



Hotel
Vier Jahreszeiten
Kempinski

MÜNCHEN



GESCHICHTE & GESCHICHTEN

HISTORY & STORIES

Kempinski

HOTELIERS SINCE 1897

Sir Christopher Lee

Karl Lagerfeld

Orlando Bloom

Katy Perry

Silvia von Schweden

Mick Jagger

Barack Obama

Alice Cooper

Bill Clinton

Bono

Sophia Loren

Andy Warhol

Harry Styles

Pierce Brosnan

The Weekend

Ryan Reynolds

Eric Clapton

Dirk Nowitzki

Usain Bolt

Cindy Crawford

Claudia Schiffer

Tina Turner

Whitney Houston

Uma Thurman



Inhalt | Contents

HOTEL VIER JAHRESZEITEN KEMPINSKI MÜNCHEN

Vorwort	7	Foreword
Historie	12	History
VIP Stories	50	VIP stories
May we introduce	58	May we introduce
Erleben und genießen Sie unser Haus	69	Discover and enjoy our house
Erleben und genießen Sie München	77	Discover and enjoy Munich
Ein Blick hinter die Kulissen	84	A glimpse behind the scenes



Wahrzeichen des Hauses: Die symbolträchtige Vier Jahreszeiten Kuppel | House Landmark: The Iconic Four Seasons Dome

Liebe Freunde des Hauses,
wir begrüßen Sie ganz herzlich als Gast des Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München und freuen uns, Ihnen einen Einblick in den facettenreichen Alltag unseres Hauses zu geben.

Von jeher empfängt die Landeshauptstadt ihre Gäste mit einer Harmonie aus bayerischer Gemütlichkeit und internationaler Dynamik. Tradition und Moderne fusionieren nirgendwo so charmant wie in München und auch in unserem Haus ist genau dieses Flair zu spüren.

Eines der Aushängeschilder der Stadt ist die berühmte Maximilianstraße, ein imposanter Boulevard im Herzen der Stadt, in Auftrag gegeben von Seiner Königlichen Hoheit Maximilian II. höchst persönlich. Heute beherbergen die architektonischen Meisterwerke dieses Straßenzuges internationale Luxusmarken sowie natürlich auch das Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München, das Maximilian II. als „nobelstes Hotel der Stadt“ erbauen ließ. Alle Zimmer unseres altherwürdigen Hauses sind renoviert und bieten Ihnen nun exklusivste Einrichtung, modernes Design und technische Feinessen.

Kulturliebhaber kommen bei uns auf ihre Kosten: die Staatsoper und das Nationaltheater befinden sich in unmittelbarer Nähe des Hotels. Die berühmten Pinakotheken und viele Münchner Museen lassen sich durch die hervorragende Lage des Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München leicht zu Fuß erreichen.

Jedes Jahr ab Mitte September lädt die Stadt dann wieder zum größten Volksfest der Welt – dem Oktoberfest. Für 15 Tage feiern Alt und Jung aus aller Herren Länder zusammen auf der Theresienwiese mit Bier und Blasmusik.

Mein Team und ich hoffen, die Lektüre unserer Chronik macht Ihnen Freude und Lust, unsere schöne Stadt und unser Haus während Ihres Aufenthaltes noch etwas besser kennen zu lernen.

Herzlichst, Warmest regards,

Holger Schroth
Area General Manager
Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München



Dear Friends of the House,

We warmly welcome you as guests of the Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski Munich and are pleased to offer you an insight into the multifaceted everyday life of our establishment.

The capital city has always greeted its guests with a harmony of Bavarian cosiness and international dynamism. Nowhere do tradition and modernity blend as charmingly as in Munich, and this unique atmosphere is also palpable in our hotel.

One of the city's landmarks is the famous Maximilianstrasse, an impressive boulevard in the heart of the city, commissioned by His Royal Highness Maximilian II. himself. Today, the architectural masterpieces along this street house international luxury brands and, of course, the Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski Munich, which Maximilian II. had built as the "noblest hotel in the city". All rooms in our venerable hotel have been renovated and now offer the most exclusive furnishings, modern design and technical sophistication.

Culture enthusiasts will find plenty to enjoy with us: the State Opera and the National Theatre are close to the hotel. The famous Pinakotheken and many Munich museums are easily accessible on foot thanks to our excellent location.

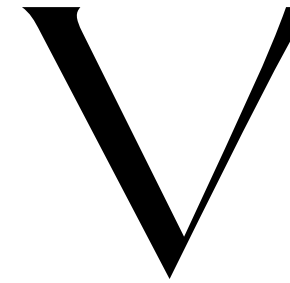
Every year from mid-September, the city invites you to the world's largest folk festival – the Oktoberfest. For 15 days, young and old from all over the world celebrate together on the Theresienwiese with beer and brass music.

My team and I hope you enjoy reading our chronicle and that it inspires you to get to know our beautiful city and our hotel a little better during your stay.



Maximilian II. Joseph (* 28. November 1811 in München; † 10. März 1864 in München) aus dem Haus Wittelsbach war von 1848 bis 1864 König von Bayern

Maximilian II. Joseph (* November 28, 1811, in Munich; † March 10, 1864, in Munich) from the House of Wittelsbach was King of Bavaria from 1848 to 1864



VORWORT IHRER KÖNIGLICHEN HOHEIT PRINZ LUITPOLD VON BAYERN

Als König Maximilian II. die Maximilianstraße plante, war das Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München ein wesentliches Element.

Die Residenz in unmittelbarer Nachbarschaft bot trotz ihrer enormen Größe – sie ist die größte Residenz Europas – keine angemessenen Räumlichkeiten für die illustren Gäste der königlichen Familie. Zudem war die Küche dort so weit von den Speisesälen entfernt, dass es kaum möglich war, die Speisen der Gäste warm zu servieren.

So war ein ergänzendes Hotel höchsten Niveaus zur Unterbringung von Staatsgästen eine Notwendigkeit. Diese Rolle erfüllt es bis heute in Perfektion. Es ist aber auch die gute Stube für Münchner Geschäftsleute und der Münchner Gesellschaft.

Hier trifft man sich, tafelt gediegen oder nutzt den Ballsaal, und das seit Generationen, wobei unter Erhalt des alten Flairs, das Hotel immer „state of the art“ modernisiert wurde, einfach immer eines Königs würdig.“



Seine Königliche Hoheit Prinz Luitpold von Bayern (* 14. April 1951 in Schloss Leutstetten, Starnberg), Urenkel des letzten Königs von Bayern, König Maximilian II.

His Royal Highness Prince Luitpold of Bavaria (* April 14, 1951, at Leutstetten Castle, Starnberg), great-grandson of the last King of Bavaria, King Maximilian II.

„Eine bayerische Institution“ – so kann man das ehrwürdige Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München wirklich bezeichnen.

“A Bavarian institution” – that's truly how one can describe the venerable Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski Munich.



SKH Prinz Luitpold von Bayern
HRH Prince Luitpold of Bavaria

FOREWORD BY HIS ROYAL HIGHNESS PRINCE LUITPOLD OF BAVARIA

When King Maximilian II. planned the Maximilianstrasse, the Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski was a crucial element.

Despite its enormous size – it is the largest residence in Europe – the nearby Residenz did not offer suitable accommodations for the royal family's illustrious guests. Additionally, the kitchen was so far from the dining rooms that it was nearly impossible to serve the guests' meals warm.

Thus, a complementary hotel of the highest standard for housing state guests became a necessity. This role it fulfils to perfection to this day. It is also the favoured meeting place for Munich's businesspeople and society.

Here, people gather, dine elegantly or use the ballroom, and this has been the case for generations. While maintaining its old-world charm, the hotel has been continuously modernised to “state of the art, always worthy of a king.”



SCHWARZREITER

HOTEL VIER JAHRESZEITEN KEMPINSKI

GARAGE



Willkommen in München!

WILLKOMMEN IM HOTEL VIER JAHRESZEITEN KEMPINSKI MÜNCHEN

Herzlich willkommen in der bayerischen Landeshauptstadt, einer der schönsten und wirtschaftlich dynamischsten Städte Europas, die aufgrund ihres südlichen Flairs auch liebevoll als nördlichste Stadt Italiens bezeichnet wird.

Gegründet 1858, feierte das Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München im Jahr 2023 seinen 165. Geburtstag! Damit zählt es zu den ältesten Hotels der Welt. Vor allem in der Kategorie der Luxushotels ist ein derart geschichtsträchtiges Alter äußerst selten, verlangt ein Haus dieser Klasse doch stets, den aktuell höchsten Anforderungen seiner Gäste zu entsprechen.

WELCOME TO THE HOTEL VIER JAHRESZEITEN KEMPINSKI MUNICH

Welcome to the Bavarian capital, one of the most beautiful and economically dynamic cities in Europe, affectionately known as the northernmost city in Italy due to its southern flair.

Founded in 1858, Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski Munich celebrated its 165th birthday in 2023, making it one of the oldest hotels in the world. In the luxury hotel category, such a historic age is extremely rare, as a hotel of this class must always meet the highest current standards of its guests.

KÖNIG MAXIMILIAN II.

König Maximilian II. von Bayern, der diesen nach ihm benannten Boulevard planen und errichten ließ, war ein Mann mit viel Fantasie und großen architektonischen Visionen.

Er hatte die klare Vorstellung, dass „sein München“ einmal jedem Vergleich mit den elegantesten Straßen in Paris, Rom und London standhalten sollte. Des Weiteren wünschte sich der Monarch, dass in seiner als Gesamtkunstwerk angelegten Maximilianstraße „das nobelste Hotel der Stadt“ errichtet werden sollte. Mit diesem Anspruch entstand das Hotel zu den vier Jahreszeiten – in unmittelbarer Nähe der königlichen Residenz und des königlichen Opernhauses, praktisch als Gästehaus des Hofes. Seinen Namen erhielt das Haus, da es alle vier Jahreszeiten Gäste beherbergen konnte – damals eine wahre Seltenheit. Die alten Gästebücher des Hotels Vier Jahreszeiten lesen sich wie ein Nachschlagewerk über die regierenden Häupter und den europäischen Hochadel, allen voran die Könige, Fürsten und Herzöge.

KING MAXIMILIAN II.

King Maximilian II. of Bavaria, who planned and built this boulevard named after him, was a man of great imagination and architectural vision.

He had a clear idea that “his Munich” should one day rival the most elegant streets in Paris, Rome and London. Furthermore, the monarch wanted “the most noble hotel in the city” to be built in his Maximilianstrasse, which was designed as a total work of art. With this in mind, the Hotel zu den vier Jahreszeiten was built in the immediate vicinity of the royal residence and the royal opera house, practically as a guesthouse of the court. The house received its name because it could accommodate guests during all four seasons – a true rarity at that time. The old guest books of the Hotel Vier Jahreszeiten read like a reference book on reigning heads of state and the European high nobility, including kings, princes and dukes.

Seinen Namen erhielt das Haus,
da es alle vier Jahreszeiten Gäste beherbergen konnte
– damals eine wahre Seltenheit.

The house received its name because it could accommodate guests during all four seasons – a true rarity at that time.



Das Hotel Vier Jahreszeiten auf einer frühen Fotografie
The Hotel Vier Jahreszeiten in an early photograph



OYSTER PERPETUAL GMT-MASTER II



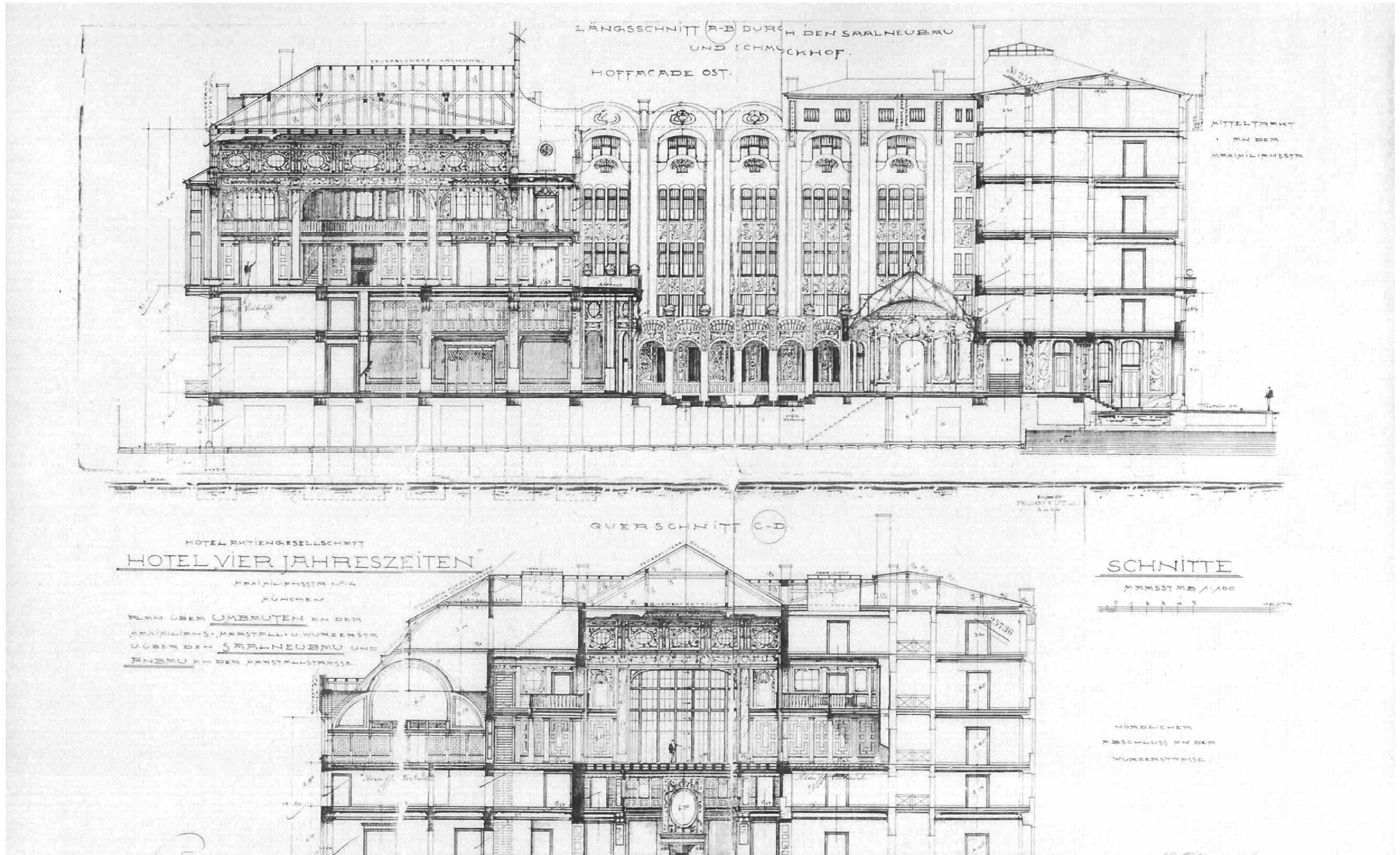
ROLEX CERTIFIED PRE-OWNED

Rolex Uhren sind legendär langlebig, weshalb sie über die Jahre häufig mehr als ein Handgelenk zieren. Rolex bietet Ihnen nun die Möglichkeit, bei offiziellen Fachhändlern Zeitmesser aus Vorbesitz zu erwerben, die von der Marke zertifiziert und garantiert sind. Für diese zertifizierten Uhren gelten dieselben strengen Qualitätskriterien wie für alle Produkte von Rolex. Außerdem gilt ab dem Datum des Wiederverkaufs durch einen Rolex Fachhändler eine internationale Garantie von zwei Jahren. **Jede Rolex erzählt eine Geschichte. Schreiben Sie das nächste Kapitel.**

#Perpetual

BUCHERER 1888





Querschnitt des Hotels 1900 | Hotel cross-section in 1900



Königin Elizabeth II. von England zu Gast anlässlich eines Staatsbesuchs

Queen Elizabeth II. of England as a guest on the occasion of a state visit

Uhren in Silber und Bronze gehörten ebenso dazu wie vollständige Garnituren von Mobiliar, die von den besten Fabriken in Paris geliefert wurden. Besonders lobende Beachtung bei den Gästen fanden auch die Betten mit den „Rosshaarmatratzen auf besonderen Sprungfedervorrichtungen“, die eine ungewöhnliche Elastizität versprachen.

Es bedarf keiner allzu großen Fantasie sich vorzustellen wie etwa die bayerische Prinzessin „Sisi“ als Kaiserin Elisabeth von Österreich in ihrer Equipage vor dem Portal des Grandhotels vorfuhr, um sich hier oft für Wochen und Monate häuslich niederzulassen. Diese Tradition, Gäste von höchstem Rang zu beherbergen, wurde von den auf das bayerische Königshaus folgenden Regierungen übernommen und reicht bis in die jüngste Geschichte und in die Gegenwart. So führte auch der erste und mit großem Jubel begrüßte Staatsbesuch von Königin Elisabeth II. von England und Prinzgemahl Philip ins Hotel Vier Jahreszeiten. Ein absolutes Highlight war der Besuch von Prinzessin Sirikit und Prinz Bhumibol von Thailand im Jahr 1960. Auch als Ihre Königliche Hoheit Sirikit als Königin von Thailand ins Hotel Vier Jahreszeiten zurückkehrte, kannte der Jubel keine Grenzen. Königin Silvia und König Carl Gustav von Schweden mussten bei ihrem ersten offiziellen Aufenthalt das Hotel gar via der neu erbauten Tiefgarage verlassen, um der jubelnden Menge zu entkommen. Und die Wiedereröffnung des in den 90er- Jahren des letzten Jahrhunderts aufwendig renovierten Foyers hätte nicht glanzvoller begangen werden können als durch den Besuch des japanischen Kaisers Akihito und seiner Gemahlin Michiko.



Das Vestibül um die Jahrhundertwende 1900 | The Vestibule around the turn of the century 1900

INBLICKE IN DIE GESCHICHTE EINES GRANDHOTELS

ENatürlich schürte dieser imposante Hotelbau auch die Neugier der Einheimischen. Dabei war die Tatsache, dass das Hotel über einen Stall mit 60 Boxen für Pferde verfügte, noch der geringste Anlass zum Staunen. In einer Zeit, in der es in Privathäusern so gut wie keine Bäder gab, machte der Einbau von „sechs Marmorbädern“ in einem Hotel Furore. Nicht minder aufregend war die Nachricht, dass das Hotel Vier Jahreszeiten einen sogenannten „Paternoster-Aufzug“ besaß, mit dem man bequem von Etage zu Etage fahren konnte.

Auch in der übrigen Ausstattung zeichnete sich das Hotel Vier Jahreszeiten durch höchsten Luxus aus. Prachtvolle Velourtapeten und Teppiche, wertvolle Ölgemälde und kostbarste

INSIGHTS INTO THE HISTORY OF A GRAND HOTEL

Naturally, this imposing hotel building also aroused the curiosity of the locals. The fact that the hotel had a stable with 60 stalls for horses was the least cause for amazement. At a time when bathrooms were almost non-existent in private homes, the installation of “six marble bathrooms” in a hotel caused a sensation. No less exciting was the news that the Hotel Vier Jahreszeiten had a so-called “paternoster elevator” with which one could travel comfortably from floor to floor.

The Hotel Vier Jahreszeiten was also distinguished by the highest luxury in the rest of its furnishings. Splendid velour wallpaper and carpets, valuable oil paintings and precious clocks in silver and bronze were just as much a part of it as complete sets of furniture supplied by the best factories in Paris. The beds with “horsehair mattresses on special spring devices”, which promised an unusual elasticity, were also particularly praised by the guests.

Wertvolle Ölgemälde,
Mobiliar aus Paris, 6 Marmorbäder,
1 Paternoster-Aufzug – höchster Luxus
auf allen Ebenen.

Valuable oil paintings, furniture from Paris,
6 marble baths, 1 paternoster elevator
– highest luxury on all levels.

ES WERDE LICHT!

Ein Versprechen für Modernität und Innovation – das bayerische Königshaus stand schon immer für Fortschritt, uneingeschränkte Neugier und tiefes Interesse an der Wissenschaft. Eine bahnbrechende Veränderung, die auch sofort in größtmöglichstem Maße in das Hotel Vier Jahreszeiten ihren Einzug fand, muss erwähnt werden. Sie grenzte für die Menschen dieser Zeit an Zauberei. Der französische Ingenieur Marcel Déprez hatte nämlich in Miesbach eine zirka 1500 Watt starke Dynamomaschine aufgestellt und ihm gelang es tatsächlich, den damit erzeugten elektrischen Strom über fast sechzig Kilometer zum Münchner Glaspalast zu transportieren.

Im Hotel Vier Jahreszeiten war man davon überzeugt, dass das Haus durch diese sensationelle elektrische Beleuchtung eine enorme Aufwertung erfahren würde. Man beschloss umgehend, mit dieser Neuerung die Gäste und auch das Münchner Publikum zu überraschen. Kurzerhand ließ man die alten Dampfkessel aus dem Keller des Hauses ausbauen und setzte an deren Stelle elektrische Akkumulatoren, die von einer Turbine in dem unter dem Haus fließenden Stadtbach gespeist wurden. Wieder einmal standen die Münchner staunend vor dem Hotel Vier Jahreszeiten, nachdem eine Lokalzeitung berichtet hatte, dass in dem Luxushotel allabendlich sage und schreibe tausend Glühlampen erstrahlten – eine wirklich frappierende Zahl, wenn man bedenkt, dass die gesamte öffentliche Beleuchtung der Stadt München zu der Zeit kaum mehr als 4.000 Glühlampen aufzubieten hatte.



Die Fürstensuite in den 60er Jahren | The Prince's Suite in the 1960s

... dass in dem Luxushotel allabendlich sage und schreibe tausend Glühlampen erstrahlten.

... that no fewer than a thousand incandescent lamps illuminated the luxury hotel every evening.

It does not require too much imagination to picture how the Bavarian princess "Sisi", for example, drove up in her equipage in front of the portal of the Grand Hotel as Empress Elisabeth of Austria, often making her home here for weeks and months at a time. The governments that succeeded the Bavarian royal house continued the tradition of hosting guests of the highest rank, a practice that extends into recent history and the present. Thus, the first state visit of Queen Elizabeth II. of England and Prince Consort Philip, which was greeted with great jubilation, also led to the Hotel Vier Jahreszeiten.

An absolute highlight was the visit of Princess Sirikit and Prince Bhumibol of Thailand in 1960, and when Her Royal Highness Sirikit returned to the Hotel Vier Jahreszeiten as Queen of Thailand, the jubilation knew no bounds. Queen Silvia and King Carl Gustav of Sweden, on their first official stay, even had to leave the hotel via the newly built underground car park to escape the cheering crowds. The reopening of the foyer, which had been extensively renovated in the 1990s, could not have been celebrated more glamorously than by the visit of the Japanese Emperor Akihito and his wife Michiko.

LET THERE BE LIGHT!

A promise of modernity and innovation – the Bavarian royal house has always stood for progress, boundless curiosity, and a deep interest in science. A groundbreaking change that immediately made its way into the Hotel Vier Jahreszeiten on a grand scale must be mentioned. For the people of that time, it bordered on magic. The French engineer Marcel Déprez installed a 1,500-watt dynamo in Miesbach, successfully transmitting the electricity it generated nearly 60 kilometres to the Glass Palace in Munich.

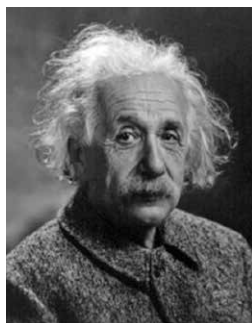


Restaurantkarte zur Weihnachtszeit 1930 | Restaurant menu card christmas 1930

Maßgeblich beteiligt an der
Elektrifizierung der Stadt München war ein
Unternehmen, das dem Vater und dem
Onkel von Albert Einstein gehörte.

A company owned by Albert Einstein's
father and uncle was instrumental in the
electrification of the city of Munich.

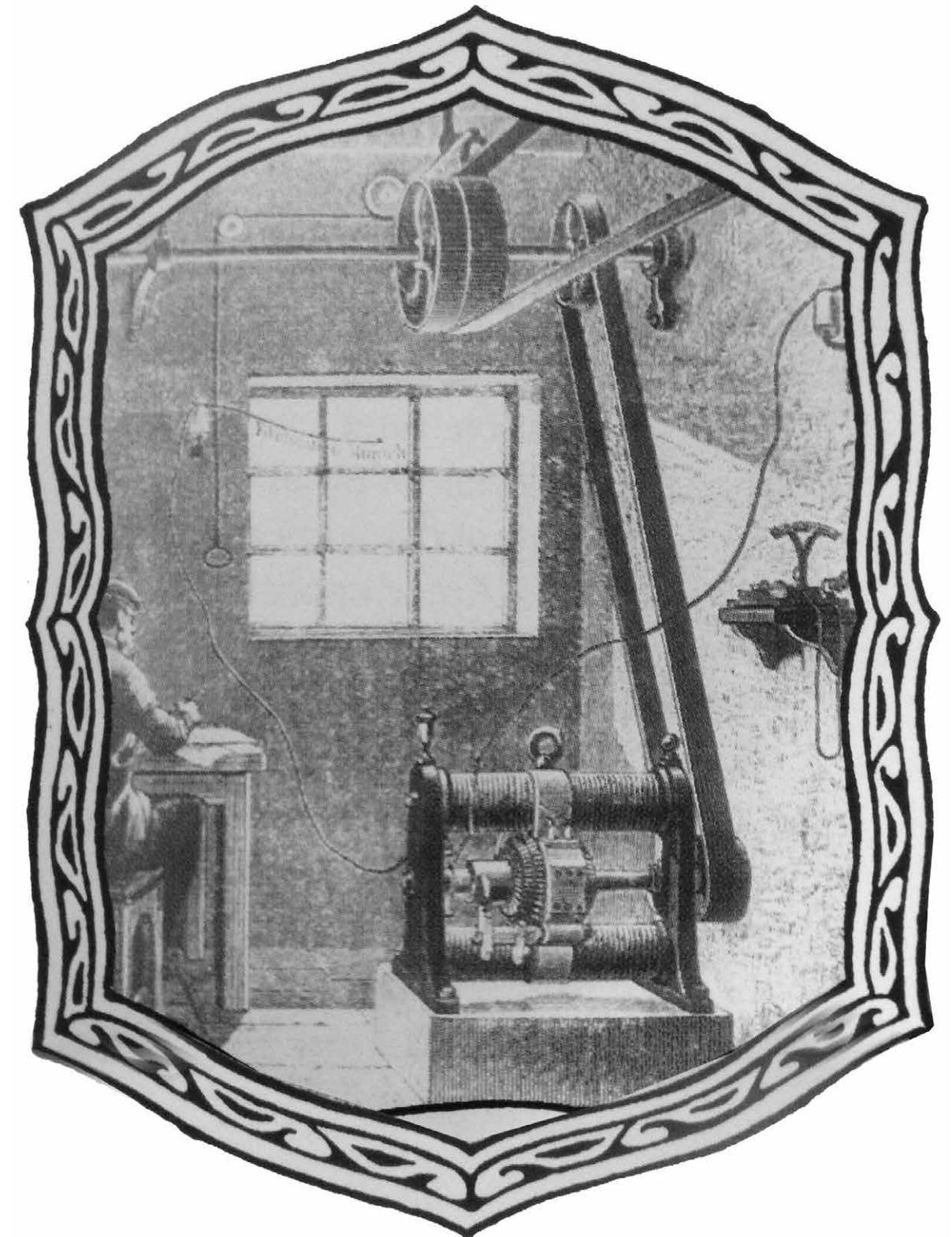
Maßgeblich beteiligt an der Elektrifizierung der Stadt München war ein Unternehmen, das dem Vater und dem Onkel von Albert Einstein gehörte. Diese „Elektrotechnische Firma Einstein und Cie.“ hatte bereits 1885 in Schwabing die erste elektrische Straßenbeleuchtung Münchens installiert. Es wäre also durchaus denkbar, dass die Firma „Einstein & Cie.“ an der Einrichtung der elektrischen Anlagen im Hotel Vier Jahreszeiten beteiligt war. Schriftliche Unterlagen darüber gibt es jedoch leider nicht. Für einen großen Teil der männlichen Gäste hatte die Einführung des elektrischen Lichts einen gravierenden Nachteil gegenüber dem offenen Gaslicht – sie konnten sich ihre Zigarren nicht mehr an der Flamme anzünden. Das bot der Direktion des Hotels die willkommene Gelegenheit ihren Gästen zu zeigen, wie sehr man im Service auch auf derartige Nebensächlichkeiten achtete: ab sofort gehörte zur Ausstattung der Zimmer ein elektrischer Zigarrenanzünder. Weitaus wichtiger und zukunftssträchtiger waren jedoch jene Sprechapparate, mit deren Hilfe man sich über größere Entfernungen hinweg verständigen konnte. Am 1. Juli 1882 hatte die Post- und Telegraphenabteilung der Königlichen Verkehrsanstalten wissen lassen, dass man für die Residenzstadt ein Telefonnetz plane. Das Hotel Vier Jahreszeiten erhielt frühzeitig eine Telefonanlage mit Apparaten in den Zimmern und wurde so auch auf diesem Gebiet Vorreiter eines gänzlich neuen Service im Hotelwesen.



Albert Einstein

At the Hotel Vier Jahreszeiten, there was a strong belief that this sensational electric lighting would significantly enhance the hotel's appeal. It was promptly decided to surprise both guests and the Munich public with this innovation. Without delay, the old steam boilers were removed from the basement and replaced with electric accumulators, powered by a turbine in the city stream flowing beneath the building. Once again, the people of Munich stood in amazement in front of the Hotel Vier Jahreszeiten after a local newspaper reported that no fewer than a thousand incandescent lamps illuminated the luxury hotel every evening. This was truly astonishing, considering that the entire public lighting system in the city of Munich at the time had barely more than 4,000 incandescent lamps.

A company owned by Albert Einstein's father and uncle was instrumental in the electrification of the city of Munich. This "Elektrotechnische Firma Einstein und Cie" had already installed Munich's first electric street lighting in Schwabing in 1885. It is thus conceivable that the company "Einstein & Cie" was involved in installing the electrical systems in the Hotel Vier Jahreszeiten. Unfortunately, there are no written records confirming this. For many male guests, the introduction of electric light had a serious disadvantage compared to the open gas light – they could no longer light their cigars by the flame. This presented the hotel's management with an opportunity to demonstrate their attention to detail in guest service: an electric cigar lighter was now included as part of the room amenities. However, far more significant and promising for the future were the telephones enabling long-distance communication. On July 1, 1882, the Post and Telegraph Department of the Royal Transport Authority announced plans for a telephone network in the city. The Hotel Vier Jahreszeiten was an early adopter of a telephone system in its rooms, pioneering a completely new service in the hotel industry.



Hauseigene Stromturbine im Keller des Hotels, 1917 | The hotel's own power turbine in the basement 1917

Dittmann's patentirte

Wellenbadschaukel

vereint in sich die wichtigsten Badeapparate: sie bietet ein Voll-, Halb-, Sitz-, Kinder- und Dampfbad, sowie das nervenstärkende Wellenbad. Dieses Wellenbad wirkt so wohltuend auf den Blutkreislauf und hinterlässt ein so unbeschreibliches Wohlbehagen, dass man sich geradezu verjüngt fühlt. Durch äusserst sinnreiche, ganz dem Körper angepasste Bauart wurde ein Apparat geschaffen, der selbst im beschränkten Raum Platz findet und zufolge seiner Herstellung aus verzinktem Flussstahlblech fast unverwüstlich ist.



(1202)

Leichter Wellenschlag.

Preis, für eine Körpergrösse bis 175 cm, incl. Verpackung 42 Mark, Dampferzeuger 10 Mark. Sitzbad.

Moosdorf & Hochhäusler, Berlin 124, Kommandantenstr. 60. — Fabrik sämtl. Badeapparate. Alleinig. Fabr. für Oesterr.-Ung. Carl Becker, Wien V., Traubengasse e.

Die Hotelgäste begrüßten Annehmlichkeiten wie die Wellenbadschaukel, eine Novität des ausgehenden 19. Jahrhunderts

The hotel guests welcomed amenities such as the wave pool swing, a novelty of the late 19th century

... dass Kaiserin Elisabeth von Österreich so temperamentvoll in ihrer Wanne geschaukelt habe, dass ihr Badewasser bis in das darunterliegende Stockwerk geflossen ist.

... that Empress Elisabeth of Austria rocked so spiritedly in her tub that her bathwater flowed down to the floor below.



Kaiserin Elisabeth „Sisi“ von Österreich entzog sich von Zeit zu Zeit dem strengen Zeremoniell am Wiener Hof. Sie besuchte gerne ihre bayerische Heimat und erholte sich im „Hotel Vier Jahreszeiten“

Empress Elisabeth „Sisi“ of Austria withdrew from the strict ceremonial at the Vienna court. She liked to visit her Bavarian home and relaxed in the „Hotel Vier Jahreszeiten“

B ADEKULTUR IM STIL DER ZEIT

Auch wenn sich diese Erfindung von 1889 nicht auf Dauer durchsetzen konnte, so sei sie doch der Kuriosität halber erwähnt: Dittmann's Wellenbadschaukel! Der Prospekt der Berliner „Fabrik für sämtliche Badeapparate“ pries diese Wellenbadschaukel als „nervenstärkend und wohltuend für den Blutkreislauf“ an. Man fühle sich, so hieß es „nach dem Gebrauche dieser Spezialwanne geradezu verjüngt“! Außerdem war sie zufolge „ihrer Herstellung aus Flussstahlblech nahezu unverwüstlich“.

Diese Weltneuheit trat in den 90er-Jahren des 19. Jahrhunderts einen wahren Siegeszug an, und diese konnte ein so fortschrittliches Hotel wie das Vier Jahreszeiten ihren Gästen natürlich nicht vorenthalten. Auch gekrönte Häupter waren für diesen Spaß mit Dittmann's Wellenbadschaukel zu haben. So wurde erzählt, dass Kaiserin Elisabeth von Österreich so temperamentvoll in ihrer Wanne geschaukelt habe, dass ihr Badewasser bis in das darunterliegende Stockwerk geflossen ist.

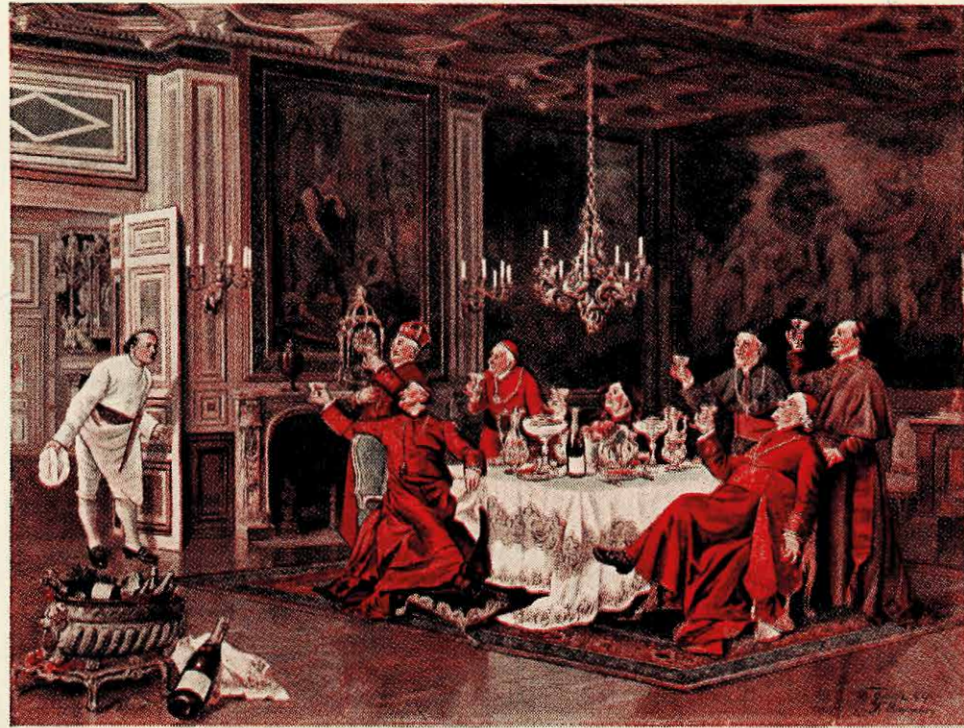
BATHING CULTURE INSPIRED BY THE STYLE OF THE TIME

Although it did not endure in the long run, an invention from 1889 should be mentioned for its novelty: Dittmann's wave bath swing! The brochure of the Berlin „Fabrik für sämtliche Badeapparate“ (factory for all bathing apparatuses) praised this wave bath swing as „strengthening the nerves and beneficial for the blood circulation“, claiming that users would „feel virtually rejuvenated“ after a session in this special tub! Moreover, it boasted being „almost indestructible“ due to its construction from mild steel plate.

This pioneering innovation enjoyed a triumphant surge in popularity during the 1890s, and a forward-thinking establishment like the Vier Jahreszeiten naturally made it available to its guests. Even royalty indulged in the delights of Dittmann's wave pool swing. It was said that Empress Elisabeth of Austria rocked so spiritedly in her tub that her bathwater flowed down to the floor below.



Restaurant Walterspiel im Hotel Vier Jahreszeiten | Restaurant Walterspiel in the Hotel Vier Jahreszeiten



»ES LEBE DER KÜCHENCHEF«

F. Brunery, Louvre, Paris

HOTEL VIER JAHRESZEITEN

„Als Kind konnte ich Französisch und Deutsch nicht unterscheiden. – Warum? – In der Küche wurde praktisch nur französisch gesprochen. Der Küchenchef rief die Speisen aus. Wenn der sagte: „Vite, vite!“ oder wenn es hieß: „Un magret de canard bien cuite!“ dachte ich, das sei deutsch. Die meisten Bezeichnungen, die mit der Küche und mit dem Service zu tun hatten, waren französisch, der „garde manger“, der commis, der chef de rang“ und vieles mehr.

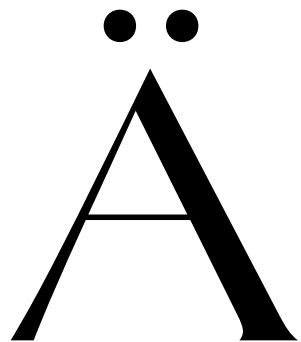
Der „rechaud“ oder auch die „cloches“, mit denen die Speisen beim Servieren abgedeckt wurden und die erst am Tisch von den Kellnern abgehoben wurden – alles französische Bezeichnungen. Als Kind wusste ich überhaupt nicht, dass das alles Französisch ist.“

“As a child, I could not distinguish French and German. Why? French was predominantly spoken in the kitchen. The chef would call out the dishes. Whether it was “Vite, vite!” or “Un magret de canard bien cuite!”, I perceived it all as German. Most terms about the kitchen and service were French, such as “garde manger”, “commis”, “chef de rang” and many more.

The “rechaud” or even the “cloches” under which were presented and only unveiled by the waitstaff at the table – all French designations. As a child, I remained entirely unaware that these were French terms.”

Alfred, ein genialer Koch und Gastronom mit internationaler Erfahrung;
Otto, ein hinter den Kulissen bravourös agierender Kaufmann.

Alfred, an ingenious chef and restaurateur with international experience, and Otto, a savvy businessman adept at orchestrating operations behind the scenes.



RA WALTERSPIEL

Im August 1926 begann für das Haus an der Maximilianstraße eine neue Epoche, ein Stück Zukunftssicherung nach einer Zeit, in der der Bestand des Hotels Vier Jahreszeiten in Frage gestellt zu sein schien. Die Brüder Walterspiel hatten das Haus übernommen und begannen sofort ihre ambitionierten Pläne in die Tat umzusetzen. Die beiden Brüder

Alfred und Otto Walterspiel, die aus Baden stammten, waren ein ideales Gespann: Alfred, ein genialer Koch und Gastronom mit internationaler Erfahrung; Otto, ein hinter den Kulissen bravourös agierender Kaufmann. Jeder war auf seine Art ein Glücksfall, um ein Hotel dieser Kategorie neue Impulse zu verleihen und zusammen brachten sie internationalen Glamour in die bayerische Isarmetropole.

Dr. Otto Walterspiel, der Sohn von Otto Walterspiel, der 1927 im Hotel Vier Jahreszeiten geboren wurde und seine Kindheit im Grandhotel an der Maximiliansstraße verbrachte weiß aus der Familiengeschichte zu berichten:

WALTERSPIEL ERA

In August 1926, a new chapter dawned for the establishment on Maximilianstrasse, ushering in a period of renewed stability after a time when the Hotel Vier Jahreszeiten’s future hung in the balance. The Walterspiel brothers assumed control of the hotel, wasting no time in implementing their ambitious vision. Alfred and Otto Walterspiel, hailing from Baden, proved to be an exemplary duo: Alfred, an ingenious chef and restaurateur with international experience, and Otto, a savvy businessman adept at orchestrating operations behind the scenes. Each brought their own unique talents to the table, injecting fresh vitality into a hotel of such stature, and collectively elevating it to international glamour in the Bavarian Isar metropolis.

Dr. Otto Walterspiel, son of Otto Walterspiel, born in 1927 at the Hotel Vier Jahreszeiten and raised amidst the grandeur of the Maximiliansstrasse, reflects on his family’s legacy:



Otto Walterspiel and Alfred Walterspiel erwarben das Hotel in einer Zeit weltweiter wirtschaftlicher Turbulenzen. Hier zu sehen: Portrait von Otto Walterspiel.

Otto Walterspiel and Alfred Walterspiel purchased the hotel in a time of global economic turbulences. Displayed here: Portrait of Otto Walterspiel.

Geschäfts-Eröffnung.

Dankend für das mir seit einer Reihe von Jahren geschenkte Vertrauen, beehre ich mich zur ergebenen Anzeige zu bringen, daß ich mein neugegründetes

Hôtel

zu den vier Jahreszeiten eröffnet habe.

Meine Weinhandlung en gros und en detail in der Kaufingergasse erleidet durch obiges Etablissement durchaus keine Veränderung.

Indem ich beide Geschäfte Ihrem geneigten Andenken und zu recht zahlreichem Besuche empfehle, erlaube ich mir noch besonders zu bemerken, daß in meinem Hôtel außer der table d’hôte um 1 Uhr und um 5 Uhr, zu jeder Zeit in eigenen Restaurations-Lokalitäten à la carte servirt wird.

In Achtung ergeben

August Schimon.

DI E KUNST IN KÜCHE UND RESTAURANT

Alfred Walterspiels Kochkunst erschöpfte sich keineswegs in der eigenen kulinarischen Kreativität. Er besaß eine stattliche Bibliothek an Kochbüchern, deren ältestes, in Schweinsleder gebunden, bis ins Jahr 1567 zurückreichte. Er verstand es, uralte überlieferte Rezepte mit den Möglichkeiten der Gegenwart zu neuem Leben zu erwecken. Er machte sich auch Gedanken über die technische Umsetzung. Alfred Walterspiel führte in seinem Restaurant auch eine der ersten Kaffeemaschinen ein, eine Kona. Die Kona war ein Glasballon mit einem darüber liegenden Behälter für den Kaffee. Der Grund für diese Einführung war, dass sich die Gäste immer beschwerten, dass der Mokka so lange dauerte. Wenn der Mokka aber am Tisch zubereitet wurde, dann konnten sie sehen, wie lange es dauert, bis ein Mokka durchläuft. Ab diesem Zeitpunkt beschwerte sich niemand mehr.

THE ART IN THE KITCHEN AND RESTAURANT

Alfred Walterspiel's culinary prowess extended far beyond his own inventive dishes. He owned an impressive library of cookbooks, some dating as far back as 1567 and bound in elegant pigskin. He knew how to bring ancient recipes to life by incorporating modern techniques. Moreover, he paid meticulous attention to technical details. Among his innovations was the introduction of one of the first coffee machines in his restaurant, a Kona. This machine featured a glass balloon with a coffee container positioned above it. Walterspiel's motivation for this addition stemmed from guest complaints about the time-consuming nature of preparing mocha. By allowing the mocha to be prepared at the table, guests could witness the process firsthand and no longer had cause for complaint.



Das weltberühmte Restaurant Walterspiel 1972 | The world-famous Walterspiel Restaurant 1972



Portrait Alfred Walterspiel im Nymphenburg Zimmer 1926 | Portrait of Alfred Walterspiel in the Nymphenburg Room 1926



Das unter Denkmalschutz stehende Nymphenburg Zimmer heute | The Nymphenburg Room, a protected historical landmark, today

CARRIERT-SCHOTTISCH
BALLFEST IN DEN SALEN DES HOTELS
VIER JAHRESZEITEN
 DIENSTAG, 4. FEBRUAR 1908 — BEGINN 8 UHR

Der Orchester-Verein gibt sich hierdurch die Ehre, ein Hochwichtiges zu seinem diesjährigen Ballfeste einzuladen. Nach den alten Traditionen des Vereins ist die dem Feste zu Grunde liegende Idee wiederum eine rein künstlerische und zwar materielle, bei deren Ausführung der Verein wie immer hauptsächlich auf den Geschmack und das Interesse der Damen rechnet, umso mehr, als die Durchführung gerade für sie diesmal besonders leicht und sogar nach der alten herrschenden Mode ist.

Das Damenostüm soll aus schottisch gestreiften, gewirkten oder carrierten Stoffen gefertigt oder wenigstens reichlich mit dergleichen Aussatz garniert sein. Farbe, Schnitt, Stoffart ist völlig dem individuellen Geschmack überlassen. Besonders erwünscht sind moderne Balltoiletten oder Fantasiecostüme, auch elegante Sommerkostüme, bei denen ja das schottische Carree gerade Mode war und ist. Ebenso gut lassen sich aber auch Costüme, Moden und Trachten aller Zeiten und Länder verwenden, wenn nur an ihnen das



HOTEL
VIER JAHRESZEITEN
RESTAURANT WALTERSPIEL
MÜNCHEN
 Maximilianstraße 4
 In allerhöchster Nähe des Theaters

Eines der vornehmsten Häuser Süddeutschlands.

Weiblichste Küche und Keller, so vollständig renovierte, leuchtend ausgestattete Zimmer, zum großen Teil mit abgeschlossenen Privatbad, alle mit fließendem Wasser u. Sanitärtelefon. Kraftwagen-Vermietung, Luxus-Autos, Garagen im Hause, Kongress-, Strümpf- und Festräume.

Leitung: **ALFRED WALTERSPIEL**
 Telegramm-Adresse: Walterspiel München
 Telefon-Nr. 13072-76

FEST-ESSEN
 ANLÄSSLICH
 DER SECHZEHNEN GENERALVERSAMMLUNG
 UND
 DREISSIGJÄHRIGEN BESTEHENS
 DES INTERNATIONALEN VERBANDS DER KÖCHE
 SITZ FRANKFURT AM MAIN

Tartlette Walterspiel
 Legierte Suppe Tagore
 Steinbutt Portugiesische Art
 Brüsseler Masthuhn Fürst Fürsberg
 Gänseleber Parfait Georg Brück
 Calville Äpfel nach Art des Hauses
 Feines Backwerk
 Würzbissen

SPEISENFOLGE

Kalte Kraftbrühe mit Marjale
1901 Kupferberg Riesling

Belgischer Hummer in Blätterteig
1907 Trübsner Haterburger Zeltbau

Geprüelter Rehrücken mit Rahmjauce
 Salat nach Art des Hauses
1901 Chateau Bordin

Frühher Orangenspagel
 Holländische Sauce
1902 Seidenheimer Oran. Riesling
 Orig.-Abb.-Geh. Rat Dr. v. Bassermann-Jordan

Verbessertes Walterspiel
 Feines Backwerk
1901 Henckell natur

Käsepfaffen
 Mokka
Cappuccino Napulitan
 Liköre

DIE TISCHREDEN SIND FESTGELEGT

HOTEL VIER JAHRESZEITEN
RESTAURANT WALTERSPIEL
MÜNCHEN

Geräucherter Rheinsalm.....2.-
 Röhchersalm.....1.75
 Matjeshering in Rahm.....1.-
 Gefüllte Eier auf Gemüsesalat.....1.25
 Polienischer Salat.....1.-

Tagessuppe......50
 Kräuterrübe mit Mark......75

Domuschill gebacken, Remoulade.....2.-
 Omelette mit Schinken.....1.50

Ungarisches Goulasch m. Macaroni.....1.75
 Entrecote, pommes frites.....2.50
 Pan. Schweinskotelette m. Salat.....2.-
 Paprikaschmitzel m. Erbsen
 und Kartoffeln.....2.50

Gem. kalte Platte m. Salat.....2.50
 Schweinswürstl m. Kraut.....1.50
 Belegte Brote: Kalbsbraten, Schinken,
 Roastbeef oder Käse......75

Hühner mit Früchten.....1.-
 Kuchen und Torten......40
 Käseplatte.....1.25



FEST-MENU

Caviar-Eier Romanoff
 Fasanensuppe mit Sherry
 Hummer besonderer Art
 Brüsseler Poularde „Königin Friederike“
 Chicoréesalat mit Nüssen
 Halbgefrorenes Benedictine
 Kleine Näsberlein



VIER JAHRESZEITEN
 MÜNCHEN

Antike Menükarten des Restaurants Walterspiel | Antique menus of the Walterspiel Restaurant



Amerikanische Truppen requirieren das Hotel Vier Jahreszeiten am 1. Mai 1945. Zu dieser Zeit war das Haus bereits durch Bombenangriffe schwer beschädigt worden.

American troops requisitioned the Hotel Vier Jahreszeiten on May 1, 1945. At that time, the building had already been heavily damaged by bombing raids.

R

RETTEN, WAS ZU RETTEN WAR!

Die ersten Bomben während des zweiten Weltkrieges fielen 1943 auf das Münchner Grandhotel. Dann aber 1945 traf die ganze Schwere des Krieges das Hotel: Große Teile des Hotels waren bis auf die Grundmauern niedergebrannt. Lediglich der Flügel zur Maximilianstraße war stehen geblieben. Am 1. Mai 1945 beschlagnahmten die alliierten Besatzungsmächte die Reste des Hotels, um dort Offiziere unterzubringen. Der Hotelbetrieb musste eingestellt werden.



Bombardierung des Hotels am 13. Juli 1944
Bombing of the hotel on July 13, 1944

SAVE WHAT COULD BE SAVED!

The first bombs of World War II struck Munich's Grand Hotel in 1943. However, the full severity of the war hit the hotel in 1945: Large portions of the hotel lay in ruins, consumed by fire. Only the wing facing Maximilianstrasse remained standing. On May 1, 1945, the Allied occupation forces commandeered what remained of the hotel to accommodate their officers, forcing a halt to all hotel operations.



**IN GLANZVOLLER
WIEDERAUFSTIEG BEGINNT**

E Alfred und Otto Walterspiel gelang es dank ihrer Beziehungen und mit Unterstützung ausländischer Freunde schon Ende 1947 die Erlaubnis zum Wiederaufbau des Hotels zu bekommen. Sie erhielten einen Vertrag laut dem sie das Hotel Vier Jahreszeiten als sogenanntes „Exporthotel“ führen durften. Das bedeutete, dass sie ab April 1948 außer den Besatzungsangehörigen auch zivile Gäste beherbergen durften, sofern diese in „harter Währung“, sprich in US-Dollar bezahlen konnten.

Unter der Glaskuppel, die heute wieder so herrlich das Foyer überspannt, befand sich damals das Restaurant. Die kleine Küche, mit der man auskommen musste, lag im Keller. Auf diese Weise konnten die Brüder Walterspiel ihr Hotel in der schweren „Reichsmarkzeit“ über Wasser halten, bis die Währungsreform im Juni 1948 dem Haus wieder gute Einnahmen bescherte. Das Erstaunliche an dieser Entwicklung ist, mit welchem Elan und mit welcher Energie die Walterspiels diesen Wiederaufbau vorantrieben. Immerhin war Alfred Walterspiel bei Kriegsende schon 64 Jahre alt und Otto 61.

A GLORIOUS RESURGENCE BEGINS

Thanks to their connections and the support of foreign friends, Alfred and Otto Walterspiel succeeded in obtaining permission to rebuild the hotel as early as the end of 1947. They were granted a contract allowing them to operate the Hotel Vier Jahreszeiten as an “export hotel”. This designation meant that starting April 1948, they could accommodate both civilian guests and members of the occupation forces, provided they paid in “hard currency”, i.e. in US dollars.

At that time, the restaurant was situated beneath the glass dome that once again graces the foyer today. The small kitchen, which had to suffice, was located in the basement. Through this arrangement, the Walterspiel brothers managed to keep their hotel operational during the challenging “Reichsmark era” until the currency reform in June 1948 brought substantial income back to the hotel. The amazing thing about this development is the verve and energy with which the Walterspiels pushed ahead with the reconstruction. After all, Alfred Walterspiel was already 64 years old at the end of the war, and Otto was 61.



Die Fassade des Hotels in den 60er Jahren | The facade of the hotel in the 1960s



ALPINE EAGLE

Mit seinen klaren eleganten Linien ist Alpine Eagle die zeitgemässe Interpretation einer Vorgängerkone. Das Chronometer zertifizierte eigene Automatikwerk Chopard 01.01-C ist in ein 41 mm Gehäuse eingebettet. Dieser bemerkenswerte Zeitmesser ist aus Lucent Stahl A223 gefertigt, einem exklusiven, extrem widerstandsfähigen Metall, dem Resultat von vier Jahren Forschung und Entwicklung. Er ist der Beweis für die herausragende uhrmacherische Kompetenz unserer Manufaktur.

Chopard

THE ARTISAN OF EMOTIONS – SINCE 1860

CHOPARD BOUTIQUE

Maximilianstraße 11 · 80539 München · Telefon 089 / 22 43 43
boutique.muenchen@chopard.de · www.chopard.de



Hotelloobby in den 70er Jahren | The hotel lobby in the 1970s

IE KULTUR KEHRT ZURÜCK

D

Für die Gebrüder Walterspiel war es der Beginn einer neuen Ära ihres Lebenswerkes und zugleich der Anfang des letzten Kapitels, in dem die Geschicke des Hotels Vier Jahreszeiten von einer Familie bestimmt wurden. Als das Haus wieder allen Reisenden offenstand, konnten sie voller Stolz feststellen,

dass viele Stammgäste aus der Vorkriegszeit wieder zu ihnen zurückkehrten, darunter auch Thomas Mann und Richard Strauss.

Nach und nach wurde das Hotel Vier Jahreszeiten in allen Zimmern auf einen Stand gebracht, der seiner Kategorie als Grandhotel entsprach. Dazu gehörte für die Doppelzimmer ein eigener Vorraum für die Koffer, wie man ihn in deutschen Hotels bis dahin nicht kannte. In den Schlafzimmern der Appartements befand sich eine zusätzliche in die Wand eingelassene und verschließbare Waschnische, in der sich das Licht beim Öffnen automatisch einschaltete. Und was für ein unerhörter Luxus – in jedem Zimmer gab es ein Radio! Mehr noch als die fantasievolle Ausstattung der Zimmer lobten die Gäste

CULTURE RETURNS

For the Walterspiel brothers, it marked the beginning of a new era in their life's work and simultaneously initiated the final chapter wherein the fate of the Hotel Vier Jahreszeiten was determined by one family. As the doors reopened to travellers, they took pride in welcoming back many loyal guests from the pre-war period, including Thomas Mann and Richard Strauss.

Gradually, the Hotel Vier Jahreszeiten was elevated to the standards befitting a Grand Hotel in all rooms. Double rooms now featured a separate anteroom for the luggage, a novelty unseen in German hotels until then. The apartments' bedrooms had an additional washbasin recessed into the wall and lockable, with a light that turned on automatically when opened. Moreover, an unheard-of luxury, every room was equipped with a radio! Even more than the fanciful furnishings of the rooms, guests praised the elegant Walterspiel restaurant, which, after being

das elegante Restaurant Walterspiel, das nach der vorübergehenden Auslagerung in die heutige Hotelhalle wieder seinen angestammten Platz im Trakt an der Marstallstraße gefunden hatte – „unvergleichlich schöner, vornehmer und stilvoller als je zuvor“ – wie ein Fachblatt berichtete.

Als besonders sehenswert galt auch das „Nymphenburger Zimmer“, dessen Wandsäulchen, Wandvasen und pfeifenrauchende Kavaliere, die in den Nischen der Wände stehen, eigens von der Nymphenburger Porzellan-Manufaktur angefertigt worden waren.

Wenige Jahre nach der glanzvollen Wiedereröffnung stand das Hotel wieder an der Spitze der deutschen Hotellerie und trotz vieler kriegsbedingter Verluste an kostbaren Möbeln und Einrichtungsgegenständen war es gelungen, eine gute Portion des alten Flairs in die Gegenwart der Fünfziger- Jahre herüber zu retten. Die Süddeutsche Zeitung beschrieb im August 1958 dieses Flair folgendermaßen: „Vom modernen Hotelstil, wie ihn Amerikas Hotelkönig Conrad Hilton pflegt, hält Alfred Walterspiel gar nichts. Die 200 Zimmer, darunter 14 luxuriöse Salons, ließen sich auch von einem Innenarchitekten nur schwer datieren. Die kostbare Ausstattung – in einem Salon tickt eine goldene Uhr, die mehr als tausend Mark wert ist – ist nach dem Grundsatz zusammengestellt: Wenn ein Mensch nicht zu Hause ist, muss er ins Hotel. Und das wirkliche Geheimnis der Hotellerie besteht darin, ihm etwas zu bieten, was wie sein zu Hause ist – oder noch besser.“

temporarily relocated to the present hotel lobby, had once again found its ancestral place in the wing on Marstallstrasse – “incomparably more beautiful, distinguished and stylish than ever before”, as one trade journal reported.

The Nymphenburg Room, whose wall columns, wall vases and pipe-smoking cavaliers standing in the niches of the walls had been specially made by the Nymphenburg Porcelain Manufactory, was also considered particularly worth seeing.

A few years after the glorious reopening, the hotel was once again at the top of the German hotel industry, and despite many losses of precious furniture and furnishings due to the war, it had managed to salvage a good portion of the old flair into the present of the 1950s. The Süddeutsche Zeitung described this flair in August 1958 as follows: “Alfred Walterspiel thinks nothing at all of the modern hotel style cultivated by America’s hotel king Conrad Hilton. The 200 rooms, including 14 luxurious salons, would be difficult to date, even for an interior designer. The sumptuous furnishings – in one salon a golden clock ticks, worth more than a thousand marks – are arranged according to the principle: When a person is not at home, he must go to the hotel. The real secret of the hotel business is to offer him something that is like his home – or even better.”



Dinner im denkmalgeschützten Nymphenburg Zimmer | Dinner in the historic Nymphenburg room

AUFBRUCH IN DIE GLOBALITÄT

A 1970 wurde auf die Initiative von Karl Theodor Walterspiel, der jüngste Sohn von Otto Walterspiel, das Hotel Vier Jahreszeiten an die Kempinski AG übergeben. Unmittelbar nach der Übernahme durch die Kempinski AG begann der größte Um- und Erweiterungsbau in der Geschichte des Hotels.

Es wurden ein Schwimmbad und eine Sauna gebaut. Die in der Innenstadt mit seiner Parkraumnot unerlässliche Tiefgarage war eine der wichtigsten Errungenschaften dieses Erweiterungsbaus. Der Cherubinsaal, der den Luftangriffen als erstes zum Opfer gefallen war, wurde in neuer Form als Ball- und Kongresssaal wieder errichtet. Eines stand von vornherein fest – bei all diesen Um- und Neubauten durfte selbstverständlich das Erscheinungsbild der Hotelfront an der Maximilianstraße nicht verändert werden. So konnte die Vergrößerung nur zur Rückseite hin erfolgen.

THE DAWN OF GLOBALITY

In 1970, on the initiative of Karl Theodor Walterspiel, the youngest son of Otto Walterspiel, the Hotel Vier Jahreszeiten was handed over to Kempinski AG. Immediately after the takeover by Kempinski AG, the largest renovation and extension in the hotel's history began. A swimming pool and sauna were built, and an underground car park, essential in the city centre with its shortage of parking space, was one of the most important achievements of this extension.

The Cherubin Hall, the first to fall victim to the air raids, was rebuilt in a new form as a ballroom and congress hall. One thing was certain from the outset – with all these conversions and new buildings, the appearance of the hotel front on Maximilianstrasse could not be altered. Therefore, the expansion could only take place towards the rear.



Gesellschaftliche Ereignisse fanden zu allen Zeiten einen festlichen Rahmen, Cherubin-Palast, 1899
Social events always found a festive setting, Cherubin Palace, 1899

**MUNICH BECOMES OLYMPIC CITY
AND VENUE FOR THE SOCCER WORLD CUP**

The Olympic Games put the city of Munich at the centre of worldwide attention, and the Hotel Vier Jahreszeiten became a focal point of media interest as the accommodation of the Olympic Committee. After the tragic days of terror and the dramatic end to the hostage-taking of the top Israeli athletes, the inspired words "The games must go on" were spoken in what is now the Ludwig Suite.

A significant highlight of these early years of the Kempinski era was the 1974 Soccer World Cup. "For everyone who worked at the Hotel Vier Jahreszeiten during that time, those weeks were an unforgettable experience. The number of celebrities staying at the hotel at the same time was hard to beat – the princely family of Monaco, Prince Rainier with Princess Gracia Patricia, with their two daughters and young Prince Albert. Henry Kissinger, then Secretary of State of the USA and a great soccer fan, also stayed at the Vier Jahreszeiten. In preparation for his visit, the security guards arrived four weeks beforehand and turned the entire hotel upside down. At the same time, Elisabeth Taylor was also staying here with Richard Burton. We could have had a thousand rooms and still filled them all with celebrities. Everyone wanted to attend the World Cup. When Holland faced Germany in the finals, the hotel's 350 rooms were simply too few. This climax was further heightened by Germany becoming the soccer world champion."

**MÜNCHEN WIRD
OLYMPIASTADT UND
AUSTRAGUNGSORT
DER FUSSBALLWELT-
MEISTERSCHAFT**

Die Olympischen Spiele hatten die Stadt München ins Zentrum des weltweiten Interesses gerückt und alle Zeichen standen auf Fortschritt

und Veränderung. Das Traditionshaus an der Maximilianstraße erlebte seine bis heute größte Transformation. Dem denkmalgeschützten Bau wurde ein zweiter moderner Teil angefügt, der noch heute aufgrund seiner Entstehungszeit liebevoll der Olympic Wing“ genannt wird. Das Haus verdoppelte so seine Kapazitäten um 100 %. Bedingt durch den prominenten Aufenthalt des gesamten Olympischen Komitees während der Spiele stand das Haus ganz im Fokus des Medieninteresses. Wurden doch nach den schrecklichen Tagen des Terrors und die dramatisch geendete Geiselnahme der israelischen Spitzensportler in der heutigen Ludwig Suite die beflügelten Worte „The games must go on“ gesprochen.

Ein absolutes Highlight dieser ersten Jahre der Ära Kempinski war auch die Fußballweltmeisterschaft 1974. „Für alle, die in dieser Zeit im Hotel Vier Jahreszeiten tätig waren, waren diese Wochen ein unvergessliches Erlebnis. Die Vielzahl an Prominenz, die sich gleichzeitig im Hotel aufhielt, war kaum zu überbieten – die Fürstenfamilie von Monaco, Fürst Rainier mit Fürstin Gracia Patricia, mit den beiden Töchtern und dem Fürsten Albert, der damals noch ein kleiner Junge war. Henry Kissinger, der damalige Außenminister der USA, ließ es sich als großer Fußballfan ebenfalls nicht nehmen, in dieser Zeit im Vier Jahreszeiten zu residieren. Zur Vorbereitung seines Besuches kamen vier Wochen vorher schon die Sicherheitsleute und stellten das gesamte Hotel auf den Kopf. Zur gleichen Zeit war auch noch Elisabeth Taylor mit Richard Burton im Haus. Damals hätten wir tausend Zimmer haben können und hätten sie alle mit prominenten Persönlichkeiten belegen können. Alle wollten zur Fußballweltmeisterschaft. Als dann Holland mit Deutschland im Endspiel stand, war das Hotel mit seinen 350 Zimmern einfach zu klein. Dieser Höhepunkt wurde natürlich auch noch dadurch gesteigert, dass Deutschland Fußballweltmeister wurde.“

„The games must go on.“

IOC-Präsident Avery Brundage, 1972
IOC president Avery Brundage, 1972



Das Hotel Vier Jahreszeiten im Jahr 1858 | The Hotel Vier Jahreszeiten in the year 1858



Theresien Suite

EINE BRÜCKE ZWISCHEN VERGANGENHEIT UND ZUKUNFT

„Das Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München war von jeher eine Brücke von der Vergangenheit in die Zukunft. Die Herkunft des Hauses und dessen Erbauer verpflichten große Traditionen weiterzuführen und auch aufrecht zu erhalten. Dennoch haben wir den Anspruch uns immer wieder neue Ziele zu setzen. Dem

Gast immer wieder aufs Neue einen unvergesslichen Aufenthalt zu bieten und sogar seine Erwartungen nicht nur zu erfüllen, sondern sogar zu übertreffen. Es ist schließlich der tiefere Sinn unseres Tuns das Fundament dieses schönen Hauses stets zu bewahren und damit die Basis einer gesunden Zukunft zu sichern.“ bestätigt Holger Schroth, Area General Manager des Traditionshauses.

2021 setzte das Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München neue Maßstäbe. Aufgrund der extrem hohen Leistungen im praktizierten Umweltschutz, erhielt das Münchner Grandhotel als erstes Kempinski Hotel weltweit die begehrte Gold Zertifizierung des EarthCheck Certified-Programms. Die Umweltleistungen reichen von der konsequenten Verwendung von Waren und Produkten des regionalen Marktes, über die Vermeidung „chemischer Keulen“ bei den Reinigungsmitteln

A BRIDGE BETWEEN PAST AND FUTURE

“The Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski Munich has always been a bridge from the past to the future. The origins of the hotel and its builders oblige us to carry on and maintain great traditions. Nevertheless, we have the ambition to continuously set new goals, offering guests an unforgettable stay and not only meeting their expectations but exceeding them. After all, the deeper meaning of our actions is to preserve the foundation of this beautiful house and thus secure the basis of a solid future”, confirms Holger Schroth, Area General Manager of this traditional house.

In 2021, the Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski Munich set new standards for the first time. Due to its exceptional performance in environmental protection, the Munich Grand Hotel became the first Kempinski hotel worldwide to receive the coveted gold certification of the EarthCheck Certified program. The environmental achievements range from the consistent use of goods and products from the regional market and the avoidance of dangerous chemicals in cleaning products to increasingly important energy-efficient building services. The Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski Munich excels through the purchase of green electricity, meticulous waste separation and raising employee awareness of environmental protection. During room renovations, energy and climate protection requi-

bis hin zur – immer wichtiger werdenden – energieeffizienteren Haustechnik. Das Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München glänzt durch den Bezug von Ökostrom, penible Mülltrennung und Sensibilisierung aller Mitarbeiter zum Thema Umweltschutz. Bei der Renovierung der Zimmer wurden bereits die Anforderungen für Energie- und Klimaschutz bei der Planung berücksichtigt und umgesetzt. Fassadendämmung, Wärmeschutzfenster, LED-Beleuchtung, Klima- und Lüftungsanlagen mit Wärmerückgewinnung, sowie ein intelligentes In-Room-Energiemanagement, das erkennt, ob der Gast im Zimmer ist, um sodann Licht und Klimatisierung abzuschalten bzw. zu reduzieren, ergänzen die umfassenden Maßnahmen. Auch die Verwendung hochwertiger Materialien mit langer Lebensdauer und eingebaut durch regionale Firmen, tragen zusätzlich zu einer positiven Ökobilanz bei. Bereits seit Mai 2012 residieren zwei Bienenvölker auf dem Hoteldach, um hauseigenen Honig zu gewinnen.

Insgesamt wurden seit 2008 über 100 Millionen Euro in die konstante Renovierung, Modernisierung und Implementierung der neuesten technischen Innovationen investiert. „Das Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München wird stets ein Synonym für Romantik, Glamour und Stil bleiben. Das Haus symbolisiert zeitlosen Luxus ebenso wie die Bewahrung seines prächtigen Erbes. Erstklassigen Service und eine einzigartige Kombination aus Tradition, Innovation und Eleganz bieten den Gästen einen unvergleichlichen Hotelaufenthalt, egal ob sie geschäftlich oder privat bei uns zu Gast sind. Ich wünsche mir, daß diese Werte immer dieses wunderschöne und einzigartige Haus erfüllen werden und wir noch vielen Gästen unvergessliche Erlebnisse schenken dürfen“, so Holger Schroth, Area General Manager des Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München.

rements were considered in the planning and implementation stages. Comprehensive measures include facade insulation, thermal insulation windows, LED lighting, air conditioning and ventilation systems with heat recovery and intelligent in-room energy management to switch off or reduce light and air conditioning. The use of high-quality materials with long service life and installation by regional companies also contributes to a positive ecological balance. Since May 2012, two bee colonies have lived on the hotel roof to produce the hotel's own honey.

In total, over EUR 100 million have been invested in constant renovation, modernisation and implementation of the latest technical innovations since 2008. “Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski Munich will always remain synonymous with romance, glamour and style. The hotel symbolises timeless luxury and the preservation of its magnificent heritage. First-class service and a unique combination of tradition, innovation and elegance offer guests an incomparable hotel stay, whether for business or pleasure. I hope that these values will always fill this beautiful and unique hotel and that we will be able to provide many more guests with unforgettable experiences”, says Holger Schroth, Area General Manager of Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski Munich.

Aufgrund der extrem hohen Leistungen im praktizierten Umweltschutz, erhielt das Münchner Grandhotel als erstes Kempinski Hotel weltweit die begehrte Gold Zertifizierung des EarthCheck Certified-Programms.

Due to its exceptional performance in environmental protection, the Munich Grand Hotel became the first Kempinski hotel worldwide to receive the coveted gold certification of the EarthCheck Certified program.



VIP Stories



„Er wolle unbedingt noch Joggen gehen, könne aber wegen des starken Regens ja nicht aus dem Haus.“

“He really wanted to go jogging but couldn't leave the house because of the heavy rain.”

MICK JAGGER

Als die Rolling Stones im Hotel zu Gast waren, kam Mick Jagger mit einem Problem auf unseren Bankettküchenchef zu: Er wolle unbedingt noch Joggen gehen, könne aber wegen des starken Regens ja nicht aus dem Haus. Daher wollte er wissen, ob es im Hotel nicht einen großen Raum gebe, in dem er laufen könne.

Der größte Saal des Hauses, der Ballsaal, war aber bereits für eine Veranstaltung vollständig mit Tischen bestückt. Kurzerhand halfen alle zusammen um die Tische in die Mitte des Saales zu rücken und während die Vorbereitungen für die Veranstaltung weiter liefen, drehte Mick Jagger seine Runden um den Ballsaal.

MICK JAGGER

When the Rolling Stones were guests at the hotel, Mick Jagger approached our banquet chef with a problem: he really wanted to go jogging but couldn't leave the house because of the heavy rain. He asked if there was a large room in the hotel where he could run.

The largest room in the hotel, the ballroom, was already fully equipped with tables for an event. Without hesitation, everyone helped move the tables to the centre of the hall. While preparations for the event continued, Mick Jagger made his rounds around the ballroom.

JENNIFER LOPEZ

One evening, the floor waiter received a call from the presidential suite on floor 6. He had been anticipating this call for several hours, knowing that pop star Jennifer Lopez was staying in the suite. He took the order by phone and quickly ran up to floor 6 to prepare everything in the suite before his colleague served the food selection. When the bodyguard opened the door to the suite for Mr. Pohl, he was initially shocked by the disorder. He told the bodyguard bluntly that he should help him clean up.

The bodyguard helped only reluctantly. When his room service colleague entered the suite a moment later, he asked Mr. Pohl in shock why he was letting P. Diddy help him and whether he knew who he was dealing with. Only then did Mr. Pohl realise why the “bodyguard” had been so reluctant to assist. He promptly apologised, as P. Diddy was Jennifer Lopez's partner at the time.

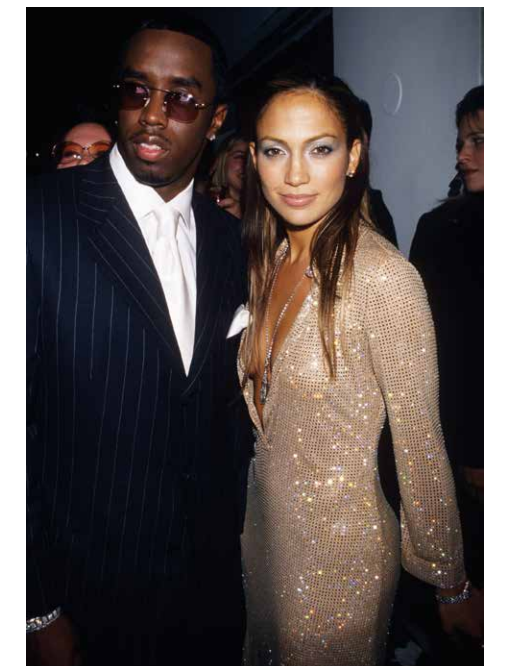
„Erst da, wurde ihm klar, warum der „Bodyguard“ nur so missmutig geholfen hatte ...“

“Only then did Mr. Pohl realise why the ‘bodyguard’ had been so reluctant to assist ...”

JENNIFER LOPEZ

Eines Abends wurde der Etagenoberkellner von der Präsidentensuite im 6. Stock angerufen. Er hatte schon seit einigen Stunden auf diesen Anruf gehofft, da er wusste, dass sich die Popstar Jennifer Lopez zurzeit in der Suite aufhielt. Er nahm die Bestellung telefonisch auf und lief geschwind in den 6. Stock, um bereits alles in der Suite vorzubereiten, bevor sein Kollege die Speisenauswahl servieren würde. Als Herr Pohl der Bodyguard die Tür zur Suite öffnete, war er erst einmal schockiert von der Unordnung die dort vorherrschte. Er gab dem Leibwächter unmissverständlich zu verstehen, dass er ihm behilflich sein sollte.

Der Bodyguard half nur widerwillig. Als dann im nächsten Moment sein Kollege vom Roomservice die Suite betrat, stellte dieser Herr Pohl schockiert zur Rede, warum er sich denn von P. Diddy helfen ließe und ob er nicht wüsste, wen er vor sich hätte. Erst da, wurde ihm klar, warum der „Bodyguard“ nur so missmutig geholfen hatte und er entschuldigte sich natürlich für die Situation, denn P. Diddy war zu dieser Zeit Jennifer Lopez Lebensgefährte.



SIR CHRISTOPHER & GITTE LEE

Sir Christopher Lee is one of the Hollywood greats who was indispensable in any blockbuster. He played major roles in box office hits like "Star Wars", accompanied the trilogy "Lord of the Rings", and starred alongside superstars such as Johnny Depp, Jude Law, Nicolas Cage, Anne Hathaway, and many, many more. However, he taught the general public to fear as Count Dracula. No one embodied the role of the blood-sucking count from Transylvania as seamlessly as the actor who was knighted as Sir.

Giuseppe Mastrodonato, the garage master of the Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski Munich, has been terribly frightened by the bloodthirsty tales of Count Dracula since childhood. Almost 40 years later, when the garage attendant was about to open the door to the occupant of the hotel limousine and Sir Christopher Lee slowly turned his face to him, the Italian native's blood froze in his veins. Mastrodonato was terrified and exclaimed, "Oh God, Dracula is here!" Sir Lee reacted dryly and assured the frightened garage master, "Don't worry, I only bite beautiful women."

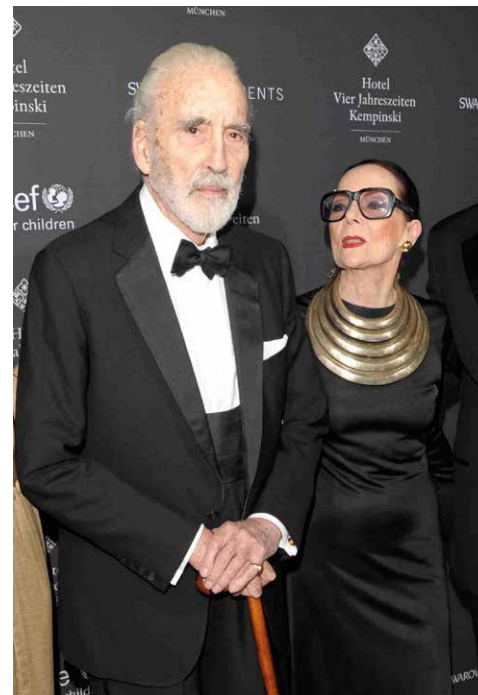
„Keine Angst,
ich beiße nur schöne Frauen.“

“Don't worry, I only bite
beautiful women.”

SIR CHRISTOPHER & GITTE LEE

Sir Christopher Lee zählt zu den Hollywood-Größen, die in keinem Blockbuster fehlen durften. Besetzte er doch große Rollen in den Kassenschlagern „Star Wars“, begleitete die Trilogie „Herr der Ringe“ und spielte zusammen mit Superstars wie Jonny Depp, Jude Law, Nicolas Cage, Anne Hathaway und vielen, vielen mehr. Dem breiten Publikum lehrte er aber als Graf Dracula das Fürchten. Niemand verschmolz so sehr mit der Rolle des blutsaugenden Grafen aus Transsilvanien, wie der zum Sir geadelte Darsteller.

Giuseppe Mastrodonato, Garagenmeister des Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München, gruselte sich seit Kindertagen immer schon schrecklich vor den blutrünstigen Geschichten, die von dem Grafen Dracula erzählt wurden. Eines Tages, knapp 40 Jahre später, als der Garagenmeister einem Insassen der Hotel-Limousine die Tür öffnen wollte und Sir Christopher Lee ihm langsam sein Gesicht zuwandte, gefror dem gebürtigen Italiener das Blut in den Adern. Mastrodonato erschrak schrecklich und es platzte aus ihm heraus: „Oh Madonna, Dracula ist da!“ Sir Lee reagierte sehr trocken und versicherte dem verängstigten Garagenmeister lachend: „Keine Angst, ich beiße nur schöne Frauen.“

**UMA THURMAN**

Der Hollywood-Star Uma Thurman residierte ein paar Tage anlässlich einer großen Shop-Eröffnung in der unmittelbaren Nachbarschaft in unserem Haus. Bekannt durch Blockbuster wie „Kill Bill“, „Pulp Fiction“ und unzählige weitere Kassenschlager war auch die Neugierde auf die Hollywood-Größe unter den Angestellten nicht zu verbergen. Schon im Vorfeld wurden Kleider, Schmuck und viele weitere Präsente für den Weltstar angeliefert. Am Abend ihres Auftritts genoss Uma Thurman bereits fertig gestylt einen Drink in unserer Hotellobby und wollte nochmals kurz auf ihr Zimmer bevor sie endgültig zur Soiree aufbrechen sollte.

Da sie ihre Zimmerkarte vergessen hatte, bat sie den Concierge sie zu begleiten. Als beide im Lift standen bat sie unseren Angestellten um seine ehrliche Meinung zu ihrem Kleid und fragte diesen, ob sie nicht doch besser sich nochmals umziehen sollte. Der Concierge, wollte auf keinen Fall etwas Falsches sagen und ihr dennoch vermitteln, daß sie die richtige Wahl getroffen hatte und so versicherte er ihr kurzum charmant: „You are Uma Thurman, you can wear everything!“. Die bekannte Schauspielerinnen lächelte ihn freundlich an und sagte: „You understand your work.“ Und verließ das Hotel wenige Minuten später im gleichen Kleid.

**UMA THURMAN**

Hollywood star Uma Thurman stayed at the hotel for a few days for a major store opening in the immediate vicinity. Known for blockbusters like "Kill Bill", "Pulp Fiction" and countless other box office hits, her presence stirred curiosity among the employees. Dresses, jewellery and many other gifts for the superstar were delivered in advance. On the evening of her appearance, Uma Thurman enjoyed a drink in our hotel lobby, already styled and ready, but wanted to go to her room for a short while before leaving for the soiree.

Having forgotten her room key card, she asked the concierge to accompany her. When they were in the elevator, she asked our employee for his honest opinion about her dress and whether she should change it again. The concierge, not wanting to say anything wrong, still wanted to convey that she had made the right choice. He charmingly assured her, "You are Uma Thurman, you can wear everything!" The famous actress smiled at him kindly and said, "You understand your work." She left the hotel a few minutes later in the same dress.

Die bekannte Schauspielerin
lächelte ihn freundlich an und sagte:
„You understand your work.“
Und verließ das Hotel wenige
Minuten später im gleichen Kleid.

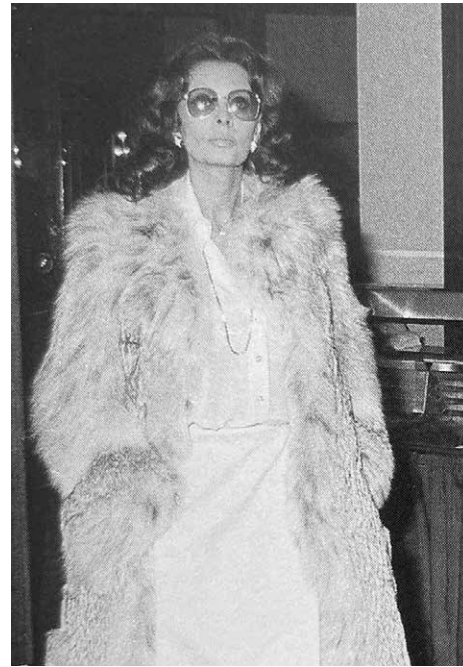
The famous actress smiled at him kindly and said,
"You understand your work." She left the hotel a
few minutes later in the same dress.

SOPHIA LOREN

Sophia Loren, die Grand Dame der italienischen Filmindustrie, hatte sich zum Besuch einer Preisübergabe in dem Traditionshaus an der Maximilianstraße angekündigt.

Das Personal des Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München hatte sich bestens vorbereitet. Exotische Früchte und allerlei Köstlichkeiten wurden für die Filmdiva in ihrer Suite platziert. Man wollte auf jegliche Eventualitäten vorbereitet sein. Aber die am Boden gebliebene italienische Schönheit blieb ihrem unprätentiösen Ruf, der ihr vorauseilte, treu. Sie wollte Pasta. Aber unbedingt al dente. Anscheinend war ihr Vertrauen in die deutschen Köche nicht besonders groß, denn auf Anfrage bei dem Zimmerservice genügte es ihr aber nicht, die Nudeln serviert zu bekommen, sie wollte sie selbst in der Hotelküche zubereiten.

Und so staunte das Personal nicht schlecht, als der Weltstar, die dem Personal vorbehaltenen Räumlichkeiten betrat und sich dazu auch noch an den Herd stellte, um wirklich Pasta al dente selbst zuzubereiten. Die Küchencrew war über das fehlende Vertrauen schnell entschädigt – wer kann schon behaupten, einem solchen Weltstar und damaligen Sexsymbol jemals so nah gekommen zu sein.

**SOPHIA LOREN**

The grand dame of the Italian film industry, Sophia Loren, announced her visit to the traditional hotel on Maximilianstrasse for an awards ceremony. The staff of the Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski Munich prepared in the best possible way, placing exotic fruits and all kinds of delicacies in the suite for the film diva. However, the down-to-earth Italian beauty remained true to the unpretentious reputation. She wanted pasta – definitely al dente.

When she asked for room service, it was not enough for her to simply be served pasta; she wanted to prepare it herself in the hotel kitchen. The staff was astonished when the world star entered the facilities reserved for the staff and stood at the stove to prepare pasta al dente herself. The kitchen crew was quickly compensated for the lack of trust – after all, who can claim to have been so close to such a world star and sex symbol of the time?

... und sich dazu auch noch
an den Herd stellte, um wirklich
Pasta al dente selbst
zuzubereiten.

... and stood at the stove to
prepare pasta al dente herself.

HELMUT KOHL

Signor Fausto Grande has dedicated 45 years of service to the Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski Munich. At just 18 years old, he left his hometown of Rosignano in northwestern Italy and began his career as a bellboy – without any knowledge of German and having never been to Germany before.

Over the past five decades, Signor Grande has experienced a lot at the grand hotel on Maximilianstrasse. While many things have changed since he started, Grande has remained true to his style. With his Italian charm, he opens the doors for guests, gladly explains how to quickly find the city's most important sights, carries luggage to rooms and helps with packing, as well as parking cars. One experience, however, stands out above the rest.

“During a visit by Germany's former Chancellor Kohl, everything had to be especially perfect. Unfortunately, our hotel's flags at the entrance had become tangled in the wind. So, I quickly climbed up with a ladder and tried to fix everything at a dizzying height!”, recounts the 67-year-old. As it happened, Chancellor Kohl arrived in his limousine at that very moment. The curious onlookers, however, were no longer interested in the head of state but instead applauded the dedicated hotel servant for his involuntary performance at such a height. “Yes, that's how I stole the show from Helmut Kohl back then!”, he says with a wink and a smile.

„Ja, so habe ich
damals Helmut Kohl
die Show gestohlen!“

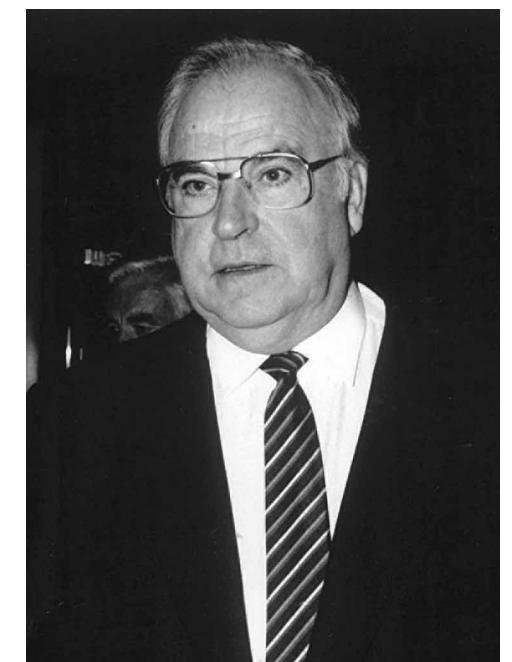
“Ja, so habe ich damals Helmut Kohl
die Show gestohlen!”

HELMUT KOHL

45 Jahre Betriebszugehörigkeit verbinden den treuen Hoteldiener Signor Fausto Grande bereits mit dem Traditionshaus Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München. Mit gerade 18 Jahren verließ er seine Heimat Rosignano im Nord-Westen Italiens und begann seine Stelle als Page – damals ohne jegliche Deutschkenntnisse und jemals zuvor in Deutschland gewesen zu sein.

Signor Grande hat in den letzten fünf Jahrzehnten in dem Grandhotel an der Maximilianstraße viel erleben dürfen. Seit Beginn seiner Karriere hätte sich viel verändert. Aber Grande ist über all die Jahre seinem Stil treu geblieben. Mit seinem italienischen Charme öffnet er den Gästen die Türe und erklärt gerne, wie man am schnellsten zu den wichtigsten Sehenswürdigkeiten der Stadt seinen Weg findet, trägt Koffer in die Zimmer und hilft, die Autos zu bepacken und zu parken. Ein Erlebnis ist ihm aber besonders in Erinnerung geblieben.

Deutschlands Alt-Kanzler Kohl war zu Besuch in dem Haus an der Maximilianstraße. „Alles sollte besonders schön sein. Nur leider hatten sich unsere hauseigenen Fahnen vor der Einfahrt im Wind verheddert. Also bin ich kurz mit der Leiter nach oben gestiegen und habe in alarmierender Höhe versucht alles in Ordnung zu bringen!“, erzählt der 67-jährige. Was Grande erst später bemerkte, dass Kanzler Kohl genau in diesem Moment in einer Limousine vorgefahren wurde. Die schaulustigen Bürger hatten aber in diesem Moment gar kein Interesse mehr an dem Staatsoberhaupt, sondern applaudierten dem engagierten Hoteldiener für seine unfreiwillige Darbietung in schwindelerregender Höhe. „Ja, so habe ich damals Helmut Kohl die Show gestohlen!“, schmunzelt er mit einem Zwinkern.





May we introduce



Franz-Josef Unterlechner

„Wenn meine Gäste glücklich und zufrieden sind und ich es geschafft habe, Ihnen einen schönen Abend zu bereiten – dann bin auch ich glücklich!“

“If my guests are happy and satisfied and I have managed to prepare a nice evening for them, then I am happy too!”

WILLKOMMEN IM SCHWARZREITER WILLKOMMEN BEI FRANZ-JOSEF UNTERLECHNER

Als Head Chef Schwarzreiter leitet Franz-Josef Unterlechner die Schwarzreiter Tagesbar und das Schwarzreiter Restaurant. Tag für Tag verwöhnt er seine Gäste mit echten kleinen Kunstwerken auf dem Teller, immer in dem Bestreben seinen Gästen einen unvergesslichen Abend zu bereiten. „Wenn meine Gäste glücklich und zufrieden sind und ich es geschafft habe, Ihnen einen schönen Abend zu bereiten – dann bin auch ich glücklich!“, bekräftigt Franz-Josef Unterlechner.

Seine Leidenschaft für Kulinarik entdeckte Franz-Josef Unterlechner durch ein Praktikum im Jugendalter in der Käferschänke München. Er entschloss sich für eine Kochlehre, die er im Forsthaus Wörnbrunn München Grünwald sowie bei Ali Güngörmüş im Lenbach München verbrachte. Nach vier Jahren als Chef de Partie im Münchner Königshof tauschte er nochmal Schürze gegen Schulbank und machte seinen Abschluss als Küchenmeister an der Steigenberger Akademie in Bad Reichenhall. Seine Liebe zum Detail lernte und entwickelte er in seiner Zeit im Drei Sterne Restaurant Überfahrt bei Christian Jürgens. „Diese Zeit war durchaus prägend für mich und ich hatte die Chance, mein Wissen sehr zu erweitern und meinen Stil zu entwickeln“, so Franz-Josef Unterlechner. „Heute ist es mir sehr wichtig, dass meine Gerichte sowohl geschmacklich, wie auch optisch harmonisch aufeinander abgestimmt sind.“ Im Schwarzreiter folgt er seinem Kochstil mit viel Feingefühl und Gespür für die richtigen Komponenten. In traditioneller Handwerkskunst verwandelt er saisonale Produkte von höchster Qualität und aus nachhaltiger Produktion in erlesene Kompositionen und kunstvolle Arrangements. Die Ideen für neue Gerichte schöpft er aus seinem Beruf selbst: „Während ich mit einem Produkt arbeite, betrachte ich es aus einem neuen Blickwinkel und überlege, wie ich es neu interpretieren und kombinieren könnte“, so Franz-Josef Unterlechner.

WELCOME TO SCHWARZREITER WELCOME TO FRANZ-JOSEF UNTERLECHNER

As Head Chef Schwarzreiter, Franz-Josef Unterlechner manages the Schwarzreiter Tagesbar and the Schwarzreiter Restaurant. Day after day, he delights his guests with real works of art on the plate, always striving to create an unforgettable evening for them. “If my guests are happy and satisfied and I have managed to prepare a nice evening for them, then I am happy too!”, affirms Franz-Josef Unterlechner.

Franz-Josef Unterlechner discovered his passion for the culinary arts through an internship in his youth at the Käferschänke Munich. He decided to pursue an apprenticeship as a chef, which he completed at Forsthaus Wörnbrunn Munich Grünwald and with Ali Güngörmüş at Lenbach Munich. After four years as Chef de Partie at Munich’s Königshof, he swapped his apron for a school desk and graduated as a master chef from the Steigenberger Academy in Bad Reichenhall. He honed his attention to detail during his time at the three-star restaurant Überfahrt under Christian Jürgens. “This time was definitely formative for me, and I had the chance to expand my knowledge significantly and develop my style”, says Franz-Josef Unterlechner. “Today, it is very important to me that my dishes are harmonious in both taste and appearance.” At Schwarzreiter, he follows his cooking style with great sensitivity and a feel for the right components. Using traditional craftsmanship, he transforms seasonal products of the highest quality and from sustainable production into exquisite compositions and artful arrangements. He draws ideas for new dishes from his profession itself: “While I’m working with a product, I look at it from a new angle and think about how I could reinterpret and combine it”, says Franz-Josef Unterlechner.





**DER BIENENFLÜSTERER DES
HOTEL VIER JAHRESZEITEN KEMPINSKI MÜNCHEN
CHRISTOPHER VOLKMAN, EINKAUFSLEITER**

Bereits seit 20 Jahren arbeitet Christopher Volkmann, der Purchasing Manager des Hauses für das Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München.

Schon etliche königliche Häupter hat er zu Gast in dem Traditionshaus erlebt, Wünsche der VIPs umsorgt und „Unmögliches“ möglich gemacht. Nun trägt er selbst die Regentschaft über zwei Völker zugleich. Seit 2012 residieren zwei Bienenvölker auf dem Dach des Traditionshauses, begleitet und unterstützt von einem Stab von insgesamt 80.000 Helferinnen. Bei den royalen Bewohnern handelt es sich um die beiden haus-eigenen Bienenvölker, die auf dem Dach des Münchner Fünf-Sternehauses eine neue Heimat gefunden haben. Aus zwei Stöcken mit jeweils 40.000 Bienen treten die neuen Mitarbeiter täglich ihren Dienst im Auftrag des Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München an und suchen nach den besten Blüten. Solch hoheitliches Gefolge braucht natürlich entsprechende Betreuung und darum kümmert sich der stellvertretende Einkaufsleiter des Hotels, Christopher Volkmann, fürsorglich. Eine ungewöhnliche Erweiterung seines Aufgabenfeldes ist dies allemal, vor allem, wenn man bedenkt, dass er in seiner Kindheit große Angst vor den emsigen Insekten hatte. Auf diese süße Idee brachte ihn ein Lieferant, der ähnliche Konzepte bereits aus anderen Städten kannte. Christopher Volkmann recherchierte weiter und war begeistert! Nach langer Vorbereitung und Überprüfung aller sicherheitstechnischen Faktoren konnte er schließlich die Kollegen überzeugen und im April 2012 zwei Bienenvölker auf dem Dach des Hotels ansiedeln. Bereits 175 Honigwaben à 2,5 Kilo wurden seither geerntet und versüßen den Frühstücksgästen den Morgen. Den Trend zum Stadthonig sieht dieser auf jeden Fall positiv: „Im Gegensatz zu den ländlichen Monokulturen, ist die urbane Flora besonders artenreich, denn von der Balkonpflanze bis zur Parkanlage bietet die Stadt den Bienen bis spät in den Herbst ein breites Nahrungsangebot – und uns damit einen überaus geschmackvollen Honig.“ Die Gäste des Hotels Vier Jahreszeiten Kempinski München sind ganz seiner Meinung, der „hausgemachte“ Honig ist ein voller Erfolg. Auch in diesem Jahr ist der Hofstaat auf dem Dach des Hotels Vier Jahreszeiten wieder fleißig auf den Blüten der Umgebung unterwegs und die Frühstücksgäste können sich weiterhin auf eine ganz besonders süße Versuchung freuen.

**THE BEE WHISPERER OF
HOTEL VIER JAHRESZEITEN KEMPINSKI MUNICH
CHRISTOPHER VOLKMAN, PURCHASING MANAGER**

For 20 years, Christopher Volkmann, purchasing manager of the Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski Munich, has been working diligently.

He has welcomed numerous royal heads of state to the traditional hotel, catered to VIPs' wishes and achieved the seemingly impossible. Now, he reigns over two colonies simultaneously. Since 2012, two bee colonies have resided on the roof of the traditional establishment, accompanied and supported by a workforce of 80,000 helpers in total. The royal residents are the hotel's own bee colonies, which have found a new home on the roof of the Munich five-star hotel. Emerging from two hives, each housing 40,000 bees, the new employees commence their daily duties on behalf of Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski Munich, seeking the best blossoms. Such a royal entourage naturally requires appropriate care, and this is attentively provided by the hotel's purchasing manager, Christopher Volkmann. This is certainly an unusual extension of his duties, especially considering that he harboured an immense fear of the busy insects during his childhood. This sweet initiative was inspired by a supplier who was familiar with similar urban beekeeping projects in other cities. Christopher Volkmann continued his research and was excited about the prospect! After thorough preparation and ensuring all safety measures were in place, he convinced his colleagues to support the project. In April 2012, two bee colonies were established on the hotel's roof. Since then, the hotel's bees have produced 175 honeycombs, each weighing 2.5 kilograms, providing guests with delicious, homemade honey for breakfast. Christopher views the trend towards urban honey positively: "Unlike rural monocultures, urban flora is particularly diverse, offering bees a wide range of food sources until late autumn, from balcony plants to parklands – thereby providing us with extremely flavourful honey". Guests of the Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski Munich have wholeheartedly embraced the idea, making the "homemade" honey a complete success. This year, the court is once again diligently traversing the blossoms of the surroundings on the roof of Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski Munich, guaranteeing that breakfast guests can continue to look forward to this sweet treat for many mornings to come.



Christoph Volkmann



Ian Baker

**Besonders gelobt wurde von der Jury Bakers
Kreativität und sein Mut zu immer wieder neuen Ideen.**

The jury particularly praised Baker's creativity and his courage to always come up with new ideas.

**VERY BRITISH
IAN BAKER, CHEF PATISSIER**

It's time for tea! And more! Für den gebürtigen Briten und Chef Pâtissier des Traditionshauses war es nie eine Frage mehr als nur den klassischen Afternoon Tea den Gästen anzubieten. Und so erarbeitete er mit seinem Kollegen, Tea Master und Supervisor Lobby/Bar Roberto Campanelli ein jahresumfassendes Angebot für Teeliebhaber von verschiedensten Afternoon Tea Variationen.

Schon in jungen Jahren begeisterte sich der gebürtige Brite, Ian Baker, leidenschaftlich für die Kunst der Pâtisserie. Seine Ausbildung absolvierte er in London bei David Avery, der unter anderem für die Kreation der Hochzeitstorte von Lady Diana und Prinz Charles verantwortlich war. Es folgten Stationen bei den führenden Chocolatiers und Pâtissiers Englands, wie zum Beispiel das Claridges London, das Mandarin Oriental London und das Savoy London. Der Liebe wegen zog Ian Baker nach Deutschland und übernahm bereits im November 2011 die Leitung der hausinternen Pâtisserie des Fünf-Sterne-Hotels Vier Jahreszeiten Kempinski München an der Maximilianstraße. 2022 freute er sich über die Auszeichnung zum Pâtissier des Jahres. Besonders gelobt wurde von der Jury Bakers Kreativität und sein Mut zu immer wieder neuen Ideen. In der Lobby des Münchner Traditionshauses lassen sich seine Kreationen in Form von Kuchen und Gebäck hervorragend genießen. Zudem lancierte Baker 2022 seine eigenen Pralinen-Linie „Purity“.

**VERY BRITISH
IAN BAKER, CHEF PATISSIER**

It's time for tea! And more! For Ian Baker, the British-born Chef Pâtissier of the traditional house, it was never a question of offering more than "just" the classic Afternoon Tea to the guests. Therefore, together with his colleague, Tea Master and Supervisor Lobby/Bar Roberto Campanelli, he developed a year-round tea offer for tea lovers, consisting of an array of Afternoon Tea variations.

Even at a young age, Ian Baker was passionate about the art of pâtisserie. He completed his training in London with David Avery, who was responsible for creating the wedding cake of Lady Diana and Prince Charles, among other things. This was followed by positions with England's leading chocolatiers and pâtissiers, such as Claridges London, the Mandarin Oriental London and the Savoy London. For love's sake, Ian Baker moved to Germany and took over as head of the in-house pâtisserie at the five-star hotel Vier Jahreszeiten Kempinski Munich on Maximilianstrasse back in November 2011. In 2022, he was delighted to receive the Pâtissier of the Year award. The jury particularly praised Baker's creativity and his courage to always come up with new ideas. His creations in the form of cakes and pastries can be excellently enjoyed in the lobby of the traditional Munich hotel. Baker also launched his own line of chocolates, "Purity", in 2022.



**AT EYE LEVEL WITH THE VIPS
CHRISTINA FERNANDEZ, ROOMS DIVISION MANAGER**

Originally, Christina Fernandez had planned to stay at the hotel on Maximilianstrasse for no longer than two years. Nevertheless, 24 months turned into 15 years, and she met and fell in love with her husband, a former colleague, at the Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski Munich. Ms. Fernandez started as a “Groups & Events Secretary”, but her diligence and her personal and charming way of dealing with guests helped her to a fast and unprecedented career. In the meantime, the Ravensburg-born employee is responsible for the largest department of the hotel as Rooms Division Manager and is the contact person for more than 100 colleagues. For VIPs and state guests, she is the number one contact person in the house. Fernandez has looked after countless stars and state guests over the years, responsible for meticulously prepared protocols and undergoing the most stringent security checks with her team. “But no matter how well and in detail you plan, it usually turns out differently than you think”, smiles the 39-year-old. What impressed her most was the unpretentious, human and approachable manner of American ex-president Barack Obama and Mick Jagger’s very friendly interaction with the staff. Who would she like to see as a guest of the house? For sure, Pink!



Christina Fernandez

**MIT DEN GÄSTEN AUF AUGENHÖHE
CHRISTINA FERNANDEZ, ROOMS DIVISION MANAGER**

Eigentlich hatte Christina Fernandez geplant nicht länger als zwei Jahre im Hotel an der Maximilianstraße zu bleiben. Aber aus 24 Monaten, wurden bereits 15 Jahre und auch ihren Mann, einen ehemaligen Kollegen hat sie im Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München kennen und lieben gelernt. Gestartet hat Frau Fernandez als „Group & Events Secretary“, aber ihr Fleiß und ihr persönlicher und charmanter Umgang mit den Gästen verhalf ihr zu einer schnellen und beispiellosen Karriere. Inzwischen verantwortet die aus Ravensburg stammende Mitarbeiterin als Rooms Division Manager die größte Abteilung des Hauses und ist Ansprechpartnerin von mehr als 100 Kollegen. Für VIPs und Staatsgäste ist sie die Ansprechpartnerin Nummer Eins im Haus. Unzählige Stars und Staatsgäste betreute Fernandez über die Jahre. Verantwortete akribisch erstellte Protokolle und durchlief mit ihrem Team die schärfsten Sicherheitskontrollen. „Aber egal, wie gut und detailliert man auch vorausplant – es kommt dann doch meist anders, wie man denkt“, schmunzelt die 39-jährige.

Am meisten beeindruckte sie aber die unprätentiöse, menschliche und absolut nahbare Art des amerikanischen Ex-Präsidenten Barak Obama und der sehr freundschaftliche Umgang von Mick Jagger mit dem Personal. Wen sie sich als Gast des Hauses wünschen würde? Ganz klar Pink!

**GASTGEBER UND TEEKENNER
ROBERTO CAMPANELLI, SUPERVISOR LOBBY/BAR**

„Ich begrüße und behandle meine Gäste, als wären sie Freunde und bei mir zuhause zu Besuch“, fasst Roberto Campanelli seine persönliche Servicemaxime zusammen. Seit 2008 ist der gebürtige Italiener im Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München tätig. Angefangen als Commis de Bar arbeitete er sich über die Positionen Demi Chef de Bar und Chef de Rang bis zum Supervisor Lobby/Bar hoch. Den Afternoon Tea betreut Campanelli als Gastgeber von der Reservierung bis zum Service am Tisch. Dort nimmt er seine Gäste mit in das Erlebnis des Afternoon Teas und sorgt für eine Wohlfühlatmosphäre. Als Tea Master weiß Roberto Campanelli ganz genau, welcher Tee zu welcher Speise und welcher Jahreszeit passt. Sein absoluter Favorit für die warme Jahreszeit ist die Teesorte „Morgentau“: Mit seinen fruchtigen Aromen wirkt dieser Grüne Tee erfrischend und leicht und ergänzt hervorragend die süßen Leckereien des Afternoon Teas. Zu den deftigen Vorspeisen des Menüs greift Roberto Campanelli gerne auf den Klassiker des englischen Afternoon Teas zurück: „Kräftige und würzige Speisen verlangen nach einem kräftigen Tee – das muss einfach ein Earl Grey sein.“ Neben 14 Teesorten können die Gäste auch aus eigenen Teemischungen des Hauses wählen. Campanellis Empfehlung ist hier der Almond Dream – eine Teemischung mit Stücken gebrannter Mandeln. „Schmeckt gleichzeitig nach Oktoberfest und Weihnachten, auch für einen Wahl-Münchner wie mich ist das die festlichste Kombination, die ich mir vorstellen kann“, schmunzelt der gebürtige Italiener.

**HOST AND TEA MASTER
ROBERTO CAMPANELLI, SUPERVISOR LOBBY/BAR**

“I greet and treat my guests as if they were friends and visiting my home”, summarises Roberto Campanelli, his personal service maxim. The native Italian has been working at the Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski Munich since 2008. Starting as Commis de Bar, he worked his way up through the positions of Demi Chef de Bar and Chef de Rang to Supervisor Lobby/Bar. Campanelli is in charge of the Afternoon Tea as the host, managing everything from reservations to table service. Once guests are seated, he immerses them in the experience of Afternoon Tea and creates a feel-good atmosphere. As a tea master, Roberto Campanelli knows exactly which tea pairs best with each dish and season. His absolute favourite for the summer season is the tea variety “Morning Dew”: with its fruity aromas, this green tea is refreshing and light and perfectly complements the sweet treats of afternoon tea. Campanelli prefers classic English Afternoon Tea for hearty starters: “Strong and spicy dishes call for a strong tea – it simply has to be an Earl Grey.” In addition to 14 teas, guests can also choose from the house’s own tea blends. Campanelli’s recommendation here is the Almond Dream – a tea blend with chunks of roasted almonds. “It tastes like Oktoberfest and Christmas at the same time; even for a Munich resident by choice like me, it’s the most festive combination I can imagine”, laughs the Italian-born Campanelli.

„Ich begrüße und behandle meine Gäste,
als wären sie Freunde und bei mir zuhause zu Besuch.“

“I greet and treat my guests as if they
were friends and visiting my home.”



Roberto Campanelli

DARF ICH VERBINDEN!?
CHRISTA MANGUM, LEITENDE TELEFONISTIN

„Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München, Sie sprechen mit Christa Mangum, wie darf ich Ihnen behilflich sein?“ Dieses freundliche Willkommen setzt Frau Mangum jedem Telefonat voraus, welches sie in der Telefonzentrale des Hauses entgegennimmt. Circa 300 Gespräche am Tag und 2.000 Telefonate in der Woche führt die gebürtige Traunsteinerin täglich.

Kennengelernt hat die 60-jährige das Haus bereits von Kindesbeinen an. Ihr Vater, ein fleißiger und kluger Geschäftsmann, nahm seine Kinder zu besonderen Anlässen mit in das Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München. Man genoss das Dinner im hauseigenen Restaurant und übernachtete sogar im Anschluss. „Ich habe also seit meiner Kindheit eine emotionale Bindung zu diesem schönen Haus,“ erinnert sich Christa Mangum. Nach ihrem schönsten Erlebnis im Hause gefragt und warum ihr die Arbeit so viel Freude bereite, antwortet die engagierte Mitarbeiterin: „Dieses Hotel ist eine Legende und steckt so voller Magie und Geschichte. Jeder Schritt, den ich mache ist von Kunstwerken, wunderschönem Porzellan, antiken Möbeln und Wand- und Deckenmalerei umgeben. Alles erzählt eine Geschichte und hat eine Bedeutung, das ist das Schönste für mich.“



„Ich habe also seit meiner Kindheit eine emotionale Bindung zu diesem schönen Haus.“

“So I’ve had an emotional connection to this beautiful hotel since I was a child.”

MAY I PUT YOU THROUGH?
CHRISTA MANGUM, CHIEF TELEPHONE OPERATOR

“Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski Munich, you are speaking to Christa Mangum, how may I be of service?” This friendly welcome is how Ms. Mangum approaches every phone call she answers at the hotel’s switchboard. Approximately 300 calls a day and 2,000 calls a week are handled by this native of Traunstein.

Christa Mangum, 60 years old, has known the house since childhood. Her father, a hard-working and clever businessman, often brought his children to the Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski Munich on special occasions. They enjoyed dinner in the hotel’s restaurant and sometimes even stayed overnight. “So I’ve had an emotional connection to this beautiful hotel since I was a child”, recalls Christa. When asked about her most memorable experience at the hotel and why she enjoys her work so much, the dedicated employee replies, “This hotel is a legend and is so full of magic and history. Artwork, beautiful China, antique furniture and wall and ceiling murals surround every step I take. Everything tells a story and has meaning, which is the most beautiful thing for me.”



6 Jahre alt | 6 years old Christa Mangum

Mangum

THE **i7**



Mehr erfahren

Freude am Fahren. 100 % elektrisch.



Erleben und genießen Sie unser Haus

DISCOVER AND ENJOY OUR HOUSE

SAISONALE HANDWERKSKUNST DER AFTERNOON TEA

Stilvolles Ambiente und Teegenuss in vollendeter Form vereinen sich im Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München zum Afternoon Tea im denkmalgeschützten Nymphenburg Zimmer.

Das Menü entspricht dem klassischen Ablauf der britischen Tradition: Auf den ersten Gang, bestehend aus herzhaften Mini-Sandwiches und Häppchen, folgen die typischen Scones mit Clotted Cream und Marmelade. Den süßen Abschluss des Menüs bilden kunstvolle Petit Fours, kleine Törtchen und erlesene Desserts. Über das Jahr hinweg passt sich der Afternoon Tea an die jeweilige Saison an. So steht beispielsweise zur Erdbeerzeit der Afternoon Tea ganz im Zeichen der süßen roten Früchte, zum Oktoberfest überraschen Brezen, Bier und gebrannte Mandel in ihrer britisch-royalen Interpretation und zu Weihnachten sorgen Aromen wie Lebkuchen, Honig, Tonkabohne und Mandarine für festliche Stimmung. Eine Auswahl aus 30 verschiedenen Teesorten garantiert das ganze Jahr über stets das passende Heißgetränk zu den saisonalen Gerichten.

SEASONAL CRAFTSMANSHIP THE AFTERNOON TEA

Stylish ambience and tea perfection come together at the Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski Munich for Afternoon Tea in the listed Nymphenburg Room.

The menu follows the classic British tradition: the first course, consisting of savoury mini-sandwiches and canapés, is followed by the typical scones with clotted cream and jam. The sweet end of the menu is made up of elaborate petit fours, small tarts and exquisite desserts. Throughout the year, Afternoon Tea adapts to the season. For example, during strawberry season, Afternoon Tea is all about the sweet red fruits; at Oktoberfest, pretzels, beer and roasted almonds surprise in their British-royal interpretation; and at Christmas, flavours such as gingerbread, honey, tonka bean and tangerine create a festive mood. A selection of 30 different teas always guarantees the right hot drink to go with the seasonal dishes all year round.





**IN DENKMALGESCHÜTZTEN RÄUMLICHKEITEN SPEISEN
KUNSTWERKE ZUM GENIESSEN**

Franz Josef Unterlechner, Head Chef des Schwarzreiter Restaurants und sein Team haben jeden Tag nur ein Anliegen. „Dem Gast ein Lächeln auf die Lippen zu zaubern“, denn dann haben sie alle ihren Job richtig gemacht. Ein glücklicher Gast ist unser höchstes Bestreben!“, so der gebürtige Münchner. „Ist der Gast glücklich, wissen wir, dass wir gute Arbeit geleistet haben!“

Ein Dinner im hauseigenen Restaurant ist ein Erlebnis für alle Sinne. Abend für Abend zaubert Unterlechner in den denkmalgeschützten Räumlichkeiten Gang für Gang die köstlichsten Gerichte auf die Teller seiner Gäste. Ein wichtiger Aspekt: Die optische Präsentation und Ansprache seines Publikums. Er selbst beschreibt seinen Stil als monochrom. Von zu vielen Komponenten und wilden Farbminen möchte er sich eher distanzieren. Der Geschmack und die optische Harmonie stehen hier im Vordergrund. Bon Appetit!

**DINE IN PREMISES UNDER MONUMENTAL PROTECTION
ARTWORKS ON A PLATE**

Franz Josef Unterlechner, Head Chef of the Schwarzreiter Restaurant, and his team have only one concern every day. “To put a smile on the guest’s face”, because then they have all done their job right. A happy guest is “our highest aspiration!” says the Munich native. “If the guest is happy, we know we have done a good job!”

Dining in the in-house restaurant is an experience for all the senses. Evening after evening, Unterlechner conjures up the most delicious dishes on the plates of his guests, course by course, in the listed premises. One important aspect is the visual presentation and appeal to his audience. He himself describes his style as monochrome. He prefers to distance himself from too many components and wild splashes of colour. The taste and the optical harmony are the most important. Bon appétit!

**Der Geschmack und die optische Harmonie
stehen hier im Vordergrund. Bon Appetit!**

The taste and the optical harmony
are the most important. Bon appétit!

**Gleichzeitig arbeitet er gemeinsam mit seinem Team
an eigenen Produkten und setzt Spirituosen und Sirups selbst an.**

At the same time, he collaborates with his team to
craft their own products, preparing spirits and syrups in-house.

**EINE BAR DER HANDWERKSKUNST
EIN BARMANAGER AUS LEIDENSCHAFT**

Ein Single Malt Whisky-Fan gemixt mit sprudelnder Kreativität, getoppt mit viel Leidenschaft für den Beruf – das ist das Geheimrezept, das Aleksandar Vujin, Barmanager der Jahreszeiten Bar, ausmacht.

Seinen Gästen serviert er gerne exklusive und besondere Spirituosen, wie beispielsweise einen 35 Jahre alten Single-Malt Whisky von Dalmore. Gleichzeitig arbeitet er gemeinsam mit seinem Team an eigenen Produkten und setzt Spirituosen und Sirups selbst an. Dieser bedient er sich, um neue Cocktails zu kreieren oder um bewährten Bar-Klassikern einen überraschenden Twist zu verleihen. Im einzigartigen Ambiente der Jahreszeiten Bar mit ihren dunklen Holzvertäfelungen, dem tiefergelegten Tresen unter goldenen Lampen und den bequemen Sesseln beschert Aleksandar Vujin mit seinem Team den Gästen eine ganz besondere Bar-Erfahrung. Die einzelnen Geschichten hinter seinen Kreationen erzählt er an seinem Cocktailwagen während er die Drinks direkt am Tisch vor den Augen der Gäste zubereitet.

**A BAR MANAGER WITH PASSION
CRAFTSMANSHIP AT THE BAR**

A fan of single malt whisky mixed with sparkling creativity, topped with a lot of passion for the profession – that’s the secret recipe that makes up Aleksandar Vujin, Bar Manager of the Jahreszeiten Bar.

He enjoys serving his guests exclusive and special spirits, such as a 35-year-old single-malt whisky from Dalmore. At the same time, he collaborates with his team to craft their own products, preparing spirits and syrups in-house. He uses these to create new cocktails or to give tried-and-tested bar classics a surprising twist. In the unique ambience of the Jahreszeiten Bar with its dark wood panelling, the recessed bar counter under golden lamps and the comfortable armchairs, Aleksandar Vujin and his team provide guests with a truly special bar experience. He shares the individual stories behind his creations at his cocktail cart while preparing the drinks directly at the table in front of the guests.





Hier wurde ein magischer Ort geschaffen,
der die Besucher in royale Zeiten zurückbringt.

Here, a magical place has been
created that takes visitors back to royal times.

CIGAR LOUNGE EINE REISE IN DIE ROYALE VERGANGENHEIT

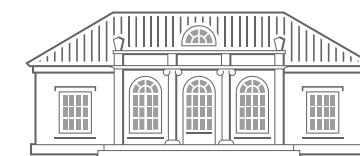
Im Rahmen seines 160-jährigen Bestehens hat das Grandhotel Vier Jahreszeiten Kempinski München eine neue luxuriöse Zigarrenlounge eröffnet. Hier wurde ein magischer Ort geschaffen, der die Besucher in royale Zeiten zurückbringt und ihnen gleichzeitig neueste technische Annehmlichkeiten bietet. Ein wunderschönes Detail ist ein 1,20 Meter breites und 50 Zentimeter hohes handgefertigtes Silber-Relief, das zwei Schwäne zeigt. Als Vorlage diente ein für Ludwig II. von Bayern aufgenommenes Bild zweier Schwäne im königlichen Wintergarten auf dem Dach der Residenz. Die Loungetische sind Einzelanfertigungen. Unter einer Lackschicht wurden Tabakblätter eingearbeitet – die Tischbeine sind handgeschnitzt und mit einer Goldschicht lackiert. Das zentralplatzierte Bild zeigt Alfred Walterspiel, den früheren Betreiber des Hotels. Die Wände zur Rechten und Linken sind mit Tabakblättern aus der Heimat der Zigarren – Havanna – verkleidet.

CIGAR LOUNGE A JOURNEY INTO THE ROYAL PAST

As part of its 160th-anniversary celebrations, the Grandhotel Vier Jahreszeiten Kempinski Munich has opened a new luxury cigar lounge. Here, a magical place has been created that takes visitors back to royal times, while offering them the latest technical amenities. One beautiful detail is a 1.20-meter-wide and 50-centimeter-high handmade silver relief depicting two swans. It was based on a picture taken for Ludwig II. of Bavaria of two swans in the royal conservatory on the roof of the Residenz. The lounge tables are custom-made. Tobacco leaves were incorporated under a layer of lacquer – the table legs are hand-carved and lacquered with a layer of gold. The centrally placed picture shows Alfred Walterspiel, the former operator of the hotel. The walls to the right and left are covered with tobacco leaves from the home of cigars – Havana.

Ihre Immobilie ist gefragter, als Sie ahnen.

Nach über 45 Jahren mit inzwischen mehr als
16.500 Personen unter der Marke in über 35 Ländern
sind wir bestens qualifiziert, das zu wissen.



MÜNCHEN

+49 (0)89 23 70 83 00 | Muenchen@engelvoelkers.com | engelvoelkers.com/muenchen
Engel & Völkers Immobilien Deutschland GmbH | Lizenzpartner der Engel & Völkers Residential GmbH
Residenzstraße 23 | 80333 München | Immobilienmakler



Erleben und genießen Sie München

DISCOVER AND ENJOY MUNICH

MITARBEITER VERRATEN IHRE LIEBLINGSPLÄTZE
EMPLOYEES REVEAL THEIR FAVOURITE PLACES



Bianca Birawsky

BIANCA BIRAWSKY,
DIRECTOR OF HUMAN RESOURCES

DER ALTE PETER

Meine erste Empfehlung in München ist definitiv der Glockenturm der Kirche des Alten Peters direkt am Marienplatz. Neben der beeindruckenden Architektur und Geschichte bietet der Alte Peter Besuchern die Möglichkeit, München von oben zu bestaunen. Von der Turmspitze sieht man bei schönem Wetter bis hin zu den Alpen! Der Aufstieg auf den Turm erfordert zwar eine gewisse sportliche Ausdauer, wird aber mit einem großartigen Ausblick belohnt.

ST. PETER'S CHURCH

My first recommendation, in Munich, is definitely the bell tower of the church "Alter Peter" located directly in Marienplatz. In addition to the impressive architecture and history, Alter Peter offers visitors the opportunity to enjoy a view over Munich. When the weather is pleasant, you can see all the way to the Alps from the top of the tower! The climb up the tower requires some physical fitness, but will be rewarded with a great view.





Stephan Braun

STEPHAN BRAUN,
ASSISTANT EXECUTIVE HOUSEKEEPER

**NYPHENBURGER SCHLOSS UND
BOTANISCHER GARTEN**

Mein absoluter Lieblingsplatz in München ist der Nymphenburger Schlosspark. An den wunderschön angelegten und gestalteten Gartenbereich schließt sich der ausgedehnte waldartige Park an. Hier kann man auch die pavillonartigen Parkschlösschen Badenburg und Pagodenburg mit ihren regelmäßigen Gartenanlagen, die Madgalenenklause als künstliche Ruine und die 1731–1739 errichtete Amalienburg besichtigen. Der Botanische Garten Nymphenburg schließt sich direkt an den Park an und ist für mich immer wie ein kleiner Urlaub vom Stadtleben. In den Gewächshäusern und Grünanlagen mit den unterschiedlichsten Pflanzenarten kann ich mich ohne Mühe einen ganzen Tag aufhalten. Für eine kleine Verschnaufpause kann ich ein Stück Kuchen im hauseigenen Café empfehlen!

**THE NYPHENBURGER CASTLE AND
THE BOTANICAL GARDEN**

My absolute favorite place in Munich is the Nymphenburg Palace Park. The beautifully landscaped and designed garden area is adjoined by the extensive forest-like park. Here you can also visit the pavilion-like park palaces Badenburg and Pagodenburg with their regular gardens, the Madgalenenklause as an artificial ruin and the Amalienburg built in 1731–1739. The Nymphenburg Botanical Garden adjoins the park and is always like a little vacation from city life for me. I can easily spend a whole day in the greenhouses and gardens showcasing a wide variety of plant species. For a short rest, I can recommend having a piece of cake in the garden's own café!

RIA KNORR,
RESTAURANT SALES & EVENT MANAGER

ENGLISCHER GARTEN UND DIE EISBACHWELLE

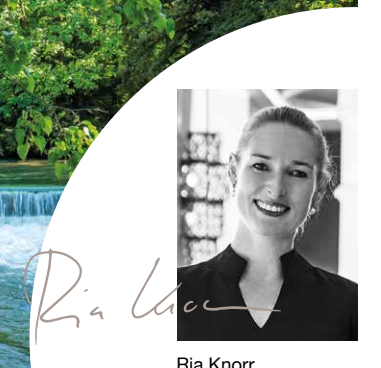
Meine erste Empfehlung ist in meinen Augen eine wirkliche Besonderheit Münchens: Die Eisbachwelle am Eingang zum Englischen Garten. Mitten in der Münchener Innenstadt kann man hier auf der weltweit größten Flusswelle das ganze Jahr lang Surfer bewundern, die sich mutig in die Welle stürzen. Ich komme gerne nach der Arbeit oder an meinen freien Tagen her, um den Surfern zuzusehen. Für mich ist das ein ganz eigenes Stück Münchner Kultur und ich freue mich jedes Mal darauf im Anschluß noch einen Spaziergang durch einen der größten Parks der Welt zu unternehmen.

EISBACH RIVER WAVE

My first recommendation, in my opinion, is a unique attraction of Munich; the Eisbach wave at the entrance to the English Garden. Right in the middle of Munich's city center, you can admire surfers bravely throwing themselves onto the world's largest river wave all year round. I like to come here after work or on my days off to watch the surfers. For me, this is a very special piece of Munich culture and I always look forward to taking a walk through one of the largest parks in the world afterwards.

Auf der weltweit größten Flusswelle das ganze Jahr lang Surfer bewundern, die sich mutig in die Welle stürzen.

Admire surfers bravely throwing themselves onto the world's largest river wave all year round.



Ria Knorr



Barbara Kühnel

Die Alte Pinakothek zählt zu den bedeutendsten Gemäldegalerien Europas.

The Alte Pinakothek is one of the most important painting galleries in Europe.

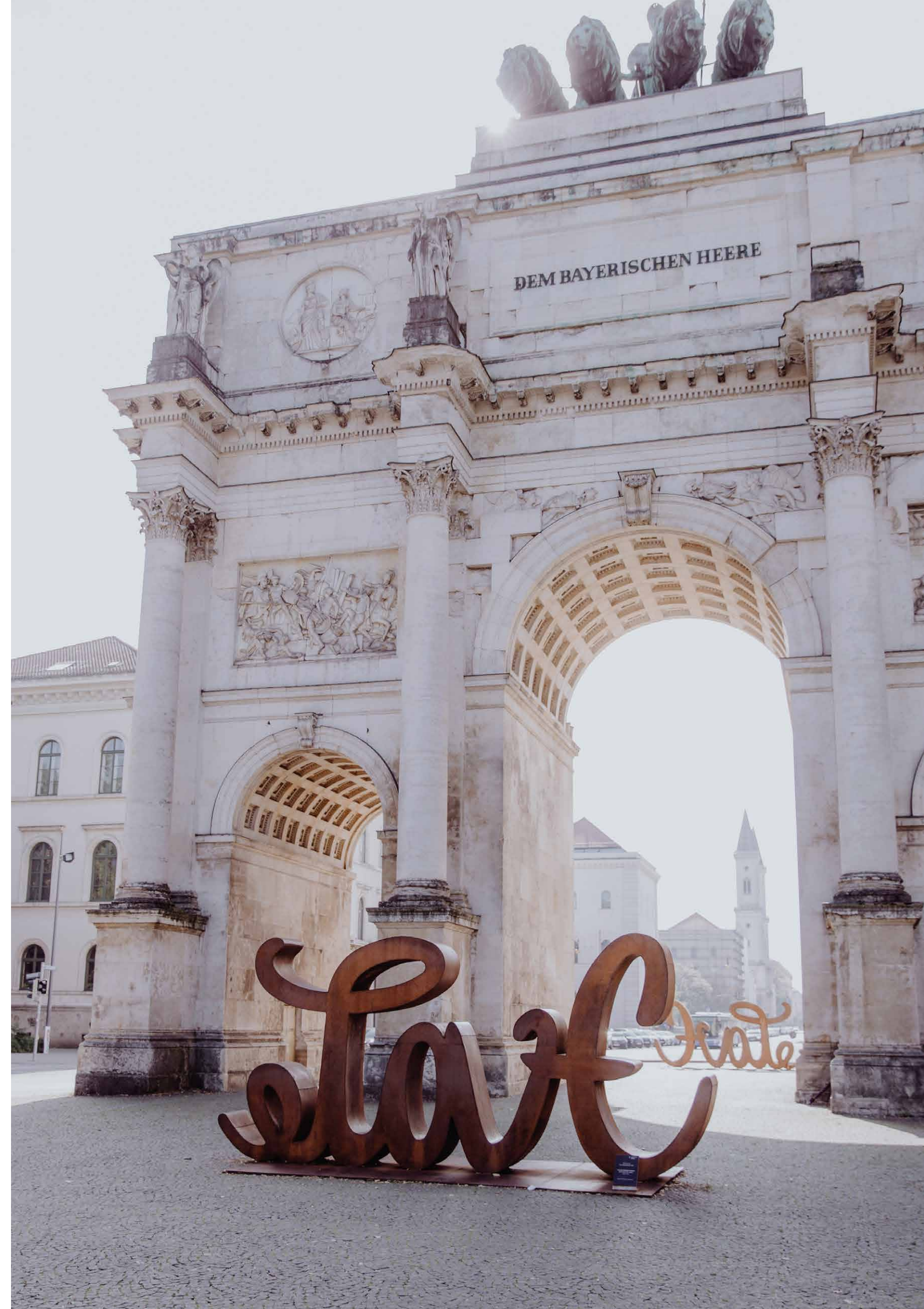
BARBARA KÜHNEL,
DIRECTOR OF GROUPS & EVENTS

ALTE PINAKOTHEK

Für jeden Kunstliebhaber ist ein Besuch in der Alten Pinakothek meiner Meinung nach ein absolutes Muss. Die Alte Pinakothek zählt zu den bedeutendsten Gemäldegalerien Europas. Sie beherbergt eine der weltweit größten Sammlungen europäischer Malerei vom 14. bis zum 18. Jahrhundert. Unter den über 700 ausgestellten Gemälden befinden sich zahlreiche Hauptwerke von Dürer und Rubens sowie prominente Schöpfungen etwa von Rogier van der Weyden und Memling, Raffael und Tizian.

ART GALLERY ALTE PINAKOTHEK

For every art lover, a visit to the Alte Pinakothek is an absolute must. The Alte Pinakothek is one of the most important painting galleries in Europe. It presents one of the world's largest collections of European painting from the 14th to the 18th century. Among the more than 700, paintings on display are numerous major works by Dürer and Rubens as well as prominent creations by Rogier van der Weyden and Memling, Raphael and Titian, for example.





Ein Blick hinter die Kulissen

A GLIMPSE BEHIND THE SCENES OF THE GRANDHOTEL

707.808

Kissen wurden für die Gäste aufgeschüttelt
pillows were fluffed for guests

37.000
Shampoos

1.800 kg
Hummer lobster

Wenn Sie sich jemals gefragt haben, wie viele Mitarbeiter in unserem Haus tätig sind. Wie viele Betten wir täglich neu beziehen und wie viele Hände unser Direktor zur Begrüßung täglich schüttelt, wie teuer die größte Suite im Haus ist und viele, viele gut gehütete Geheimnisse mehr, dann lüften wir exklusiv für Sie den Vorhang und nehmen Sie mit auf eine Reise hinter die Kulissen:

ZEITRAUM 2023

707.808 Kissen wurden für die Gäste aufgeschüttelt, 353.904 Betten bezogen, 243.681 Servietten gewaschen, gebügelt und gefaltet, 309.120 Handtücher gereinigt, 88.476 Zimmer gesaugt und gereinigt, mit 7.460 Blumen dekoriert und 2.500 Bademäntel verschwanden aus diesen. Die Zimmer wurden mit 38.900 Paar Hausschuhen, 47.000 Stücke Seife, 37.000 Shampoos, 39.600 Duschgels, 24.000 Bodylotions und 45.000 Rollen Toilettenpapier bestückt.

Währenddessen sorgten 9.200 neue Glühbirnen für stetiges Licht im Haus, 2.500 Batterien wurden gewechselt und 60 Fernbedienungen ersetzt.

Insgesamt 562 fleißige Hände sorgen im Jahr für einen reibungslosen Betrieb. Unsere Mitarbeiter kommen aus mehr als 30 verschiedenen Nationen. Circa 60 Auszubildende werden jährlich bei uns trainiert und beschäftigt. 1.400 Gäste begrüßt alleine der Direktor jährlich und weitere 31.900 erkundigen sich über das Jahr, ob die Übernachtungsrate inklusive Frühstück sei.

450 Telefonate führt alleine unser Concierge Team an einem Tag und 164.250 auf 365 Tage verteilt. 32.850 Stadtpläne werden ausgegeben, 18.250 Mal der Weg zur Toilette beschrieben und weiteren 14.600 Gästen wird der Weg zum Flughafen erklärt.

In der Lobby und Bar werden 16.603 Cocktails kredenzt, darunter war auch der teuerste Cocktail Münchens für EUR 2.000 und ein Dalmore Whisky, von dem 2 cl EUR 1.500 kosten. Die teuerste Flasche Champagner können Sie sich für EUR 6.850 gönnen. Das teuerste Zimmer des Hauses – die Ludwigs Präsidentensuite – wurde für sage und schreibe EUR 41.000 die Nacht verkauft.

If you have ever wondered how many employees work in our establishment, how many beds we remake every day, and how many hands our director shakes in greeting each day, as well as the cost of the largest suite in the hotel and many more well-kept secrets, then we will lift the curtain exclusively for you and take you on a journey behind the scenes:

TIME PERIOD 2023

707,808 pillows were fluffed for guests, 353,904 beds were made, 243,681 napkins were washed, ironed and folded, 309,120 towels were cleaned, 88,476 rooms were vacuumed and cleaned, decorated with 7,460 flowers and 2,500 bathrobes disappeared from them. Rooms were stocked with 38,900 pairs of slippers, 47,000 bars of soap, 37,000 bottles of shampoo, 39,600 bottles of shower gel, 24,000 bottles of body lotion and 45,000 rolls of toilet paper.

Meanwhile, 9,200 new light bulbs provided steady light in the hotel, 2,500 batteries were changed and 60 remote controls were replaced.

A total of 562 hardworking hands ensure smooth operations every year. Our employees come from more than 30 different nations. Approximately 60 trainees are trained and employed at our hotel every year. The director alone welcomes 1,400 guests annually, while another 31,900 inquire throughout the year whether the overnight rate includes breakfast.

Our concierge team alone makes 450 telephone calls in a single day and 164,250 calls spread over 365 days. They also hand out 32,850 city maps, describe the way to the toilet 18,250 times and explain the way to the airport to another 14,600 guests.

The lobby and bar serve 16,603 cocktails, including Munich's most expensive cocktail priced at EUR 2,000 and a Dalmore Whisky, of which 2 cl costs EUR 1,500. The most expensive bottle of champagne you can treat yourself to costs EUR 6,850. The most expensive room in the house – the Ludwig Presidential Suite – was sold for an astonishing EUR 41,000 per night.

Für das leibliche Wohl wurden über das Jahr 1 Tonne Weißwürste, 1,5 Tonnen Zwiebeln, 2 Tonnen Ochsenfleisch, 800 kg Steakhüfte vom Rind, 750 kg Lachs, 15 kg Trüffel, 30 kg Kaviar, 1.800 kg Hummer, 65.000 Croissants und 150.000 Eier von der Küche verbraucht.

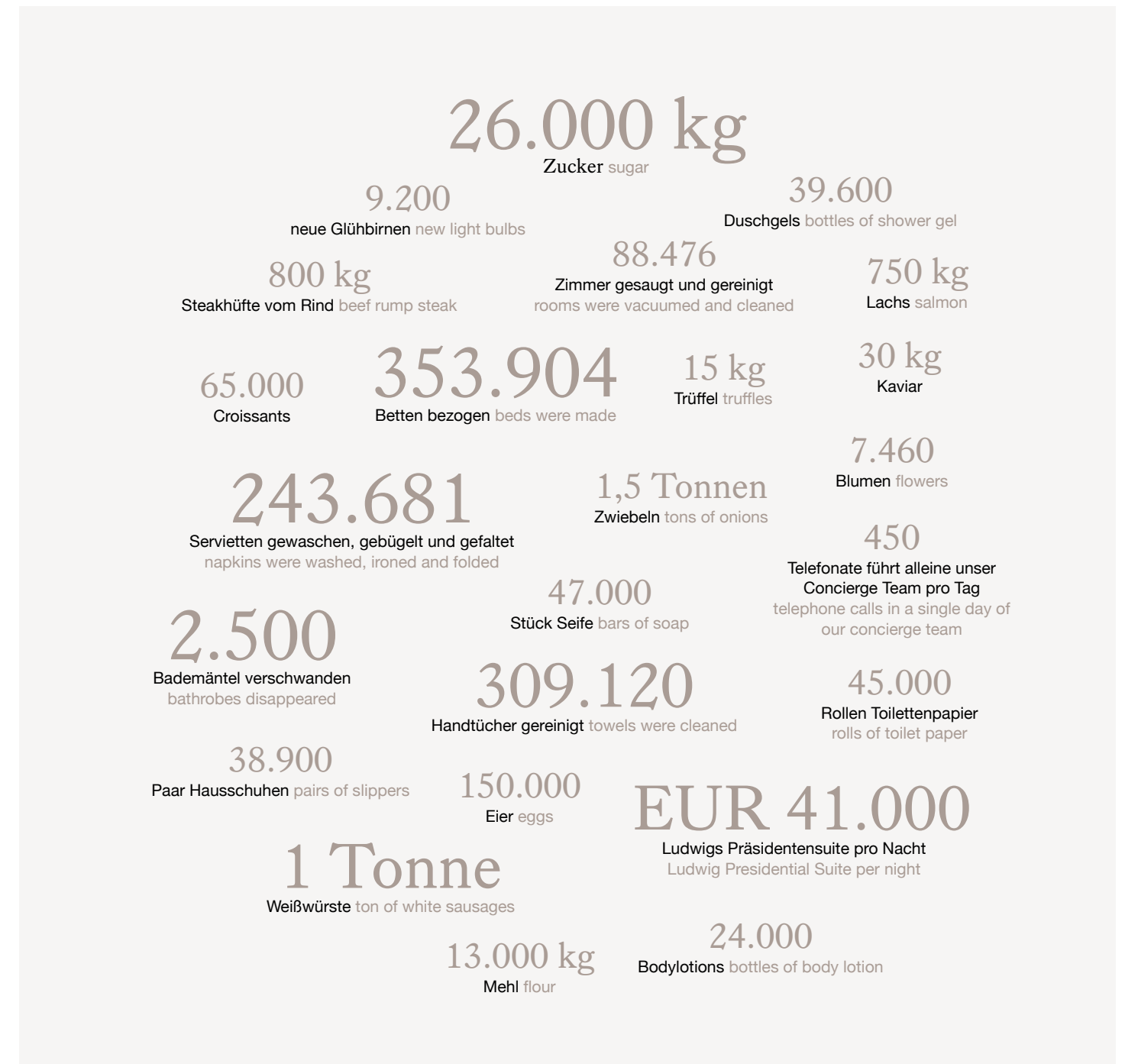
Der hauseigene Weinkeller zählt 3.500 Flaschen Wein, deren Gesamtwert EUR 95.000 beträgt. Hinzukommen gut 1.200 Flaschen Champagner, die sich auch auf gut EUR 60.000 belaufen.

Die Patisserie alleine zaubert 23.000–26.000 Stück Kuchen im Jahr. Hierfür werden ca. 50.000 Eier, ca. 13.000 kg Mehl und ca. 26.000 kg Zucker im Jahr benötigt.

For the physical well-being of guests over the year, the kitchen served 1 ton of white sausages, 1.5 tons of onions, 2 tons of oxtail, 800 kg of beef rump steak, 750 kg of salmon, 15 kg of truffles, 30 kg of caviar, 1,800 kg of lobster, 65,000 croissants and 150,000 eggs.

The in-house wine cellar boasts 3,500 bottles of wine, valued at a total of EUR 95,000. In addition, there are over 1,200 bottles of champagne, amounting to EUR 60,000.

The patisserie alone creates 23,000 to 26,000 pieces of cake annually, requiring approximately 50,000 eggs, 13,000 kg of flour and 26,000 kg of sugar per year.





1858



1866



1890



1924



1945



1960



1966



1970



1980



2024

Jennifer Lopez

Jennifer Lopez

Puff Daddy

Puff Daddy

Scarlett Johansson

Scarlett Johansson

A. Gursky

Andreas Gursky

Tony Blair

Tony Blair

Anna Netrebko

Anna Netrebko

König Charles

König Charles

Paul McCartney

Paul McCartney

Sean Connery

Sean Connery

Markus Lüpertz

Markus Lüpertz

John Kerry

John Kerry

Roman Polanski

Roman Polanski

Angela Merkel

Angela Merkel

Joe Perry

Joe Perry

Audrey Hepburn

Audrey Hepburn

Richard Burton

Richard Burton

Bud Spencer

Bud Spencer

Tim Cook

Tim Cook

Elizabeth Taylor

Elizabeth Taylor

Franz Beckenbauer

Franz Beckenbauer

M. Gims

GIMS

Arnold Schwarzenegger

Arnold Schwarzenegger

José Carreras

José Carreras

Kim Basinger

Kim Basinger

