

Apartments & Hotel   
**MAXIMILIAN**  
MUNICH

# Winterzauber

im Maximilian Munich

## Liebe Gäste und Freunde,

pünktlich zu Beginn des neuen Jahres halten Sie unsere neue Hauszeitung in den Händen – und wenn Sie bisher noch nicht ganz in Winterlaune waren, sind Sie es sicherlich nach dem Lesen dieser Ausgabe. An dieser Stelle möchten wir noch nicht zu viel verraten, geben Ihnen aber gern einen kleinen Einblick in die Themen dieses Hefts.

Mit Blick auf das hinter uns liegende Jahr lassen wir in dieser Ausgabe noch einmal einige der spannendsten und schönsten Momente – insbesondere der Weihnachtszeit – Revue passieren. Gemeinsam mit unseren Gästen haben wir das am Abend des 4. Dezember bei einem leckeren Weihnachtspunsch getan und möchten unsere Impressionen daraus auch Ihnen nicht vorenthalten.

Ähnlich festlich ging es auch bei der Weihnachtsfeier unseres Teams zu: Es wurde gelacht und getanzt, gefeiert und gut gegessen. An diesem Abend mag wohl auch die ein oder andere Idee für unsere Rubrik „München im Winter“ entstanden sein – dort haben wir wieder allerlei Tipps für eine tolle Winterzeit für Sie gesammelt.

Und was gibt es Schöneres, als nach einem frostigen Wintertag in München mit roten Wangen ins Warme zu treten und es sich bei einer Tasse heißer Schokolade gemütlich zu machen? Küchenchef Rosario Monachello hat uns dazu sein Rezept verraten. Für alle, die stattdessen lieber einen guten Kaffee genießen, stellen wir die neue Kaffeerösterei vor, die unser Hotel mit feinen, aromatischen Bohnen ausstattet.



Nun haben wir aber genug ausgeplaudert – wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen und für Sie und Ihre Familie ein frohes und glückliches neues Jahr 2018.

Ihre Gastgeberin

*Eva Kubow*



# ●● Köstliche Ciocolatta calda

Winterlicher Rezept-Tipp zum Genießen

Brr, ist das kalt draußen! Gerade jetzt in der Winterzeit gibt es doch nichts Schöneres, als sich nach einem winterlichen Tag in München bei einer heißen Schokolade wieder aufzuwärmen. Das süße Aroma und der fein-herbe, schokoladige Geschmack des Heißgetränks wärmen nicht nur den Körper, sondern auch die Seele – garantiert! Wir haben Küchenchef Rosario gebeten, uns sein Rezept für eine klassisch-italienische heiße Schokolade zu verraten.

Wer es ganz genau mit der Herkunft des Kakaogetränks nimmt, muss in der Geschichte weit zurück gehen. Die ersten Konsumenten der heißen Schokolade waren wahrscheinlich die Olmeken – ein altes Bauernvolk aus Mesoamerika, einem ehemaligen Kulturareal in Mittelamerika.

Später produzierten die Maya ein ähnliches Heißgetränk auf Kakao-basis, fügten aber die Bohnen ihrer Plantagen hinzu, die sich in der Region Tabasco im heutigen Mexico befanden. So entstand „Xocoatl“, was sich aus den Begriffen „Xocoztli“ für Schärfe und Bitterkeit sowie „atl“ für Wasser herleitet. Im Rezept waren neben den gerösteten Kakaobohnen auch Wasser und Pfeffer enthalten. Da Kakaobohnen sehr wertvoll waren und sogar als Handelswährung genutzt wurden, wurde das Getränk von den Maya verehrt und beinahe ehrfürchtig behandelt.

Die Spanier brachten den Kakao nach Eroberung des Aztekenreichs im 16. Jahrhundert nach Europa, wo Kaiser Karl V. die heiße Schokolade zum Statussymbol der höheren Gesellschaftsschichten bestimmte. So schenkte man das Getränk in guten Kreisen sogar zur Hochzeit.

Heute hat sich der Genuss der heißen Schokolade über alle Gesellschaftsschichten und Ländergrenzen hinweg ausgebreitet und ist als genussvolles Geschmackserlebnis bekannt. Variationen der heißen Schokolade werden gern mit Gewürzen wie Zimt, Vanille oder Chili, aber auch mit einem Schuss Rum oder Weinbrand verfeinert.

Das Original-Rezept enthält jedoch nur Schokolade, Wasser oder Milch und Zucker. Um die typische dickflüssige Konsistenz der Ciocolatta Calda zu erzielen, wird der Mischung Stärkemehl hinzugefügt.

## Ciocolatta calda

Für zwei Personen

### Zutaten

- 400 ml Vollmilch
- 1 Tafel Zartbitterschokolade mit hohem Kakao-Anteil (alternativ 4 EL Kakao)
- 2 EL Zucker
- 1 EL Stärkemehl

### Zutaten

Milch in einen Topf geben und erhitzen. Währenddessen Schokolade im Wasserbad schmelzen. Dann die warme Schokolade (oder Kakao) in die Milch einrühren und ggf. Zucker nach Geschmack hinzufügen. Stärkemehl in das Gemisch hineinsieben und einrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

**Wir wünschen guten Appetit!**





# Bohnenreich

Kaffeegenuss auf höchstem Niveau

Bohnenreich steht für beste Kaffequalität, Transparenz, Nachhaltigkeit, Frische und Freundlichkeit. Die Produkte der im Jahr 2015 in Kolbermoor bei München eröffneten Rösterei führen wir seit Oktober dieses Jahres. In der urigen Rösterei finden regelmäßig Kaffeeverkostungen und Barista-Kurse statt. Im kleinen Ladengeschäft kann man nach Lust und Laune besonderen Kaffee erwerben.

**Sie sind Röstmeister und blicken auf 20 Jahre Berufserfahrung zurück. Was unterscheidet bohnenreich vom klassischen Industriekaffee?**

Im Bereich des klassischen Industriekaffees geht es in der Regel um gleichbleibenden Geschmack und ein überproportionales Kosten-Nutzen-Verhältnis. Meine bei bohnenreich angebotenen Röstungen entwickeln sich ständig weiter. Um diese Entwicklung zu voranzutreiben und den hohen Standard zu halten, nehme ich regelmäßig an Kaffeeworkshops teil und bereise Länder, die mir gute Kaffeebohnen versprechen. Meine letzte Reise führte mich an den Ostrand der Vulkane Zentralamerikas nach Guatemala. Auf 1.500 m reifen die Kaffeekirschen hier über zehn Monate in einem optimalen Mikroklima. Die Bewohner der kleinen Bergsiedlung Lamocoy im Nuevo Oriente produzieren hier seit 100 Jahren hervorragende Bohnen.

**Wir haben uns im Kaffeebereich für die Sorte Magellan entschieden. Was zeichnet diese Sorte aus?**

Dieser Kaffee zeichnet sich durch einen vollen Körper aus. Die mittlere Säure ist gut verträglich und auch für empfindliche Personen geeignet. Seine nussigen Aromen sind genauso typisch für ihn wie der kräftige Geschmack. Ein echter Hochlandkaffee aus Kolumbien und Brasilien! Das ist Kaffeegenuss auf höchstem Niveau.

**Für unseren Espresso haben wir uns für die Sorte Columbus entschieden. Wieso haben wir damit eine gute Wahl getroffen?**

Die kräftige und würzige Mischung aus Arabica und Robusta hat schöne, herbe Kakaonoten und eine kaum wahrnehmbare Säure. Typisches Kennzeichen sind sein großer Körper und die dichte voluminöse Crema, intensive Noten von dunkler Schokolade und dunklem Karamell.



**Wir haben uns mit bohnenreich bewusst um einen regionalen Kaffeeröster bemüht, um die lokale Gemeinschaft zu stärken. Wie haben Sie das Thema Nachhaltigkeit in Ihrem Unternehmen verankert?**

Wir leben das Thema Nachhaltigkeit jeden Tag. Unsere Kaffeebohnen kaufen wir direkt bei lokalen Kaffeebauern. Hierbei suchen wir gezielt nach Projekten, die auf ökologische, soziale und ökonomische Nachhaltigkeit größten Wert legen und unterstützen diese mit unserer Nachfrage. Durch die geringe Anzahl an Zwischenhändlern gewährleisten wir dabei auch eine faire Bezahlung unserer Kaffeebauern für ihre Produkte!

# Was unsere Gäste

über uns denken...

” ” **Freundlich, zentral und ruhig mit dem gewissen Etwas** – Ich bin öfter im Maximilian in München. Liegt super zentral (100m zur Maximilianstrasse), Parkhaus gegenüber (21€ für 24 Std) und 5 Minuten in die Stadt, trotzdem sehr ruhig. Sehr freundliches Personal, „Maximilian“ like :-). Toller, ruhiger Garten Restaurant und Frühstück (top) empfehlenswert. Die Zimmer sind schön, funktional und auf dem neuesten Stand. Sehr zu empfehlen. *Fips3112, Deutschland*

---

**Man kommt an und fühlt sich zuhause!** – Zum wiederholten Mal waren wir (Paar) Gäste in diesem angenehmen Hotel und haben schon wieder für 2018 gebucht. Uneingeschränkt zu empfehlen! Das Personal (Rezeption, Zimmermädchen, Zimmerservice) ist sehr freundlich und aufmerksam. *Karin H, Deutschland* “ “

---

” ” **Well placed, big rooms** – Friendly staff, nice area (in the city center, 5 min walk from everything), big rooms with a small kitchen and a very furnished bathroom. Only issue: the curtains – light filters... Did not get a breakfast, but had lunch: good, but small portions (particularly for Germany!) *Thesmileline, Frankreich*

---

**Roof Garden suite is the way to go!** – Had a wonderful 2 night stay in the Roof Garden suite. It's a 2-story room with the bed/bath upstairs. Nice balcony on the lower floor where we could hang out during the mornings for coffee/evenings with wine. Kitchen/dining area which was perfect for small meals. Overlooks the garden courtyard, and is located in a nice quiet area. Bathroom was HUGE. Spiral staircase was tight with tiny-sized steps, but just step carefully and you'll be fine. Great location close to Marienplatz, etc – were able to get around and see things easily on foot. *myeyes2theskies, USA* “ “

---

” ” **Great staff** – Kindly gave me an early check in and helped me with printing some urgent documents. Very attentive and helpful staff. Room was clean and quiet with a outlook over the garden. Very handy to the centre of town. *Shannon W., USA*



# Winterzauber in München

Tipps der Mitarbeiter

” Um der Kälte zu entfliehen, gehen wir in der kalten Jahreszeit gern in den Botanischen Garten München-Nymphenburg. Insbesondere die Temperierung des Kakteenhauses entspricht unserem Geschmack. Kulinarisch ist der hausgemachte Apfelstrudel im Winter zu empfehlen!

*Kolleginnen – Housekeeping-Team*

**Nützliche Links:**

<http://www.botmuc.de/>

” Im Winter suche ich nach Orten der Kultur und Entspannung. Nichts leichter als das in einem klassischen Hamam. In dieser komplett umgestalteten Location fühlen Frau und Mann sich wie Cleopatra und Antonius.

*Atakan – Restaurantteam*

**Nützliche Links:**

<http://www.hamam.de/>

” Schlittschuhlaufen mit Kind und Kegel am Karlsplatz. Da kommt man richtig in Schwung und kann der Kälte im Winter trotzen. Wenn dann der kleine Hunger kommt, bietet die Schmankerl-Hütte alles was das Herz und natürlich der Magen be-

gehren. Sollte Madame zu kalt werden, ist der Oberpollinger natürlich nicht weit.

*Konrad – Stellvertretender Direktor*

**Nützliche Links:**

<http://www.muenchnereiszauber.de/>

” Im Winter ziehe ich mich gern in die Welt der Kunst zurück. Dieses Jahr steht Gabriele Münter mit ihrer Ausstellung „Malen Ohne Umschweife“ auf meiner Liste ganz oben.

Insbesondere die Werke über den „Blauen Reiter“ hinaus interessieren mich. Für mein leibliches Wohl Sorge ich im Restaurant & Café ELLA.

*Erika – Revenue Management*

**Nützliche Links:**

<http://www.lenbachhaus.de/ausstellungen/gabriele-muenter/>

<http://www.ella-lenbachhaus.com/>

” Rodeln an den Maximilian-Anlagen. Für mich und meinen Sohn ein idealer Ort um die schneereichen Tage im Winter in München zu verbringen. Wenn wir uns ausgetobt haben, bereite ich eine traditionelle Cioccolata calda.

*Rosario – Küchenchef*

**Nützliche Links:**

<http://www.muenchen.de/sehenswuerdigkeiten/orte/120229.html#rodeln>

” Das Hofspielhaus Theater liegt direkt bei uns um die Ecke in der Falkenturmstrasse. Kennen Sie das Stück ‚Der verrückte Handyladen‘? – Ein absolutes MUSS! Mit dem Partner-Ticket kann ich sogar meine Freundin mitnehmen!

*Pascal – Empfangsteam*

**Nützliche Links:**

<http://www.hofspielhaus.de/spielplan>

” Raus aus der Stadt, rein in die Berge. Mit dem KitzSkiXpress von München bis an die Piste in Kitzbühl mit Frühstück und Skipass inklusive. Für mich ist das unschlagbar und am Abend ist man schon zurück in der Stadt.

*Tobias - Empfangsteam* **Nützliche Links:** <http://www.kitzskixpress.de/>



# Maximilian Munich Inside

Frage & Antwort mit Erika Gnant, Revenue Management

Für Erika Gnant sind Zahlen Alltag. Sie leitet seit 1. Dezember 2017 die Reservierungs- und Revenueabteilung im Maximilian Munich – und ist gespannt auf die neue Herausforderung. Ein Gespräch über Reservierung, Revenue Management und Erlebnisse der besonderen Art.

**Frau Gnant, als Reservierungs- und Revenue Managerin im Maximilian Munich haben Sie ein breites Aufgabenspektrum. Wie teilen Sie Ihre Arbeit auf?**

Ja, die Bereiche Reservierung und Revenue sind beide sehr vielfältig und spannend. Da geht es vom direkten Gästekontakt am Telefon für die Annahme einer Reservierung bis zur datenbasierten Aus-

wertung von Gästegruppen aus den verschiedenen Buchungskanälen.

Wer in der Hotellerie arbeitet, kennt das konstante Jonglieren zwischen Tagesgeschäft und strategischen Aufgaben. Eine ganz klare Trennung zwischen den beiden und eine Fokussierung auf die jeweilige Aufgabe sind da unabdingbar, um Herr oder Frau über das Chaos zu bleiben.

**Im Maximilian Munich haben wir einen sehr großen Anteil an Stammgästen. Haben Sie schon einige kennengelernt?**

Vollkommen richtig.

Wir haben einen überdurchschnittlichen Anteil an Stammgästen. Dies hat u.a. mit der großen Kontinuität bei der Hotelleitung zu tun. Frau Kubon macht einen sehr guten Job. Die Gäste kennen sie und vertrauen ihr – wir haben da ein sehr großes Asset in unseren Reihen. Durch meine aktuelle Einarbeitung, auch am Empfang, habe ich schon einige unserer Stammgäste kennengelernt. Da wir die Privatsphäre unserer Gäste schützen, möchte ich hier keine Namen nennen. Es sind jedoch viele tolle Menschen aus den unterschiedlichsten Branchen und Lebenslagen dabei. Es ist mir eine große Freude mit unseren Gästen zu arbeiten.



## **Erzählen Sie uns mehr über Ihre Erfahrungen im Reservierungsbereich.**

Gäste kommen auf verschiedenen Wegen zu uns. Manche rufen an, andere schreiben eine E-Mail oder nutzen einen der bekannten Buchungskanäle. Aus Sicht der Reservierung gilt es alle entsprechend Ihrer Bedürfnisse zu bearbeiten und jedem Gast ein professionelles Bild vom Haus zu vermitteln. Die Reservierung ist häufig der erste Kontaktpunkt mit unserem Haus; insofern spüre ich hier eine deutliche Verantwortung. Erfahrungsgemäß ist den Gästen ein unkomplizierter Buchungsprozess sehr wichtig.

## **Was ist das besondere am Buchungsprozess im Maximilian Munich?**

Da wir ein sehr persönliches Haus sind, legen wir viel Wert auf den direkten Kontakt mit unseren Gästen. Unser Produkt bedarf auch häufig einer genaueren Erklärung, die man im besten Fall persönlich geben kann. In Zukunft werden wir versuchen durch den Einsatz von Technologie noch enger an unsere Gäste zu rutschen und somit unser Haus noch ein Stück persönlicher zu machen.

## **Sprechen wir doch etwas über Ihren Bereich Revenue Management. Was ist das eigentlich genau?**

Wir sprechen hier von der Disziplin Umsatz zu optimieren, indem man analytisch Nachfrage antizipiert und entsprechende Kapazitäten zu einem bestimmten Preis zur Verfügung stellt, um diese Nachfrage zu decken. Wir wollen also das richtige Produkt dem richtigen Gast zur richtigen Zeit und mit dem richtigen Wertversprechen anbieten. Kurz gesagt: Jeder Gast soll genau das bekommen, was er sucht.



*Frau Erika Gnandt, 34, ist in der Nähe von München in Fürstfeldbruck aufgewachsen. Sie hat ihre Hotelkarriere im ehemaligen K+K Hotel am Harras begonnen, das damals noch von einer österreichischen Hotelfamilie geführt wurde. Nach verschiedenen Stationen in London und München hat es sie im Dezember 2017 als Reservierungs- und Revenue Managerin zum Maximilian Munich gezogen. Ihre Hotelfachausbildung hat sie im Jahr 2003 abgeschlossen.*

## **Das hört sich toll an. Die Umsetzung ist wahrscheinlich nicht so einfach, oder?**

Stimmt, die Definition stellt nur ansatzweise das gesamte Ausmaß meiner Tätigkeit dar. Zunächst einmal muss ich die aktuelle Situation bestimmen. Dafür schaue ich mir Daten aus der Vergangenheit an. In einem nächsten Schritt definiere ich in Absprache mit der Hotelleitung und den verschiedenen Abteilungen unsere Ziele, oder auch Soll-Situation genannt. In meinen bisherigen Stationen habe ich immer das Bild eines Kompasses vor Augen gehabt. Die Richtung einer Kompassnadel wird vom Magnetfeld der Erde bestimmt und zeigt den Weg. Meine Kompassnadel wird von den Daten unserer Kunden geleitet und bestimmt so die Richtung meiner Arbeit.

## **Ein schönes Bild malen Sie da. Welche Werkzeuge nutzen Sie konkret?**

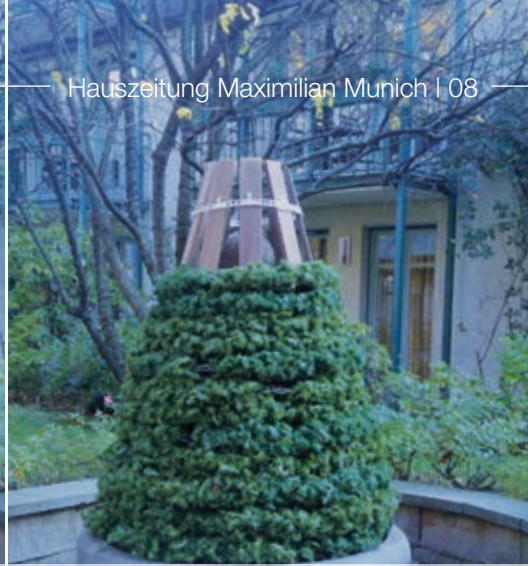
Die Grundlage für mein Tun ist unser Property Management System. Hier werden alle Daten von unseren Gästen gepflegt. Von der Reservierung über die Rech-

nungserstellung bis zu Sonderwünschen wird hier alles erfasst. Die Aufbereitung und Operationalisierung dieser Daten als Entscheidungsgrundlage ist meine Aufgabe. Aktuell haben wir eine fixe Ratenstruktur. Um hier eine Flexibilisierung zu schaffen und Gästewünsche noch besser erfüllen zu können, sind wir aktuell in Gesprächen mit einigen Systemanbietern.

## **Vielen Dank für diese tollen Einblicke. Wollen Sie zum Abschluss noch ein besonderes Erlebnis aus Ihrer Hotelvergangenheit mit uns teilen?**

Klar, da gibt es sehr viele. In meiner Zeit in London habe ich über meine Reservierungstätigkeit eine sehr nette Dame aus New York kennenlernen dürfen. Ihre Reservierung war eine deutliche Herausforderung, der ich mich gerne gestellt habe. Bei Anreise hat sich die Dame für meine gute Betreuung mit einer Einladung in ihre Privatwohnung nach New York inkl. zweier Tickets für das Sightseeing Program der Stadt bedankt. Dieser Einladung werde ich im nächsten Jahr endlich folgen können.





# Weihnachtsfeier & Weihnachtspunsch

Rückblick

Mit einer kleinen Vorher-Nachher-Story haben wir Gäste, Freunde und Mitarbeiter zum ersten Advent auf die Weihnachtszeit eingestimmt. Der Brunnen im Herzen unseres Rosengartens wurde zu einem leuchtenden Weihnachtsbaum verwandelt.

Um ein arbeits- und ereignisreiches Jahr Revue passieren zu lassen, haben wir am 3. Dezember unsere Mitarbeiter zu einer gemütlichen Weihnachtsfeier eingeladen. Eingeläutet wurde der Abend mit einem Toast von unserer Gastgeberin Eva Kubon im Beisein unseres Eigentümers Herr Beermann. Auf einen leckeren Aperitif von unserem Restaurantleiter Herr Koller folgten italienische Köstlichkeiten von unserem Küchenchef Rosario Monachello. Bereits beim Vor-

speisenbuffet mit typischen Antipasti-Spezialitäten war für jeden Geschmack etwas dabei. Die Rinderbäckchen zum Hauptgang gefolgt von einem typisch italienischen Panettone standen diesem in Nichts nach. Alle Beteiligten haben den Abend im Anschluss bei guten Gesprächen und dem ein oder anderen Tänzchen ausklingen lassen. Wir bedanken uns für den tollen Abend! Traditionell haben wir am 4. Dezember zum Weihnachtspunsch geladen: Viele wichtige Firmenkunden,

langjährige Freunde und Gäste des Hauses folgten, trotz voller Terminkalender, unserer Einladung und verbrachten mit uns besinnliche Stunden bei Glühwein und Crémant. Abgerundet wurde der Abend von einem tollen Flying-Bufferet mit verschiedenen Spezialitäten der sizilianischen und internationalen Küche. Bei gutem Service und tollen Gesprächen verging die Zeit wie im Flug! Wir freuen uns auf das nächste Jahr und bedanken uns erneut sehr herzlich bei allen Beteiligten.

## Dinner for Two

Romantischer Valentinstag in der City

Verbringen Sie den Valentinstag gemeinsam mit Ihrer oder Ihrem Liebsten bei einem romantischen Valentins-Dinner: Es erwartet Sie ein exklusives 4-Gang-Überraschungsmenü inkl. Aperitif im stimmungsvoll dekorierten Ambiente unseres Restaurants „Kleines Max“. Zum Verlieben schön!

Jetzt  
schnell  
anfragen!

