



HVJ EXTRABLATT

NEUIGKEITEN AUS DER MAXIMILIANSTRASSE 17



Liebe Kolleginnen und Kollegen,

der Spätsommer verabschiedet sich langsam und in München steigt die Vorfreude auf das Oktoberfest. Bald heißt es wieder „O’zapft is!“ und die Stadt versetzt sich in ausgelassene Stimmung! Von Dirndl und Lederhosen bis hin zu typischen bayerischen Schmankerln, die einfach dazugehören.

Auch bei uns im Haus gibt es viel Neues zu entdecken: Im Interview berichten wir über die feierliche Neueröffnung unseres frisch renovierten Spa-Bereichs, und wir stellen Ihnen Leonie Römer vor, unsere neue Ausbildungsverantwortliche, die sich bereits jetzt mit viel Engagement, um die Auszubildenden im Hotel kümmert.

Darüber hinaus erwartet Sie in der neuen Ausgabe des HVJ Extrablatts ein Wiesn-Special mit spannenden Fakten, Tipps und Inspirationen rund um das Oktoberfest 2025. Unser Küchenchef für Entwicklung und Training Korbinian Pinzenöller verrät dabei seine ganz persönlichen Lieblingsschmankerl für die Festzeit und zeigt, wie diese zubereitet werden.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen dieser Ausgabe und eine wunderbare, genussvolle Wiesn-Zeit!

Mit den besten Grüßen

Ihr

Holger Schroth

Area General Manager

Der Kempinski Environment Social and Governance Report 2024

In der aktuellen Ausgabe des HVJ Extrablatts könnt Ihr den neuesten Kempinski ESG Bericht 2024 einsehen. Der Bericht zeigt, was wir im letzten Jahr in den Bereichen Umwelt, Soziales und Unternehmensführung erreicht haben und welche Ziele wir uns für die Zukunft gesetzt haben. Über den folgenden QR-Code erhaltet Ihr direkten Zugang zum vollständigen Bericht.

SCAN ME



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



NEUER GLANZ IM SPA

Im Gespräch mit Holger Schroth & Christina Fernandez

Unser Spa erstrahlt in neuem Glanz! Nach einer intensiven Renovierungsphase konnten wir den Bereich nun endlich wieder eröffnen – und das Ergebnis kann sich sehen lassen. Moderne Gestaltung, ein rundum stimmiges Ambiente und viele liebevolle Details machen den Besuch zu einem besonderen Erlebnis.

Wir haben mit General Manager Holger Schroth sowie mit Christina Fernandez, Director of Rooms, gesprochen, die das Projekt von Anfang an begleitet haben.



HOLGER SCHROTH

“ Wir sind jetzt wieder state of the art. ”



CHRISTINA FERNANDEZ

HVJ Extrablatt: Seit 1. August sind die Treatment-Zimmer und das Fitnessstudio geöffnet, seit 15. August der gesamte Spa-Bereich: Wie lange hat die Renovierung insgesamt gedauert?

Holger Schroth: Geplant waren ursprünglich sechs Monate. Aber bei einem historischen Gebäude stößt man immer auf Überraschungen. Am Ende hat es rund vier Wochen länger gedauert.

HVJ Extrablatt: Welche Veränderungen und Verbesserungen wurden umgesetzt?

Holger Schroth: Am besten selbst hochgehen und anschauen! Besonders stolz sind wir auf den neuen 24-Stunden-Fitnessraum, doppelt so viele Behandlungsräume (vier statt zwei), einen eleganten Spa-Bereich, einen beeindruckenden Saunabereich und vor allem darauf, dass wir uns mit diesem Spa wieder klar von Mitbewerbern wie Rosewood, Mandarin, Rocco Forte oder dem Bayerischen Hof abheben.

HVJ Extrablatt: Mit welchen Kosten war der Umbau verbunden?

Holger Schroth: Etwas über 4 Millionen Euro.

HVJ Extrablatt: Was gefällt Ihnen persönlich am besten am neuen Spa-Bereich?

Holger Schroth: Dass er nun wirklich state of the art ist.

HVJ Extrablatt: Welcher Teil des Umbaus war am aufwendigsten?

Holger Schroth: Ganz klar das Poolbecken. Es war eine echte Herausforderung, es vollständig abzudichten.

HVJ Extrablatt: Wenn Sie den neuen Spa-Bereich in drei Worten beschreiben müssten, welche wären das?

Holger Schroth: Eigentlich vier - State of the art!

HVJ Extrablatt: Gab es während der Renovierung besondere Herausforderungen oder überraschende Momente?

Christina Fernandez: Davon gab es viele – mehr, als man an einer Hand abzählen kann. Es war ein spannendes Projekt, aber zum Schluss hieß es vor allem: Daumen drücken, dass das Poolbecken nach dem dritten Versuch endlich dicht bleibt!

HVJ Extrablatt: Worauf dürfen sich unsere Gäste in Zukunft besonders freuen?

Christina Fernandez: Auf einen luxuriösen, hellen und gleichzeitig gemütlichen Spa über den Dächern Münchens.

NEW!

NEW!

NEW!



HOTEL VIER JAHRESZEITEN KEMPINSKI MÜNCHEN IM SPOTLIGHT

IM SPOTLIGHT

UNSERE NEUE AUSBILDUNGSVERANTWORTLICHE LEONIE RÖMER

Seit dem 14. Juli 2025 ist Leonie Römer die neue Ausbildungsverantwortliche im Hotel und betreut nun insgesamt 68 Auszubildende und duale Studenten. Mit ihrer bisher gesammelten Erfahrung sowie ihrer Begeisterung für Menschen bringt sie die idealen Voraussetzungen für die Position mit.

LEONIE RÖMER, AUSBILDUNGSVERANTWORTLICHE

Vom Allgäu in die Welt

Leonie ist 28 Jahre jung und in Hirschzell, einem Vorort von Kaufbeuren, aufgewachsen. Nach ersten beruflichen Erfahrungen in der Systemgastronomie bei unter anderem Mc Donalds und einem Work-and-Travel-Aufenthalt in Australien, begann sie 2018 ihre Ausbildung zur Hotelkauffrau. Schon früh zog es sie in die große, weite Welt. So arbeitete sie an Bord von Kreuzfahrtschiffen, in einer Berghütte auf 2.000 Metern Höhe und später in renommierten Hotels – vom familiengeführten Schindlerhof in Nürnberg bis hin zum Vier Jahreszeiten Kempinski in München. Wir haben Leonie getroffen und mit ihr über ihre neue Position als Ausbildungsverantwortliche gesprochen:



LEONIE RÖMER

HVJ Extrablatt: Seit wann bist Du offiziell Ausbildungsverantwortliche?

Leonie Römer: Seit dem 14. Juli 2025 bin ich die neue Ausbildungsverantwortliche für insgesamt 68 Auszubildende und duale Studenten.

HVJ Extrablatt: Wie kam es zu dem Wechsel bzw. dem Wunsch, diese Position zu übernehmen?

Leonie Römer: Als ich bei einem TTTT gefragt wurde, wo ich mich in meiner Zukunft sehe, habe ich geantwortet, dass ich mir vorstellen könnte, entweder Front Office Managerin oder Ausbildungsverantwortliche zu werden. Aufgrund dessen und meiner Nebentätigkeit als Departmental Trainer am Front Office und stets enger Zusammenarbeit mit den Azubis kam das Hotel auf mich zu und hat mir die Stelle als Ausbildungsverantwortliche angeboten. Der Wunsch, diese Position zu übernehmen, ist entstanden, weil ich schon immer gerne mit Auszubildenden zusammengearbeitet habe. Auf dem Schiff war ich zum Beispiel auch Crew-Sprecherin und habe mich für alle Mitarbeiter an Bord eingesetzt.

HVJ Extrablatt: Was macht Dir dabei am meisten Spaß?

Leonie Römer: Was ich an der Arbeit mit den Auszubildenden am meisten schätze, ist die Möglichkeit, ihr persönliches und berufliches Wachstum zu begleiten und zu beobachten.

HVJ Extrablatt: Was sind Deine typischen Aufgaben an einem Arbeitstag?

Leonie Römer: Meine typischen Aufgaben sind sehr vielfältig: Ich kümmere mich um Neueintritte, Austritte, Krankheitsfälle, kontrolliere Berichtshefte, schreibe den Versetzungsplan, gebe Schulungen und vieles mehr. Kürzlich habe ich mit einigen Auszubildenden an einem Kurzvideo für unsere Hochschule, die IU, gearbeitet.

HVJ Extrablatt: Was war bisher Dein schönster Moment mit den Auszubildenden?

Leonie Römer: Das war definitiv der Auszubildenden-Ball. Ich war beeindruckt, was die Azubis aus dem zweiten Lehrjahr auf die Beine gestellt haben. Als sie mich dann auf die Bühne baten und mich als ihre „Azubi-Mutter“ bezeichneten, hat mich das sehr gerührt.

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

Leonie Römer: Die größte Chance sehe ich darin, meine Fähigkeiten in der Mitarbeiterführung und im Personalwesen weiterzuentwickeln.

Die größte Herausforderung ist definitiv die hohe Anzahl an Auszubildenden zu managen.

HVJ Extrablatt: Wie würden Deine Freunde Dich in drei Worten beschreiben?

Leonie Römer: Humorvoll, liebevoll und verrückt.

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

Leonie Römer: Ein perfekter freier Tag startet für mich mit einer Yogastunde im Freien und einem leckeren Brunch. Danach verbringe ich den Tag entspannt mit Freunden in der Sonne, bevor ich abends essen gehe und den Abend mit meinem Freund bei einer Serie ausklingen lassen.

HVJ Extrablatt: Hast Du ein Lebensmotto?

Leonie Römer: Mein Lebensmotto, inspiriert vom Buch Die Big Five for Life, ist es, "die Menschen zum Strahlen zu bringen" und damit meine ich nicht nur Gäste, sondern auch meine Mitarbeiter, Familie und Freunde.

HVJ Extrablatt: Wo wolltest Du schon immer mal hin?

Leonie Römer: Mein Traumreiseziel sind die USA, wo ich es bisher leider noch nicht hingeschafft habe.

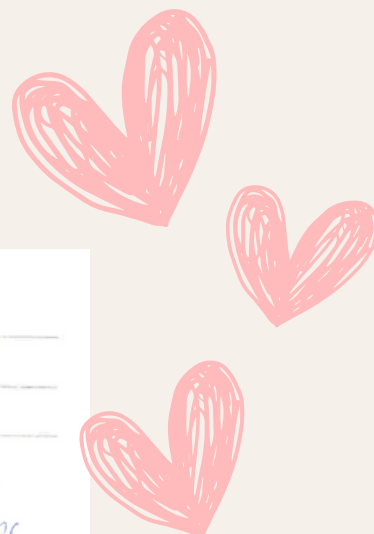
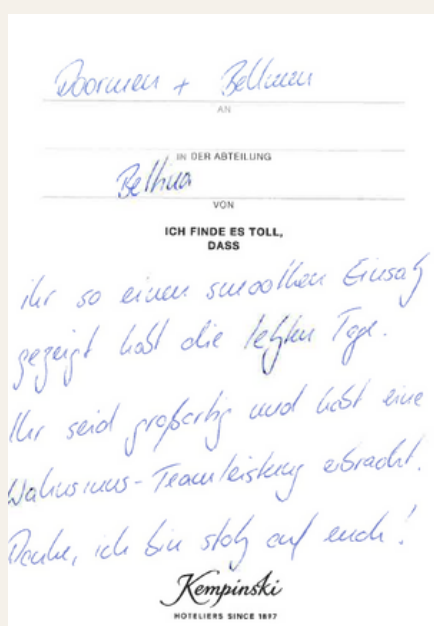
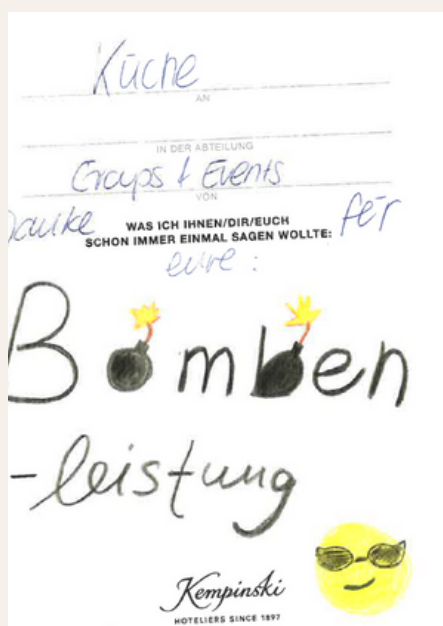
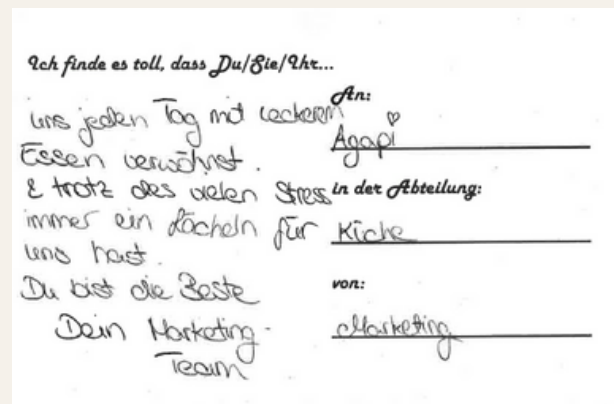


DIE HVJ DANKESKARTEN

Manchmal braucht es nur ein paar Worte, um jemandem den Tag zu verschönern. Genau dafür gibt es unsere Dankeskarten: kleine Botschaften, die einander Anerkennung schenken.

Katharina Suttner kümmert sich darum, dass die Karten ihre Empfänger erreichen und in unserem „Auszeit“-Bereich ausgehängt werden. Hier können alle ein Stück Wertschätzung mitnehmen und auch selbst verfassen! Also: traut Euch, und sagt bei nächster Gelegenheit einfach mal Danke!

In dieser Ausgabe zeigen wir euch eine Auswahl der schönsten Dankeschöns aus dem Team.



THANK YOU
SO MUCH





DAS HVJ EXTRABLATT OKTOBERFEST SPECIAL

O'zapft is! Bald heißt es wieder: Tracht auspacken und die ausgelassene Stimmung genießen. Vom 20. September bis 5. Oktober 2025 verwandelt sich die Theresienwiese zum 190. Mal in das größte Volksfest der Welt. Wir haben für Euch die wichtigsten Infos, spannende Hintergründe und ein paar Tipps zusammengestellt.

WIR WERFEN EINEN BLICK ZURÜCK IN DIE VERGANGENHEIT
DIE GESCHICHTE DER WIESN BEGINNT IM JAHR 1810

Kronprinz Ludwig, der spätere König Ludwig I., heiratete die Prinzessin Therese von Sachsen-Hildburghausen. Um das Ereignis gebührend zu feiern, wurde ein großes Fest mit einem Pferderennen vor den Toren Münchens organisiert. Alle Bürger waren eingeladen, mitzufeiern, und schon damals wurde das Geschehen als Volksfest bezeichnet. Die Wiese, auf der das Pferderennen stattfand, wurde zu Ehren der Braut Theresienwiese genannt.



Die Feierlichkeiten dauerten mehrere Tage und verbanden Adel und Bürgertum in einer festlichen Atmosphäre voller Musik, Tanz und bayerischer Traditionen. Was damals als einmaliges Hochzeitsfest begann, entwickelte sich über die Jahre zu einem jährlich wiederkehrenden Ereignis, das immer größer wurde. Schon bald entstanden die ersten Bierzelte, Verkaufsstände und Fahrgeschäfte.

Heute, über 200 Jahre später, besuchen jährlich zwischen sechs und sieben Millionen Menschen die Wiesn und doch lebt sie noch immer von der Mischung aus Tradition, Geselligkeit und einer großen Portion bayerischer Lebensfreude.

Und weil zur Wiesn nicht nur Maßkrüge und Blasmusik gehören, sondern auch ein Stück Nostalgie, haben wir die traditionsreichsten Klassiker zusammengestellt. Sie sind echte Originale und überdauern seit Jahrzehnten – teilweise seit über 150 Jahren:

Hexenschaukel (1894): Eine klassische Illusionsschaukel, bei der sich der Raum um die Schaukelachse dreht. Man weiß kaum noch, wo oben und unten ist – sicher sitzen bleibt man trotzdem. Ein Stück Nostalgie, das seit 1894 Besucher begeistert.

Teufelsrad (1910): Auf der rotierenden Scheibe versuchen die Mitfahrer, möglichst lange stehen zu bleiben. Rundherum feuern Zuschauer an, während der Moderator mit Ball oder Seil herausfordert. Wer das Gleichgewicht verliert, fällt runter.

Krinoline (seit 1924): Gemütliches Karussell, begleitet von einer Blaskapelle – perfekt, um entspannt die Fahrt zu genießen.

Toboggan (1933): Hölzerner Turm mit Förderband, das nach oben führt. Viele kippen um, weil es schnell ist. Oben wartet die Abfahrt – Lachen und Stolpern inklusive.

Flohzirkus (1948): Winzige Artisten auf Miniaturbühne. Charmant, nostalgisch und unterhaltsam.

DIE ZELTE
FÜR JEDEN GESCHMACK DAS RICHTIGE

Jedes Festzelt hat seinen ganz eigenen Charme und genau das macht den Reiz aus. Wir haben Euch eine Auswahl der beliebtesten Festzelte zusammengestellt:

Augustiner-Festhalle

Das einzige Zelt, in dem das Bier noch aus traditionellen Holzfässern gezapft wird, beliebt bei den Münchnern, urig und gemütlich.

Hofbräu-Festzelt

Hier trifft sich die Welt – international bekannt, mit großem Stehbereich vor der Bühne.

Schützen-Festzelt

Ein Klassiker mit bayerischem Charme und deftiger Küche, vor allem für seine Ente berühmt.

Paulaner-Festzelt / Winzerer Fähndl

Auffällig durch den Paulaner-Turm: Ein Treffpunkt für Familien und Party People gleichermaßen.

Weinzelt (Kuffler's)

Die stilvolle Alternative zur Bierwelt mit über 15 Weinsorten, Sekt und Champagner. Übrigens ein echter Geheimtipp: Das Zelt bleibt länger geöffnet – bis 1:00 Uhr nachts, Musik und Ausschank enden um 0:30 Uhr.

Käfer Wiesn-Schänke

Wer's gerne exklusiver mag, ist hier genau richtig. Das Zelt ist kleiner, gemütlicher und bekannt für seine feine Küche – vom Entrecôte bis zu Trüffelspezialitäten. Zudem gehört es zu den wenigen Zelten mit verlängerten Öffnungszeiten bis 1:00 Uhr (Ausschank bis 0:30 Uhr). Nicht selten trifft man hier auch prominente Gäste.

Oide Wiesn

Authentisch, traditionell und nostalgisch. Hier gibt's historische Fahrgeschäfte, Blasmusik und Wiesn-Schmankerl wie damals.

FEINE WIESN SCHMANKERL

Flammlachs-Semmel

Fischhütt'n, Straße 4 / Über Buchenholz gebraten, mit knackigem Salat und frischem Brot – einfach lecker!

Ochsensemmel

Ochsenbraterei-Zelt (Straße 1, nahe Wirtsbudenstraße):

Saftiges Ochsenfleisch direkt vom Spieß – seit Jahrzehnten ein Wiesn-Klassiker.

Ausgezogene (Schmalzgebäck)

Standl an der Schaustellerstraße: Frisch ausgebacken, knusprig und mit Puderzucker bestäubt – perfekt für den kleinen Hunger zwischendurch.

delicious!



GUT ZU WISSEN!

Öffnungszeiten

Schaustellergeschäfte: Mo–Do 10–23:30 Uhr,
Fr & 2.10. bis 24 Uhr, Sa 9–24 Uhr,
So & Feiertag 3.10. bis 23:30 Uhr
Oide Wiesn: täglich 10–23:30 Uhr
Eröffnungstag (20.9.): Zelte ab 10 Uhr alkoholfrei geöffnet
bis zum Anstich; ab 12 Uhr heißt es dann O' zapft is!

Eintritt: frei!

Familihtag

Jeden Dienstag bis 18 Uhr gibt's ermäßigte Preise an Fahrgeschäften und Ständen.

Trinkwasser - Stay hydrated!

Zehn kostenlose Brunnen auf der Wiesn sorgen für ausreichend Flüssigkeitszufuhr für zwischendurch!

Bargeldloses Zahlen

Immer häufiger kann per Karte oder Smartphone bezahlt werden.

Bierpreis

2025 kostet die Maß zwischen 14,50 € und 15,80 €.

DAS WIESN-BAROMETER

Damit Ihr immer bestens informiert seid und genau wisst, wann der ideale Zeitpunkt für einen Wiesn-Besuch ist, haben wir einen QR-Code für Euch bereitgestellt. Er zeigt Euch, wann es wie voll es auf dem Oktoberfest ist.



DER LAGEPLAN



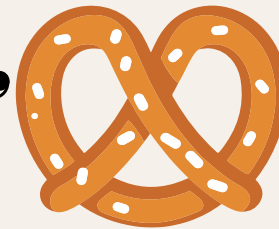
WIESN-SCHMANKERL MIT KORBINIAN PINZENÖLLER

Wenn die fünfte Jahreszeit in München beginnt, dann denken viele an Riesenrad, Bier und ausgelassene Stimmung. Für unseren Kollegen Korbinian „Pinz“ Pinzenöller, Küchenchef für Entwicklung & Training, bedeutet das Oktoberfest aber vor allem gemeinsames Genießen. „Früher sind wir mit der ganzen Familie hingegangen, mit meinen Großeltern bis zu den Cousins. Heute gefällt mir besonders die „Oide Wiesn“. Da gibt's noch Kalbsleber, Bier aus dem Steinkrug, echte Blasmusik und ein Tanzverbot auf den Bänken“. Passend zur Wiesn hat uns Pinz drei seiner Lieblingsrezepte mitgebracht. Sie lassen sich wunderbar daheim nachkochen und bringen ein Stück bayerische Gemütlichkeit direkt an den eigenen Tisch.

KLASSISCHER OBATZDA

1. Nimm den Camembert und die Butter rechtzeitig aus dem Kühlschrank, damit sie schön weich werden. Das ist wichtig, damit du alles gut verrühren kannst.
2. Die Zwiebel ganz fein würfeln. Ich persönlich mag die ganz kleinen Stückchen.
3. Den Camembert mit einer Gabel gut zerdrücken. Achte darauf, dass keine großen Stücke mehr übrigbleiben.
4. Gib die weiche Butter, die gewürfelte Zwiebel, das Paprikapulver, den Kümmel, Salz und Pfeffer zum zerdrückten Käse. Jetzt wird alles kräftig mit der Gabel vermischt und zerdrückt, bis eine schöne, cremige Masse entsteht. Das ist die meiste Arbeit, aber es lohnt sich!
5. Wenn der Obazda noch zu fest ist, gibst du jetzt einen kleinen Schuss Bier dazu und rührst so lange, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Er sollte streichfähig sein, aber nicht zu flüssig.
6. Probiere den Obazda und schmecke ihn bei Bedarf noch mit Salz und Pfeffer ab. Manchmal muss noch etwas Paprikapulver oder Kümmel dazu.
7. Den Obazda in eine Schüssel geben und mit etwas Paprikapulver bestreuen. Dazu passen am besten frische Brezen, Radi, Radieserl und Schnittlauch.

„Am besten schmeckt der Obazda, wenn er eine halbe Stunde vor dem Servieren bei Zimmertemperatur steht. So können sich die Aromen richtig entfalten.“



KORBINIAN PINZENÖLLER

ZUTATEN

OBAZDA FÜR 4 PERSONEN

- 250 g reifer Camembert
- 50 g Butter, weich
- 1 kleine Zwiebel
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- ½ TL Kümmel
- Etwas Salz und Pfeffer
- Schnittlauch
- Optional: Ein Schuss Bier (am besten ein Helles) oder etwas Milch/Sahne

KORBINIANS LIEBLINGSREZEPT
DER ERDÄPFELKAS VON OMA

ZUTATEN

ERDÄPFELKAS FÜR 4 PERSONEN

- 500 g mehlig kochende Erdäpfel
- 150 g Topfen
- 100 g Sauerrahm
- 1 kleine weiße Zwiebel
- 1 EL frischer Schnittlauch
- Salz
- Frisch gemahlener Pfeffer
- Ein Spritzer Apfelessig

1. Die Erdäpfel gründlich waschen und mit Schale in Salzwasser weichkochen. Das dauert je nach Größe der Erdäpfel etwa 20-25 Minuten.
2. Die gekochten Erdäpfel abgießen, kurz ausdampfen lassen und noch heiß schälen. Anschließend durch eine Erdäpfelpresse drücken oder mit einer Gabel zerdrücken. Es sollten keine Klümpchen mehr vorhanden sein.
3. Die Zwiebel schälen und sehr fein schneiden. Wer es milder mag, kann die Zwiebel auch kurz in etwas Öl andünsten, bevor sie zum Erdäpfelkas gegeben wird.
4. Die gepressten Erdäpfel in eine Schüssel geben. Topfen, Sauerrahm, die Zwiebel und den Schnittlauch hinzufügen.
5. Alles gut vermischen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Wer möchte, kann noch einen kleinen Spritzer Apfel Essig dazugeben. Das gibt dem Erdäpfelkas eine angenehme Frische. Für eine leichte Schärfe etwas Piment d'Espelette hinzufügen.
6. Den Erdäpfelkas vor dem Servieren am besten 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen, damit sich die Aromen gut verbinden können. Anschließend zu frischem Bauernbrot oder Schwarzbrot genießen.



KNUSPRIGES WIESN-HENDL AUS DEM OFEN

ZUTATEN

- 1 Hendl (ca. 1,2 - 1,5 kg)
- 2 EL Paprikapulver edelsüß
- 1 EL Salz
- 1 TL frisch gemahlener Pfeffer
- 1 TL Knoblauch, fein gehackt
- 1/2 TL Kreuzkümmel (gemahlen)
- 1/4 TL Cayennepfeffer (optional, für mehr Schärfe)
- 2 EL Öl (Sonnenblumen- oder Rapsöl)
- 50 ml helles Bier
- 1 Zitrone, halbiert
- Frische Petersilie zum Garnieren

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Hendl waschen und trocken tupfen. Die Haut muss trocken sein, das ist entscheidend für die Knusprigkeit!
2. Paprika, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Kreuzkümmel, Cayenne mit Öl mischen.
3. Reibe die Gewürzmischung gleichmäßig und gründlich in die Haut des Hähnchens ein. Achte darauf, dass alle Stellen gut bedeckt sind.
4. Leg das gewürzte Hähnchen auf ein Backblech oder auf einen Bräter mit Rost, damit die Luft zirkulieren kann und das Hähnchen rundherum knusprig wird. Gieß das Bier auf das Backblech (nicht über das Hähnchen). Dies sorgt für Feuchtigkeit im Ofen und macht das Fleisch saftig. Leg die halbierten Zitronen in die Bauchhöhle des Hähnchens.
5. Das Hendl für 60-90 Minuten in den Ofen schieben. Die genaue Garzeit hängt von der Größe ab. Nach 30 Minuten kann die Temperatur auf 200°C erhöht werden, um die Haut extra knusprig zu bekommen. Et voila: Außen knusprig, innen saftig. Genau wie auf der Wiesn!



