



HVJ EXTRABLATT

NEUIGKEITEN AUS DER MAXIMILIANSTRASSE 17

Liebe Kolleginnen und Kollegen, ich freue mich, mit Ihnen heute die Herbstausgabe unserer hauseigenen Mitarbeiterzeitung zu teilen. Vielmals möchte ich mich zunächst für Ihr großes Engagement und Ihre großartige Leistung in den letzten Monaten bedanken. Gemeinsam blicken wir auf turbulente Wochen zurück. Besonders die gefragten „Konzert-Wochenenden“ waren eine große Herausforderung und haben alle Mitarbeiter gefordert. Es war schön zu sehen, wie wieder abteilungsübergreifend viele Mitarbeiter geholfen haben und somit jeder Gast zufrieden gestellt werden konnte. Der Umbau der Garage ist nun auch vollzogen und das Parkuntergeschoss strahlt im neuen Glanze – ein paar Impressionen finden Sie auch in dieser Ausgabe. Aktuell arbeiten viele Firmen mit Hoheifer an der Fertigstellung unserer neuen Maximilianstraßen Zimmer und der Ludwig Suite. Werfen Sie bitte einen Blick auf die Seiten 2 und 3, hier zeigen wir Ihnen, wie die neuen Zimmer gestaltet werden.

Natürlich finden Sie in dieser Ausgabe auch wieder persönliche Portraits und einige Ideen und Tipps für die farbenfrohe Herbstzeit.

Herbstzeit, heißt für uns Hoteliers natürlich auch Wiesn-Zeit – ich weiß, dass werden die intensivsten Wochen des Jahres, aber ich bin mir sicher, auch diese teils sehr eindringlich und enthusiastischen Zeiten werden wir gemeinsam stemmen.

Viel Spaß beim Lesen!

Mit den besten Grüßen

Holger Schroth
Area General Manager



COMING SOON...



Neues Highlight im Schwarzeiter Restaurant: Der Schwarzeiter Gourmet Brunch

Ab dem 12. Oktober 2024 gibt es im Schwarzeiter Restaurant ein neues Highlight: den Schwarzeiter Gourmet Brunch! Jeden Samstag von 12:30 Uhr bis 15:00 Uhr lädt unser Küchenchef Franz-Josef Unterlechner zu einem besonderen Fine Dining Vier-Gänge-Menü ein, das weit über das klassische Brunch-Angebot hinausgeht.

Mit einer erlesenen Auswahl an Köstlichkeiten wie Kaviar, Austern und Champagner erwartet unsere Gäste ein Mittagessen der Extraklasse.

Der Schwarzeiter Gourmet Brunch bietet ein außergewöhnliches Erlebnis, bei dem Fine Dining in entspannter Atmosphäre im Vordergrund steht.

Wir freuen uns sehr darauf, unseren Gästen das neue Konzept vorzustellen und gemeinsam eine neue Tradition im Schwarzeiter Restaurant zu starten!

Tag der offenen Tür – Ein Blick hinter die Kulissen

Am 16. und 17. November ist es wieder soweit: Das Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München lädt zum alljährlichen Tag der offenen Tür ein – diesmal sogar an zwei aufeinanderfolgenden Tagen! Nutzt die Gelegenheit, um Euren Arbeitsplatz Eurer Familie, Freunden oder interessierten Gästen vorzustellen.

Zwischen 12:00 und 17:00 Uhr bieten wir stündlich Führungen durch unser Haus an. Dabei können die Besucher spannende Geschichten über die traditionsreiche Vergangenheit des Hotels erfahren und einen exklusiven Blick in einige unserer schönsten Räumlichkeiten und Suiten werfen.

Tickets gibt es für nur 5 Euro pro Person – eine perfekte Gelegenheit, um das Hotel in seiner ganzen Pracht zu erleben. Wir danken schon jetzt allen Kolleginnen und Kollegen, die uns bei diesem besonderen Event tatkräftig unterstützen!



Der Kempinski Environment Social and Governance Report 2023

In der aktuellen Ausgabe des HVJ Extrablatts könnt Ihr den neuesten Kempinski ESG-Bericht 2023 einsehen. Dieser Bericht zeigt, was wir im letzten Jahr in den Bereichen Umwelt, Soziales und Unternehmensführung erreicht haben und welche Ziele wir uns für die Zukunft gesetzt haben. Über den folgenden QR-Code erhaltet Ihr direkten Zugang zum vollständigen Bericht.



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 zugreifen.



IM NEUEN GLANZ

Getreu dem Motto „Im neuen Glanz“ möchten wir Euch in dieser Ausgabe einen umfassenden Überblick über die zahlreichen Renovierungsarbeiten geben, die in diesem Jahr im Hotel bereits umgesetzt wurden oder noch anstehen.

DIE NEUE VIER JAHRESZEITEN TIEFGARAGE

Unsere Tiefgarage hat in diesem Jahr eine umfassende Renovierung erfahren, die von Anfang Januar bis Mitte Juli dauerte. Doch was genau hat sich verändert? Wir haben uns die Neuerungen genauer angeschaut und uns mit Andrea Dardemann, Assistant to Director of Engineering, über die wichtigsten Updates unterhalten. Hier erfahrt Ihr alles über die Verbesserungen und Neuerungen, die die Tiefgarage nun zu bieten hat.

HVJ Extrablatt: Wie viele Stellplätze gibt es jetzt nach der Renovierung?

Andrea Dardemann: Mit Abschluss der Renovierungsarbeiten können wir uns nun über insgesamt 88 Stellplätze freuen.

HVJ Extrablatt: Wie sieht es mit den E-Ladestationen aus? Wie viele wurden installiert und gibt es besondere Funktionen?

Andrea Dardemann: Wir haben 25 neue Ladesäulen vom Hersteller ChargeOne installiert, zusätzlich noch zwei BMW-Ladesäulen, die speziell für unsere hoteleigenen Fahrzeuge sind. Bei den Ladesäulen gibt es ein praktisches Abrechnungssystem, das mit Chipkarten funktioniert. Unsere Gäste können damit die Ladestationen ganz einfach nutzen. Außerdem verhindert ein besonderes Lastmanagementsystem, dass es zu Stromspitzen kommt, was uns dabei hilft, die Stromkosten besser im Griff zu haben.

HVJ Extrablatt: Gab es Änderungen bei den Sicherheits- oder Überwachungssystemen?

Andrea Dardemann: Nein, wir waren da schon gut aufgestellt. Unsere Tiefgarage ist weiterhin mit CO-Warnanlagen, Brandmeldeanlagen, einer Sprinkleranlage, Sicherheitsbeleuchtung, Feuerlöschern, Kameras und einer Zutrittskontrolle ausgestattet. Alles auf einem hohen Sicherheitsniveau.

HVJ Extrablatt: Was wurde am Lichtkonzept verändert?

Andrea Dardemann: Wir haben ein neues Beleuchtungskonzept zusammen mit einem externen Dienstleister entwickelt. Das passt jetzt perfekt zum neuen Farbkonzept der Tiefgarage. Neben der Grundbeleuchtung gibt es nun eine durchgehende Linienbeleuchtung entlang der Fahrspuren. Außerdem haben wir an den Stützen vierseitige Einzelstrahler angebracht. Alles natürlich mit energieeffizienter LED-Technik. Sollte es mal zu einem Stromausfall kommen, sorgt die Sicherheitsbeleuchtung weiterhin für ausreichend Licht.

HVJ Extrablatt: Gibt es noch spezielle Neuerungen oder Features, die besonders erwähnenswert sind?

Andrea Dardemann: Besonders stolz sind wir auf die erweiterten Möglichkeiten für E-Mobilität. Außerdem haben wir die Positionen der Schranken und Rolltore geändert, damit die Zufahrt und das Parken noch einfacher und komfortabler werden.



ANDREA DARDEMANN

„Besonders stolz sind wir auf die erweiterten Möglichkeiten für E-Mobilität.“



NEUES DESIGN FÜR DIE LUDWIG SUITE: MODERN, LUXURIÖS, ZEITLOS

Die Ludwig Suite wird bald in einem neuen Licht erstrahlen. Die umfassende Renovierung verleiht der Suite frischen Glanz und vereint edles Design mit luxuriösem Komfort. Das neue Design setzt auf eine gelungene Mischung aus modernen Akzenten und klassischer Raffinesse.

Die Suite wird heller und großzügiger gestaltet, mit großen Spiegeln, imposanten Kronleuchtern und einem vermehrten Lichteinfall durch große Fenster. Die Farbpalette konzentriert sich auf elegante Beige-, Weiß- und Goldtöne, die ein harmonisches und luxuriöses Ambiente zaubern.

Ein besonderes Highlight der Ludwig Suite ist das luxuriöse Badezimmer: Verbunden durch ein Fenster über dem Bett des Masterbedrooms, beeindruckt es mit einer freistehenden Badewanne aus Perlmutter und einer exklusiven Mosaikstein-Verkleidung, die dem Raum zusätzlichen Glanz verleiht.

Die Ludwig Suite wird mit ihrem neuen Design ein Ort des puren Luxus, der modernes Wohlbefinden mit historischer Eleganz vereint.



NEUE AKZENTE IN DEN MAXIMILIANZIMMERN

Unsere Zimmer zur Maximilianstraße werden derzeit einer eleganten Soft-Renovierung unterzogen. Dabei bleibt die grundlegende Struktur der Räume erhalten, während ein frisches Farbkonzept, neue Möbel, Tapeten, Teppiche und Vorhänge für einen neuen Look sorgen. Die Modernisierung erfolgt mit dem Ziel, den Charakter sowie die Geschichte des Hotels in jedem Detail widerzuspiegeln. Die Maximilianzimmer werden in zwei Farbschemata neugestaltet: ein sattes Grün und ein tiefes Blau, inspiriert von der Natur und der bayerischen Königsfamilie. Holzböden und Tapeten mit Naturmotiven runden das harmonische Bild ab und verleihen den Räumen eine gemütliche Atmosphäre. Ein besonderes Highlight: historische Möbelstücke werden restauriert und bringen so ein Stück Geschichte zurück in die Zimmer. Der Innenarchitekt Colin Finnegan, der bereits unsere Maximiliansuite umgestaltet hat, lässt sich bei der Neugestaltung von der Münchner Residenz und den Schlössern der bayerischen Königsfamilie inspirieren. Viele Details greifen diese Vergangenheit auf und geben den Zimmern einen ganz besonderen Flair.

Werft schon jetzt einen Blick auf die neuen Maximilianzimmer – wir haben eine Auswahl an Bildern für Euch zusammengestellt:



DIE NEUE CHRONIK DES HOTELS VIER JAHRESZEITEN KEMPINSKI MÜNCHEN: GESCHICHTE & GESCHICHTEN

Das Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München ist voller Geschichte. Doch wie gut kennt Ihr die Details wirklich? Um diese Geschichte für alle erlebbar zu machen, gibt es seit Jahren eine eigene Chronik. Darin wird die Entwicklung des Hotels erzählt – von den Anfängen der Wittelsbacher Familie bis hin zu den Ereignissen, die unser Hotel zu dem gemacht haben, was es heute ist. Besonders im Fokus steht dabei Ihr, liebe Kolleginnen und Kollegen, die jeden Tag hinter den Kulissen arbeitet und dafür sorgt, dass unsere Gäste einen unvergesslichen Aufenthalt genießen.

Jetzt haben wir die Chronik neu aufgelegt. Insbesondere aufgrund der großen Nachfrage unserer Gäste, haben wir uns entschieden, sie zu überarbeiten. Dieser Bild- und Geschichtsband ist ein besonderes Geschenk für unsere VIP- und Stammgäste. Ihr findet das Buch in unseren Suiten, wo es als stilvolles Coffee Table Book bereitliegt.

Die Neuauflage entführt nicht nur in die reiche Geschichte unseres Hauses, sondern bietet auch spannende Einblicke hinter die Kulissen und erzählt ein paar Anekdoten über unsere prominenten Gäste. Wer mehr erfahren möchte, kann den folgenden QR-Code scannen und in der neuen Vier Jahreszeiten Chronik stöbern. Viel Spaß beim Lesen!



SCAN ME



NEUZUGÄNGE IM TEAM: WILLKOMMEN AN BORD!

In den letzten Wochen hat sich unser Team über einige spannende Neuzugänge gefreut! Wir begrüßen ganz herzlich die neuen Abteilungsleiter: Alessandro Benedetti, Cluster Director of Sales & Marketing, Veronika Stauffer, unsere neue Front Office Managerin sowie Nathalie Hoare, Director of Quality & Continuous Improvement Agent.

ALESSANDRO BENEDETTI - CLUSTER DIRECTOR OF SALES & MARKETING

Seit dem 1. Juli verstärkt Alessandro Benedetti das Team als Cluster Director of Sales & Marketing und betreut dabei drei Hotels: das Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München, das Kempinski Hotel Berchtesgaden und das Kempinski Hotel Das Tirol.

Alessandro Benedetti bringt eine beeindruckende internationale Karriere bei der Kempinski-Gruppe mit. Er begann seine Laufbahn als Senior Sales Manager im Kempinski Hotel Bahia Estepona in Spanien und stieg dort schnell zum Assistant Director of Sales & Marketing auf. Es folgten Stationen als Director of Sales & Marketing im Kempinski Grand Hôtel des Bains in St. Moritz und als Executive Assistant Manager für Sales & Marketing in Kuba. Besonders hervorzuheben ist seine Rolle als General Manager bei der Wiedereröffnung des Cayo Guillermo Kempinski. Seit 2022 war Alessandro als Area Director of Sales & Marketing für Kuba und Dominica tätig, bevor er 2023 die Verantwortung für die gesamte Region The Americas übernahm.

Wir hatten die Gelegenheit, Alessandro einige Fragen zu stellen. Hier gewährt er uns persönliche Einblicke und erzählt uns mehr über sich und seine aktuellen Aufgaben:



ALESSANDRO BENEDETTI

HVJ Extrablatt: Wenn Du nicht Director of Sales & Marketing geworden wärst, welchen Beruf hättest Du gewählt?

Alessandro Benedetti: Während meines Studiums der Romanistik, mit Fokus auf spanischer Literatur und italienischer Sprachwissenschaft an der Universität in Konstanz, wollte ich eigentlich Professor werden – ein Leben voller Bücher und literarischer Debatten. Doch das Leben hatte andere Pläne für mich, und ich bin sehr glücklich darüber, in die Hotellerie gewechselt zu sein. Wenn ich jedoch noch einmal von vorne anfangen könnte, würde ich vielleicht Diplomat oder Botschafter werden. Die Idee, ständig unterwegs zu sein und internationale Beziehungen zu pflegen, hat etwas unglaublich Reizvolles für mich.

HVJ Extrablatt: Hast Du eine Film- oder Serienempfehlung, die man unbedingt gesehen haben sollte?

Alessandro Benedetti: Ich bin ein Serienjunkie der ersten Stunde! The Sopranos und Breaking Bad gehören immer noch zu meinen absoluten Favoriten. Was Filme betrifft, bin ich eher old-school: Pulp Fiction und Der Pate sind meine Lieblingsfilme. Ich denke, beide Filme muss man unbedingt gesehen haben.

HVJ Extrablatt: Wie würdest Du Deine Aufgabe als Director of Sales & Marketing für alle verständlich erklären?

Alessandro Benedetti: Als Director of Sales & Marketing bin ich so etwas wie der Dirigent eines Orchesters, das dafür sorgt, dass unser Hotel in der Welt gehört und gesehen wird.

Unser Job ist es, das Hotel und unsere Marke wirkungsvoll zu präsentieren, sodass sie bei unseren Kunden, Gästen und Partnern einen bleibenden Eindruck hinterlassen. Ein wesentlicher Teil der Aufgabe besteht darin, Strategien zu entwickeln, die unsere Hotelnamen stärken und ihr eine klare Position im Markt verschaffen. Dazu gehört es, unser fantastisches Team zu führen, in dem wir gemeinsam innovative und effiziente Verkaufs- und Marketingideen entwickeln, die unseren Kunden, Gästen und Partnern aus aller Welt die einzigartige Geschichte und den Luxus unseres Hauses näherbringen.

HVJ Extrablatt: Wie sieht für Dich ein perfekter freier Tag aus?

Alessandro Benedetti: Ein perfekter freier Tag beginnt für mich mit Ausschlafen und einem guten Kaffee. Danach verbringe ich gerne Zeit mit Familie oder Freunden bei einem ausgedehnten Mittagessen, am liebsten selbst gekocht – denn Kochen ist meine Leidenschaft. Ich liebe die spanische Tradition der Sobremesa – nach dem Essen lange zusammensitzen, plaudern und die Gesellschaft genießen. Ein Abendspaziergang und ein leichtes Abendessen runden den Tag für mich perfekt ab. Es ist die ideale Mischung aus gutem Essen, wertvoller Zeit mit lieben Menschen und purem Genuss.

**VERONIKA STAUFFER - FRONT OFFICE MANAGER**

Veronika Stauffer verstärkt das Team am Front Office seit dem 1. Juli 2024.

Mit ihrer Erfahrung als Front Office Managerin im Steigenberger Grandhotel Belvédère in Davos, Schweiz, bringt Veronika Stauffer frischen Wind in das Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München. In ihrer neuen Rolle als Front Office Manager übernimmt sie die Verantwortung für die Rezeption und den Bellboy-Service. Ihr Fokus liegt auf der Optimierung der internen Kommunikation und der Weiterentwicklung des Gästeelebnisses. Um Veronika Stauffer besser kennenzulernen, hat die HVJ Redaktion etwas genauer nachgefragt:

HVJ Extrablatt: Was machst Du am liebsten, wenn Du nicht im Hotel bist?

Veronika Stauffer: Richtige Hobbies sind über die Jahre bei mir ein bisschen auf der Strecke geblieben. Ballett ist das Einzige, das ich versucht habe beizubehalten – egal, wo ich gelebt habe, habe ich ein neues Studio gesucht, auch wenn es im Laufe der Zeit weniger wurde. Vielleicht starte ich hier in München einen neuen Versuch. Ansonsten bin ich gern mit Freunden unterwegs, gehe gut essen oder in eine schöne Bar. Hauptsache gesellig, besonders bei schönem Wetter!

HVJ Extrablatt: Was war Dein Traumberuf, als Du noch ein Kind warst?

Veronika Stauffer: Als Kind träumte ich von einem Bauernhof mit vielen Tieren, aber die Hotellerie hat mich schon früh fasziniert. Meine Eltern führten ein Hotel, und wir Kinder waren immer mittendrin – ob beim „Check-In“ helfen, Gläser spülen oder den Küchenchef nerven, wenn ich mit der Hundefutterdose in die Küche kam, weil ich sie nicht selbst aufbekam.

HVJ Extrablatt: Was war das ungewöhnlichste oder spannendste Erlebnis, das Du im Hotel erlebt hast?

Veronika Stauffer: In der Hotellerie gibt es ständig verrückte Erlebnisse, aber meine Zeit in London sticht besonders heraus.

In meiner ersten Managerposition als Duty Manager/Assistant Night Manager habe ich einiges erlebt: von unerwünschten Gästen, die entfernt werden mussten, bis hin zu Wasserschäden in Veranstaltungsräumen mitten in der Nacht. Einmal brach ein Cherry-Picker durch den Boden, direkt vor einer anstehenden Hochzeit. Auch Promis unbemerkt vor Paparazzi ins Hotel zu schleusen gehörte dazu. Da gab es viele spannende erste Male!

HVJ Extrablatt: Welches Buch hat Dich zuletzt so richtig begeistert und würdest Du uns empfehlen?

Veronika Stauffer: Die letzten Bücher, die mich begeistert haben, waren die „Seven Sisters“-Reihe von Lucinda Riley – leicht zu lesen mit einer netten Geschichte. Ein Klassiker, den ich immer wieder gern lese, ist „The Hitchhiker's Guide to the Galaxy“ von Douglas Adams.



VERONIKA STAUFFER

>Welcome



NATHALIE HOARE - DIRECTOR OF QUALITY & CONTINUOUS IMPROVEMENT AGENT



NATHALIE HOARE

Seit dem 1. August freuen wir uns über eine weitere Verstärkung: Nathalie Hoare, die gebürtige Münchnerin, ist unser neuer Director of Quality und Continuous Improvement Agent. Nathalie bringt bereits eine beeindruckende Karriere innerhalb der Kempinski Gruppe mit:

Ihre Reise in der Hotellerie begann 2009 im ehemaligen Kempinski Hotel Airport Munich, wo sie ihre Ausbildung zur Hotelfachfrau absolvierte. Während dieser Zeit unterstützte sie auch regelmäßig das Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München als Front Office Agent. 2013 zog es Nathalie ins sonnige Kempinski Hotel Barbaros Bay Bodrum in der Türkei, wo sie als „Lady in Red“ die Gäste begrüßte. Weitere Stationen als „Lady in Red“ führten sie ins Emirates Palace in Abu Dhabi und danach ins Kempinski Hotel Soma Bay in Ägypten. Zurück in Deutschland, übernahm sie die Rolle der Front Office Managerin im Kempinski Hotel Berchtesgaden und später im Hotel Adlon Kempinski Berlin, wo sie bis 2022 auch als Quality Managerin tätig war.

Wir haben Nathalie gefragt, was sie über München, ihr neues Abenteuer und ihre geheimen Superkräfte zu erzählen hat:

HVJ Extrablatt: Was ist Dein Lieblingsort in München?

Nathalie Hoare: Gute Frage! Als gebürtige Münchnerin gibt es viele Orte, die ich mit schönen Erinnerungen und besonderen Menschen verbinde. Tatsächlich liebe ich sogar meinen täglichen Arbeitsweg – früh morgens mit der Trambahn durch die ruhigen Straßen Münchens zu fahren, hat für mich etwas Magisches. Der Hofgarten verzaubert mich jedes Mal aufs Neue, ein Spaziergang über den Viktualienmarkt darf nie fehlen, und das Olympiastadion ist für mich ein ganz besonderer Ort. Dort habe ich als Kind das Michael-Jackson-Konzert auf der „History“-Tour erlebt, bin bei einem Champions-League-Spiel an der Hand von Oliver Kahn eingelaufen und habe mit meiner besten Freundin ein Picknick auf dem heiligen Rasen veranstaltet.

HVJ Extrablatt: Was ist Dein absolutes Lieblingsessen?

Nathalie Hoare: Ich liebe gutes Essen, vor allem in guter Gesellschaft! Ente geht eigentlich immer, ob traditionell im Biergarten, asiatisch im Restaurant oder als Sommersalat mit Entenbrust und Mangostreifen. Außerdem bin ich ein großer Fan von Brotzeit – egal ob klassisch mit einem Radler oder als italienische Variante mit Antipasti und einem Glas Vino. Und ja, ich habe eine Schwäche für Süßes, besonders für schokoladige Leckereien. Ohne Dessert geht bei mir gar nichts, und hier in München ist Elly Seidl mein Favorit!

HVJ Extrablatt: Hast Du eine geheime Superkraft und wenn ja, welche?

Nathalie Hoare: Ich bin Mama! Reicht das als Superkraft? Meine Tochter Aurora wird im September drei Jahre alt und hält mich mit ihrem Temperament ganz schön auf Trab.

HVJ Extrablatt: Gibt es etwas in Deinem Leben, das Du unbedingt noch machen möchtest? Was steht auf Deiner Bucket List?

Nathalie Hoare: Eine Reise nach Bali, mit einem Stopp in Singapur auf dem Hinweg und einem Stopp in Bangkok auf dem Rückweg, steht ganz oben auf meiner Liste. Außerdem würde ich gern einmal 16 Tage auf dem Oktoberfest arbeiten – das wäre sicher ein Erlebnis!

HVJ Extrablatt: Wie würdest Du Deine Aufgabe als Director of Quality/CIA Agent für alle verständlich erklären?

Nathalie Hoare: Meine Aufgabe ist es, zunächst die Bewertungen unserer Gäste zu analysieren und zu beantworten und dann zu prüfen, welche internen Herausforderungen bestehen und wie wir diese reduzieren können. Manchmal sind es ganz praktische Dinge wie ein Produkt oder eine Anschaffung, oft geht es aber um Menschen. Ein Großteil meiner Arbeit besteht darin, auf Probleme hinzuweisen und Lösungen zu finden. Wichtig ist, dass die Zufriedenheit unserer Mitarbeiter*innen direkt in deren Ausstrahlung und Leistung widerspiegelt wird – nur gemeinsam können wir etwas bewegen und verbessern. Deshalb bin ich auch zu jedem Zeitpunkt auf die Unterstützung der Abteilungsleiter angewiesen.



IM SPOTLIGHT

DANIEL HERRMANN - DIRECTOR OF FOOD & BEVERAGE

Seit dem 1. Juni dürfen wir Daniel Herrmann als neuen F&B Director im Team begrüßen! Wir haben uns mit ihm getroffen, um mehr über seinen spannenden Werdegang zu erfahren – und dabei auch ein paar überraschende Fakten über den leidenschaftlichen Foodie herausgefunden.

Daniel Herrmann startete seine Karriere im Gastgewerbe mit einer Ausbildung im Hilton Munich Park und hat sich seitdem ständig weiterentwickelt. Nach seinem Bachelor-Abschluss in International Hotel Management an der renommierten Les Roches ging es für ihn mit einem Executive MBA an der SMBS Business School in Salzburg weiter. Von da an führte ihn sein Weg um die Welt: Als Restaurant Manager im JW Marriott Marquis Dubai, Director of Restaurants and Bars auf den Cayman Islands, und schließlich Director of Food & Beverage auf den Malediven und in Kuala Lumpur.

Natürlich wollten wir Daniel Herrmann noch besser kennenlernen und haben ihm ein paar Fragen gestellt:

Was war das Verrückteste, das Du je gemacht hast?

Definitiv mein spontaner Umzug nach London! Ich hatte nur eine Nacht in einer Jugendherberge gebucht, drei Telefonnummern von meiner Chefin und einen Koffer. Am zweiten Tag fand ich ein Zimmer, und am dritten Tag, nach zwei Vorstellungsgesprächen, hatte ich einen Job in einem Luxus Boutique Hotel.

Wie verbringst Du Deine Zeit nach der Arbeit?

Am liebsten mit meiner Familie. Meine Tochter wird im September zwei Jahre alt, und ich genieße diese Zeit sehr.

Was sind die drei Dinge, die man immer in Deinem Kühlschrank findet?

Charcuterie – also Parmaschinken, Jamón Ibérico und Käse –, Burrata und Tomaten. Und am Wochenende gönne ich mir gerne mal ein Tegernseer Helles!

Was wäre Deine Hensersmahlzeit?

Ganz klar: Ente mit Blaukraut und Kartoffelknödel.

Was würdest Du als Deine größte Stärke bezeichnen?

Ich bin sowohl kreativ als auch analytisch.

Und was ist Deine größte Schwäche?

Namen merken ist definitiv nicht meine Stärke.

Hast Du einen Spitznamen?

Meine Frau nennt mich „Honey“, und inzwischen macht das auch unsere Tochter – sie sagt immer „Honey Mama“ oder „Honey Papa“, wenn sie etwas will.

Welches Buch kannst Du empfehlen?

Die Biografie von Steve Jobs ist mein Favorit, aber ich verschlinge auch gerne Krimis von James Patterson.

Meer oder Berge?

Ganz klar: Berge! Als Kind vom Chiemsee bedeuten sie für mich Heimat, und die Kampenwand erinnert mich an viele schöne Kindheitserinnerungen.

Was steht ganz oben auf Deiner Bucket List?

Eine Bikepacking-Tour von München nach Venedig.



DANIEL HERRMANN





HERBSTLICHES RISOTTO MIT GEBACKENEM KÜRBIS-EI, EINGELEGTEM KÜRBIS UND RADICCHIO

Für diese Ausgabe des HVJ Extrablatts hat Franz-Josef Unterlechner ein Rezept mitgebracht, das ideal in die Herbstzeit passt. Ein cremiges Risotto mit gebackenem Kürbis-Ei, eingelegtem Kürbis und knackigem Radicchio – einfach nachzukochen und richtig lecker. Perfekt für alle, die saisonale Zutaten mögen und etwas Neues ausprobieren möchten. Viel Spaß beim Nachkochen!

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Risotto

100 g Risottoreis
500 ml trockener Weißwein
Olivenöl, Salz, Zucker, Butter,
Lorbeerblätter
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
1 Zitrone
100 g Butter
80 g Parmesan
1/2 Becher Crème fraîche
300 g Spargel
Eiswürfel
100 g eingelegte Perlzwiebeln

Radicchio

Radicchio

Kürbiskernöl

Kürbis-Ei

Semmelbrösel
Gehackte Kürbiskerne
Mehl
3 frische Eier
Essig
Eiswürfel

1 Liter neutrales Öl

Eingelegter Kürbis

200 g Muskatkürbis
30 g Zucker
50 ml Weißweinessig
100 ml Wasser
1 Zimtstange
1 Sternanis
2 Scheiben Ingwer
3 Pfefferkörner



FRANZ-JOSEF UNTERLECHNER

Schritt 1

Schalotten und Knoblauch schälen und halbieren. In Butter und Olivenöl zusammen mit Risottoreis leicht anschwitzen und salzen.

Mit Weißwein und Lorbeerblättern ablöschen. Kochen, bis der Reis bissfest ist (dies kann aufgrund der Säure des Weißweins etwas länger dauern). Schalotten und Knoblauch entfernen.

Tipp: Reis bereits am Vortag kochen und kühl stellen.

Reis mit Wasser und halbierten Perlzwiebeln in einem Topf langsam erhitzen. Nun die Butter einrühren, sodass das Risotto cremig wird und bindet. Erst dann Parmesan und Crème fraîche untermischen, mit Salz, Zitronensaft, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.



Schritt 2

Kürbiskerne fein mahlen und mit Semmelbröseln vermengen.

Wasser ohne Zugabe von Salz mit Essig (am besten Essigessenz) in einem großen Topf zum Kochen bringen. 2 Eier einzeln in Tassen aufschlagen. Mit einem Schneebesen einen leichten Wasserstrudel erzeugen und die Eier zum Pochieren einzeln hineingleiten lassen. Oben leicht mit dem Schneebesen mitrühren.

Die Eier bei geringer Hitze vorsichtig für ca 4 Minuten pochieren, sobald sie etwas angezogen sind, mit einer Schaumkelle vorsichtig herausnehmen und im Eiswasser abschrecken.

Öl auf 140°C erhitzen. Die pochierten Eier erst im Mehl, dann im Ei und anschließend in den Bröseln wenden. Dann kurz im heißen Fett ausbacken, kurz und knackig, denn das Ei sollte nach dem Ausbacken, innen noch flüssig im Kern sein.

Schritt 3

Den Kürbis schälen und in dünne Scheiben schneiden so dass man ihn später zu Schleifen drehen kann. Anschließend Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Essig ablöschen, Wasser hinzufügen und mit den Gewürzen aufkochen. Heiß über die Kürbisschleifen gießen und abkühlen lassen.

Tipp: Man kann diese dann auch in ein großes Weckglas geben, dicht verschließen, so halten sie einige Zeit im Kühlschrank.

Anrichten:

Risotto auf Tellern anrichten, das gebackene Kürbis-Ei daraufsetzen und die eingelegten Kürbisschleifen darum anordnen.

Radicchio in Stücke reißen, mit Kürbiskernöl und etwas Salz marinieren und zwischen die Kürbisscheiben legen. Nach Belieben mit frischen Kräutern wie Schnittlauch, Petersilie oder Basilikum garnieren.

Bon
Appetit!



“Mein Tipp zum Pochieren: Verwendet ganz frische Eier, da sich so das Eiweiß besonders gut um das Eigelb legt.”



WIESN-GUIDE

TIPPS & TRICKS FÜR DIE FÜNFTE JAHRESZEIT IN MÜNCHEN

Das Oktoberfest steht vor der Tür! Vom 21. September bis 6. Oktober 2024 verwandelt sich München wieder in das größte Volksfest der Welt mit über 6 Millionen Gästen und 14 Festzelten. Damit Ihr perfekt auf die Wiesn vorbereitet seid, hat die HVJ Extrablatt Redaktion die wichtigsten Infos, Do's & Don'ts sowie Insider-Tipps für einen gelungenen Wiesn-Besuch zusammengestellt.

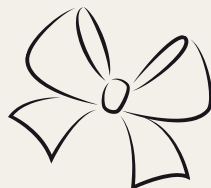


WAS TRÄGT MAN ZUR WIESN?

Für die Damen: Tragt, was Euch gefällt – Dirndl in allen Variationen sind willkommen, von schlicht bis glitzernd. Auch Frauen in Lederhosen sieht man immer häufiger. Achtet auf die Dirndl-Schleife: links bedeutet Single, rechts vergeben, hinten verwitwet oder Kellnerin.

Für die Herren: Die klassische Lederhose ist ein Muss. Hemden in allen Farben, ob kariert oder schlicht, passen perfekt dazu. Mit einer passenden Weste, Janker oder Haferlschuhen punktet Ihr zusätzlich.

Schuh-Guide: Bequemes Schuhwerk ist entscheidend – denkt an Sneaker, Loafer oder Ballerinas. Hohe Schuhe sehen zwar schick aus, aber Eure Füße werden es Euch nach ein paar Stunden nicht danken! Für die Männer sind traditionelle Haferlschuhe ideal, aber auch Sneaker sind voll im Trend.



DO · S & DONT · S



FRÜH AUFSTEHEN

Wer erst Nachmittags oder Abends kommt, hat kaum Chancen auf einen Sitzplatz in den Zelten, vor allem am Wochenende. Genießt hingegen die Wiesn auch ruhig mal früher: keine langen Warteschlangen vor den Fahrgeschäften und ein Sitzplatz in jedem Zelt.

BARGELD

Viele Stände und Zelte akzeptieren nur Bargeld. Am besten habt Ihr kleinere Scheine dabei, um das Trinkgeld für die Bedienungen direkt parat zu haben.

MAß BESTELLEN

Sagt „a Maß“ („eine Maß“) statt „ein Bier“ – so vermeidet Ihr den typischen Touristen-Fehler.

IN TRACHT KOMMEN

Trachten sind nicht nur Tradition, sondern auch Trend – wer in Dirndl oder Lederhose auftaucht, ist sofort in der richtigen Stimmung.

SEID FREUNDLICH

Die Bedienungen leben vom Trinkgeld. Ein freundliches Wort und ein großzügiger Obolus sind fast schon Pflicht. Ohne Trinkgeld kann die Stimmung schnell kippen, also denkt daran, fair zu sein!

DO · S & DONT · S



ZU VIEL ALKOHOHOL

Die Maß hat es in sich – trinkt mit Maß und genießt das Fest, statt Euch den Tag zu verderben.

AUF TISCHEN TANZEN

Tanzen auf den Bänken ist in vielen Zelten okay, aber auf den Tischen ein absolutes No-Go und führt oft zum Rauswurf.

MITBRINGEN VON EIGENEN ALKOHOHOLISCHEN GETRÄNKEN

Das Angebot auf der Wiesn ist groß genug – eigene Getränke sind nicht erlaubt.

GROßE TASCHEN UND RUCKSÄCKE

Diese sind seit 2016 verboten. Falls Ihr doch etwas Größeres mitnehmen müsst, gibt es an den Eingängen Möglichkeiten, die Sachen gegen eine Gebühr sicher verstauen zu lassen.

WILDPINKELN

Das kostet 40 Euro Strafe – also lieber den nächsten Toilettenwagen ansteuern und sich das Geld für später sparen!

NEU AUF DER WIESN: SAFE SPACE FÜR FRAUEN & 10-EURO-TAXI-GUTSCHEIN

Safe Space

Neu dieses Jahr ist der Safe Space für Frauen, der als Rückzugsort dient und Unterstützung bietet. Er befindet sich in der Nähe der Bavaria, hinter dem Schottenhamelzelt beim Eingang "Erste Hilfe". Hier finden Frauen rund um die Uhr Hilfe und einen Ort, um sich in unangenehmen Situationen sicher zu fühlen.

10-Euro-Taxi-Gutschein

Um sicher nach Hause zu kommen, gibt es für Frauen auf der Wiesn 10-Euro-Taxi-Gutscheine. Diese sind ebenso im Safe Space auf dem Festgelände abholbar und können für jede Fahrt genutzt werden – ideal für einen entspannten und sicheren Heimweg nach einem langen Wiesn-Tag.



Start

21. September 2024 – 06. Oktober 2024. Trotz des Namens beginnt das Oktoberfest traditionell im September.

Maß-Preis

Dieses Jahr liegt der Preis für eine Maß zwischen 13,60 und 15,30 Euro.

Anstich und Bierstart

Der traditionelle Anstich findet am ersten Wiesn-Tag im Schottenhamelzelt statt, wenn der Münchner Oberbürgermeister Dieter Reiter um Punkt 12 Uhr das erste Fass anzapft und mit dem Ausruf „O'zapft is!“ das Oktoberfest eröffnet. Erst danach gibt es Bier in allen Zelten!

Öffnungszeiten

Die Wiesn ist täglich von 9:00 bis 23:30 Uhr geöffnet. Die Bierzelte schließen um 22:30 Uhr, das Weinzelt hat jedoch bis 1:00 Uhr nachts geöffnet – perfekt für alle, die länger feiern möchten.

WIESN-FACTS

Die Theresienwiese ist ganze 42 Hektar groß. Rund 13.000 Menschen arbeiten auf dem Oktoberfest.

Auf die Gäste warten 120.000 Sitzplätze. 2023 waren über 7,2 Millionen Menschen auf dem Oktoberfest – der Rekord!

Rund 4.000 Fundsachen werden jedes Jahr abgegeben. Nur 20 Prozent der Sachen werden wieder abgeholt.

Die Gäste trinken jedes Jahr rund 7.500.000 Liter Bier.

WO IST WAS?



