN



TAG DER OFFENEN TÜR



MÜNCHENS SCHÖNSTES AZUBI PROJEKT
DIE TALSTATION



AUSFLUG DER ABTEILUNGSTRAINER
AUF DAS OLYMPIASTADION



TIERISCHE UNTERSTÜTZUNG AN
WEIHNACHTEN MIT STEIFF



HVJ ERSTER HILFE KURS



GEMEINSAM MIT DEM RAD ZUR ARBEIT



HOTEL VIER JAHRESZEITEN KEMPINSKI MÜNCHEN IM SPOTLIGHT

DAS EXCOM WEIHNACHTS-SPECIAL
SO FEIERT DAS TEAM WEIHNACHTEN

Weihnachten – eine Zeit voller Traditionen, Vorfreude und gemütlicher Momente. Doch wie verbringt eigentlich das Münchner Excom-Team diesen besonderen Tag? Wir haben nachgefragt und spannende Einblicke bekommen.

WEIHNACHTLICHE HIGHLIGHTS UND TRADITIONEN

Für unseren Hotel Manager Benedikt Kuhn ist Weihnachten ein echtes kulinarisches Highlight: „Wir beginnen – ganz klassisch und wie in Salzburg üblich – mit einer kräftigen Rindsuppe mit Einlagen und servieren zu Mitternacht unsere traditionellen Mettenwürstel. Diese reinsortigen, ungebrühten Kalbswürstel gibt es nämlich ausschließlich an Weihnachten!“

Nadja Hornek, Director of Revenue, bringt internationales Flair in ihre Weihnachtsdekoration: „Mein Baum ist ein Mix aus Tradition und afrikanischem Stil – in Rot und Gold.“

Auch Lucas Lommatzsch, Executive Chef, hat einen besonderen Tipp für die Feiertage: „Mein Last-Minute-Geschenketipp ist ein Brief von Herzen. Ehrlich und warm, denn darum geht es an Weihnachten – um Gemeinschaft, Liebe und Wärme.“



KITSCH ODER BESINNLICHKEIT?



Nathalie Neckermann, Director of Finance, sieht sich als „gesunde Mischung“ aus Grinch und Weihnachtselke: „Ich mag die Ruhe und Besinnlichkeit der Weihnachtszeit sehr, kann aber gut auf übertriebene Deko und Kitsch verzichten.“

Bianca Birawsky, Director of HR, hat hingegen einen festen Weihnachtsklassiker: „Sissi‘ ist der Weihnachtsfilm schlechthin! Leider läuft er inzwischen seltener im Fernsehen, aber ich finde einen Weg ihn trotzdem jedes Jahr aus Neue zu sehen.“

Und was wäre Weihnachten ohne Musik? Für Daniel Herrmann, Director of Food & Beverage, gehört der Klassiker „Jingle Bells“ einfach dazu.

Alessandro Benedetti, Director of Sales & Marketing, hingegen träumt von einem ganz anderen Setting: „Ich würde Weihnachten lieber unter Palmen verbringen – mit einem Weihnachtsmann in Shorts!“



GESCHENKE, GESCHENKE, GESCHENKE!



Beim Thema Geschenke gehen die Meinungen im Team auseinander. Frank Schröder, Director of Engineering, gibt ehrlich zu: „Ich verschenke jedes Jahr Gutscheine – und das sehr erfolgreich!“

Christina Fernandez, Director of Rooms, setzt hingegen auf eine persönliche Note: „Bei mir ist alles handmade with love!“

Und General Manager Holger Schroth verrät, dass er bisher noch nie ein Geschenk weiterverschenkt hat: „Es gab aber schon das eine oder andere Geschenk, das in der hintersten Ecke des Schrankes landete und Jahre später entsorgt wurde.“

Und bei der Frage, wer denn für die Geschenke zuständig ist, steht für Carolin Grove, Director of PR, fest: „Ich komme aus Bayern – bei uns war immer das Christkind für die Bescherung verantwortlich!“



Egal, ob traditionell oder modern, kitschig oder minimalistisch – jede*r hat seine ganz eigene Art, Weihnachten zu feiern. Und genau das macht die Feiertage doch so besonders: die Vielfalt, die Liebe zum Detail und die Freude, diese Zeit mit seinen Liebsten zu verbringen!

Merry
Christmas



VICTORIA BLOCK - DIE JÜNGSTE TEE-SOMMELIÈRE DER WELT



VICTORIA BLOCK

Victoria Block ist offiziell die jüngste Ronnefeldt TeaMaster Silver weltweit! Mit gerade mal 20 Jahren hat sie die renommierte Ausbildung in Frankfurt absolviert – und das mit dem besten Ergebnis ihrer Klasse. Vom 17. bis 19. Oktober 2024 nahm sie an der TeaMaster Silver-Ausbildung in der Ronnefeldt-Zentrale in Frankfurt teil. Dort lernte sie, Teesorten ausschließlich anhand von Blättern, Tassenfarbe und Geschmack zu erkennen – und sogar die Herkunft der Tees zu bestimmen. Mit dieser Auszeichnung zählt sie nun zu den jüngsten Trägern des TeaMaster Silver-Titels auf der ganzen Welt. Doch auch privat dreht sich bei Victoria vieles um Tee, vor allem zur Weihnachtszeit:



HVJ Extrablatt: Was bedeutet Weihnachten für dich, und gibt es Traditionen, die dir besonders wichtig sind?

Victoria Block: Ich verbinde mit Weihnachten Zeit mit der Familie, Ente mit Blaukraut und Kartoffelknödeln, Christkindlmärkte und Ruhe. Zumindest wünscht man sich das doch, dass man zu Ende des Jahres nochmal zur Ruhe kommt und die festliche Zeit genießt. Sich dafür auch bewusst Zeit zu nehmen und dem Alltag zu entfliehen. Das gemeinsame Kochen und Essen an Heiligabend mit den Liebsten ist meine wichtigste Weihnachtstradition.

HVJ Extrablatt: Welcher Tee bringt dich in Weihnachtsstimmung?

Victoria Block: Ronnefeldt hat aktuell eine tolle Winterkollektion. Mein Favorit ist der Winter Oolong, eine Mischung aus Oolong und Schwarzem Tee mit Zimt und Mandeln. Der Duft allein erinnert mich an frisch gebackene Plätzchen – einfach perfekt für kalte Tage. Außerdem liebe ich, wie der Geruch schon beim Aufgießen die Wohnung in Weihnachtsstimmung versetzt.

HVJ Extrablatt: Hast du eine Süßigkeit, die zu deinem Weihnachtstee einfach nicht fehlen darf?

Victoria Block: Natürlich die Plätzchen meiner Oma. Da kann niemand mithalten!

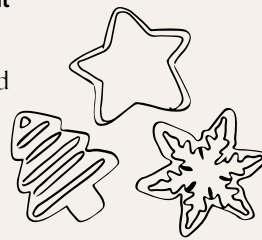
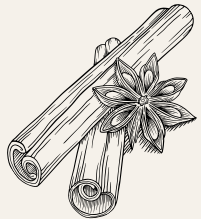
Oma's sind eben immer die besten! (lacht)

HVJ Extrablatt: Was fasziniert dich besonders an der Teekultur in der Weihnachtszeit?

Victoria Block: Tee trinken bedeutet für mich, sich bewusst Zeit zu nehmen. Anders als bei Kaffee muss man den Tee vorbereiten, ziehen lassen, und dann trinkt man ihn langsam, um sich nicht die Zunge zu verbrennen. Das macht Tee gerade im Winter zu etwas Besonderem: ein Moment der Ruhe und Gemütlichkeit, den man sich gönnt – am besten mit einer warmen Decke und einem guten Buch.

HVJ Extrablatt: Hast du einen Tipp für ein Last-Minute-Weihnachtsgeschenk?

Victoria Block: Tee-Adventskalender oder Geschenkboxen sind super – da gibt's die Möglichkeit, viele verschiedene Sorten zu probieren. Ich finde, es gibt nichts Schöneres, als jemanden mit einem guten Tee zu überraschen. Besonders die Winterkreationen mit Zimt, Nelken oder Orangen sind großartig, um diese Zeit des Jahres so richtig zu genießen.



HOTEL VIER JAHRESZEITEN KEMPINSKI MÜNCHEN CHRISTMAS SPECIAL

DIE NO-GOS DER WEIHNACHTSGESCHENKE: WAS MAN BESSER NICHT UNTER DEN BAUM LEGT

Weihnachten ist die Zeit der Freude – und der Geschenke. Doch während das richtige Präsent die Augen des Beschenkten zum Leuchten bringt, gibt es auch die andere Kategorie: die Geschenke, die man nur mit gespielter Freundlichkeit entgegennimmt, um sie anschließend unauffällig loszuwerden. Damit Ihr Euch solche „Fails“ ersparen könnt, kommen hier die Don'ts für Weihnachtsgeschenke.

1. Socken und Unterhosen – der Klassiker, den niemand will

Ja, Socken halten warm und Unterhosen braucht jeder. Aber mal ehrlich: Wer freut sich über ein Paar 0815-Strümpfe oder ein 5-er Pack Unterhosen? Es sei denn, sie sind supervitzig, mit wildem Muster oder leuchten im Dunkeln – dann könnten sie gerade noch durchgehen. Ansonsten: Bitte nicht!



4. Pflegeprodukte aus der Ramschkiste

Duschgel, Shampoo oder Bodylotion aus dem Drogeriemarkt-Sonderangebot – wir alle haben sie schon mal bekommen (oder weitergeschenkt). Die Message dahinter: „Ich hatte keine Ahnung, was ich dir schenken soll.“ Ein DIY-Spa-Set mit hochwertigen Produkten? Vielleicht. Ein Lavendel-Duschgel für 2,50 Euro? Lieber nicht.

2. Haushaltsgeräte – Romantik pur!

Nichts schreit „Ich habe mir so richtig Mühe gegeben!“ wie ein neues Bügeleisen oder ein Staubsauger. Ob der Schenker subtil andeuten möchte, dass mehr im Haushalt gemacht werden könnte, bleibt fraglich. Tipp: Wenn es nicht ausdrücklich gewünscht wurde, Finger weg von der Haushaltsabteilung!

5. Offensichtliche „Re-Gifts“

Das Buch, das noch eingeschweißt ist, oder die Vase, die seit Jahren auf dem Dachboden steht – Vorsicht beim Weiterverschenken. Es gibt nichts Peinlicheres, als wenn der Beschenkte merkt, dass das Geschenk eine zweite (oder dritte) Runde dreht.



3. Gutscheine ohne Herzblut

Ja, Gutscheine sind praktisch – aber der 10-Euro-Gutschein vom Supermarkt um die Ecke? Nicht so viel Liebe drin. Wenn es unbedingt ein Gutschein sein soll, dann bitte für etwas, das zeigt, dass man sich Gedanken gemacht hat: Ein Lieblingsrestaurant, ein besonderes Erlebnis oder der Buchladen, den der Beschenkte liebt.

6. Kleidung in der falschen Größe

Ein XL-Pulli für jemanden, der S trägt, oder der Versuch, die perfekte Jeansgröße zu treffen – das Risiko ist groß, dass es daneben geht. Kleidung zu schenken, kann wunderbar sein, aber wenn man sich nicht sicher ist, lieber auf ein anderes Geschenk ausweichen.



EIN FESTLICHES 3-GÄNGE-MENÜ ZUM NACHKOCHEN

Die Weihnachtszeit ist die perfekte Gelegenheit, Familie und Freunde mit einem besonderen Menü zu verwöhnen. Unser Executive Chef Lucas Lommatzsch hat für Euch ein einfaches, aber festliches Menü zusammengestellt. Dazu kommt noch ein Dessert von unserem Chef Pâtissier Ian Baker, das dem Menü einen süßen Abschluss verleiht.



LUCAS LOMMATZSCH

“ Wer den Wasabischaum daheim ausprobieren möchte, kann mit etwas Wasabi-Paste und geschäumter Kokosmilch kreativ werden! ”

VORSPEISE: KÜRBIS-INGWER-SUPPE MIT EINEM HAUCH WASABISCHAUM

Cremig, würzig und mit einem exotischen Kick – diese vegane Kürbissuppe ist der perfekte Start für ein winterliches Festessen.

Zwiebeln und Karotten in Pflanzenöl glasig anschwitzen. Kürbis, Chili und Ingwer hinzufügen, salzen und weiter anschwitzen, bis die Flüssigkeit reduziert ist. Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen und auf die Hälfte reduzieren.

Mit Gemüsebrühe und Kokosmilch auffüllen, den Kürbis weichkochen.

Die Suppe grob pürieren, fein mixen und durch ein Sieb passieren.

Mit Limonenöl, Salz und Limettensaft abschmecken.

HAUPTGANG: BAUERNENTE MIT ROSENKOHL, KARTOFFELKNÖDEL UND BLAUKRAUT

Ein echter Klassiker, der auf keinem festlichen Tisch fehlen darf. Lucas zeigt, wie ihr die perfekte Ente zaubert.

Ente innen und außen salzen und pfeffern. Mit Apfel, Zwiebel und Thymian füllen.

Im vorgeheizten Ofen bei 160 °C ca. 1,5 Stunden braten.

Für die Zubereitung der Sauce: Entenflügel in Öl anrösten, Gemüsewürfel zugeben, mit Rotwein ablöschen und mit Geflügelfond aufgießen. Dann eine Stunde köcheln lassen, passieren, einreduzieren und mit Butter abschmecken.

Für das Blaukraut Rotkraut über Nacht mit allen Zutaten (außer Butter, Zucker und Maizena) marinieren.

Für die Fertigstellung Zwiebeln in Butter und Zucker anschwitzen, Rotkraut zugeben und 1 Stunde köcheln lassen, anschließend mit Maizena leicht binden.

DESSERT: LEBKUCHEN-MOUSSE MIT SAUERKIRSCHEN

Ein festliches Dessert, das Weihnachtsstimmung auf den Teller zaubert: Eine cremige Lebkuchen-Mousse kombiniert mit fruchtig-säuerlichen Sauerkirschen – perfekt, um das Weihnachtsmenü stilvoll abzurunden.



Für die Lebkuchen-Mousse die Zartbitterschokolade über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen und etwas abkühlen lassen. Eier aufschlagen, trennen und das Eigelb mit dem Zucker und dem Lebkuchengewürz cremig schlagen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Anschließend die Sahne in einer separaten Schüssel ebenfalls steif schlagen.

Nun alles vermengen und die geschmolzene Schokolade nach und nach in die Eigelb-Zucker-Masse einrühren. Die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben und zuletzt den Eischnee behutsam einarbeiten, um die Mousse luftig zu halten.

Zu guter Letzt die Mousse in Dessertgläser oder eine große Schüssel füllen und für mindestens 3 Stunden (oder über Nacht) im Kühlschrank fest werden lassen.

Um die Sauerkirschen vorzubereiten, werden die Kirschen mit Zucker, Zitronensaft und der Zimtstange in einem kleinen Topf aufgekocht. Etwa 5–7 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Kirschen weich und der Sud aromatisch ist.

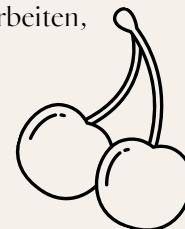
Danach die Zimtstange entfernen.

Und so richtet ihr das Dessert an:

Die Lebkuchen-Mousse aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem Löffel oder Spritzbeutel in Gläser oder Schalen füllen. Die Sauerkirschen großzügig darüber geben, sodass die Sauce leicht in die Mousse einsinkt. Nach Belieben mit Schokoraseln, gehackten Nüssen oder einem kleinen Lebkuchenstück garnieren.



IAN BAKER



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Vorspeise

1 kg Hokkaido-Kürbis
1 weiße Zwiebel, gewürfelt
1 große Karotte, gewürfelt
½ rote, kleine Chili
50 g Ingwer, geschnitten
250 ml Weißwein
20 ml Noilly Prat
1 l Gemüsebrühe
0,5 l Kokosmilch
Salz, Zucker, Limettensaft, Limonenöl

Hauptgang

1 Ente
1 Apfel, gewürfelt
1 Zwiebel, gewürfelt
Thymianzweig, Salz, Pfeffer

Sauce

½ Sellerie
1 Karotte
1 Zwiebel
¼ l Zweigelt (Rotwein)
Geflügelfond
Entenflügel
Butter, Rapsöl

Blaukraut

600 g Rotkraut, fein geschnitten
100 g Zwiebeln, gewürfelt
100 g geriebene Äpfel
200 ml Rotwein
50 ml Portwein
Saft von Zitrone, Orange und Apfel
40 g Preiselbeeren
Gewürze: Zimt, Nelken, Lorbeer,
Zucker, Honig, Balsamicoessig, Butter,
Maizena

Dessert

200 g Zartbitterschokolade
250 ml Sahne
2 Eier
3 EL Zucker
1 TL Lebkuchengewürz
1 Prise Salz
250 g Sauerkirschen (entsteint, frische
oder aus dem Glas)
• 1 EL Zitronensaft
• 1 Zimtstange

Bon
Appetit!





MÜNCHENS CHRISTKINDLMÄRKTE DIE MUST-DOS FÜR DIE WEIHNACHTSZEIT

In München gibt es keine bessere Möglichkeit, die Vorweihnachtszeit zu genießen, als über die Christkindlmärkte der Stadt zu bummeln. Zwischen stimmungsvollen Lichtern, duftendem Glühwein und weihnachtlich dekorierten Ständen kann man den Alltag für einen Moment hinter sich lassen. Ob ein Abstecher zum klassischen Marienplatz, ein stimmungsvoller Abend in der Residenz oder ein Besuch des etwas anderen „Pink Christmas“ – Münchens Märkte haben für jeden etwas zu bieten.

CHRISTKINDLMARKT AM MARIENPLATZ - DER KLASSIKER

Ein Abstecher zum traditionsreichen Christkindlmarkt am Marienplatz gehört einfach zur Münchner Adventszeit. Zwischen Rathaus und dem prächtigen Christbaum verleiht dieser Markt der Innenstadt einen besonderen Zauber. Besonders praktisch: Der Markt ist vom Hotel aus nur einen kurzen Spaziergang entfernt und damit ideal für einen After-Work-Abend.

Geöffnet: Montag bis Samstag: 10-21 Uhr // Sonntags: 10-20 Uhr // Am 24. Dezember: 10-14 Uhr

WEIHNACHTSDORF IN DER RESIDENZ - FESTLICH UND FUSSLÄUFIG ERREICHBAR

Nur wenige Schritte vom Hotel entfernt liegt das Weihnachtsdorf im Innenhof der Residenz. Die märchenhafte Kulisse mit Fachwerkhäuschen, traditionellen Handwerksständen und winterlichen Schmankerln wie gebrannten Mandeln und Lebkuchen ist perfekt für einen entspannten Bummel mit Freunden oder Kollegen.

Geöffnet: Bis 22. Dezember täglich 11-21 Uhr



MITTELALTERLICHER WEIHNACHTSMARKT AUF DEM WITTELSBACHER PLATZ

Der mittelalterliche Markt am Wittelsbacher Platz entführt seine Besucher mit Met, Feuershows und mittelalterlich dekorierten Ständen in eine andere Zeit. Hier gibt es alles von handgemachten Lederwaren bis hin zu duftendem Räucherwerk. Und das Beste: Auch dieser Markt ist nur ein paar Gehminuten vom Hotel entfernt.

Geöffnet: Bis 23. Dezember täglich 11-21 Uhr

PINK CHRISTMAS IM GLOCKENBACHVIERTEL - BUNT UND VIELFÄLTIG

„Pink Christmas“ im Glockenbachviertel ist ein kleiner, bunter Markt und bringt Vielfalt und Glamour in die Weihnachtszeit und setzt bewusst auf Offenheit und Toleranz. Neben den festlich geschmückten Ständen und unkonventionellen Geschenkideen gibt es hier eine bunte Mischung aus Pop, Glam und einem Hauch Extravaganz – und jede Menge gute Laune.

Geöffnet: Bis 22. Dezember Montag bis Freitag 16-22 Uhr // Samstag und Sonntag 14-22 Uhr

CHRISTKINDLMARKT AM CHINESISCHEN TURM IM ENGLISCHEN GARTEN - TRADITIONELL UND IDYLLISCH

Wer die Adventszeit lieber ruhig und besinnlich angehen möchte, wird den Christkindlmarkt am Chinesischen Turm lieben. Zwischen urigen Holzständen im Englischen Garten gibt es hier handgemachte Weihnachtsgeschenke und bayerische Schmankerl wie Kaiserschmarrn. Der Markt ist besonders abends stimmungsvoll, wenn der Chinesische Turm beleuchtet wird und die Besucher in aller Ruhe das winterliche Ambiente genießen können – perfekt für alle, die dem Trubel der Stadt für eine Weile entfliehen möchten.

Geöffnet: Bis 22. Dezember // Mittwoch bis Sonntag 11:30 Uhr - 20:30 Uhr

TOLLWOOD WINTERFESTIVAL AUF DER THERESIENWIESE - FÜR KUNST- UND KULTURFANS

Das Tollwood Winterfestival ist ein Weihnachtsmarkt mit Festival-Charakter. Hier gibt es nicht nur Kunsthandwerk und internationale Köstlichkeiten, sondern auch beeindruckende Kunstinstallationen und kulturelle Events. Ein Highlight ist das Marktzelt, ideal für besondere Geschenke, von handgefertigtem Schmuck bis zu außergewöhnlichen Accessoires. Unser Tipp: Unter der Woche tagsüber ist es hier ruhiger, sodass man ohne Gedränge das Festival genießen kann. Besonders die vielfältigen Essensstände, von süßen Crêpes bis zu herzhaftem Langos, sind immer einen Besuch wert.

Geöffnet: Bis 31. Dezember // 14 Uhr-23:30 Uhr



