



# HVJ EXTRABLATT

NEUIGKEITEN AUS DER MAXIMILIANSTRASSE 17



Liebe Kolleginnen und Kollegen,

es ist mir eine große Freude, Ihnen heute erstmals unsere neue Mitarbeiterzeitung "HVJ Extrablatt" vorstellen zu dürfen. Auf den nachfolgenden Seiten erwartet Sie eine Reise durch unser Hotel, voller spannender Einblicke, inspirierender Geschichten und wichtiger Updates.

Als General Manager des Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München ist es mein Ziel, eine Atmosphäre zu schaffen, in der sich unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter nicht nur willkommen fühlen, sondern sich auch als integraler Bestandteil einer einzigartigen Gemeinschaft sehen. Dieses Magazin soll dazu beitragen, unsere Verbindung zu stärken, indem es Ihnen einen tieferen Einblick in unsere Werte, Traditionen und Personen bietet.

In der Rubrik "Hotel Vier Jahreszeiten News & Updates" erfahren Sie alles über die neuesten Entwicklungen und Ereignisse im Hotel, von anstehenden

Umbauarbeiten bis hin zu Beförderungen und neuen Teammitgliedern. In der Rubrik "Im Spotlight" lernen Sie die Menschen hinter den „Uniformen“ kennen - von unserem Hotelmanager Benedikt Kuhn bis hin zu den talentierten und engagierten Mitgliedern unseres Teams, die jeden Tag ihr Bestes geben, um unseren Gästen ein unvergessliches Erlebnis zu bieten.



Die Rubrik "Chefs Tipps & Tricks" bietet Ihnen kulinarische Geheimnisse direkt aus unserer Küche sowie praktische Tipps und Tricks für den Alltag. Lassen Sie sich von unseren Experten inspirieren und bringen Sie ein Stück Luxushotellerie in Ihr Zuhause.

Ich hoffe, dass Ihnen diese erste Ausgabe des „HVJ Extrablatts“ gefällt und Ihnen ein bisschen Freude und Inspiration in Ihren Arbeitsalltag bringt. Ich möchte mich bei allen Mitarbeitern bedanken, die an der Erstellung dieses Magazins mitgewirkt haben, und freue mich darauf, Ihre Geschichten und Erfahrungen in den kommenden Ausgaben zu teilen.

Mit den besten Grüßen

Holger Schroth  
Area General Manager

## TIEFGARAGENUMBAU

Liebe Kolleginnen und Kollegen, an niemandem sind die aktuellen Umbaumaßnahmen unserer Garage kenntnislos vorbeigegangen. Das HVJ Extrablatt hat Frank Schröder, unseren Director of Engineering, zum Gespräch getroffen und nachgefragt, was genau es mit den Umbauarbeiten auf sich hat und was wir von der „neuen“ Garage erwarten dürfen.

HVJ Extrablatt: Lieber Frank Schröder, aktuell werden in unserer Garage großzügige Renovierungsarbeiten vorgenommen. Handelt es sich hierbei um reine Verschönerungsmaßnahmen oder müssen eventuelle Mängel behoben werden?

Frank Schröder: Es ist ja tatsächlich so, dass unsere Tiefgarage das Stützfundament unseres gesamten Olympic Wings ist. Das heißt klar ausgedrückt, dass die Tiefgarage die Last des gesamten hinteren Teiles unseres Hauses trägt. Seit dem Bau 1970/1971 wurde dieses Fundament nie grundlegend erneuert bzw. überarbeitet.

HVJ Extrablatt: War denn nun eine Notwendigkeit gegeben, die Arbeiten zu beginnen.

Frank Schröder: Nein, die jetzigen Arbeiten geschehen absolut freiwillig und aus unserer eigenen Initiative. Laut Statiker wären sie zum jetzigen Zeitpunkt noch nicht notwendig, aber die Sicherheit sollte immer höchste Priorität haben und so hat Herr Schroth die Arbeiten befürwortet.

HVJ Extrablatt: Was genau wird denn in der Garage erneuert?



Frank Schröder: Die Garage hat natürlich in diesen über 50 Jahren viel mitgemacht, Feuchtigkeit und auch Salz haben an dem Gemäuer und Stahl Spuren hinterlassen. Die Autos fahren ja nicht trocken bei uns rein, im Winter kommt noch Salz von der Straße hinzu. Unsere Partner arbeiten aktuell an der Betoninstandsetzung und der Chlorid (Schäden durch Salz)-Sanierung.

HVJ Extrablatt: Heißt das, die Garage wird danach wieder genau wie zuvor aussehen?

Frank Schröder: Im Großen und Ganzen, „JA“. Aber wir freuen uns auf ein völlig neues und innovatives Lichtkonzept, zusätzliche Lade-Infrastrukturen und man

darf nicht vergessen – die ganze Abwasseranlage wird zudem erneuert.

HVJ Extrablatt: Wird es die Luxus-Garagen-Suite Münchens?

Frank Schröder: (Lächelnd) Nein, eher nicht.

“Es ist ja tatsächlich so, dass unsere Tiefgarage das Stützfundament unseres gesamten Olympic Wings ist.”



## IM SPOTLIGHT

In dieser Rubrik dreht sich alles um die Menschen hinter den Uniformen. Gemeinsam decken wir ein paar amüsante und persönliche Details auf, um unsere Kollegen und Kolleginnen noch besser kennen zu lernen. Für unsere erste Ausgabe hat HVJ Extrablatt Hotelmanager Benedikt Kuhn sowie Trainee Maarten Swijter interviewt und ein paar spannende Fakten enthüllt!

Mit 36 Jahren kann Benedikt Kuhn auf eine bemerkenswerte Karriere in der Luxushotellerie zurückblicken, die nicht nur seine internationale Erfahrung, sondern auch seine fachliche Expertise und sein organisatorisches Talent unterstreicht. Nach seiner Tätigkeit als Director of Food and Beverage im Sofitel Dubai The Obelisk entschied er sich für einen Wechsel in unser traditionsreiches Haus in München. "Nach vielen Jahren im Ausland freue ich mich sehr darauf, wieder in Europa zu sein", sagt der gebürtige Österreicher. Die vergangenen zehn Jahre verbrachte er hauptsächlich im Ausland. Stationen seiner internationalen Karriere mit Schwerpunkt auf Food and Beverage waren unter anderem das The Ritz-Carlton Shanghai-Pudong, das Ritz-Carlton Chengdu und das Ritz-Carlton St. Thomas, U.S. Virgin Islands, bevor er als Director of Food & Beverage ins Ritz-Carlton nach Wien wechselte.

### BENEDIKT KUHN



### WUSSTET IHR ?

dass mein Geburtstag...

... der 11. Juni ist

dass meine Augenfarbe eine Mischung

... aus Braun-Grün

und meine Haarfarbe mittlerweile...

... Braun-Grün ist

Zu meinem Lieblingsessen zählt...

...Fisch in der Salzkruste

Am liebsten trinke ich...

...Rotwein und Kräuter Tee

Als Kind wollte ich immer...

...Fernsehmoderator werden

Mein Lieblingsfilm war...

...Kevin allein Zuhause

Mein größtes Idol war...

...Michael Jordan

Einen Abend würde ich am liebsten verbringen...

... mit Christoph Maria Herbst

Diese drei Dinge nehme ich mit auf eine einsame Insel...

...meine Uhr, mein Lieblingsparfüm Xerjoff - Torino21 und natürlich Whiskey

Meine freien Tage verbringe ich am liebsten...

...mit meiner Frau

Strand oder Berge...

...auf jeden Fall die Berge

Pizza oder Pasta: Nichts geht über

...eine richtig gute Pasta

Schokolade oder Käse...

... ich liebe Käse

Bier oder Wein...

...definitiv Wein



## IM SPOTLIGHT

## MAARTEN SWIJTER

Willkommen im Team, Maarten Swijter! Seit dem 1. Februar hat Europa seinen ersten Teilnehmer am Kempinski Flourish Management Trainee Programm – und zwar hier bei uns. Das Programm wurde 2022 ins Leben gerufen, um unsere zukünftigen Führungskräfte zu fördern und sie mit wichtigen operativen Erfahrungen sowie Führungskompetenzen auszustatten. Wir haben uns mit Maarten Swijter getroffen, um mehr über seine Erfahrungen im Flourish Management Trainee Programm und seinen bisherigen Werdegang zu erfahren.



HVJ Extrablatt: Herzlichen Glückwunsch zu deiner Teilnahme am Kempinski Flourish Management Trainee Programm. Wie fühlt es sich an, Europas erster Teilnehmer zu sein?

Maarten Swijter: Es ist wirklich eine Ehre für mich, an diesem Programm teilzunehmen. Ich freue mich sehr darüber, dass ich die Gelegenheit bekomme, meine Fähigkeiten hier in München weiterzuentwickeln und neue Erfahrungen zu sammeln.

HVJ Extrablatt: Du bist 25 Jahre alt und stammst aus Den Haag, Niederlande. Wie ist es für dich, jetzt hier in Deutschland zu sein?

Maarten Swijter: Es ist eine aufregende Zeit für mich. Obwohl ich noch nicht lange hier bin, fühle ich mich schon sehr wohl. Ich habe auch etwas Deutsch in der Schule gelernt, was mir jetzt sehr hilft, mich hier zurechtzufinden.

HVJ Extrablatt: Was hat dich dazu bewegt, dich für das Kempinski Flourish Management Trainee Programm in München zu bewerben?

Maarten Swijter: Ich habe mich zunächst allgemein für das Programm beworben, unabhängig vom Standort.

Mir war wichtig, alle Möglichkeiten offen zu halten. Das Programm wurde erst letztes Jahr ins Leben gerufen und wird sowohl im Mittleren Osten als auch in Asien angeboten. Ich strebe eine Karriere im Hotelmanagement an, und dieses Programm bietet mir einfach die optimalen Voraussetzungen, um Führungskompetenzen zu lernen und praktische Erfahrungen auf internationaler Ebene zu sammeln.

HVJ Extrablatt: Bevor du dich für das Trainee Programm beworben hast, welche Erfahrungen hast du gesammelt?

Maarten Swijter: Ich absolviere derzeit noch mein duales Studium an der Hotelschule in Den Haag. Mir fehlt nur noch meine Bachelorarbeit und ein 12-wöchiges Praktikum, das ich jetzt hier im Rahmen des Programms gemeinsam mit Kempinski verbinde.

HVJ Extrablatt: Was macht das Trainee Programm für dich so besonders?

Maarten Swijter: Das Programm bietet mir einfach die perfekte Kombination aus Arbeitserfahrung und persönlicher Entwicklung. Es ist maßgeschneidert auf meine Bedürfnisse und ermöglicht es mir, alle relevanten Abteilungen intensiv kennenzulernen und mich weiterzuentwickeln.

HVJ Extrablatt: Welche Abteilungen wirst du denn während des Programms durchlaufen?

Maarten Swijter: Ich habe mich für den Bereich Rooms Division entschieden, daher werde ich Abteilungen wie Housekeeping, Rezeption und Guest Relations kennenlernen. Aber auch im administrativen Bereich wie Reservierung, Marketing und Sales werde ich Erfahrungen sammeln.

HVJ Extrablatt: Und wie sehen deine Pläne für die Zeit nach dem Programm aus?

Maarten Swijter: Mein langfristiges Ziel ist es natürlich, im Hotelmanagement bei Kempinski zu arbeiten.

Aber im Moment freue ich mich einfach darauf, die nächsten 18 Monate zu genießen und so viel wie möglich zu lernen.

Lieber Maarten, danke für die Einblicke!

Jetzt aber mal zu den Genussfragen: Wie sieht's aus mit deinen kulinarischen Abenteuern in München? Hast Du dich schon an Weißwurst und Co. gewagt?

Maarten Swijter: Ja, sogar an die typisch bayerische Bratwurst und die Weißwurst. Mein Favorit ist aber definitiv die klassische Bratwurstsammel mit Senf.

HVJ Extrablatt: Und wie steht es für Dich um das Münchner Bier? Hast du es schon probiert und findest du es wirklich so stark, wie alle sagen?

Maarten Swijter: Also, ich war jetzt schon ein paar Mal bei unserem Stammtisch und da habe ich natürlich schon das Augustiner Bier getrunken. Aber ehrlich gesagt, finde ich es nicht viel stärker als unser niederländisches Bier.

HVJ Extrablatt: Was steht ganz oben auf deiner To-Do-Liste für München?

Maarten Swijter: (Lacht) Natürlich das Oktoberfest!

HVJ Extrablatt: Hast Du ein besonderes Hobby oder eine Leidenschaft außerhalb der Arbeit?

Maarten Swijter: Ich liebe Skifahren! Und das Beste ist, dass man von München aus so schnell in den Bergen ist. Letztes Wochenende war ich in Zell am See. Außerdem bin ich ein richtiger Foodie. Ich liebe es, mit Freunden zu kochen oder neue Restaurants auszuprobieren. Wenn also jemand Tipps hat, immer her damit!

“Mein langfristiges Ziel ist es natürlich im Hotelmanagement bei Kempinski zu arbeiten.”



## CHEFS TIPPS UND TRICKS



## FRÜHLINGSGENUSS: SPARGEL MIT SELBSTGEMACHTER HOLLANDAISE

Mit dem Frühling beginnt auch die Spargelsaison, und wir können es kaum erwarten, unsere selbstgemachte Hollandaise dazu zu genießen. Zusammen mit unserem Executive Chef Lucas Lommatzsch teilen wir ein einfaches Rezept, das wirklich jedem mühelos selbst gelingt.

1. In einem Topf Essig, Weißwein, Pfefferkörner, Lorbeerblatt sowie die Schalotte vermengen und auf ein Drittel einkochen lassen. Danach abseihen und beiseitestellen.
2. Die Butter langsam in einem separaten Topf schmelzen und von der Molke trennen, um klare Butter zu erhalten. Die Molke ist die weiße Ablagerung, die sich auf dem geschmolzenen Fett bildet.  
Lucas Tipp: „Es ist wichtig zu wissen, dass eine Hollandaise, die zu gerinnen beginnt, oft durch Zugabe von Wasser gerettet werden kann. Allerdings sollte man das Wasser äußerst sparsam dosieren.“
3. Die vorbereitete Essig-Wein-Mischung in einer Schüssel über einem Wasserbad erhitzen. Eigelb und Weißwein hinzufügen und mit einem Schneebesen cremig aufschlagen.
4. Die geschmolzene Butter langsam unter die Eigelbmasse rühren, bis eine glatte Hollandaise entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

“

## Lucas genialer Frischetest

„Frischer Spargel ist immer fest. Wenn man zwei Stangen aneinander reibt und er quietscht, ist er gut! Achtet darauf, dass die Enden nicht trocken sind. Am besten beim regionalen Bauern kaufen, um ihn zu unterstützen und frischeren Spargel zu bekommen. Bei der Massenproduktion wird er nämlich oft tagelang gewässert, um frisch auszusehen.“

”



LUCAS LOMMATZSCH

Aufgepasst! Insbesondere die Wahl des richtigen Spargels ist ausschlaggebend: „Es lohnt sich, nicht immer zur Klasse 1 zu greifen. Oft ist die 2. Klasse die bessere Wahl, da sie eine schönere Größe hat und weniger dick ist. Dadurch ist der Spargel weniger holzig und milder im Geschmack. Mit zunehmendem Alter des Spargels wird er größer und oft schneller bitter. Beim Waschen der Spargelstangen ist es wichtig, dies unter fließendem Wasser zu tun. Und zu guter Letzt: Beim Schälen sollte der Schäler direkt unter dem zarten Kopf angesetzt werden, um die Schale rundum abzuziehen. Besonders unten sollte großzügiger geschält werden, da die Schale dort dicker ist.“



## Zutaten für 450 g

5 Eigelb  
5 EL Weißwein  
450 g Butter  
2 EL Essig  
4 EL Weißwein  
Pfefferkörner nach Belieben  
1 Lorbeerblatt  
1 Schalotte  
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

## ANNETTES OSTERBROT

Unsere Patisserie-Kollegin Annette Schmaus hat sich für die erste Ausgabe des HVJ Extrablatts etwas ganz Besonderes einfallen lassen. Sie teilt mit uns ihr leckeres Osterbrotrezept, das mit simplen Zutaten und einer einfachen Schritt-für-Schritt-Anleitung ganz leicht zu Hause nachgebacken werden kann.



## Was Ihr dazu braucht

345 g Weizenmehl (Type 550)  
30 g frische Hefe  
50 g Zucker  
130 ml Milch  
140 g Butter  
2 Eier  
1 TL Salz  
175 g Rosinen  
35 g gestiftelte Mandeln  
20 g Rum  
20 g Orangeat  
20 g Zitronat  
1 TL Zitronenabrieb oder Vanilleextrakt

1. Vorteig vorbereiten: Die frische Hefe in 90 g Milch (idealerweise bei Raumtemperatur) auflösen, dann mit 100 g Mehl vermengen und abgedeckt etwa 30 Minuten ruhen lassen.
2. Hauptteig zubereiten: Den Vorteig mit dem übrigen Mehl, Zucker, Butter, einem Ei, Salz und optional etwas Zitronenabrieb oder Vanilleextrakt zu einem geschmeidigen Teig kneten. Anschließend die Rosinen, Mandeln, Orangeat, Zitronat und Rum hinzufügen und gründlich vermengen. Achtet darauf, die Früchte langsam einzuarbeiten, um zu verhindern, dass der Teig ungleichmäßig verfärbt wird.
3. Teig ruhen lassen: Den Teig zu einem Fladen formen, abdecken und etwa 60 Minuten gehen lassen.
4. Formen und backen: Legt das Osterbrot nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und bestreicht die Oberfläche großzügig mit der Mischung aus einem Eigelb und 40 g Milch. Ihr könnt das Brot anschließend ganz nach Belieben mit einem scharfen Messer einschneiden, beispielsweise in Form eines Kreuzschnitts. Backt das Osterbrot im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober-/Unterhitze etwa 30-35 Minuten lang, bis es goldbraun ist.
5. Genießen: Nehmt das frisch gebackene Osterbrot aus dem Ofen und lasst es etwas abkühlen. Anschließend könnt Ihr es mit heißer Aprikosenmarmelade bestreichen und mit Mandeln oder Hagelzucker bestreuen. Et voilà!

Schneidet das Brot nun am besten in dünne Scheiben und serviert es mit Butter bestrichen zu Eurem Osterbrunch!

## ANNETTE SCHMAUS



“

## Für das perfekte Ergebnis

„Hefe ist ein Naturprodukt und reagiert je nach Temperatur unterschiedlich. Vermeidet es, die Hefe mit zu heißer Flüssigkeit zu überbrühen, da sie dadurch ihre Wirkung verlieren kann. Die angegebenen Ruhezeiten dienen lediglich als Richtwerte. Manchmal ist es entscheidend, auf Euer Bauchgefühl zu hören, um sicherzustellen, dass der Teig optimal aufgeht und perfekt gebacken wird.“

”

