



# HVJ EXTRABLATT

NEUIGKEITEN AUS DER MAXIMILIANSTRASSE 17



Liebe Kolleginnen und Kollegen,

das Jahr hat mit vielen Neuerungen und spannenden Entwicklungen begonnen. Der Umbau der Maximilianstraßen-Zimmer sowie unseres Bankett-Bereichs ist abgeschlossen. Zudem dürfen wir Bulgari in den neu ausgebauten Räumlichkeiten wieder als Mitbewohner begrüßen. Auch der Umbau unseres Spa-Bereichs schreitet mit großen Schritten voran. In dieser Ausgabe stellen wir Ihnen anhand einiger Skizzen unsere renovierten Räumlichkeiten vor und geben einen ersten Ausblick auf unseren neuen Spa.

Zudem wächst die Kempinski-Familie in unserer Stadt: In Zukunft werden wir ein weiteres Kempinski-Haus unterstützen und mitbetreuen. Die Nymphenburg Palace Royal Residence liegt wunderschön eingebettet im Schlossrondell des Nymphenburger Schlosses. Dieses prestigeträchtige, historische Gebäude wurde mit viel Liebe zum Detail nicht nur grundsaniiert, sondern auch von der Porzellan Manufaktur Nymphenburg sowie weiteren handverlesenen Manufakturen ausgestattet und eingerichtet. Es wird zu Recht als Kleinod der Handwerkskunst bezeichnet. Das schlossähnliche Anwesen verfügt über drei Schlafzimmer, einen Fitness- und Besprechungsraum, zwei hochwertig ausgestattete Salons und eine großzügige Gartenanlage. Einige Impressionen dieser besonderen Kempinski-Immobilie, die unser Haus künftig auf Anfrage mit betreuen wird, finden Sie in dieser Ausgabe.

Natürlich erwarten Sie auf den kommenden Seiten auch wieder persönliche Portraits sowie der ein oder andere Tipp für die Osterfeiertage und das Osterfest. In diesem Sinne wünsche ich uns allen ein weiterhin erfolgreiches Jahr 2025!

Mit den besten Grüßen

Ihr

Holger Schroth

Area General Manager

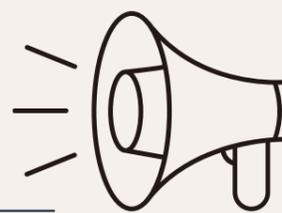


## Das HVJ Extrablatt zum Nachlesen

Für alle, die sich das HVJ Extrablatt noch einmal in Ruhe anschauen möchten, haben wir einen QR-Code bereitgestellt. Mit diesem Code könnt Ihr auf die aktuelle und bisherige Ausgaben aus dem Jahr 2024/25 zugreifen.

SCAN ME





## NEUZUWACHS IM KEMPINSKI PORTFOLIO

### Die Nymphenburg Palace Royal Residence

Seit dem 1. März freuen wir uns, offiziell ein weiteres Schwesterhotel in unserer Stadt begrüßen zu dürfen: die „Nymphenburg Palace Royal Residence“ am Nymphenburger Schloss. Die feierliche Vertragsunterschrift fand am 26. Februar in der Residence selbst gemeinsam mit Holger Schroth, Barbara Muckermann, Prinz Luitpold von Bayern sowie dem CEO der Porzellan Manufaktur Nymphenburg Anders Thomas statt (siehe Foto von links nach rechts). Die Royal Residence zählt sicherlich zu den exklusivsten Unterkünften der Stadt. Auf drei Etagen und insgesamt 836 Quadratmetern verteilen sich vier Schlafzimmer, sieben Bäder, drei Wohnräume, ein Esszimmer, eine Küche, ein Fitnessraum, ein Konferenzbereich sowie ein Heimkino und ein Weinkeller. Hinzu kommt eine eigene Gartenanlage, die mit den prächtigen Majolikafiguren der Porzellanmanufaktur dekoriert wurde. Hier finden bis zu 100 Gäste Platz. Die luxuriöse Herberge ist eine Hommage an die Handwerkskunst. Alle Räumlichkeiten wurden mit erlesenen Stücken verschiedener Manufakturen sehr individuell und ansprechend gestaltet. Das kleine Palais an der Schnittstelle zwischen Stadt und Land ist der perfekte Rückzugsort und verbindet alle Annehmlichkeiten eines Stadtaufenthaltes mit der Ruhe des angrenzenden Nymphenburger Schlossparks.



## IM NEUEN GLANZ - MODERN, LUXURIÖS, ZEITLOS

### Exklusiver Einblick in die laufenden Umbauarbeiten

Seit einigen Monaten wird in unserem Haus fleißig renoviert – mit dem Ziel, Räume zu schaffen, die Modernität, Luxus und zeitlose Eleganz vereinen. Die Maximilian Zimmer erstrahlen bereits in neuem Glanz und sind erfolgreich in Betrieb. Auch die Ludwig Suite durfte zur Sicherheitskonferenz ersten Besuch empfangen, befindet sich aber noch in den letzten Zügen der Fertigstellung.

Neben der Suite laufen die finalen Arbeiten an unseren neuen Bankett-Räumen sowie dem Spa-Bereich auf Hochtouren. Um Euch bereits jetzt einen Vorgeschmack auf das neue Design zu geben, haben wir eine exklusive Vorschau für Euch vorbereitet.

### LUDWIG SUITE

Das Zitat des bayerischen Märchenkönigs, Ludwig II., aus dem Jahr 1869 könnte zurzeit nicht passender und nicht zutreffender sein. Denn genau zu so einem „Paradies“ wurde unsere neue Ludwig Suite gestaltet. Der international renommierte Designer, Colin Finnegan, der sich bereits verantwortlich für die Umbauten unseres Restaurant- und Barbereiches, wie auch der Smokers Lounge und der Maximilian Suite zeichnet, hat Ludwig II., dem „Enfant terrible“ der Wittelsbacher Familie hier Hommage gezollt. Die Suite erstrahlt wirklich in einem ganz neuen, viel freundlicheren und helleren Design. Mit viel Feingefühl und Liebe zum Detail wurden die beiden Schlafzimmer, wie auch Bäder und Wohnbereiche neugestaltet.



„Oh, es ist notwendig, sich solche Paradiese zu schaffen, wo man auf einige Zeit, die schauerhafte Zeit, in der wir leben, vergessen kann.“

- König Ludwig II. von Bayern



**BANKETT-RÄUME****Eleganz für besondere Anlässe**

Unsere neuen Bankett-Räume vereinen stilvolle Eleganz mit modernster Funktionalität. Helle Creme- und Goldtöne, edle Materialien und ein durchdachtes Lichtkonzept schaffen eine einladende Atmosphäre.

**SPA-BEREICH****Entspannung pur**

Auch unser Spa-Bereich wird derzeit rundum erneuert – mit dem Ziel, eine Oase der Ruhe zu schaffen, die Luxus und Wohlbefinden auf höchstem Niveau verbindet. Sanfte Farben, und warme Goldakzente sorgen für ein exklusives Ambiente, das zum Abschalten und Genießen einlädt.



NEW!  
NEW!  
NEW!

**SABINE WUEST - EIN ABSCHIED NACH 20 JAHREN**

Am liebsten stellen wir Euch im Extrablatt natürlich spannende Neuzugänge und neue Mitarbeiter vor – aber manchmal muss man auch schweren Herzens Abschied nehmen. So leider auch von unserer lieben Sabine Wuest, die sich nach 20 Jahren in den wirklich wohlverdienten Ruhestand verabschiedet.



SABINE WUEST

Sabine war für unser Haus stets eine große Stütze. Zunächst war sie für die Kempinski AG und wenige Monate später für die Lohnbuchhaltung des Hotel Vier Jahreszeiten zuständig. Sie fragte nie nach Beifall, sondern erledigte stets zuverlässig und freundlich, die all ihr übertragenen Aufgaben. Ihre Tür war stets offen und ihr Humor und ihre gute Laune machten ihr Büro zu einem beliebten Treffpunkt im 6. Stock. In all den Jahren erstellte sie weit über 120.000 Abrechnungen. Sie übergibt nun das Zepter an Therese Schulz, die sich bereits auf die neuen Aufgaben freut. Wir trafen Sabine kurz vor ihrem Abschied noch zu einem kurzen Gespräch. Sabine, Danke für Alles, wir werden Dich vermissen!

**HVJ Extrablatt: Beschreibe uns kurz Deinen Aufgabenbereich.**

Sabine Wuest: Lohnbuchhaltung für das Hotel Vier Jahreszeiten und Hotel Adlon, Lohnbuchhaltung und Personalbüro für Kempinski AG, Kempinski Services und Kempinski Handelsgesellschaft.

**HVJ Extrablatt: Seit wann bist Du für Kempinski tätig?**

Sabine Wuest: Seit 2004.

**HVJ Extrablatt: Inwiefern hat sich Deine Arbeit im Laufe der Jahre verändert?**

Sabine Wuest: Sie ist erfreulicherweise digitaler geworden, weniger manuelle Berechnungen und kaum noch Formulare, Bescheinigungen, die manuell ausgefüllt werden müssen.

**HVJ Extrablatt: Welches Erlebnis in dieser Zeit wirst Du nie vergessen?**

Sabine Wuest: Die Umsetzung der Kurzarbeit - ein Albtraum!

**HVJ Extrablatt: Was wird Dir am meisten fehlen?**

Sabine Wuest: Der Austausch mit den Kollegen und Kolleginnen.

**HVJ Extrablatt: Du bist ein sehr reiselustiger Mensch, welche war Deine aufregendste Reise?**

Sabine Wuest: Letztes Jahr Usbekistan und vor einigen Jahren Kambodscha.

**HVJ Extrablatt: Welches Land, welche Stadt möchtest Du unbedingt jetzt noch bereisen?**

Sabine Wuest: Da fällt mir einiges ein: Westkanada, Peru, Bolivien, Australien.

**HVJ Extrablatt: Was darf auf keiner Deiner Reisen fehlen?**

Sabine Wuest: Mein Koffer!

**HVJ Extrablatt: Du bist Mitglied der "Synapsenbastler"! Wer oder was sind die Synapsenbastler?**

Sabine Wuest: Wir sind eine Improvisations-Theatergruppe.

**HVJ Extrablatt: Wo und wann darf man Dich bewundern?**

Sabine Wuest: Wir treten nicht auf. Wir spielen just for fun!

**HVJ Extrablatt: Außerdem gehst Du gerne in's Kino! Der beste Film aller Zeiten für Dich ist...?**

Sabine Wuest: Der Schatten des Kommandanten

**HVJ Extrablatt: Süß oder salzig?**

Sabine Wuest: Süß.

**HVJ Extrablatt: Insel oder Berge?**

Sabine Wuest: Insel, oder besser: Insel mit Bergen!

**HVJ Extrablatt: Buch oder Film?**

Sabine Wuest: Für mich ist beides gut.

**HVJ Extrablatt: Air n'B oder Hotel?**

Sabine Wuest: Hotel!

**HVJ Extrablatt: Brad Pitt oder Jack Nicholson....oder wer sonst!?**

Sabine Wuest: Johnny Depp :-)



Goodbye



## IM SPOTLIGHT

## WILLKOMMEN IM TEAM!

In dieser Ausgabe möchten wir zwei neue Kolleginnen in den Mittelpunkt stellen. Wir heißen Nina-Theresa Mihilli und Izabella Csiszar herzlich willkommen, die uns bereits seit Januar tatkräftig unterstützen. Nina ist als Assistant F&B Managerin für die kulinarische Ausrichtung des Hauses zuständig und bringt ihre Expertise aus renommierten Spitzenhäusern mit. Izabella ist als HR Coordinatorin ab sofort ein wichtiger Teil des Teams und wird uns mit ihrer Erfahrung im Personalbereich bereichern.

## NINA-THERESA MIHILLI, ASSISTANT F&amp;B MANAGERIN

Mit Nina-Theresa Mihilli dürfen wir seit dem 1. Januar 2025 eine echte Expertin in unserem Team begrüßen. Die gebürtige Münchenerin verstärkt unser Hotel als Assistant F&B Managerin und arbeitet eng mit Daniel Hermann, unserem F&B Director, an der strategischen Ausrichtung des Kulinarikangebots. Nina bringt nicht nur umfangreiche Erfahrung aus renommierten Spitzenhäusern mit, sondern auch höchste Servicestandards und fundiertes Weinwissen. Zuletzt war sie als Maître in der 3-Sterne-Schwarzwaldstube der Traube Tonbach tätig. Ihre Karriere begann mit einer Ausbildung zur Restaurantfachfrau und führte sie unter anderem in den 2-Sterne-Söl'ring Hof und das Landhaus Stricker. Seit 2018 ist sie zudem geprüfte Sommelière.



NINA-THERESA MIHILLI

**HVJ Extrablatt: Was hat Dich dazu bewogen, eine Karriere in der gehobenen Gastronomie einzuschlagen?**

Nina Mihilli: Meine Mama! Sie hat unter anderem bei Otto Koch gearbeitet. Mich hat das als Kind total begeistert – das wollte ich auch.

**HVJ Extrablatt: Du hast in einigen renommierten Spitzenhäusern gearbeitet – welche Erfahrungen prägen Dich besonders?**

Nina Mihilli: Ich habe gelernt, jedes Detail zu sehen – auch wenn das manchmal ziemlich belastend sein kann. Wichtig ist, Respekt vor den Produkten zu haben, nach Perfektion zu streben und dabei immer effizient zu arbeiten.

**HVJ Extrablatt: Welche Aufgaben übernimmst Du nun als Assistant F&B Managerin?**

Nina Mihilli: Ich sehe mich als Bindeglied zwischen der Operativen und Daniel Hermann. Ich bin jemand, der ständig nach Optimierungsmöglichkeiten sucht, und genau da möchte ich mich einbringen.

**HVJ Extrablatt: Du bist auch geprüfte Sommelière: Was macht einen großartigen Wein aus? Hast Du Lieblingsweine oder -regionen?**

Nina Mihilli: Ich liebe Champagner und entdecke gerne kleine Winzer. Aber auch Weine aus Burgund, Riesling aus Rheinhessen und die süßen Weine von der Saar sind großartig. Spannend finde ich auch Weine aus dem Jura und der Schweiz.

**HVJ Extrablatt: Was darf in Deinem Kühlschrank niemals fehlen?**

Nina Mihilli: „Always keep a bottle of champagne in the fridge for special occasions. Sometimes, the special occasion is that you've got a bottle of champagne in the fridge.“ – Hester Browne

**HVJ Extrablatt: Gibt es ein Gericht aus Deiner Kindheit, das Du besonders gern hast?**

Nina Mihilli: Parmigiana und Artischocken von meiner italienischen Oma.

**HVJ Extrablatt: Wenn Du einen Abend mit einer berühmten Persönlichkeit aus der Gastronomie verbringen könntest, wer wäre es und warum?**

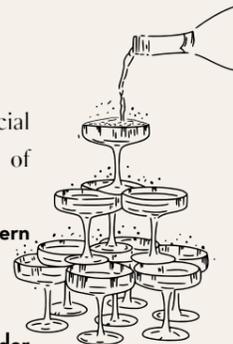
Nina Mihilli: Nach Harald Wohlfahrt definitiv Eckart Witzigmann. Ich fände es spannend zu hören, wie Dinge früher waren und was damals besser oder schlechter war. Ich würde gern eigene Strategien daraus entwickeln.

**HVJ Extrablatt: Wie sieht Dein perfekter freier Tag aus?**

Nina Mihilli: Ausschlafen, Kaffee im Bett mit einem guten Buch. Dann raus in die Sonne, spazieren gehen oder am See liegen. Natürlich darf ein ausgedehntes Mittagessen mit Champagner nicht fehlen!

**HVJ Extrablatt: Was steht ganz oben auf Deiner Bucket-List?**

Nina Mihilli: Eisbaden in der Nordsee im Dezember!



## IZABELLA CSISZAR, HR COORDINATORIN

Ebenfalls seit Januar verstärkt Izabella Csiszar das HR-Team – und bringt nicht nur jede Menge Erfahrung, sondern auch eine große Leidenschaft für den Austausch mit Menschen mit. Ursprünglich aus Ungarn, zog sie vor rund acht Jahren nach Deutschland und startete ihre Karriere in der Hotellerie als Zimmermädchen. Nachdem sie ihre Deutschkenntnisse optimierte, absolvierte sie eine Ausbildung zur Hotelfachfrau im Hilton Munich Airport. Dort entdeckte sie ihr Interesse für Human Resources und wechselte schließlich als Cluster HR Coordinatorin ins Hilton Munich Park & City. Nach fast sieben Jahren im Hilton stand sie vor einer Entscheidung – eine neue berufliche Richtung oder weiterhin HR? Ein Gespräch mit Frau Birawsky auf einer Messe brachte schließlich die Antwort!



IZABELLA CSISZAR

**HVJ Extrablatt: Du unterstützt seit Januar als HR Coordinatorin – was gehört alles zu Deinem Aufgabenbereich?**

Izabella Csiszar: Zu meinen Aufgaben gehören das Recruiting, also unter anderem die Sichtung von Bewerbungen und das Führen von Vorstellungsgesprächen. Außerdem unterstütze ich meine Kollegin Hanna Kremer im Vertragsmanagement. Zusätzlich bin ich für die Betreuung der Jubilare und Geburtstage verantwortlich und kümmere mich um unsere Social-Media-Posts auf LinkedIn und Xing. Auch die Organisation von Mitarbeitererevents gehört zu meinen Aufgaben.

**HVJ Extrablatt: Was gefällt Dir am meisten an Deinem Job?**

Izabella Csiszar: Ich liebe den Kontakt mit Menschen und finde es unglaublich wichtig, eine angenehme Arbeitsatmosphäre zu schaffen, in der sich die Mitarbeitenden gesehen und gehört fühlen. Mein Job ist eine tolle Mischung aus administrativen Aufgaben und direktem Austausch mit den Mitarbeitenden – genau diese Balance schätze ich sehr.

**HVJ Extrablatt: Wenn Du eine Superkraft für Deinen Arbeitsalltag wählen könntest, welche wäre es?**

Izabella Csiszar: Definitiv die Zeit anhalten. Die Tage vergehen einfach viel zu schnell.

**HVJ Extrablatt: Beschreibe Dich in drei Worten.**

Izabella Csiszar: Neugierig, ruhig und menschenorientiert.

**HVJ Extrablatt: Gibt es ein Motto oder eine Lebensweisheit, nach der Du lebst?**

Izabella Csiszar: „Fragen kostet nichts. & Essen sollte man immer teilen.“

**HVJ Extrablatt: Ohne welche drei Dinge könntest Du nicht leben?**

Izabella Csiszar: Meine Familie und Freunde, Musik – sie begleitet mich immer, Reisen und neue Orte entdecken.

**HVJ Extrablatt: Welche drei Dinge stehen ganz oben auf Deiner Bucket List?**

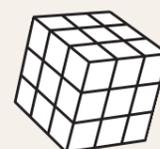
Izabella Csiszar: Eine Reise nach Thailand und Vietnam, endlich regelmäßig Tennis spielen und das Tag-der-Toten-Fest in Mexiko erleben.

**HVJ Extrablatt: Hast Du ein geheimes Talent?**

Izabella Csiszar: Ich kann den Rubik's Cube (Zauberwürfel) lösen – er kommt ja schließlich aus Ungarn. (lacht)

**HVJ Extrablatt: Gibt es eine Serie oder ein Buch, das Du immer wieder anschauen oder lesen kannst?**

Izabella Csiszar: Desperate Housewives & My Name is Earl – das schaue ich immer wieder gerne! Und das Buch Pet Sematary von Stephen King – ein Klassiker, den ich nie langweilig finde.





## JEAN-LUC LAUERS RÜEBLITORTE

Was wäre die Osterzeit ohne etwas zum Naschen? Und natürlich muss es nicht immer Schokolade sein. Unser beliebter Executive Sous Chef Jean-Luc Lauer hat sich Gedanken gemacht und uns das ultimative - fast gesunde - Rüeblitorten-Rezept verraten! Viel Freude beim Backen und noch mehr Spaß beim Naschen! Übrigens: Die Rüeblitorte gilt als schweizer Delikatesse und ist eine Spezialität aus dem nordschweizer Kanton Aargau. Das Wort „Rüepli“ ist alemannisch und bedeutet Karotte bzw. Möhre.

### UND SO GEHT 'S!

#### Vorbereitung

Die Möhren fein reiben.

#### Eigelbmasse

Eigelbe mit einem Drittel des Zuckers sowie dem Zitronenabrieb schaumig rühren.

#### Eischnee

Das Eiweiß steif schlagen, dabei den restlichen Zucker langsam einrieseln lassen, bis die Masse schnittfest ist.

#### Teig mischen

Möhrenraspeln, Mandelsplitter und Mehl vermengen, dann vorsichtig unter die Eigelbmasse heben. Anschließend den Eischnee unterziehen.

#### Backen

Den Teig in eine gefettete Springform füllen und bei 190 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Umluft ca. 60 Minuten backen. Danach über Nacht in der Form auskühlen lassen.

#### Glasur

Eiweiß mit Puderzucker und Kirschwasser verrühren und die Torte damit bestreichen. Den Rand mit Mandelsplittern verzieren. Et voilà! Lasst es Euch schmecken!



JEAN-LUC LAUER

### ZUTATEN

#### Für den Teig

250 g Möhren

6 Eigelb

6 Eiweiß

250 g Zucker

Abrieb einer Zitrone

100 g Mehl

300 g Mandelsplitter

#### Guss & Dekoration

½ Eiweiß

120 g Puderzucker

2cl Kirschwasser

100 g Mandelsplitter



*Bon  
Appetit!*

## FENSTER PUTZEN LEICHT GEMACHT

Fensterputzen – der Klassiker unter den ungeliebten Aufgaben. Doch damit der Ausblick weiterhin klar bleibt, hat uns Damaris Thamke-Stadie, unsere ehemalige Ass. Executive Housekeeperin und aktuelle Office-Hausdame, ihre besten Tipps verraten. Mit diesen einfachen Tricks entfernt ihr hartnäckigen Schmutz und erzielt streifenfreie, glänzende Fenster.

### Die perfekte Reinigungslösung

Der Schlüssel zu sauberen Fenstern liegt in der richtigen Mischung! Mischt zwei Liter warmes Wasser mit einem Spritzer Geschirrspülmittel. Diese Lösung entfernt Staub und Fett – ganz ohne viel Schaum.

### Streifenfreier Glanz

Ein bis zwei Teelöffel Klarspüler in das Putzwasser mischen. Dieser sorgt dafür, dass das Wasser schneller abläuft und keine unschönen Streifen hinterlässt.

### Die richtigen Hausmittel für saubere Fenster

Wer lieber auf Hausmittel setzt, kann eine Tasse Essigessenz mit 1 Liter Wasser vermengen. Essig entfettet, reinigt und sorgt für einen natürlichen Glanz – ganz ohne Chemie!

### Technik und Timing

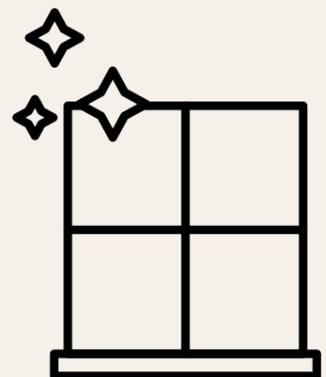
Das richtige Vorgehen ist entscheidend: Wischt immer von oben nach unten, um Streifen zu vermeiden. Auch das Timing spielt eine Rolle: Fenster sollten nicht in direkter Sonne geputzt werden, da das Wasser zu schnell trocknet. Ideal sind bewölkte Tage für das perfekte Ergebnis.

### Das Equipment

Ein Mikrofasertuch sorgt für den letzten Feinschliff. Ein Fensterabzieher hilft dabei, das Wasser gleichmäßig zu verteilen und verhindert Tropfen. Achtet darauf, dass der Abzieher stets sauber ist, um Streifen zu vermeiden.



DAMARIS THAMKE-STADIE



“Für Fenster außen ist etwas mehr Geduld gefragt, da sie stärkeren Witterungsbedingungen ausgesetzt sind. Bei hartnäckigem Schmutz kann eine weiche Bürste helfen, um vorab den ersten groben Schmutz zu lösen.”



