



HVJ EXTRABLATT

NEUIGKEITEN AUS DER MAXIMILIANSTRASSE 17



Liebe Kolleginnen und Kollegen,

ich freue mich sehr, Ihnen die zweite Ausgabe des „HVJ Extrablatt“ des Jahres 2026 präsentieren zu dürfen. Die vergangenen Monate haben uns bereits großartige Meilensteine und Anlässe zum Feiern beschert: Ein wahres Highlight war die erfolgreiche Vorstellung unserer neuen Experiences im April, dicht gefolgt vom hochkarätigen „Masters of Mixology“-Event im Mai. Unser Team hat ein weiteres Mal viel Leidenschaft, Kreativität und Teamgeist bewiesen, um unvergessliche Momente zu kreieren.

Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen die aktuellsten Neuigkeiten des Hotels vor und präsentieren Ihnen spannende Interviews mit neuen Teammitgliedern. Freuen Sie sich außerdem auf sommerliche Rezeptideen unserer Küchenprofis und handverlesene Genuss- und Kulturtipps für München.

In diesem Jahr blicken wir zudem auf die wegweisende Ära der Gebrüder Alfred und Otto Walterspiel, die im August vor 100 Jahren ihren Anfang nahm. Hierfür haben wir für Sie ein Extrablatt-Special kreiert, das exklusive Einblicke in die Arbeitsweise der Walterspiels gewährt.

Ich wünsche Ihnen viel Freude bei der Lektüre!

Mit den besten Grüßen

J. Seidel





NEUES AUS DEM HOTEL

Der Sommer hält Einzug im Hotel – und mit ihm jede Menge neuer Erlebnisse. Auch in den vergangenen Monaten arbeitete das Team an neuen Ideen für das perfekte Gästelerlebnis. Die Redaktion des HVJ-Extrablatts freut sich darauf, euch die neuesten Highlights zu präsentieren.

Exklusives Bier-Tasting auch für Münchner buchbar

Seit dem 1. April werden den Gästen des Hotels Vier Jahreszeiten Kempinski München einzigartige Experiences angeboten. Die „Munich Six“-Experience, die eine exklusive Verkostung aller sechs originalen Münchner Biere bietet, ist als einzige auch für externe Gäste buchbar.



Weitere Kooperation im Spa

Im Kempinski The Spa sind bereits zwei neue Kooperationspartner vertreten: Seit Februar werden Gesichtsbehandlungen und Körpermassagen mit ausgewählten Produkten von La Prairie und Aromatherapy Associates angeboten. Ab Mai besteht zudem eine besondere Membership-Kooperation mit den Luca Studios by Luca Longevity. Diese ermöglicht es unseren Gästen, Leistungen der Luca Longevity Studios, wie beispielsweise eine hyperbare Sauerstofftherapie, in Anspruch zu nehmen. Im Gegenzug können die Member des Kooperationspartners unser Day-Spa-Angebot kostenlos nutzen.

Seltene Spirituosen in der Jahreszeiten Bar

Die Jahreszeiten Bar erweitert ihr Sortiment rarer Spirituosen: Gäste haben ab sofort die exklusive Gelegenheit, den seltenen LOUIS XIII RARE CASK 42.1 Cognac zu verkosten. Damit wird die Bar zum einzigen Ort in Deutschland, der diesen außergewöhnlichen Cognac glasweise erlebbar macht. Zudem sind der Macallan M Decanter Copper Edition 2024, der Dalmore 35 Years, der Yamazaki 25 Years sowie der Pappy Van Winkle 23 Year Family Reserve Teil des Barsortiments. All diese Spirituosen sind weltweit streng limitiert und unter Kennern äußerst begehrt.



Eisgenuss aus Italien in unserer Auffahrt

Ab Mitte Juni wird es an der Auffahrt des Haupteingangs einen Eiswagen des beliebten Herstellers Venchi geben. Neben der Filiale am Marienplatz wird dieser Eiswagen der einzige weitere Ort in München sein, an dem man Eiscreme von Venchi kaufen kann.

Neben fünf festen Sorten wie Schokolade und Erdbeere wird auch eine monatlich wechselnde Sorte angeboten. Alle Sorten werden im Becher serviert und kosten 4 € pro Kugel.

Dekadente kulinarische Ergänzungen zum Frühstück

Das F&B-Team bietet nun zum Frühstück weitere kulinarische Highlights an. Demnächst können Gäste die High-End-Interpretation eines Frühstücksklassikers genießen: Lucas Lommatzschs extravagantes „Maximilian Benedict“ besteht aus einem perfekt pochierten Bio-Ei mit flüssigem Kern und einem in Nussbutter pochierten Hummer auf hausgemachtem, getoastetem Sauerteig-Brioche – gekrönt mit einer Trüffel-Hollandaise und Ossietra-Kaviar. Dieses dekadente Frühstück kann außerdem in der Lobby serviert werden. Weitere Infos, ab wann das Gericht bestellt werden kann, folgen in Kürze.

Zudem gibt es ein hauseigenes „Vier-Jahreszeiten“-Brot, das täglich frisch von unserem Auszubildenden Jakob Ries in der Patisserie gebacken wird. Dieses hefefreie Sauerteigbrot kann ab sofort jeden Tag am Frühstücksbuffet gekostet werden.



Save the Date: Das Sommerfest 2026



Am 21. Juli von 15 bis 23 Uhr findet das diesjährige HVJ-Sommerfest statt. Das Team kann sich auf eine gemütliche Brotzeit mit Bier, Brezen und Radi im Biergarten des Augustiner-Kellers (Jagdstube) freuen.

Einen Dresscode gibt es nicht, allerdings wird um Mut zum Hut für die Wahl der lustigsten Kopfbedeckung gebeten.

Zudem werden dort ein Biergartenquiz mit tollen Preisen sowie die Siegerehrung des WM-Tippspiels ausgerichtet.





IM SPOTLIGHT

Seit März existiert die Stelle als Experience Curator im Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München - eine aktuell einmalige Position im gesamten Kempinski Team. In dieser Ausgabe des HVJ Extrablattes möchten wir euch nun Bastian Zimmermann vorstellen, den Organisator unserer angebotenen Experiences.

Der gebürtige Hesse schlägt nach rund 20 Jahren Berufstätigkeit eine neue berufliche Laufbahn mit seiner Tätigkeit im Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München ein. Nach seinem Studium der Philosophie und Musikwissenschaften schrieb Bastian Zimmermann zunächst als Ghostwriter für Ensembles sowie für Solistinnen und Solisten und entwickelte fundierte Konzepte für Förderanträge. Im Anschluss wagte er den Karrieresprung zum Dramaturgen und Kurator. In dieser Position zog er 2016 nach München, engagierte sich unter anderem als Gast-Dramaturg bei den Münchner Kammerspielen und betreute ein Projekt namens "Music for Hotel Bars", das seine Neugier für die Luxushotellerie weckte. Nach jahrelanger Selbstständigkeit unterschrieb unser neuer Experience Curator nun bei Kempinski seinen allerersten Festvertrag. Wir freuen uns, Bastian Zimmermann in seiner neuen Position in unserem Team willkommen zu heißen.



BASTIAN ZIMMERMANN

WUSSTET IHR?

Meiner Meinung nach sollte man in München unbedingt einmal ...

... in einem traditionellen Biergarten gesessen, ein Bad in der Isar genommen sowie das Ballett in der Bayerischen Staatsoper besucht haben.

Als Kind träumte ich davon...

... Psychiater zu werden.

Auf meiner Reise-Bucket List stehen...

... Japan und Mexiko. Generell sehne ich mich nach einem langen Roadtrip durch ein Land.

Mein absolutes Comfort Food ist...

... ein amerikanisch angehauchtes Hähnchen-Barbecue-Rezept.

Der perfekte Soundtrack zu meinem Leben wäre...

... mein Lieblingsalbum aus den letzten Jahren: "Finding Gabriel" von Brad Mehldau.

Wenn ich eine Superkraft haben könnte, wäre es...

... durch die Zeit reisen zu können.

Meine absolute Lieblingsserie ist...

... Twin Peaks.

Auch das Team der Ladies in Red hat sich verändert. Neben Thomas Groz in der neuen Position des Gentleman in Red, ist das Team auch mit Alissa Lotz gewachsen. Wir stellen euch die neue Lady in Red vor.

WUSSTET IHR?

Drei Dinge, ohne die ich nicht leben kann, sind...

... meine Familie und Freunde, meine Hunde und Kaffee!

Auf meiner Reise-Bucket List steht...

... Australien

Auf eine einsame Insel würde ich...

... den Abenteurer Bear Grylls mitnehmen.

Früher war ich...

... ein großer Fan von Harry Potter und besuchte für vier Jahre ein Internat in Wales. Dort wohnte ich auch tatsächlich wie die Schüler von Hogwarts in einem Turm.



ALISSA LOTZ



Bereits in der Schule absolvierte Alissa ein Praktikum in der Hotellerie. Begeistert von der Branche begann sie nach ihrem Abschluss ein Hotelfachstudium in der Schweiz. Dabei führten sie ihre Praktika in die Rooms Division des Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski und an das Front Office des Berlin Marriott. Ihren ersten Vollzeitjob nahm die Nordrhein-Westfälin als Guest Relations Officer im Sofitel Legend in Amsterdam an. Nun ist Alissa als Lady in Red wieder in das Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München zurückgekehrt und wir freuen uns sehr, sie wieder als Teil unseres Team an Bord zu haben.





ERDBEERROULADE

Die Erdbeerzeit hat begonnen und somit auch die Saison für Erdbeerkuchen. Annette Schmaus, unsere Sous Chef Pastry, verrät, wie die perfekte Erdbeerroulade gelingt. Dieser sommerliche Klassiker mit luftigem Biskuit, fruchtiger Cremefüllung und ganzen Beeren eignet sich ideal für die Kaffeetafel oder besondere Anlässe.

Schritt 1:

Die Erdbeeren grob pürieren und mit Zucker sowie Zitronensaft verrühren.

Schritt 2:

Eier, Zucker und Zitronenschalenabrieb im Wasserbad mit dem Schneebesen warm schlagen. Anschließend mit dem elektrischen Handrührgerät weiter locker aufschlagen, bis die Masse kalt ist. Das Mehl vorsichtig unterheben und zum Schluss die flüssige, lauwarme Butter einarbeiten.

Schritt 3:

Die Biskuitmasse auf ein mit Backpapier belegtes Blech (ca. 40 × 30 cm) gleichmäßig aufstreichen. Gehobelte Haselnüsse oder Mandelblättchen darüberstreuen und im heißen Backofen (200 °C) für 9-11 Minuten goldgelb backen.

Schritt 4:

Nach dem Backen ein weiteres Blatt Backpapier auf die noch heiße Biskuitplatte legen und diese mit Schwung wenden. Das mitgebackene Papier vorsichtig abziehen. Die Roulade sofort füllen – je weicher sie noch ist, desto besser lässt sie sich rollen. Die geschlagene Sahne mit einem Schneebesen locker unter das Fruchtmarmelade heben und die Creme gleichmäßig auf der Roulade verstreichen. An einer Seite kleine bis mittelgroße ganze Erdbeeren auflegen und die Roulade von dieser Seite her aufrollen. Die Roulade etwa bis zur Mitte des Papiers zurückschieben und das Papier überschlagen. Mit einer Holzschiene oder einem Lineal zur Rolle pressen.

Schritt 5:

Die fertige Roulade vollständig in das Papier einschlagen und etwa 2–3 Stunden kühl stellen. Anschließend nach Belieben verzieren und servieren.

TIPP:

Mit frischen Erdbeeren, etwas Puderzucker und einigen Minzblättern dekoriert wird die Erdbeerroulade zum Blickfang auf jeder Kaffeetafel.

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

5 Eier
140 g Zucker
Abrieb von 1/3 Zitrone
150 g Mehl
40 g Butter
25 g gehobelte Haselnüsse oder
Mandelblättchen

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG

350 g Erdbeeren
120 g Zucker
Saft von 1/2 Zitrone
750 ml Sahne
8 Blatt Gelatine

AUSSERDEM

ca. 15 ganze Erdbeeren (je nach
Größe)



LACHS À LA FRANZ-JOSEF UNTERLECHNER

Wenn es draußen heiß ist, bevorzugen wir leichte Kost. Ein feines Fischgericht mit fruchtig-sauren Aromen ist dafür die ideale Wahl. Der Executive Chef unseres Restaurant Schwarzeiter, Franz-Josef Unterlechner, stellt euch ein sommerlich-frisches, von der japanischen Küche inspiriertes Rezept vor, zu dem ideal ein Selleriepüree als Beilage passt.

ZUTATEN

600 g Lachsfilet
350 Pfifferlinge
½ Bund Schnittlauch
Salz
1 Granny Smith Apfel

ZUTATEN FÜR DIE LACHSMARINADE

225 g weiße Misopaste
175 g Puderzucker
60 ml Sake (oder Weißwein)
60 ml Mirin (jap. Reiswein)
75 ml Yuzusaft
50 ml Reissessig

Schritt 1:

Alle Zutaten miteinander vermengen, sodass eine homogene Marinade daraus entsteht. Den Fisch dann ca. 5 Stunden in die Marinade einlegen und abgedeckt im Kühlschrank marinieren lassen. Den Fisch anschließend auf ein Backblech mit Backpapier geben und im Ofen bei 160°C Umluft für 10–15 Minuten garen, sodass er in der Mitte noch glasig ist. Wer einen Bunsenbrenner zur Hand hat, kann den Fisch danach von allen Seiten kurz abflämmen.

Schritt 2:

Die Pfifferlinge gut waschen und trocken schleudern. Etwas Butter in einer Pfanne schmelzen, die Pilze darin anschwitzen, leicht salzen und garen. Zum Schluss den fein geschnittenen Schnittlauch zugeben.

Schritt 3:

Den Granny-Smith-Apfel in ganz feine Streifen schneiden und zum Schluss als Topping auf dem Gericht platzieren.





DAS PRODUKT IST DER STAR: KOCHEN WIE ALFRED WALTERSPIEL

Alfred Walterspiel prägte die deutsche Spitzengastronomie maßgeblich: Er prägte die „Haute Cuisine“ entscheidend, indem er die damals meist schwere französische Küche modernisierte und erleichterte. Außerdem verwendete er nicht nur Zutaten wie Mangos und Ananas, die zu seiner Zeit in vielen deutschen Lebensmittelläden eine Seltenheit waren, sondern erfand den Eigengeschmack neu. Sein puristischer Kochstil fokussierte sich darauf, das Aroma des Kernprodukts hervorzuheben, statt es durch weitere geschmacksintensive Komponenten zu überschatten. Noch heute zielt sein im Jahr 1952 verfasstes, 478 Seiten starkes Werk „Meine Kunst in Küche u. Restaurant“ die Regale vieler Sterneköche sowie Gourmets und gilt nach wie vor als Bibel der klassischen Kochkunst. Die Redaktion des HVJ Extrablatts präsentiert euch zwei seiner Eigenkreationen zum Nachkochen.

ERDBEEREN WALTERSPIEL

Schritt 1:

Große, aber nicht überreife, trockene Erdbeeren auswählen. Die Stiele entfernen und in jede Erdbeere einen Tropfen Kirschwasser geben, aber nur einen Tropfen.

Schritt 2:

Aus Marzipan kleine Zäpfchen bereiten, die gerade die Erdbeeröffnung ausfüllen. Dann den Zucker zum kleinen Bruch kochen, die Erdbeeren darin umwenden und sie mit einer Gabel auf ein leicht mit Olivenöl bestrichenes Backgitter setzen. Der Zucker umschließt die Erdbeeren vollkommen, der ganze Saft und Geschmack bleiben darin.

TIPPS DES MEISTERKOCHE:

Die Erdbeeren dürfen nicht auf Vorrat hergestellt werden, sondern so, dass sie gerade noch halbwarm und croquant zu Tisch kommen. Am besten ist es, man gibt sie für jeden einzelnen Gast gleich auf den Dessertteller.

Die Erdbeeren dürfen nicht allzu groß sein; man muss sie ganz genießen können. Der Zucker wird nur zum einfachen Bruch gekocht, sonst ist er zu hart.

ZUTATEN

Erdbeeren (groß, trocken, nicht überreif)
1 Tropfen Kirschwasser
1 Pckg. Marzipanrohmasse (je nach Erdbeeranzahl)
200 - 500g Zucker (je nach Erdbeeranzahl)
67 - 167 ml Wasser (Verhältnis 1:3 zum Zucker)
Olivenöl zum Bestreichen



SALAT WALTERSPIEL

ZUTATEN

1 Chicorée
2 rote Rüben
2 Apfelsinen (Orangen)

Für das Dressing:
Mayonnaise
Crème fraîche
Estragon-Essig

Schritt 1:

Nur die inneren Blättchen des Chicorées ganz verwenden, während die größeren in der Mitte durchgeschnitten werden; den Salat salzen und würzen und ihn kaltstellen.

Schritt 2:

Selbst zubereitete, nicht konservierte rote Rüben in nicht zu lange und nicht zu dünne Streifen schneiden und sich des Weiteren von der Haut befreite Schnitze von kernlosen Apfelsinen bereitstellen.

Schritt 3:

All dies mit wenig Estragon-Essig beträufeln, in eine Salatschale eine mit Crème fraîche vermischte Mayonnaise geben, den Chicorée und die roten Rüben daraufsetzen und mit Hilfe der Orangenschnitze eine Bordüre bilden, so dass das Ganze einen hübschen, geschmackvollen Anblick bietet. Den Salat erst im letzten Moment vor dem Gast mischen.





URLAUBSFEELING IN MÜNCHEN

Mit dem Sommerbeginn wächst die Reiselust. Doch wer die heißen Monate in München verbringt, kann auch hier echtes Urlaubsflair und ein internationales Ambiente erleben.

Einmal in die USA



Wer sich nach einer Reise in die USA sehnt, braucht nicht weit zu fahren. Das Cincinnati-Kino im Fasanengarten wurde in den 1950er-Jahren von den Amerikanern nach US-Standards erbaut und spiegelt dies auch heute noch in seiner Architektur wider. So können dort Hollywood-Filme weiterhin in einem authentischen amerikanischen Setting erlebt werden. In der American Burger Bar, einem Foodtruck im nahegelegenen Unterhaching, kann man zudem einige der besten Burger der Umgebung genießen.

Nach Japan in unter 30 Minuten

Auch eine (kulinarische) Reise nach Japan dauert nicht lange. Im Sushiya Sansaro in der Maxvorstadt können Sushi, japanischer Whisky und andere fernöstliche Spezialitäten gekostet werden. Anschließend kann man im Englischen Garten zum traditionell japanischen Teehaus Kanshoan spazieren und dort öffentliche Vorführungen zu ausgewählten Terminen besuchen.

Extra-Tipp: Am 19. Juli findet dort das Japanfest statt.



Ein kurzer Trip nach Frankreich

Frankreich-Feeling mitten in München: In Haidhausen zwischen den Haltestellen Rosenheimer Platz, Ostbahnhof und Max-Weber-Platz kann man sich wie in Frankreich fühlen. Dort lassen sich in den Cafés Klassiker wie Croque Madame, Pain au Chocolat und Tarte au Citron genießen oder in einer Brasserie authentische Fisch- und Fleischgerichte kosten. Cinephile können zudem unweit vom Hotel im Theatiner Kino im Stil der 1950er-Jahre die neuesten französischen Filme auf der großen Leinwand erleben.



Die nördlichste Stadt Italiens



München trägt nicht ohne Grund den Spitznamen "die nördlichste Stadt Italiens". Hier vereinen sich Elemente aus verschiedenen italienischen Regionen. Bei einem Spaziergang im Nymphenburger Schlosspark fühlt man sich wie im Piemont, während man im Ciao Napoli Pizza wie in Neapel genießen kann. Auch die Bar Centrale nahe dem Hotel bietet ein kleines Stück Italien mitten in München.

Griechenland mitten in München

Wer sich nach mediterranem Flair sehnt, ist in der Maxvorstadt bestens aufgehoben. Zum einen befindet sich dort das Ionion, ein preisgekröntes griechisches Restaurant, das besonders für sein erstklassiges Gyros bekannt ist. Zum anderen lädt das „Nostimo Deli“ dazu ein, bei griechischer Musik traditionelle und neu interpretierte Gerichte zu genießen. Ein kurzer Spaziergang zur Glyptothek am Königsplatz rundet das griechische Urlaubsgefühl perfekt ab.

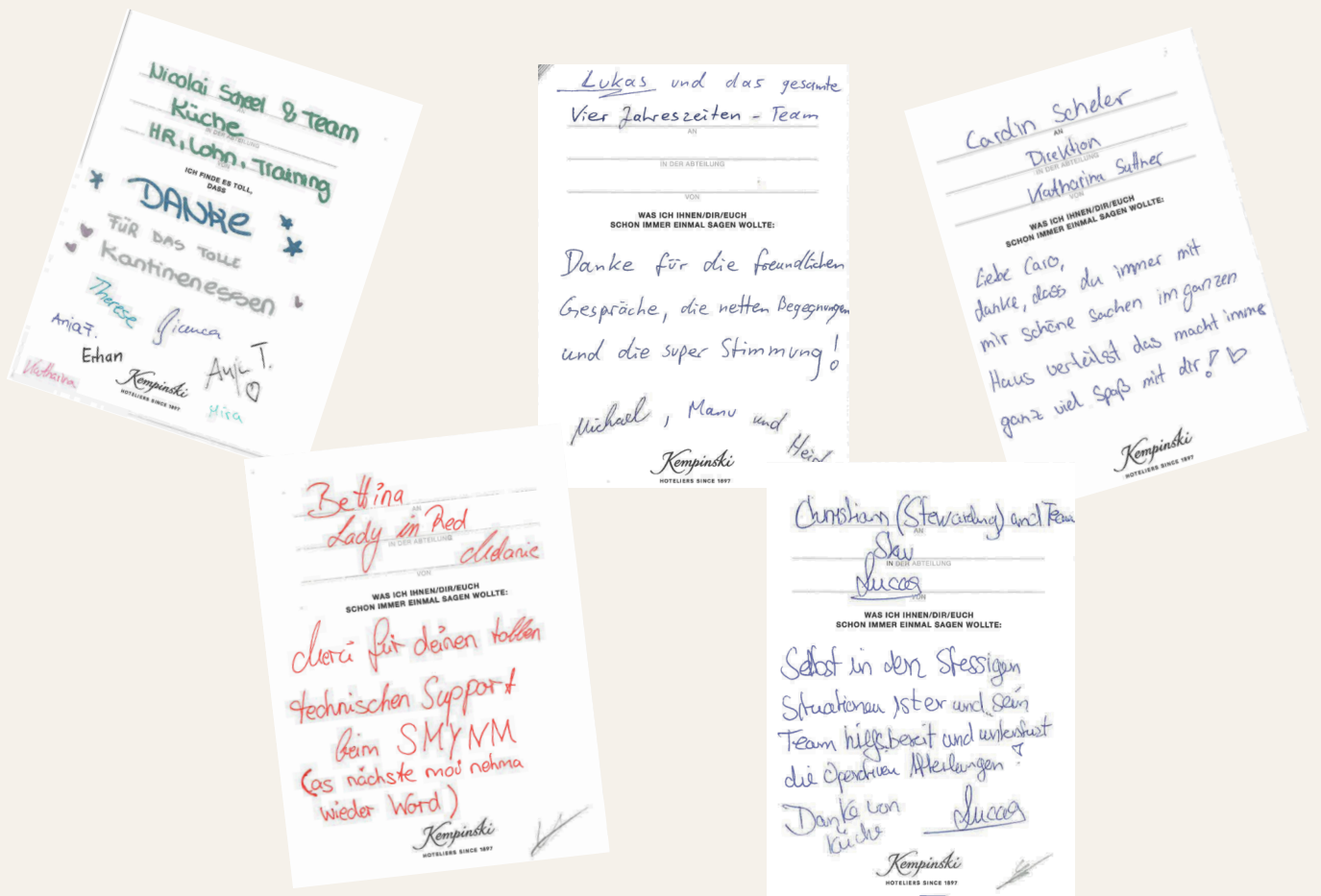


DANKSAGUNGEN AN DAS TEAM

Gibt es jemanden, dem ihr schon immer mal "Danke" sagen wolltet? Mit wenigen Worten Kolleginnen und Kollegen ein Lächeln aufs Gesicht zaubern - das ist auch durch unsere Dankeskarten möglich. Durch kleine Botschaften könnt ihr einander Anerkennung schenken und den Tag versüßen.

Unsere Feel Good Managerin Katharina Suttner sorgt dafür, dass die Karten ihre Empfänger erreichen, aber auch, dass sie in unserem "Auszeit"-Bereich ausgehängt werden.

Hier zeigen wir euch einige der schönsten Danksagungen aus dem Team.



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.

