



HVJ EXTRABLATT

NEUIGKEITEN AUS DER MAXIMILIANSTRASSE 17 / DEM NÖRDLICHEN SCHLOSSRONDELL 6



Liebe Kolleginnen und Kollegen,

der Sommer hat endlich Einzug gehalten und taucht München in sein ganz besonderes Licht. Die Stadt pulsiert, die Isar lädt zum Verweilen ein und die Cafés füllen sich mit fröhlichem Leben. Auch bei uns im Schwarzreiter haben wir uns ganz auf die warme Jahreszeit eingestellt: Unsere Terrasse erstrahlt in bunten Farben, die Blumendeko leuchtet und unser Speisenangebot ist leichter und beschwingter denn je.

Mit dieser Sommerausgabe des HVJ Extrablatts möchten wir Sie mitnehmen auf eine Entdeckungsreise durch die schönsten Ecken Münchens und in der Umgebung, die in diesen Monaten besonders reizvoll sind. Freuen Sie sich auf spannende Einblicke in unser neues Haus, die Kempinski Royal Residence Nymphenburg, und lernen Sie unsere Kollegin Katharina Suttner genauer kennen. Und das ist noch nicht alles: Wir haben neue Mitbewohner bekommen! Ein ganzes Volk von fleißigen Bienen hat sich auf unserem Dach niedergelassen. Herr Volkmann, unser neuer Bienenkönig, stellt Ihnen seine summenden Schützlinge persönlich vor.

Wir wünschen Ihnen eine wunderbare Lektüre und einen fantastischen Sommer!

Mit den besten Grüßen

Ihr

Holger Schroth

H. 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 zugreifen.

SCAN ME



HOTEL VIER JAHRESZEITEN KEMPINSKI MÜNCHEN NEWS & UPDATES

DIE KEMPINSKI ROYAL RESIDENCE NYMPHENBURG MÜNCHEN

SCAN ME

Am 23. Juni war es endlich soweit.

Offiziell und zum ersten Mal durften wir unser Partnerhaus, die Kempinski Royal Residence Nymphenburg, der Öffentlichkeit vorstellen.

In Anwesenheit unserer CEO Frau Barbara Muckermann, Seiner Königlichen Hoheit Prinz Luitpold, Herrn Anders Thomas, dem Geschäftsführer der Porzellan Manufaktur Nymphenburg und natürlich unserem GM Herrn Holger Schroth wurde zunächst auf der mediterranen Majolika-Terrasse der Residence zum Empfang geladen und im Anschluss wurden die Besucher durch die wunderschön gestalteten Räume dieser außergewöhnlichen Property geführt.

Ein paar Eindrücke des schönen Abends haben wir Euch hier zusammengestellt. Wer noch mehr über die Royal Residence erfahren möchte, der findet unter dem QR Code unsere Pressemappe mit vielen Bildern und Informationen.



DER BIENENFLÜSTERER AUF DEM HOTELDACH

Christoph Volkmann, Assistant Purchasing Manager

Seit über 20 Jahren ist Christoph Volkmann eine feste Größe im Team. Er hat in dieser Zeit nicht nur royale Gäste betreut und ihre ausgefallenen Wünsche erfüllt, sondern ist nun auch in einem ganz neuen Aufgabenbereich aktiv. Einem mit viel Summen, Fleiß und einer Prise Naturverbundenheit: der Bienenpflege.

Bereits seit 2012 beheimatet das Dach unseres Hauses zwei Bienenstöcke. Unterstützt von rund 80.000 fleißigen Bienen sorgte der damalige Imker jahrelang für die süßen Früchte ihrer Arbeit – bis dieser im Jahr 2022 seine Tätigkeit einstellte. Die Suche nach einer Nachfolge gestaltete sich schwieriger als gedacht. Umso erfreulicher, dass nun, nach langer Suche, ein neuer Imker gefunden werden konnte, mit der Unterstützung von Christoph Volkmann.

HVJ Extrablatt: Christoph, wie kam es dazu, dass Du Dich auch um die Bienen auf dem Hoteldach kümmerst?

Christoph Volkmann: Unser ehemaliger Kollege Herr Yaman aus dem Einkauf hatte sich früher immer um die Bienen gekümmert. Als er gegangen ist, habe ich das übernommen. Ich bin ja auch im ESG-Team und finde es eine gute Sache. Mich hat das einfach interessiert.

HVJ Extrablatt: War das für Dich eine ganz neue Erfahrung oder hattest Du vorher schon Berührungspunkte mit Bienen?

Christoph Volkmann: Nein, das war tatsächlich eine komplett neue Erfahrung für mich.

HVJ Extrablatt: Nachdem der bisherige Imker aufgehört hatte, war es sicher nicht leicht, Ersatz zu finden. Wie bist Du die Suche angegangen?

Christoph Volkmann: Das war tatsächlich nicht so einfach. Ich habe im Internet recherchiert, aber der eigentliche Kontakt kam dann ganz zufällig während der Sicherheitskonferenz zustande. Ich musste an dem Samstag Honig für einen Staatsgast besorgen. In meinem Büro war gerade die Polizei untergebracht, wie jedes Jahr. Sie haben ein Telefonat von mir mit einem Imker mitbekommen, und einer der Beamten meinte dann, er sei selbst Imker. So ist der Kontakt entstanden.

FUN FACT

“Eine einzige Bienenwabe liefert bis zu 2,5 Kilogramm Honig... und obwohl eine Biene im Schnitt nur 35 Tage lebt, trägt sie in dieser kurzen Zeit fleißig zur Honigproduktion bei!”

HVJ Extrablatt: Was genau macht der Imker bei uns und wie oft ist er im Einsatz?

Christoph Volkmann: Er kommt etwa alle vier bis sechs Wochen vorbei, prüft die Völker und schaut, ob alles in Ordnung ist. Auf dem Dach steht ja quasi ein kleines „Holzhaus“ für die Bienen. Wenn die Waben „reif“ sind, wird geerntet und dann kommt unser Honig auf das Frühstücksbuffet.

HVJ Extrablatt: Wie viele Bienenvölker haben wir derzeit und wie viel Honig produzieren sie ungefähr?

Christoph Volkmann: Aktuell haben wir zwei Bienenvölker mit jeweils rund 20.000 Bienen. Wir rechnen mit etwa 250 Kilogramm Honig pro Jahr.

HVJ Extrablatt: Was ist für Dich persönlich die größte Herausforderung und was macht Dir am meisten Freude an der Arbeit mit den Bienen?

Christoph Volkmann: So viel Arbeit habe ich damit eigentlich nicht, aber ich freue mich einfach über dieses Naturprodukt mitten in der Stadt. Wer kann schon sagen, dass er Bienenvölker auf dem Hoteldach hat? Kein Industrieprodukt, sondern reine, natürliche Qualität. Das finde ich klasse.



CHRISTOPH VOLKMANN





IM SPOTLIGHT

UNSERE WOHLFÜHL-KOLLEGIN

Seit März ist Katharina Suttner, unsere Feel Good Managerin, mit viel Energie und frischen Ideen ein fester Bestandteil des Teams. Ihre Herzensangelegenheit ist es, dass sich alle Kolleginnen und Kollegen bei uns rundum wohlfühlen.

KATHARINA SUTTNER, FEEL GOOD MANAGERIN

Geboren und aufgewachsen im Münchner Stadtteil Trudering ist Katharina ein echtes Münchner Kindl. Nach ihrer Ausbildung zur Hotelfachfrau im Kempinski München Airport und dem Hilton Munich Airport startete sie dort auch direkt in der Reservierung durch. Anschließend zog es sie zurück in die Stadt. Im Roomers München arbeitete sie als Reservations Supervisor, später als Rooms Coordinator, und übernahm schließlich als Assistant Front Office Manager noch mehr Verantwortung. Danach ging es für sie an den Tegernsee, nicht zum Entspannen, sondern zum Eröffnen. Dort unterstützte sie den General Manager als Assistentin beim Aufbau eines neuen Hotels.

Jetzt ist sie wieder in München und bei uns. Im Interview verrät sie, was ihr Job alles umfasst und was sie antreibt.



KATHARINA SUTTNER

HVJ Extrablatt: Hattest Du vorher schon Berührungspunkte mit einer ähnlichen Rolle oder ist das Feld für Dich ganz neu?

Katharina Suttner: Als Personal Assistant für unseren dortigen General Manager habe ich damals bereits viele dieser Aufgaben übernommen. Also ganz neu ist es nicht, aber natürlich deutlich umfangreicher.

HVJ Extrablatt: Was hat Dich motiviert, Dich auf diese Position zu bewerben?

Katharina Suttner: Ich wollte zurück nach München und mir ist es sehr wichtig, dass sich Mitarbeitende in einem Unternehmen wohlfühlen. Das liegt mir einfach am Herzen.

HVJ Extrablatt: Was ist für Dich die größte Chance und was die größte Herausforderung in Deinem neuen Job?

Katharina Suttner: Ganz klar: Alle Namen der Mitarbeitenden zu lernen!

HVJ Extrablatt: Hast Du eine Superkraft – beruflich oder privat?

Katharina Suttner: Ich bin handwerklich begabt, das kann manchmal sehr praktisch sein.

HVJ Extrablatt: Gibt es etwas, das Du als Deine Schwäche bezeichnen würdest?

Katharina Suttner: Meine Ungeduld. Wenn ich eine Idee toll finde, will ich sie am liebsten sofort umsetzen. Da muss ich dann mich manchmal selbst bremsen.

WERTSCHÄTZUNG, DIE ANKOMMT DANKESKARTEN IM TEAM

Eine besonders schöne Initiative, um die sich hauptverantwortlich unsere Feel Good Managerin kümmert, sind unsere Dankeskarten. Sie bringen Wertschätzung auf den Punkt und zaubern ein Lächeln ins Gesicht.

Katharina Suttner sorgt mit viel Engagement dafür, dass die liebevoll formulierten Komplimente nicht nur den richtigen Weg zu den Kolleginnen und Kollegen finden, sondern auch sichtbar an unserem "Auszeit"-Bereich aushängen. Denn mal ehrlich: Wer freut sich nicht, im Trubel des Alltags ein paar nette Worte zu lesen?

Damit alle daran teilhaben können, findet ihr anbei einen kleinen Auszug aus den zuletzt erschienenen Dankeskarten. Lasst euch inspirieren und sagt doch selbst auch mal wieder: Danke!

HVJ Extrablatt: Beschreibe Dich selbst in drei Worten.

Katharina Suttner: Sportlich, reiselustig, hilfsbereit.

HVJ Extrablatt: Was steht noch auf Deiner Bucket List?

Katharina Suttner: Ich möchte unbedingt nach Hawaii reisen.

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

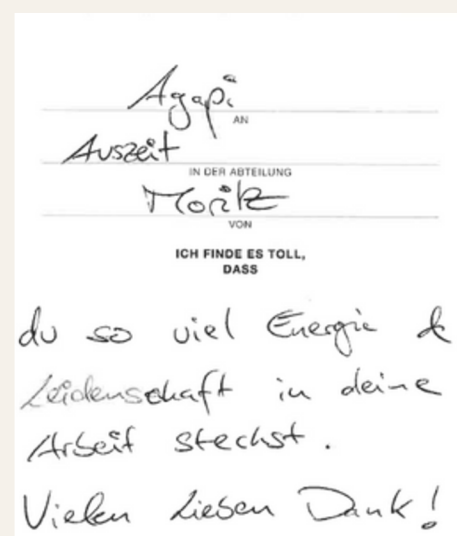
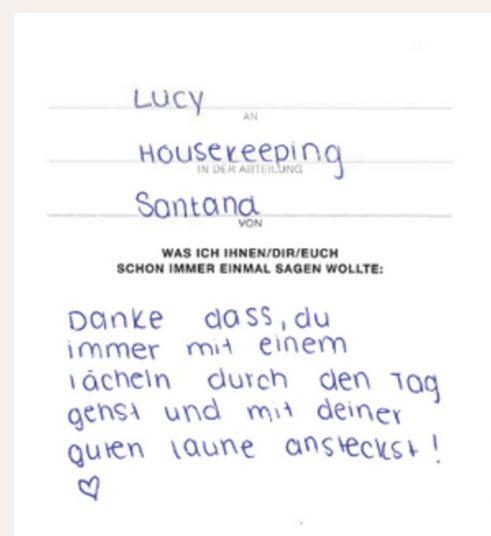
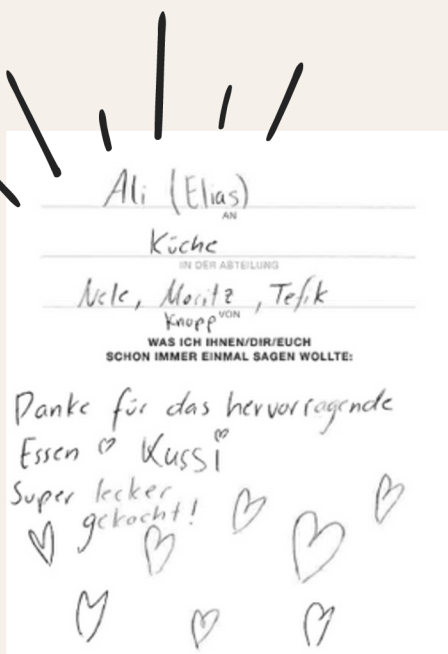
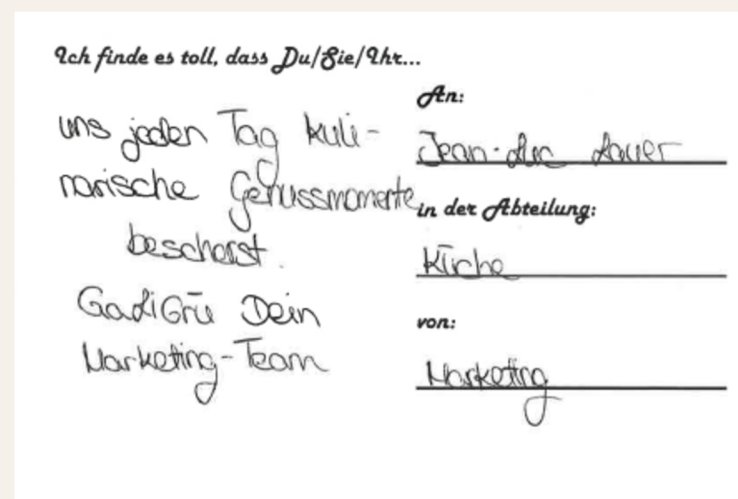
Katharina Suttner: Ausschlafen, ausgiebig frühstücken und danach im Garten arbeiten. Das ist für mich pure Entspannung.

HVJ Extrablatt: Hast Du eine Lieblingsserie oder einen Lieblingsfilm?

Katharina Suttner: Ich schaue sehr gerne sonntags Tatort.

HVJ Extrablatt: Und was darf auf Deinem Schreibtisch niemals fehlen?

Katharina Suttner: Meine bunten Accessoires. Die gehören einfach dazu!



HOTEL VIER JAHRESZEITEN KEMPINSKI MÜNCHEN SUMMER SPECIAL

EIN MÜNCHNER SOMMERTRAUM ZWISCHEN BIERGÄRTEN, BERGLUFT UND ISAR-GLÜCK

München entfaltet im Sommer einen ganz besonderen Zauber. Wenn die Tage lang sind und die Sonne die Stadt in ein goldenes Licht taucht, verlagert sich das Leben nach draußen. Die bayerische Metropole pulsiert vor Lebensfreude und bietet eine unvergleichliche Mischung aus urbanem Flair und naturnaher Erholung. Hier sind die besten Zutaten für einen perfekten Sommer in München.

OASEN DER GESELLIGKEIT DIE BIERGÄRTEN

Ein Münchner Sommer ohne einen Besuch im Biergarten ist undenkbar. Unter dem schattigen Blätterdach alter Kastanienbäume kommt man zusammen, um eine kühle Maß Bier und bayerische Schmankerl zu genießen.

Chinesischer Turm: Mitten im Herzen des Englischen Gartens gelegen, ist der Biergarten am Chinesischen Turm einer der bekanntesten und beliebtesten der Stadt. An den Wochenenden spielen hier traditionell Blaskapellen vom Turm herab und sorgen für eine unvergleichlich bayerische Atmosphäre.

Waldwirtschaft: Hoch über dem Isartal in Großhesselohe gelegen, lockt die "WaWi" mit einem Hauch von Eleganz und Live-Jazz-Musik. Der Blick ins Grüne und die entspannte Stimmung machen diesen Biergarten zu einem perfekten Ausflugsziel.

Taxisgarten: Im charmanten Stadtteil Gern versteckt, ist der Taxisgarten eine Oase der Ruhe. Besonders bei Familien ist dieser traditionsreiche Biergarten sehr beliebt und bietet eine authentische, weniger touristische Alternative.



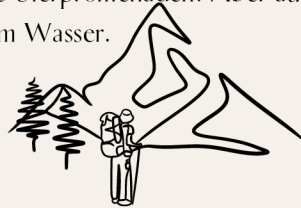
BIERGARTEN AM CHINESISCHEN TURM



SPRUNG INS KÜHLE NASS DIE SEEN RUND UM MÜNCHEN

Wenn die Temperaturen steigen, gibt es kaum etwas Schöneres als eine Abkühlung in einem der zahlreichen Seen im Münchner Umland. Das Fünfseenland mit dem Starnberger See und dem Ammersee ist schnell erreicht und bietet unzählige Badestellen, Segelmöglichkeiten und idyllische Uferpromenaden. Aber auch kleinere Seen wie der Wörthsee oder der Pilsensee versprechen einen perfekten Sommertag am Wasser.

BERGLUFT FÜR DIE SEELE EIN FRÜHER AUSFLUG IN DIE BERGE



Für alle, die höher hinauswollen, ist ein früher Ausflug in die nahen Alpen ein Muss. Die Region um den Tegernsee ist nur eine kurze Zugfahrt entfernt und bietet vielfältige Wandermöglichkeiten. Eine Tour auf den Wallberg belohnt mit einem atemberaubenden Panoramablick über den See und die umliegenden Gipfel. Wer es etwas ruhiger mag, findet in Kreuth malerische Wanderwege, beispielsweise zur idyllisch gelegenen Herzöglichen Fischzucht oder entlang der rauschenden Weißbach. Eine Einkehr in einem der Berggasthöfe bei einer zünftigen Brotzeit rundet den Tag perfekt ab.

SCHATTIGE PLÄTZCHEN UND KÜHLE FÜSSE IM ENGLISCHEN GARTEN

Abseits des Trubels am Chinesischen Turm bietet der weitläufige Nordteil des Englischen Gartens eine Oase der Ruhe. Hier findet man unter alten Bäumen immer ein schattiges Plätzchen für ein Nickerchen im Gras. Ein besonderes Highlight an heißen Tagen: die Füße in den eiskalten Eisbach tauchen. Das klare, schnell fließende Wasser sorgt für eine willkommene Erfrischung und ist ein beliebter Treffpunkt für Jung und Alt.

LEBENSADER ISAR GRILLEN, BADEN UND ENTSPANNEN

Die Isar ist die Lebensader Münchens und im Sommer ein einziger großer Freiluft-Treffpunkt. Entlang der Ufer zwischen Flaucher und Deutschem Museum wird gegrillt, gebadet und die Sonne genossen. Das Plätschern des Wassers und das bunte Treiben schaffen eine entspannte, fast mediterrane Atmosphäre mitten in der Großstadt.

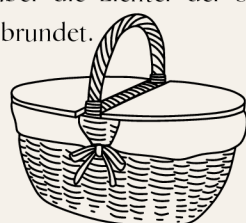


SONNENUNTERGANG MIT PANORAMABLICK

Wenn der Tag sich dem Ende neigt, gibt es kaum einen schöneren Ort als den Olympiabergr. Von hier oben hat man einen spektakulären Blick über die Zeltedächer des Olympiaparks bis hin zur Skyline der Stadt mit den Alpen am Horizont. Wenn die Sonne langsam untergeht und den Himmel in leuchtende Farben taucht, wird dieser Moment zu einer unvergesslichen Erinnerung.

ROMANTISCHES PICKNICK AM FRIEDENSENGEL

Für einen besonders stimmungsvollen Ausklang eines Sommertages empfiehlt sich ein Picknick an der Friedensengelsäule oberhalb der Prinzregentenstraße. Mit einem Korb voller Leckereien und einer Flasche Wein lässt sich von der Terrasse des Monuments aus der Blick über die Lichter der Stadt genießen. Eine friedliche und romantische Atmosphäre, die den Münchner Sommer perfekt abrundet.



STARNBERGER SEE



OLYMPIAPARK



FRIEDENSENGEL



GRÜNE GAZPACHO „ANDALUZ“ MIT GEGRILLTER GARNELE

In dieser Ausgabe des HVJ Extrablatts hat uns Franz-Josef Unterlechner ein Rezept mitgebracht, das super in den Sommer und zur Grillsaison passt. Die grüne Gazpacho mit gegrillter Garnele ist schnell gemacht, erfrischend und ein perfekter Starter für jede Gartenrunde oder einfach als leichte Mahlzeit zwischendurch. Gemüse, Kräuter, ein bisschen Schärfe – et voila!

UND SO GEHT 'S!

Vorbereitung des Gemüses

Gurken, Paprika und Avocado schälen. Einen kleinen Teil von jedem Gemüse klein würfeln, mit gehacktem Basilikum und Petersilie vermengen, salzen und mit Olivenöl marinieren. Beiseitestellen, das wird später die Suppeneinlage.

Basis für die Suppe

Gurken der Länge nach halbieren und entkernen. Tomaten ebenfalls halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Das Gemüseinnere (Kerne und Saft) pürieren, durch ein feines Sieb passieren und den klaren Gemüsesaft auffangen.

Gemüse marinieren

Das restliche Gemüse grob schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen, kurz blanchieren und mit allen anderen Zutaten (auch dem Gemüsesaft, Essig, Salz und Kräutern) in ein großes Gefäß geben. Abgedeckt über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Suppe fertig stellen

Am nächsten Tag alles kalt fein pürieren, bis eine cremige, aber leichte Konsistenz entsteht. Mit grünem Tabasco, Limettensaft, Salz, Zucker und Olivenöl abschmecken. Wieder kaltstellen. Die Suppe sollte eiskalt serviert werden.

Garnelen grillen

Garnelen schälen. In Olivenöl mit Thymian, Knoblauch und Petersilie kurz glasig anbraten.

Anrichten

Die kalte Suppe in Schüsseln oder Gläser füllen, mit den vorbereiteten Gemüsewürfeln garnieren und je eine gegrillte Garnele darauflegen. Mit frischen Basilikumspitzen dekorieren.



FRANZ-JOSEF UNTERLECHNER

ZUTATEN

4 PERSONEN

Für die Suppe

2 Gurken
4 grüne Paprika
2 weiße Zwiebeln
2 gelbe Paprika
2 Tomaten
1 Avocado
3 Knoblauchzehen
½ Bund Basilikum
¼ Bund Petersilie
Salz, Zucker
Olivenöl
Grüner Tabasco
Limettensaft
Weißer Balsamicoessig

Für die Garnelen

8 Garnelen
Salz
Frischer Thymian
1 Knoblauchzehe
Gehackte Petersilie
Olivenöl



ROBINS COCKTAILREZEPT „MEXICO, MY LOVE“

Was passt besser zu einem lauen Sommerabend als ein fruchtig-frischer Drink?

Robin Triegel, Assistant Lobby & Bar Manager, hat für das HVJ Extrablatt ein Cocktailrezept kreiert: „Mexico, My Love“ – eine Mischung aus Tequila, Aperol, Vanille und frischem Limettensaft.

Das Beste: Der Drink funktioniert mit und ohne Alkohol und bekommt mit einem Hauch Hibiskus-Salz am Glasrand eine besondere Note.



ROBIN TRIEGEL

ZUTATEN

COCKTAIL

4 cl Tequila (z. B. Patrón Silver)
1,5 cl Aperol
1,5 cl Vanillesirup
3 cl frisch gepresster Limettensaft

ZUTATEN

MOCKTAIL

4 cl alkoholfreier Tequila (z. B. Almave Blanco)
1,5 cl Martini Vibrante (alkoholfreier Aperitif)
1,5 cl Vanillesirup
3 cl frischer Limettensaft

LET 'S SHAKE

Alle Zutaten mit Eiswürfeln kräftig shaken und anschließend in ein (Coupette)-Glas abseihen.

Und für das gewisse Extra empfiehlt Robin; Hibiskus-Salz für den Glasrand!

Hierfür werden 20 g Fleur de Sel sowie 1 g getrockneter Hibiskusblütentee im Mörser oder einer Gewürzmühle fein gemahlen. Den Glasrand mit Limettensaft anfeuchten und ins Hibiskus-Salz drücken.



“

Unbedingt frischen Limettensaft
verwenden – das macht den Unterschied!

”



