



HVJ EXTRABLATT

NEUIGKEITEN AUS DER MAXIMILIANSTRASSE 17



Liebe Kolleginnen und Kollegen,

Ich freue mich sehr, Ihnen das erste „HVJ Extrablatt“ des Jahres 2026 präsentieren zu dürfen. Zunächst möchte ich Ihnen allen für Ihren unermüdlichen Einsatz während der SiKo 2026 danken. Stolz können wir auf diese intensiven Tage zurückblicken. Wieder einmal haben wir es durch unseren gemeinschaftlichen Einsatz geschafft, diese wichtige Zeit erfolgreich zu meistern.

Nach einem erfolgreichen Jahr 2025 – geprägt von der Renovierung der Ludwig Suite und der Eröffnung der Royal Residence in Nymphenburg – gibt es auch im neuen Jahr zahlreiche Anlässe zum Feiern. Auf den folgenden Seiten haben wir die aktuellsten Neuigkeiten des Hotels sowie spannende Interviews mit neuen Gesichtern und langjährigen Teammitgliedern für Sie zusammengestellt. Freuen Sie sich außerdem auf saisonale Genuss-Tipps unserer Küchenprofis und handverlesene Ausstellungstipps für München. Wer zum Abschluss ein Wissen zum Haus auf die Probe stellen möchte, kann sich an einem besonderen Rätselspaß versuchen. Ich wünsche Ihnen viel Freude bei der Lektüre!

Mit den besten Grüßen

J. Seidel





NEUES AUS DEM HOTEL

Bereits in den ersten Monaten des neuen Jahres hat sich viel im Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München geändert. Wir liefern euch die wichtigsten Infos und freuen uns, euch die ein oder andere Neuigkeit mitzuteilen.

Neuer Kooperationspartner für unsere Bathroom Amenities - Diptyque ersetzt Ferragamo

Seit Januar 2026 haben wir einen neuen Kooperationspartner, der Seifen und andere Hygieneartikel in unseren Zimmern und Suiten bereitstellt. Diptyque beliefert uns aber nicht nur mit neuen Amenities, sondern unterstützt uns auch in unserem Engagement, das Hotel nachhaltiger zu gestalten. Anstelle kleiner Fläschchen mit Shampoo und Bodylotion wurden nun große Pumpspender in den Hotelzimmern angebracht, die nachgefüllt werden können und somit Müll reduzieren sollen.



Über Diptyque

Mit ihrem unverkennbaren schwarz-weißen Design und den tanzenden Buchstaben, die von einem kreisrunden Schriftzug umgeben sind, ist Diptyque weltbekannt.



Das Unternehmen wurde in den 1960ern in Paris von drei befreundeten Künstlern gegründet. Was als Handel für zweckentfremdete und verzierte Alltagsgegenstände und Souvenirs begann, entwickelte sich nach der Einführung der Duftkerze als dekoratives Dufterlebnis 1963 zu einer weltweitbekannten Lifestylemarke, die ihren Fokus auf eine "genussorientierte Lebensart" legte. Ebenso wie die des Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München, ist die Brand Identity von Diptyque durch eine Leidenschaft für das Reisen geprägt. Mit ihren duftenden Kerzen, Seifen und Parfüms laden sie zu imaginären Reisen in bekannte und ferne Welten ein.

Neu im Spa: La Prairie und Aromatherapy Associates

Auch im Kempinski The Spa sind zwei neue Kooperationspartner vertreten: Seit Februar diesen Jahres werden Gesichtsbehandlungen und Körpermassagen mit Produkten von La Prairie und Aromatherapy Associates angeboten.



Neues Menü im Restaurant Schwarzreiter

Seit Anfang Februar gibt es ein neues Menü für das Restaurant Schwarzreiter. Inspiriert von den Jahreszeiten, werden demnächst anstelle von Gerichten wie der "Perle aus Madrid", den "Kutteln 'Carbonara'" oder der "Ente aus Paris" Franz-Josef Unterlechners neue frühlingshafte Kreationen zur Auswahl stehen.

Gäste können sich ab dem 04. Februar unter anderem über Herzmuscheln, Bayerischem Wagyu und Hummer freuen.

Unsere Experiences

Ab dem 01. April werden den Hotelgästen des Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München exklusive Experiences angeboten. Vom exklusiven Beer Tasting aller sechs großen Münchner Brauereien bis hin zu einer Prinzessinnen-Tour zu den Wittelsbacher Schlössern werden den Gästen vielfältige Aktivitäten geboten.



DER HVJ GIFT GUIDE ZUM MUTTERTAG

Am 10. Mai ist Muttertag: Die HVJ-Extrablatt-Redaktion berät euch, wie ihr die Mütter in eurem Leben am besten zelebrieren könnt – und was ihr zum Muttertag vermeiden solltet.

DO: Lieblingsaktivitäten unternehmen

Gemeinsame Zeit schenken: das ist eines der schönsten Geschenke, die man geben kann. Unternehmt gemeinsam etwas und sammelt weitere schöne Erinnerungen. Vorsicht: Achtet darauf, dass es Aktivitäten sind, die euch und eurer Mutter Spaß machen. Extreme Wanderausflüge eignen sich beispielsweise nicht für Personen, die sich lieber entspannen.



DO: Care-Pakete aus der Ferne

Auch wenn ihr den Muttertag nicht gemeinsam mit eurer Mutter zelebrieren könnt, könnt ihr ihr dennoch auch von der Ferne etwas Wertschätzung zeigen. Ein kleines Care-Paket mit gemeinsamen Fotos, Souvenirs oder ähnlichem bereitet garantiert Freude!



DON'T: Ungefragt Haushaltsgeräte oder Socken schenken

Socken mit ausgefallenen Mustern sind ihr Markenzeichen? Sie wünscht sich schon seit Ewigkeiten einen Dyson-Staubsauger? Dann können Socken, Mixer & Co. geschenkt werden. Wenn nicht, gibt es wohl kaum Geschenke, die unpersönlicher wirken könnten. Denn mal ehrlich, wer würde sich schon über Geschenke mit Bezug zu Hausarbeiten freuen?





VERSETZUNGEN UND RÜCKKEHRER - UNSERE NEUEN TEAMMITGLIEDER

Anfang des Jahres erhielt das Groups & Events Team tatkräftigen Zuwachs. In der neuesten Ausgabe des HVJ Extrablattes möchten wir euch nun Julia Kalthoff, neue Assistant Director Groups & Events, persönlich vorstellen.

Die gebürtige Münchnerin zog zunächst nach Oxford und Iwerne Minster, bevor sie im Hotel Adlon Kempinski in Berlin begann zu arbeiten. Nachdem sie anschließend 6 Jahre lang in Hamburg lebte, kehrte sie zurück in die Kempinski-Familie und arbeitete ab 2023 als Senior Groups & Events Manager im Kempinski Hotel Das Tirol. Seit Januar 2026 ist sie zurück in ihrer Heimat und als Assistant Director Groups & Events tätig. Es ist uns eine besondere Freude, Julia als Teil unseres Teams willkommen zu heißen.

WUSSTET IHR?

Meine Freizeit verbringe ich am liebsten...

... im Grünen, beim Surfen, Wandern, Skifahren und auch gern immer wieder in neuen Ländern.

Meine Lieblingsserien sind...

... Queen of the South und The White Lotus

Auf meiner Reisebucketlist steht...

... die ganze Welt - wenn ich könnte, würde ich nur noch reisen. Südamerika steht aber weit oben auf meiner Liste!

Mein absolutes Comfort-Food ist...

... Pasta!

Auf eine einsame Insel würde ich...

... Freunde, Musik und Drinks mitbringen.



JULIA KALTHOFF

Die Redaktion des HVJ Extrablatt stellt euch in dieser Ausgabe auch einen Rückkehrer näher vor. Anton Reichl ist seit Januar unser neuer Director of Finance tätig und ist so an seine ursprüngliche Wirkungsstätte zurückgekehrt.



WUSSTET IHR?

Neben meiner Tätigkeit als Director of Finance...

... absolviere ich gerade ein MBA-Studium im Management-Bereich.

In die Hotellerie hat mich ursprünglich...

... In die Hotellerie hat mich ursprünglich mein Praktikum im Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München gezogen. Besonders der Kontakt zu den Gästen und Kollegen hat mich für eine Karriere in der Branche begeistert.

Ein Motto, nach dem ich lebe, ist...

...Behandle andere so, wie du selbst behandelt werden möchtest.



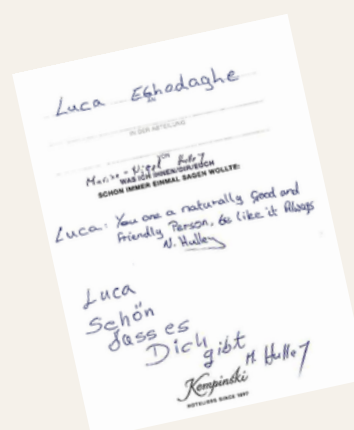
ANTON REICHL

Nach seiner Ausbildung im Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München absolvierte Anton Reichl die Fortbildung zum Hotelbetriebswirt. Bereits während seiner Ausbildung festigte sich sein Wunsch, im administrativen Bereich tätig zu sein. Er begann seine Laufbahn im Einkauf bei Hilton, bevor er in die Finance-Abteilung wechselte. Dort arbeitete er an verschiedenen Standorten und durchlief diverse Positionen, bis er Hilton nach 15 Jahren verließ, um als Cluster Director of Finance bei Starwood, später Marriott, für das Westin Grand München, Sheraton München Arabellapark Hotel und das Aloft in München tätig zu sein. Die letzten 6 Jahre arbeitete er für die Arabella Hospitality SE in der Hauptverwaltung. Nach über 30 Jahren kehrt er nun an den Ort zurück, an dem seine Karriere begann. Wir freuen uns sehr, Anton Reichl wieder zurück im Team zu wissen!

DANKE SAGEN UND ANDEREN DEN TAG VERSÜSSEN

Es braucht nur ein paar Worte, um anderen ein Lächeln auf's Gesicht zu zaubern. Mithilfe von Dankeskarten habt ihr die Möglichkeit, euren Kolleg*innen Wertschätzung zu zeigen und ihren Tag zu verschönern. Katharina Suttner, unsere Feel Good Managerin, achtet nicht nur darauf, dass die Karten auch tatsächlich ihre Empfänger erreichen, sondern auch, dass die Kärtchen in unserem "Auszeit"-Bereich ausgehängt werden.

Hier sind einige der schönsten Danksagungen aus dem Team. Wem wolltet ihr schon immer einmal "Danke" sagen?





LET'S CELEBRATE - JUBILÄEN UNSERER TEAM-MITGLIEDER

Über zehn Jahre ist Director of Human Resources Bianca Birawsky bereits im Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München tätig! Wir haben die gebürtige Baden-Württembergerin getroffen und herausgefunden, was sie an ihrer Arbeit am meisten schätzt und bereits in ihrer langjährigen Karriere in diesem Haus erlebt hat.



BIANCA BIRAWSKY

HVJ Extrablatt: Frau Birawsky, wie lange arbeiten Sie schon im Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München?

B. Birawsky: Jetzt bin ich nun wieder zehn Jahre im Vier Jahreszeiten. Zuvor war ich aber auch schon zwei Mal für jeweils vier Jahre hier im Haus, so dass es in der Summe 18 Jahre sein müssten. Meinen ersten Arbeitstag bei meiner allerersten Tätigkeit hier hatte ich am 16.10.2000.

HVJ Extrablatt: Was ist für Sie das Schönste an Ihrer Arbeit?

B. Birawsky: Was mein Job auf jeden Fall nie ist, ist langweilig. Es ist wahnsinnig abwechslungsreich und ich kann sehr viel bewegen und mich einbringen. Und ich freue mich auch, dass wir so viele schöne Dinge, wie z.B. unser Mitarbeiter-Sommerfest, unsere Mitarbeiter-Weihnachtsfeier oder unseren Azubiball umsetzen dürfen.

HVJ Extrablatt: 10 Jahre Kempinski - Was ist der unvergesslichste Moment in diesem Haus?

B. Birawsky: Wie bei allen, die schon lange im Haus sind, gibt es natürlich zahlreiche Geschichten zu erzählen. Sehr lustig war aber zum Beispiel folgende Geschichte: Es gab eine Zeit bei Kempinski, wo wir hier im Hotel für jeden Eigentümer eines Kempinski Hotels weltweit Stollen gebacken und diese in die Welt verschickt haben. Um dies zu vereinfachen, sollten Pâtissiers aus Kempinski Hotels im Mittleren Osten, Afrika und Asien zu uns kommen, um bei Ian Baker an einer Stollen Master Class teilzunehmen, so dass dann jedes Hotel die Stollen selbst backen hätte können. Eines Tages rief mich jemand aus China an und

erzählte mir etwas von einer Stollen Master Card. Bis ich verstanden habe, dass er die Absprachen mit mir zur Stollen Master Class treffen wollte und er mir nicht erzählen wollte, dass seine Master Card gestohlen wurde, ist einige Zeit vergangen.

HVJ Extrablatt: Was ist Ihrer Meinung nach Teil des Erfolgsrezepts, dass das Team zusammenhält?

B. Birawsky: 350 Individuen unterschiedlichsten Alters aus über 40 unterschiedlichen Nationen, wie kann das in

der Zusammenarbeit überhaupt funktionieren? Das Rezept sind sicherlich gemeinsame Erlebnisse und Erfolge, die abteilungsübergreifende Kommunikation und die wertschätzende und respektvolle Unternehmenskultur. Unser Motto „Zamma eini haun – gemeinsam stark“ bringt es glaube ich ganz gut auf den Punkt.

HVJ Extrablatt: Ihre Tipps für eine „perfekte“ Bewerbung?

B. Birawsky: Einfach eine individuelle Bewerbung, die anders aber ehrlich ist, und die nicht als Basis eine der zahlreichen Vorlagen aus dem Netz hat und somit aussieht wie bei allen.



Eine zwanzigjährige Karriere bei Kempinski an unterschiedlichen Standorten: Die Redaktion des HVJ Extrablatt hat Cluster Director of Sales & Marketing Alessandro Benedetti getroffen und gemeinsam auf seinen beruflichen Werdegang zurückgeblickt.

HVJ Extrablatt: Herr Benedetti, Sie arbeiten bereits 20 Jahre bei Kempinski. Was hat Sie ursprünglich in die Hotellerie gezogen?

A. Benedetti: Es kam ein Moment, in dem ich ins Ausland und ganz speziell nach Südspanien ziehen wollte. Deshalb bin ich in die Hotellerie, da sie mir diese die Chance gab.

HVJ Extrablatt: Was ist das Schönste an Ihrem Job?

A. Benedetti: Ganz klar das Team, meine Kollegen und der tägliche Austausch miteinander. Führung bedeutet für mich, gemeinsam zu arbeiten, voneinander zu lernen und Erfolge zusammen zu gestalten.

HVJ Extrablatt: Was war bisher Ihr Lieblingsprojekt?

A. Benedetti: Ein Projekt, auf das ich besonders stolz bin, war die Eröffnung des ersten Luxushotels Kubas im Jahr 2017. Die Positionierung unter sehr speziellen Bedingungen in einem sehr besonderen Land über fast sieben Jahre war eine enorme Herausforderung, aber auch die spannendste und lehrreichste Zeit meiner bisherigen Laufbahn.

HVJ Extrablatt: Gibt es ein Erlebnis in diesem Haus, das Ihnen für immer im Gedächtnis bleiben wird?

A. Benedetti: Besonders in Erinnerung bleiben mir außergewöhnliche Events, wie meine erste Münchner Sicherheitskonferenz oder die Zeit rund um das Champions-League-Finale. Am persönlichsten ist für mich jedoch mein erster Arbeitstag, der zufällig auch mein Geburtstag war.

HVJ Extrablatt: Gibt es ein bestimmtes Ritual bei der Arbeit, das Sie besonders schätzen?

A. Benedetti: Mir ist es wichtig, morgens im Haus anzukommen, dem Team „Guten Morgen“ zu sagen und kurz präsent zu sein, bevor der Tag mit Terminen und Meetings durchstartet. Das ist meine kleine tägliche Tradition, neben dem obligatorischen Morgenkaffee mit den ersten E-Mails.

HVJ Extrablatt: Welche Weisheit möchten Sie mit Ihren Kollegen teilen?

A. Benedetti: Erfolg entsteht oft leise, durch Beständigkeit, Respekt und vor allem durch die Freude an dem, was man tut, und daran, anderen eine gute Erfahrung zu bereiten.

ALESSANDRO BENEDETTI



WUSSTET IHR?

Ursprünglich komme ich aus...

Konstanz am Bodensee und habe norditalienische und andalusische Wurzeln.

Andere würde am meisten überraschen...

... dass ich eigentlich introvertiert bin. Und vielleicht mein Musikgeschmack. Auf der einen Seite Nu-Metal, auf der anderen Flamenco.

Mein perfekter Tag wäre...

... ruhig und entspannt: gutes Wetter, das Meer, gutes Essen und Zeit mit Familie oder Freunden.

Auf meiner Reise-Bucketlist stehen ...

... Japan, die Antarktis und eine Safari in Afrika.





IAN BAKER



DAS HVJ OSTERSPECIAL - HOT CROSS BUNS

Wer während der Osterzeit gemeinsam mit seinen Lieben feiern und kulinarisch in ferne Länder reisen möchte, für den sind Hot Cross Buns das ideale Frühstück. Die süßen Brötchen mit dem Kreuzüberzug stammen ursprünglich aus Großbritannien, sind aber auch in Ländern wie Kanada, Malta, Australien und Neuseeland traditionelle Oster-Klassiker. Unser Chef Patissier Ian Baker verrät, wie Hot Cross Buns am besten gelingen.

Schritt 1:

Milch und Butter in einem Topf erwärmen, danach beiseitestellen. Mehl, Trockenhefe, Zucker, Gewürze und Zitronenabrieb in einer Rührschüssel mischen. Ei und die lauwarne Milch-Mischung hinzugeben. Zutaten mit dem Knethaken des Handrührgerätes 5 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt mit einem Geschirrtuch 60 Minuten ruhen lassen. Rosinen in einer kleinen Schüssel mit Rum mischen und ziehen lassen.

Schritt 2:

Den aufgegangenen Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Eingelegte Rosinen darauf verteilen und unterkneten. Den Teig mit Hilfe einer Teigkarte in insgesamt 12 gleichgroße Stücke teilen. Jedes Stück zu einer Kugel formen und insgesamt 12 Brötchen rundwirken. Backblech (38 x 45 cm) mit Backpapier belegen. Teigkugeln mit ca. 2 cm Abstand zu einem Rechteck legen. Erneut 30 Minuten ruhen lassen.

Schritt 3:

Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Für das typische Kreuzmuster Mehl, Zucker und Wasser zu einer zähen „Paste“ verrühren. In einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle (ersatzweise einen Gefrierbeutel verwenden) füllen. Auf jedes Brötchen ein dünnes Kreuz aufspritzen. Im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen.

Schritt 4:

Für den Glanz Konfitüre mit 2 EL Wasser in einem kleinen Topf einmal aufkochen. Die noch warmen Buns damit bestreichen und festwerden lassen. Die Hot Cross Buns halten sich luftdicht verpackt mindestens 2 Tage.

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

250 ml Milch
70 g Butter
500 g Weizenmehl Typ 405
1 Pck. Trockenhefe
70 g Zucker
1 Ei Größe M
2 Prisen Salz
1/2 TL Zimtpulver
1 Prise gemahlener Kardamom
1 Prise gemahlener Muskatnuss
1 TL Zitronenschale
100 g Rosinen
2 EL Rum

AUSSERDEM

100 g Weizenmehl Typ 550
1 EL Zucker
80ml Wasser
50 g Aprikosenkonfitüre



FRISCH-HERB TRIFFT AUF MODERN-ALPENLÄNDISCH - KARAMELLISierter RHABARBER AUF FELDSALAT MIT ZIEGENKÄSE & WALNÜSSEN

März ist Rhabarber-Zeit. Das Gewächs kann nicht nur für Konfitüren, Kuchen und Limonaden verwendet werden, sondern eignet sich auch perfekt für herzhaftes Speisen. Lucas Lommatzsch zeigt, wie ihr mit Rhabarber aus einem gewöhnlichen Salat ein wahres kulinarisches Highlight zaubern könnt.



LUCAS LOMMATZSCH

ZUTATEN

200 g Rhabarber
150 g Feldsalat (oder junger Spinat)
4 kleine Ziegenkäse-Taler (oder eine Rolle in Scheiben)
2 EL Honig
1 Handvoll Walnüsse

Für das Dressing: Olivenöl, Balsamico (weiß), Salz, Pfeffer



Ziegenkäse ist in der bayerischen Küche sehr beliebt geworden. Die Kombination aus warmem, cremigem Käse und dem sauren Rhabarber ist ein Gedicht.

Schritt 1:

Rhabarber putzen und in ca. 3–4 cm lange Stifte schneiden (nicht zu klein, sie sollen Form behalten).

Schritt 2:

In einer Pfanne etwas Butter erhitzen, den Rhabarber hineingeben und mit 1 EL Honig beträufeln. Bei mittlerer Hitze ca. 3–5 Minuten braten. Er darf weich werden, aber nicht zerfallen! Herausnehmen.

Schritt 3:

In derselben Pfanne (die hat jetzt das Rhabarber-Aroma) die Walnüsse kurz anrösten, dann herausnehmen. Danach die Ziegenkäse-Taler kurz von beiden Seiten anbraten (oder im Ofen bei Grillfunktion 5 Min gratinieren), bis sie leicht schmelzen. Über den Käse den restlichen Honig träufeln.

Schritt 4:

Feldsalat mit dem Dressing marinieren und auf Teller verteilen. Den warmen Rhabarber und den Ziegenkäse darauf anrichten. Mit den Walnüssen bestreuen.





IN FREMDE WELTEN EINTAUCHEN - DIESJÄHRIGE AUSSTELLUNGEN IN MÜNCHEN

Die Münchner Museen und Kulturzentren laden dieses Jahr dazu ein, die Antike zu erkunden, ferne Galaxien zu besuchen oder Urzeitechsen wieder zum Leben zu erwecken. Von Popkultur-Experten über Geschichtsliebhaber bis hin zu wahren Kunstkennern - für jeden ist etwas dabei.

Christine de Grancy: A Day With David Bowie

26. Januar 2026 bis 12. April 2026
Alte Paketposthalle - Pineapple Park



1994 begleitete die Fotografin Christine de Grancy die Musik-Legende David Bowie für einen Tag im Art Brut Center Gugging in Österreich. Durch die Schwarz-Weiß-Fotoserie könnt ihr die Ikone von einer ruhigeren, intimeren Seite neu kennenlernen.

Was zu verschwinden droht, wird Bild. Mensch - Natur - Kunst

27. Januar 2026 bis Frühjahr 2027
Lenbachhaus



Diese Ausstellung thematisiert das Verschwinden bekannter Landschaften durch den Klimawandel mithilfe von bisher noch nie gezeigten Werken des 19. und 20. Jahrhunderts von Künstlern wie Wassily Kandinsky, Franz Marc und Franz von Lenbach.

Erinnerung ist...

27. Januar 2026 bis 10. Mai 2026
NS-Dokumentationszentrum München



Was für Geschichten Alltagsobjekte wie ein Hut, ein Bierkrug oder eine Fahrradklingel verbergen, könnt ihr nun im NS-Dokumentationszentrum herausfinden. Diese Ausstellung ermöglicht eine andere Sichtweise auf die Vergangenheit und die Deutung schwieriger und schmerzhafter Erfahrungen.

Jurassic World: The Experience

17. April 2026 bis 16. September 2026
Kleine Olympia-Halle



Diese familienfreundliche Ausstellung ist inspiriert von der "Jurassic World"-Filmreihe und lässt euch Velociraptoren und Tyrannosauriern näherkommen. Hier könnt ihr Dinosaurier-Genetiker*innen werden, Ausgrabungsstätten entdecken und Fotos mit Baby-Dinosauriern schießen.



The Fans Strike Back

26. Januar 2026 bis 12. April 2026
Hochhaus im ehem. Paketpost-Areal - Pineapple Park

In dieser interaktiven Ausstellung könnt ihr Luke, Leia, R2D2 und Darth Vader durch mehr als 1.000 originale Fansammlerstücke näher kommen und kurzzeitig die weit, weit entfernte Galaxie besuchen.



Gladiatoren - Helden des Kolosseums

27. Januar 2026 bis 03. Mai 2026
Archäologische Staatssammlung



Gladiatoren sind seit der Antike populäre Helden, sei es in "Gladiator" oder "Spartacus". Die internationale Mitmachausstellung lädt dazu ein, originale römische Gladiatoren-Ausrüstungen aus Pompeji, Funde vom Limes und lebensgetreue Rekonstruktionen und Modelle zu bestaunen.

Über die Welt hinaus. Der Blaue Reiter

10. März 2026 bis 05. September 2027
Lenbachhaus



Das Lenbachhaus feiert bald 100-jähriges Bestehen und stellt anlässlich hierzu wegweisende Werke von Paul Klee, Gabriele Münter, Wassily Kandinsky und anderen Künstlern der Münchner Gruppe Blauer Reiter aus.

What the City. Perspektiven unserer Stadt

15. Mai 2025 bis Mitte 2027
Münchner Stadtmuseum



"What the City" spiegelt verschiedene Aspekte und Wahrnehmungen Münchens wider. Das Münchner Stadtmuseum kooperiert hierfür mit zahlreichen Initiativen und Privatpersonen, um den historischen Hintergrund der Stadt näher zu durchleuchten.

Comicfestival

19. Juni 2026 bis 22. Juni 2026
Verschiedene Orte



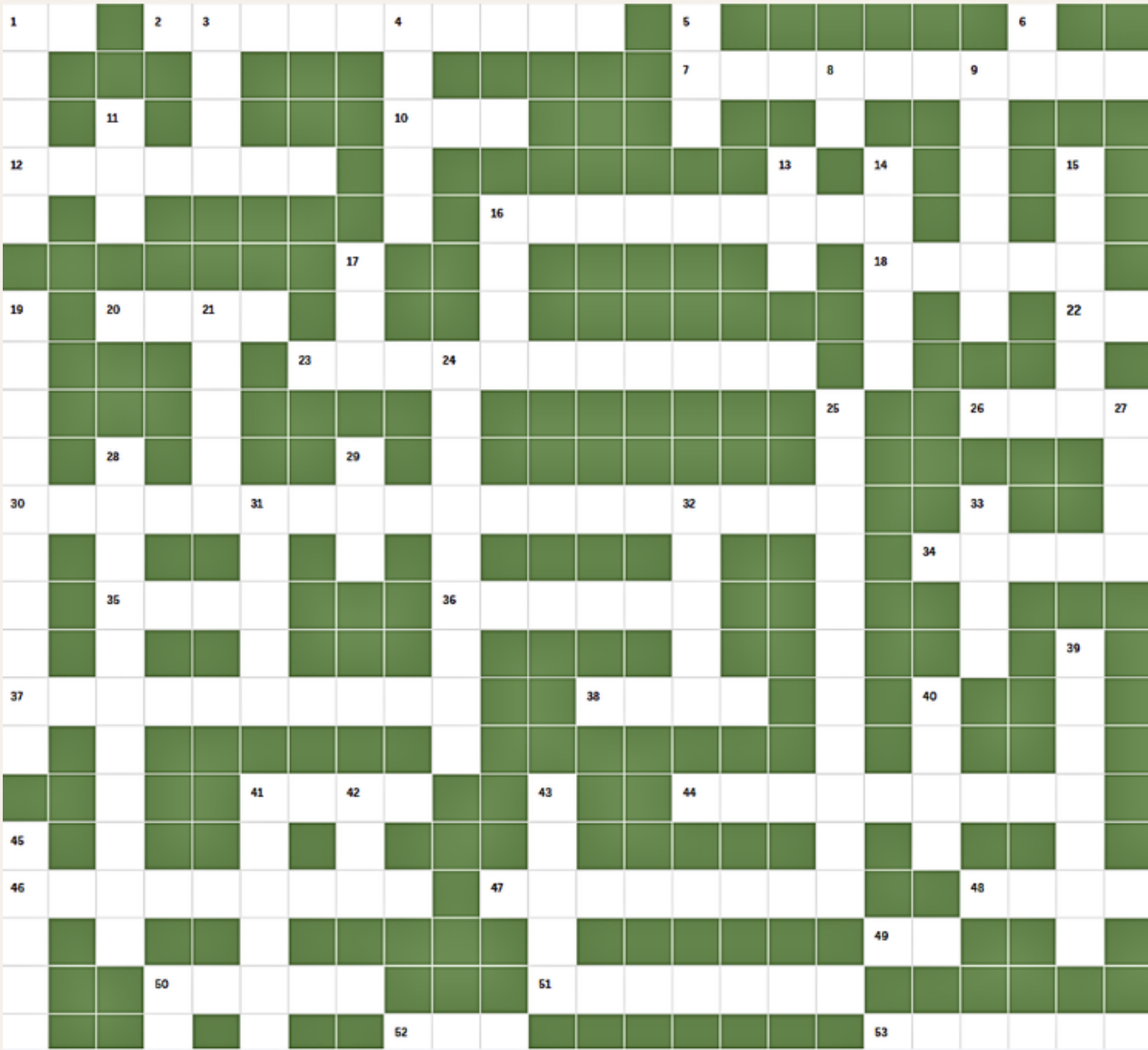
Lernt nationale und internationale Comic-Künstler*innen kennen und besucht Zeichenkurse, Lesungen und Talks beim diesjährigen Comicfestival. Zu Gast sind der amtierende "Lucky Luke"-Zeichner, sowie der Trickfilmzeichner von Disney's "Das Dschungelbuch" und der Zeichner der "Donald Duck"-Comics.





DAS HVJ KREUZWORTRÄTSEL

Wie gut kennt ihr euren Arbeitsplatz? Die HVJ Redaktion hat ein Kreuzworträtsel erstellt, mit dem ihr euer Wissen rund um das Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München auf die Probe stellen könnt. Wir wünschen viel Spaß beim Knobeln!



Senkrecht:

- 1: Was für eine Lounge befindet sich hinter der Lobby?
- 3: Aus welcher Pinakothek stammen die Kunstwerke in den Fluren?
- 4: Das englische Wort für Nacht?
- 5: Der Hersteller unserer Firmenwägen?
- 6: Das Kürzel für „Check in“?
- 8: Stefan Bader leitet welche Abteilung?
- 9: Der Name unserer größten Suite?
- 11: Was ist die Abkürzung für Guest Satisfaction Survey?
- 13: Viele unserer Gäste kommen aus den ...?
- 14: Was ist der Schwarzreiter?
- 15: Was soll das Muster auf unseren Teppichen in den Fluren darstellen?
- 16: Wie nennen wir Beschwerden?
- 17: Wir sind Teil einer Allianz. Wie heißt sie abgekürzt?
- 19: Neuanfänger nehmen an der Inhouse ... Teil.
- 21: EN: Handtuch?
- 24: Der Name unserer drittgrößten Suite?
- 25: Beautiful ...?
- 27: Enjoy your ...?
- 28: Unsere Royal Residence ist im Stadtteil ...?
- 29: Die Abkürzung für unser Hotel?
- 31: Teil eines typisch bayerischen Frühstücks?
- 32: Wir sind ein ... Hotel.
- 33: EN: Zimmer?
- 39: Natalie Hoare ist Director of ...?
- 40: Mitarbeiter können in anderen Kempinski-Hotels eine Staff ... buchen.
- 41: Gemeinsam mit 41 Waagrecht: Der Name unserer Corporate-Schrift
- 42: Der Bereich, an dem sich unsere Gäste entspannen können
- 43: 2024 haben unsere Croissant ... einen besonderen Hype erlebt.
- 45: EN: Raum?
- 50: Welche Abteilung leitet Bianca Birawsky?

Waagrecht:

- 1: Was ist das Kürzel für „Check Out“?
- 2: Wie lautet Aleksandar Vujins Berufstitel?
- 7: Der Name unserer zweitgrößten Suite?
- 10: Neben unserem Spa liegt das ...?
- 12: Der Name unserer Cafeteria?
- 16: Der Name unserer Hotelkette?
- 18: Gäste können eine Executive ... buchen.
- 20: EN: Bad?
- 22: In unserer Vorlobby findet man die Ladies ... Red.
- 23: Das Hotel gehörte einst den Gebrüdern ...?
- 26: Unsere jährliche Mitarbeiterumfrage heißt?
- 30: Unser Positioning Statement?
- 34: Münchens Wohnzimmer ist unsere ...?
- 35: EN: Seite?
- 36: Unser Back-of-House Management-Tool heißt?
- 37: Ein deutscher Kuchen-Klassiker und Patisserie-Verkaufsschlager?
- 38: Die Cousine von König Ludwig II.?
- 44: Donnerstag ist ...-Tag.
- 46: Die Blumen-Deko im Schwarzreiter-Restaurant besteht aus ...?
- 47: Die Schwarzreiter Tagesbar bietet ... Gerichte
- 48: Der Vorname eines Walterspiels?
- 49: Das Kürzel für Front Office?
- 50: Wir bieten hauseigenen ... von unseren Bienen an.
- 51: Wir möchten unseren Gästen den besten ... bieten.
- 52: EN: Schlüssel?
- 53: Unser Weihnachtsbaumschmuck stammt von wem?



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.



