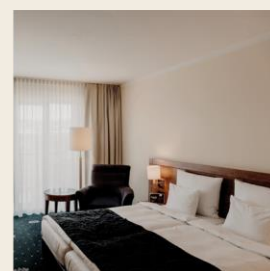


PRESSEMAPPE

HOTEL VIER JAHRESZEITEN STARNBERG STARNBERG, BEI MÜNCHEN



INHALT

Daten und Fakten	2
Das Meeting- & Kulinarikhotel vor den Toren Münchens	4
„Meet Culinary“-Konzept	5
Konferieren auf Sternenniveau	6
Flexibilität für Veranstaltungen aller Art	8
Zertifizierungen und Auszeichnungen	9
Full-Service-Dienstleistung – Alles aus einer Hand	9
Klassisch Übernachten	10
Wellness- & Fitnessbereich mit Panoramaterrasse	12
Sehenswertes im Starnberger Fünf-Seen-Land und Umgebung	13
Gourmetrestaurant Aubergine – außergewöhnlich, schnörkellos, klar	14
Restaurant Oliv's – stilvoll elegantes Ambiente	15
Hemingway Bar – mit der grössten Rumsammlung Süddeutschlands	15
Interview mit den Inhabern des Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg	16
Recherche-Ideen	19
Impressionen	21
Anreise	22
Ansprechpartner	23
Fotos und Bildrechte	23

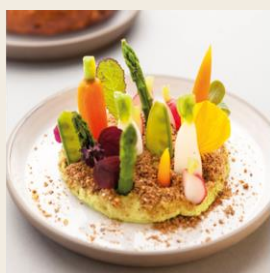
DATEN UND FAKTEN

Name	Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg
Adresse	Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg GmbH & Co KG Münchner Straße 17 82319 Starnberg, bei München
Kontakt	Phone: +49 (0) 81 51 / 44 70-0 Fax: +49 (0) 81 51 / 44 70-161 info@vier-jahreszeiten-starnberg.de www.vier-jahreszeiten-starnberg.de www.aubergine-starnberg.de
Eröffnung	Mai 2006
Inhaber	Dr. Detlef Graessner und Cornelia Graessner-Neiss
Kategorie	Vier Sterne Superior DEHOGA-Klassifizierung Certified Conference Hotel [®] des VDR Certified Business Hotel [®] des VDR Certified Green Hotel [®] des VDR
Küchenauszeichnung	1 Michelin-Stern Gault & Millau 2 schwarze Hauben
Zielgruppen	Meeting- und Eventgäste, Businessreisende, Feinschmecker und Kurzurlauber
Zimmeranzahl	122 Zimmer und Suiten
Zimmertypen	115 Superior-Zimmer (28 m ²) 4 Junior-Suiten (52 m ²) 3 Deluxe-Suiten (60 bis 62 m ²)
Zimmerausstattung	<ul style="list-style-type: none">▪ hochwertige, aufeinander abgestimmte Materialien▪ Kingsize- oder Twin-Betten▪ kostenfreies WLAN-Highspeed-Internet

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Badezimmer mit Granit und echtem Naturstein ▪ umfangreiche Inklusivleistungen wie Minibar und Kaffee-Kapselmaschine auf dem Zimmer
Übernachtungspreise	ab EUR 129,- pro Person/Nacht
Restaurants/Bars	<p>Gourmetrestaurant Aubergine</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ ausgezeichnet mit 1 Michelin-Stern ▪ bis 40 Personen <p>Restaurant Oliv's</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 120 Sitzplätze <p>Hemingway Bar</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ verfügt über die größte Rumauswahl in Süddeutschland ▪ 44 Sitzplätze
Tagungsmöglichkeiten	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 400 m² flexibler Veranstaltungsbereich ▪ 5 kombinierbare, ebenerdige Veranstaltungsräume mit Terrasse, individuell regulierbarer Klimaanlage und Tageslicht ▪ ausgezeichnete Kulinarik für erfolgreiche Events ▪ kostenfreies WLAN-Highspeed-Internet im gesamten Haus ▪ individuelle Meetingbetreuung ▪ 6 Meetingsuiten für exklusive Events
Wellness und Fitness	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ca. 130 m² Wellness- und Fitnessbereich ▪ Finnische Sauna und Bio-Sauna ▪ Cardiogeräte und TRX-Bänder ▪ Panoramaterrasse mit Blick über Starnberg
Veranstaltungen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Firmenjubiläum, Gala, Geburtstag, Hochzeit ▪ diverse Raumgrößen bis 350 m² und 240 Personen ▪ exklusive Veranstaltungen im Gourmetrestaurant Aubergine, in der Hemingway Bar sowie auf der Dachterrasse ▪ Event-Suite Sissi für elegante Empfänge oder Private Dining
Rahmenprogramme	<ul style="list-style-type: none"> ▪ über 40 verschiedene Partner (Action, Sport, Outdoor, Indoor, Kultur, Führung oder Entertainment) für Teambuildings und Incentives (Indoor und Outdoor)

HOTEL VIER JAHRESZEITEN STARNBERG: DAS MEETING- & KULINARIKHOTEL VOR DEN TOREN MÜNCHENS

Das *Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg* befindet sich sowohl im Einzugsgebiet der Landeshauptstadt München als auch in einer der schönsten Ferienregionen Deutschlands, dem Starnberger Fünf-Seen-Land. Dank direktem Autobahn-, Zug- und S-Bahn Anschluss erreichen Gäste das Hotel schnell aus allen Himmelsrichtungen.



Das Haus befindet sich am Ortseingang der Stadt Starnberg. Der Starnberger See als Tourismusmagnet mit seiner Uferpromenade und herrlicher Alpenkulisse liegt nur fünf Gehminuten entfernt. Wer in Ruhe und stilvollem Ambiente tagen, genießen oder sich einfach nur erholen möchte, ist im *Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg* genau richtig. Die zahlreichen Outdoor-Möglichkeiten für Rahmenprogramme und gleichzeitig die Nähe zur Messe- und Business-Stadt München machen den Standort des Hotels aus.

Das vom Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA) klassifizierte Vier Sterne Superior Hotel eröffnete im Mai 2006 und präsentiert sich modern, elegant und kundennah. Dr. Detlef Graessner, Inhaber und Unternehmer in Starnberg, suchte damals einen passenden Ort für seine Schulungen und Events, war aber mit dem bestehenden Angebot der Region nicht zufrieden. So plante und realisierte er zusammen mit seiner Tochter Cornelia Graessner-Neiss ein eigenes Tagungshotel: das *Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg*. Inzwischen ist das inhabergeführte Haus eine Top-Adresse für Geschäftsreisende, Tagungsgäste sowie Gourmet-Begeisterte. Der hohe Qualitätsmaßstab, das besondere Engagement der Mitarbeiter sowie das Preis-/Leistungsverhältnis haben es als erstklassiges Veranstaltungshotel etabliert.

Unter dem Motto „Meet Culinary“ macht das *Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg* für Teilnehmer von Konferenzen, Businessreisende oder Feinschmecker Spitzengastronomie erlebbar. Dank des hauseigenen *Gourmetrestaurants Aubergine* und seines Sterne-Kochs Maximilian Moser kann das Hotel kulinarische Events auf Höchstniveau für jeden Gast anbieten.

„MEET CULINARY“-KONZEPT

Um das *Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg* noch klarer zu positionieren und Alleinstellungsmerkmale weiter zu entwickeln, fand im Jahr 2016 ein Markenentwicklungsprozess statt. Ergebnis ist das so genannte „Meet Culinary“-Konzept: Die Kombination aus persönlich betreuten Events und Spitzengastronomie findet sich seitdem überall im Hotel wieder und soll Geschäftsreisende, Veranstaltungsteilnehmer sowie kulinarisch affine Urlauber ansprechen.

VERSTÄRKTER FOKUS AUF MEETINGS UND KULINARIK – BRAINFOOD UND STAND-UP-PADDELN

Ein Hotelrestaurant auf Sterne-Niveau? Das kann das *Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg* spätestens seit 2014 von sich behaupten – damals wurde das *Gourmetrestaurant Aubergine* erstmals mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. In zahlreichen Gesprächen mit Gästen und Veranstaltungsteilnehmern kristallisierte sich schnell der zweite USP heraus: Besonders individuell betreute Events und Meetings, bei denen ein persönlicher Assistent von Anfang an mit Rat und Tat zur Seite steht. Zusammengefasst unter dem Slogan „Meet Culinary“ werden die beiden Kernkompetenzen jetzt noch stärker herausgearbeitet, etwa durch Brainfood und Live-Cooking statt Cola und Nussecken. In der Minibar gibt es keine Industriechips, sondern Erfrischungen aus der Region. Für Teambuilding und Rahmenprogramme sind zum Beispiel Cocktailkurse im Angebot, aber auch sportliche Aktionen am Starnberger See – von Segeln bis Stand-up-Paddeln.

„MEET US“-TERMINE INFORMIEREN ÜBER HOTELKONZEPT

Mitarbeiter aller Abteilungen haben bei dem Entwicklungsprozess mitgewirkt, indem sie ihre Ideen und Meinungen einbringen konnten. Es gibt gesunde Lunchpakete, kulinarische Präsente, ein besonderes Kaffeepausenkonzept und vieles mehr. Allen Interessierten stehen verschiedene „MEET US“-Veranstaltungen offen, jeweils unter einem anderen Motto beispielsweise „MEET US @ Event-Suite“ oder „MEET US @ Food-Festival“. Termine und Anmeldung unter www.vier-jahreszeiten-starnberg.de/meet-us/.

KONFERIEREN AUF STERNENIVEAU INTERVIEW MIT DEM CHEFKOCH IM HOTEL VIER JAHRESZEITEN



„Der Gast soll nicht wirklich mitbekommen, dass wir ihm Gutes tun.“ So fasst Maximilian Moser, Kulinarischer Direktor des Hotels und Sternekoch des Gourmetrestaurant Aubergine, das „Meet Culinary“-Konzept zusammen. Ziel ist es, das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg noch klarer zu positionieren. Neben den Meetings liegt der Fokus verstärkt auf der Kulinarik – und die verantwortet der Küchenchef. Im Interview erzählt er, warum er dem Saisonal-Regional-Trend nicht ausnahmslos folgt und warum Kekse bei Meetings für ihn tabu sind.

Sternekoch Maximilian Moser und sein Team brachten sich bei der Markenausrichtung des Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg entscheidend mit ein.

Herr Moser, welche Rolle spielen Sie bei „Meet Culinary“?

Das Küchenteam spielt eine sehr große Rolle. Als sich herauskristallisiert hat, dass die Kulinarik einer unserer beiden Schwerpunkte ist, war klar: Meine Souschefs und ich müssen noch mehr kreative Ideen entwickeln. Dabei haben wir immer im Hinterkopf, was wann umsetzbar ist und zum Stil des Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg passt: unaufdringlich, ambitioniert und qualitativ auf allerhöchstem Niveau.

Was haben Sie verändert?

In den Kaffeepausen bieten wir ausschließlich gesunde Snacks. An unseren Live-Cooking-Stationen werden Shakes und Vollkorn-Crêpes zu 100 Prozent hausgemacht. Wir haben aber auch viele andere Kleinigkeiten umgesetzt, die nicht offensichtlich sind. In der Minibar gibt es regionale Getränke, ebenfalls verwenden wir auf den Zimmern regionale und nachhaltige Kaffeekapseln unseres Partners Dinzler. Außerdem liegen hochwertige Food-Magazine aus. Erst bei genauerem Hinschauen fällt auf: Das Thema Kulinarik ist überall.

Was zeichnet Ihre Küchenkreationen ansonsten aus?

Regional und saisonal ist gerade ein großer Hype. Wir verwenden auch gern Produkte aus der Umgebung, zum Beispiel Fisch aus dem Starnberger See. Aber insgesamt würde ich unsere Küche als weltoffen beschreiben. Wenn es gerade den perfekten Petersfisch aus Frankreich gibt, entscheide ich mich für den. Trotzdem hat das Thema Nachhaltigkeit Priorität.

Sind Kekse in Tagungspausen überholt?

Ja. Industriell hergestellte Kekse gibt es bei uns gar nicht mehr, stattdessen Nüsse und Trockenobst. Wir möchten den Tag des Meeting-Gasts so angenehm und produktiv wie möglich gestalten – ohne dass er das Gefühl hat, auf etwas zu verzichten. Er soll in den Pausen also nicht zwei Stück Sahnetorte essen, denn danach kann er sich nicht mehr konzentrieren und fühlt sich platt. Wir servieren ihm etwas Gutes und Gesundes, zum Beispiel einen hausgemachten Müsliriegel oder frisch zubereitete Smoothies. Das Wohlbefinden und die Produktivität kann man auf diese Weise sehr stark beeinflussen.

Was gehen Sie als Nächstes an?

Beim Frühstück können wir noch einiges verbessern. Damit meine ich nicht eine größere Auswahl, sondern eher das Gegenteil. Derzeit bieten wir am Buffet zehn warme Speisen. Ich finde, sieben würden reichen, wenn wir gleichzeitig die Qualität noch weiter erhöhen. Sie hat für uns Vorrang vor Quantität.

Das Gourmetrestaurant Aubergine zu führen ist ein Fulltime-Job. Wie schaffen Sie es, zusätzlich als Kulinarischer Direktor die Marschrichtung der gesamten Gastronomie vorzugeben?

Ich habe von Anfang an das ganze Team mit an Bord genommen, auch weil ich überzeugt bin: Wer seine eigenen Ideen einbringen kann, steht ganz anders hinter einem Projekt. Außerdem war mir wichtig mitzuentcheiden, wann etwas umgesetzt wird. Ich möchte lieber weniger auf einmal machen und das dafür perfekt. Der Mehraufwand ist trotzdem enorm, wir nehmen ihn aber alle gern auf uns.

Wie sieht für Sie das Meeting der Zukunft aus?

Ich glaube, Networking ist das passende Stichwort. Das heißt, weniger große Vorträge, bei denen eine Person spricht und die anderen nur zuhören. Künftig wird jeder seinen Teil zur Kommunikation beitragen. Vielleicht finden Meetings dann nur noch bei richtig gutem Essen statt.

Interview: Bettina Beck/AHM PR

FLEXIBILITÄT FÜR VERANSTALTUNGEN ALLER ART

Einzigartig in der Region ist der größte, modernste und flexibel bestückbare Meetingbereich mit 400 m² Veranstaltungsfläche für bis zu 256 Personen. Dank fünf individuell kombinierbarer Räumlichkeiten, alle ebenerdig, säulenfrei, mit viel Tageslicht und Zugang zur eigenen großzügigen Terrasse, ist viel Raum für kreative Ideen geboten.

Modernste Tagungstechnik, individuell regulierbare Klimaanlage/Heizung, kostenloses Highspeed-WLAN im gesamten Haus und vieles mehr gehören zur Grundausstattung des kodexkonformen Certified Conference-, Business- und Certified Green Hotel®.



EXKLUSIV UND MIT WEITBLICK – MEETING-SUITEN

Für exklusive Meetings auf Geschäftsführungs- und Vorstandsebene oder für „Kamingespräche“ in angenehmer Wohnatmosphäre bietet das *Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg* fünf geräumige Suiten im 5. Stock. Ein kleiner Balkon mit herrlichem Blick über Starnberg bietet Gelegenheit zum Durchatmen. Die lichtdurchfluteten, klimatisierten Räume sind mit Beamer, Leinwand und Flipchart ausgestattet und ideal für anspruchsvolle Team-Meetings, Workshops oder Seminare mit maximal zwölf Personen.

EXKLUSIVES DINNER, ELEGANTER EMPFANG ODER EFFEKTIVES BRAINSTORMING – MEETING-SUITE „SISSI“

Gäste feiern und meeten über den Dächern Starnbergs und mit Blick auf den gleichnamigen See. Die Meeting-Suite „Sissi“ mit Alpenblick eignet sich für private Veranstaltungen und Business-Events der besonderen Art. Ein Champagner-Empfang vor dem „Kamingespräch“, Cocktail-Hour vor dem Teambuilding oder Private Dining, bei dem die Gäste den Köchen beim Zubereiten und Anrichten des Menüs über die Schulter schauen können – Suite „Sissi“ sorgt für elegantes Ambiente.

ZERTIFIZIERUNGEN UND AUSZEICHNUNGEN

Das Vier Sterne Superior Hotel bietet die besten Tagungsbedingungen in der Region und hat für seine hohe Gästezufriedenheit und seine Qualitätsstandards zahlreiche Auszeichnungen erhalten oder Zertifizierungen erworben, darunter „Top-Kongresshotel Fünfseenland“ (trivago), „Certified Conference Hotel®“, „Certified Business Hotel®“, „Certified Green Hotel®“ (Verband Deutsches Reisemanagement e.V.) und „Top 250 Tagungshotels Deutschland“ (Haufe). Es trägt das Prüfsiegel „kodexguide.de“ der Deutscher Fachverlag GmbH. Das Siegel erhalten ausschließlich Tagungshotels, die dem strengen Pharmakodex gerecht werden. Darüber hinaus gilt das *Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg* mit seinen umfangreichen Meeting-Angeboten sowie zahlreichen Rahmenprogrammen unter namhaften Unternehmen aus ganz Deutschland als besonderer Geheimtipp.



FULL-SERVICE-DIENSTLEISTUNG – ALLES AUS EINER HAND

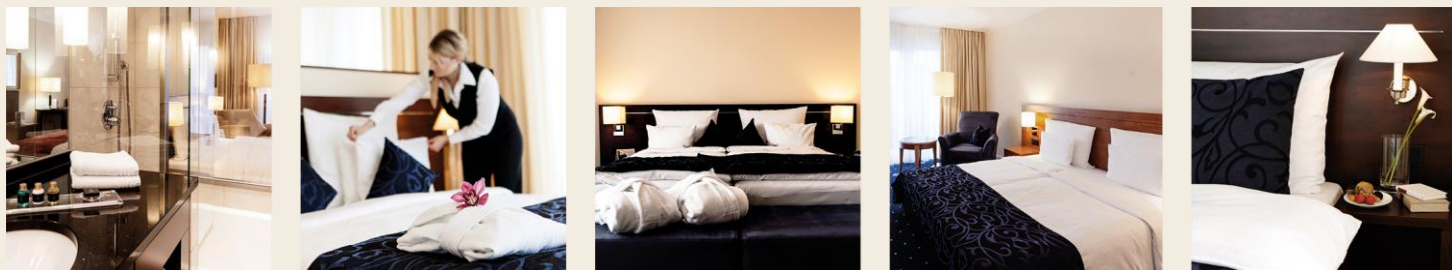
Meetings und Events als ganzheitliches, auf den Kunden individuell zugeschnittenes Firmenerlebnis zu kreieren, ist im *Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg* Tagesordnungspunkt eins. Dabei sieht sich das Hotel als Full-Service-Dienstleister und unterstützt Unternehmen dabei, ihre Ziele, Strategien und Produkte für Mitarbeiter und Kunden während einer Veranstaltung emotional erlebbar zu machen. Speziell für Konferenzteilnehmer entwickelt das Team rund um Sternekoch Maximilian Moser köstliches, leichtes Finger- oder Brainfood – je nach Veranstaltung und Zeitplan auf die jeweilige Klientel zugeschnitten. Sahnetorte und Kekse sind tabu, stattdessen wird bei Kaffeepausen lieber live gekocht und individuell stilvoll serviert. Spezielle Incentives, spannende Team-Building-Maßnahmen und ungewöhnliche Produktinszenierungen begeistern und motivieren weit über das Firmen-Event hinaus. Neben dem „Meet Culinary“-Konzept, bei dem auch ein Cocktail-Kurs auf dem Programm steht, können Gäste zum Beispiel ein Floß bauen oder die Schönheiten Bayerns auf einer VW-Käfer-Tour erkunden.

KLASSISCH ÜBERNACHTEN

122 Zimmer und Suiten in unterschiedlicher Größe und Ausstattung verleihen dem *Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg* besonderes Flair. Die Einrichtung ist mit hochwertigen, aufeinander abgestimmten Materialien ausgestattet und bietet jedem Gast die Möglichkeit, nach seinen Vorlieben zu buchen. Alle Zimmer verfügen über bequeme Kingsize- oder Twin-Betten, 42-Zoll-Flatscreen-TV, Minibar und eine individuell regulierbare Klimaanlage.

Im Badezimmer dominieren helle Farben, edler Granit sowie echter Naturstein. In der vierten Etage sind die Bäder durch eine Glaswand vom Schlafbereich getrennt – die Räume erhalten so eine offene, reizvolle Optik.

Zahlreiche Inklusivleistungen wie Frühstücksbuffet mit Live-Cooking-Station, kostenfreie Nutzung der Minibar und Kapsel-Kaffeemaschine auf dem Zimmer, eine individuell regulierbare Klimaanlage, kostenfreies WLAN-Highspeed-Internet im gesamten Haus sowie die Nutzung des Wellness- und Fitnessbereichs im fünften Stock sind im Zimmerpreis inbegriffen.



SUPERIOR ZIMMER

Die großzügig geschnittenen Superior Zimmer (28 m²) mit individuell regulierbarer Klimaanlage sind als Einzel- oder Doppelzimmer nutzbar und verfügen über eine gemütliche Sitzgelegenheit, einen großzügigen Arbeitsplatz, bequeme Kingsize- oder Twin-Betten sowie einen modernen 42-Zoll-Flatscreen.

Alle Superior Zimmer sind mit Badewanne oder Dusche sowie Föhn, Kosmetikspiegel und beheiztem Handtuchhalter ausgestattet. In der vierten Etage sind die Bäder zusätzlich mit einer Glaswand vom Schlafbereich getrennt und geben den Zimmern somit eine offene und reizvolle Optik.

JUNIOR SUITEN

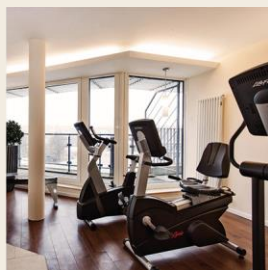
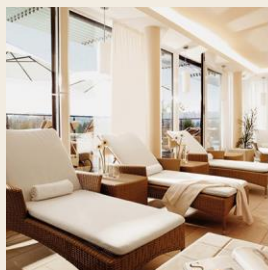
Die Raumaufteilung der großzügig geschnittenen Junior Suiten (52 m²) besticht durch die ungewöhnliche Zimmerform. Die vier Suiten verfügen neben einer individuell regulierbaren Klimaanlage/Heizung über einen abgetrennten Schlaf- und Wohnbereich mit Arbeitsplatz, Couch, Sesseln und ein zweites TV-Gerät. Ausgewählte, aufeinander abgestimmte Materialien verleihen stilvollen Charme. Alle Junior Suiten sind mit bequemen Kingsize-Betten und zwei modernen 42-Zoll-TV-Flachbildschirmen ausgestattet. Der angrenzende Schlafraum bietet direkten Zugang zum hellen und großzügig geschnittenen Badezimmer mit Badewanne, Dusche, sowie einem separaten WC.

DELUXE SUITEN

Alle drei Deluxe Suiten befinden sich in der obersten Etage des Hotels und bieten Panoramablick über Starnberg. Die Ausstattung wurde mit größter Sorgfalt und Liebe zum Detail ausgewählt. Ein separater Wohn- und Schlafbereich kann auf Wunsch durch eine Verbindungstür voneinander getrennt werden. Beide Räume haben ein eigenes Badezimmer und einen kleinen Balkon. Die hellen Bäder aus Granit und echtem Naturstein sind ausgestattet mit Föhn, beleuchteten Kosmetikspiegel und beheiztem Handtuchhalter. Die geräumigen Deluxe Suiten (62 m²) verfügen neben der Standardausstattung über eine großzügige Wohnzeile mit Wohnzimmereinrichtung, eine bequeme Couch mit Sesseln und ein zweites TV-Gerät, Arbeitsplatz, Minibar und eine weitere Kapsel-Kaffeemaschine.

WELLNESS- & FITNESSBEREICH MIT PANORAMATERRASSE

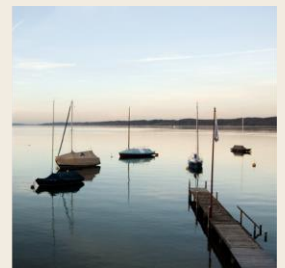
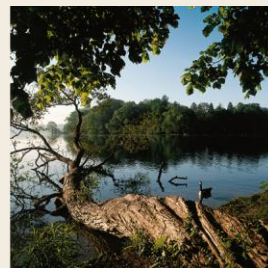
Nach ereignisreichen Urlaubs- oder Seminartagen lädt das *Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg* seine Gäste dazu ein, sich im Wellness- und Fitnessbereich zu entspannen. Im kleinen, aber feinen Fitness- und Wellnessbereich über den Dächern Starnbergs relaxen die Gäste in der finnischen Sauna oder in der Bio-Sauna. Oder sie powern sich an vier modernen Cardiogeräten aus, um sich fit zu halten und den Kopf frei zu bekommen. Auf der großzügigen Panoramaterrasse mit Blick über Starnberg können Gäste es sich auf Sonnenliegen bequem machen und den Starnberger See mit seiner Bergkulisse bewundern.



SEHENSWERTES IM STARNBERGER FÜNF-SEEN-LAND UND UMGEBUNG

Die Lage des Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg im bayrischen Voralpenland und die Nähe zu den Bergen lädt zu einmaligen Ausflügen ein. Der hohe Freizeitwert der Region ist weit über ihre Grenzen hinaus bekannt. Im Sommer locken neben dem Starnberger See auch Ammersee, Pilsensee und Wörthsee zum Segeln, Surfen oder Baden. Doch nicht nur Wassersport-Fans, Wanderer und Spaziergänger finden viele attraktive Ausflugsziele, sondern auch kulturell interessierte Besucher haben im Starnberger Umland einiges zu entdecken.

- **Possenhofen** (6 km) mit Schloss Possenhofen und Kaiserin-Elisabeth-Museum
- UNESCO-Weltkulturerbe **Roseninsel** (8 km) Geheimer Treffpunkt von König Ludwig II. und seiner Cousine, Kaiserin Elisabeth von Österreich (genannt Sisi)
- **Andechs** (16 km) Heiliger Berg mit Kloster Andechs, Bräustüberl und Klostergasthof mit Biergarten
- **Bernried** (18 km) mit „Buchheim-Museum der Phantasie“
- **Herrsching am Ammersee** (20 km) mit dem Kurparkschlössl an der längsten Seepromenade Deutschlands
- **Tutzing** (20 km) mit Ilkahöhe mit Blick über den Starnberger See
- **München Innenstadt** (25 km) 20 Minuten Fahrzeit mit der S-Bahn ab Station „Starnberg Nord“
- **Dießen am Ammersee** (29 km) mit Marienmünster
- **Messe München Riem** (34 km)
- **Bad Tölz** (62 km)
- **Schloss Neuschwanstein** (83 km)
- **Garmisch-Partenkirchen** (74 km)
- **Salzburg** (167 km)



GOURMETRESTAURANT AUBERGINE – AUBERGEWÖHNLICH, SCHNÖRKELOS, KLAR

Kreative Kochkunst in neuer Dimension: das *Gourmetrestaurant Aubergine* kombiniert außergewöhnliche Food-Kreationen und exzellenten Service. Im November 2014 wurde das *Gourmetrestaurant Aubergine* erstmals mit einem Michelin Stern ausgezeichnet und konnte diesen seitdem verteidigen. Von Mittwoch bis Samstag wird dort individuelle Gastlichkeit auf Top-Niveau geboten. Ein persönliches, aufmerksames Team kümmert sich um das Wohl der maximal 40 Gäste und erfüllt jeden noch so ausgefallenen Wunsch mit viel Achtsamkeit. Präzise und kompetent leitet das eingespielte Team durch den Abend und schafft den perfekten Rahmen für besondere Momente und einzigartige Geschmackserlebnisse. Mit Fachkenntnis und feinem Gespür empfiehlt die hauseigene Sommelière korrespondierende Weine. Eine Auswahl edelster Destillate und erstklassiger Käsespezialitäten runden die Atmosphäre ab.

Im *Gourmetrestaurant Aubergine* entstehen Gerichte, die die Sinne beflügeln. Alle vier bis sechs Wochen stellen Küchenchef Maximilian Moser und sein Team ihre Kreativität und ihr Können unter Beweis, indem sie die Speisekarte um einige ausgewählte Kompositionen erweitern – Perfektion, Frische und Originalität sind garantiert. Je nach Saison steht dabei ein Produkt im Zentrum der außergewöhnlichen Food-Kreationen.



RESTAURANT OLIV'S – STILVOLL ELEGANTES AMBIENTE

Das *Restaurant Oliv's* mit 120 Sitzplätzen ist nicht nur bei Hotel- und Meetinggästen dank seiner hervorragenden Qualität beliebt, sondern hat sich bereits über die Grenzen Starnbergs einen Namen in der Gastronomieszene gemacht. Es empfängt seine Gäste an 365 Tagen in modernem und gleichzeitig elegantem Ambiente, bei schönem Wetter auch auf der sonnigen Terrasse. Stammgäste, darunter viele Einheimische, schätzen die klassisch-bodenständigen Gerichte. Saisonal geprägte kulinarische Highlights wie „Spargelzeit“, „Wildwochen“ oder das „Sunday's Best“ erfreuen sich großer Beliebtheit.



HEMINGWAY BAR – MIT DER GRÖSSTEN RUMSAMMLUNG SÜDDEUTSCHLANDS

Den After-Dinner-Cocktail genießt man in der Hemingway Bar. Die ausgezeichnet sortierte Bar ist im englischen Stil eingerichtet – schwere Ledersessel und warm strahlende Kronleuchter verströmen Behaglichkeit. Ein Kamin und eine umfangreiche Bibliothek laden zum Verweilen ein. Die Barkarte offeriert klassische Snacks wie Club-Sandwich und Burger und besticht mit der größten Rum-Auswahl im süddeutschen Raum. Für alle Rum-Liebhaber bieten die Hemingway-Barkeeper von Sonntag bis Donnerstag „Rumflights“, das Verkosten diverser Zuckerrohrschnäpse, an. Auch Cocktailkurse sind auf Anfrage buchbar.

INTERVIEW MIT DEN INHABERN DES HOTEL VIER JAHRESZEITEN STARNBERG SOFTWARE-UNTERNEHMER UND HOTELIERS AUS LEIDENSCHAFT

Für Dr. Detlef Graessner war es der Auftritt von Elton John bei der Hochzeit von Ex-Nationalspieler Michael Ballack, der ihm besonders im Gedächtnis blieb, seine Tochter Cornelia Graessner-Neiss dachte spontan an die Nachricht über den ersten Michelin-Stern des hoteleigenen „Gourmetrestaurant Aubergine“. Seit zehn Jahren betreiben die beiden Geschäftsführer der Softwarefirma Pharmatechnik das Vier Sterne Superior Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg – Anlass für einen ausführlichen Rückblick. Im Doppel-Interview erzählen Vater und Tochter, wie sie als Pharmaunternehmer zum eigenen Hotel kamen, worauf sie besonders stolz sind, was sie heute anders machen würden und wo sie die Zukunft des Hotels sehen.



Zwei Generationen – die Inhaber des Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg Dr. Detlef Graessner und Tochter Cornelia Graessner-Neiss.

Herr Dr. Graessner, als Geschäftsführer eines deutschlandweit tätigen Unternehmens für Apotheken-Software nebenbei ein Hotel zu bauen, ist eher ungewöhnlich. Wie kam es dazu?

Dr. Detlef Graessner: Unsere Firma Pharmatechnik veranstaltete schon Anfang 2000 jährlich etwa 700 Seminare für Apotheker, Ärzte und Zahnärzte. Die Teilnehmer damals waren in Gästehäusern und älteren Hotels im Landkreis untergebracht. Der Wunsch vieler Gäste war jedoch, in einem modernen Hotel zu übernachten und erstklassig zu tagen. Aus dieser Idee entstand eine Analyse, welche Häuser in Starnberg und Umgebung dafür in Frage kämen. Das waren nicht viele. So reifte nach einem Gespräch mit dem damaligen Bürgermeister Ferdinand Pfaffinger der Entschluss, selbst ein Hotel zu bauen.

Ein Sprung ins kalte Wasser!

Dr. Detlef Graessner: Eigentlich nicht. Denn wir hatten von vornherein gesagt, dass wir einen leitenden Architekten mit viel Erfahrung in der Hotellerie suchen und das ist uns mit einem Architekturbüro aus Frankfurt gelungen.

Cornelia Graessner-Neiss: Bevor ich 2002 bei der Pharmatechnik eingestiegen bin, arbeitete ich als Juristin bei einer Immobilienfirma. Ich konnte viel Erfahrung im Projektmanagement sammeln. Das hat mir in der Bauphase stark geholfen. An Hotels hatte ich schon immer Interesse, speziell an Innenarchitektur mit besonderem Design.

Sie haben auch den Innenbereich mitgestaltet...

Cornelia Graessner-Neiss: Genau, gemeinsam mit einer Innenarchitektin aus Frankfurt, die auf Hotels spezialisiert ist, hinzu kam eine Kunstberaterin.

Gab es wegen der Lage direkt an der stark befahrenen Bundesstraße damals keine Bedenken?

Dr. Detlef Graessner: Nein, wir wollten ein Tagungs-, kein Urlaubshotel. Wir haben genügend Parkplätze und durch die S-Bahn-Anbindung sind wir auch mit öffentlichen Verkehrsmitteln bestens von München erreichbar.

Der Erfolg gibt Ihnen offenbar recht...

Dr. Detlef Graessner: Wir haben mit etwa 3 Millionen Euro Jahresumsatz begonnen, heute stehen wir bei fast 7 Millionen Euro. Das ist doch eine unfassbare Steigerung!

Zumal Sie im Landkreis Starnberg kaum Konkurrenz haben.

Dr. Detlef Graessner: Das sehen wir als klaren Nachteil. Mehr Leben in der Umgebung wäre schön, wir würden gern kooperieren, um auch ganz große Veranstaltungen stemmen zu können. Ein Konkurrenz-Hotel müsste jedoch dem gleichen Niveau entsprechen und in etwa dieselbe Größe haben.

Cornelia Graessner-Neiss: Weitere Häuser im Vier- und Fünf-Sternebereich würden dem Fünfseenland in der Tat gut tun. Schauen Sie den Tegernsee an. Hier konnte die Region vor allem dank der exklusiven Resorts stark an Image gewinnen. Wir haben im Landkreis Starnberg einen positiven Anteil geleistet, jetzt hoffen wir auf Nachahmer.

Wie die Firma Pharmatechnik ist auch das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg ein Familienunternehmen. Worin liegen Ihrer Meinung nach die Vorteile?

Dr. Detlef Graessner: Wir können alles selbst entscheiden. Somit haben wir ungeheure Möglichkeiten, uns im Hotel zu entfalten und Veränderungen schnell umzusetzen. Unsere Mitarbeiter schätzen es sehr, dass unsere Türen jederzeit offen stehen. Aber an sich führen die Hoteldirektion mit dem Team gemeinsam das Hotel allein.

Gibt es für Sie einen Lieblingsplatz im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg?

Dr. Detlef Graessner: Auf die Bar sind wir besonders stolz – da kann ich wohl für uns beide sprechen. Wir haben viele 5-Sterne-Hotels in Deutschland besichtigt und uns inspirieren lassen.

Frau Graessner-Neiss, Sie sind Geschäftsführerin der Pharmatechnik, Mit-Inhaberin des Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg, Vorstandsmitglied im Bundesverband Deutscher Apotheken Kooperationen (BVDK) und Mutter von Zwillingen. Wie schaffen Sie das?

Cornelia Graessner-Neiss: Es ist in der Tat eine Herausforderung, alles zu organisieren. Zum Glück habe ich ein Team, auf das ich mich verlassen kann. Nur so kann ich Zeit für meine Kinder frei halten.

Was würden Sie heute – mit zehn Jahren Hotelerfahrung – bei Planung und Bau des Hauses anders machen?

Dr. Detlef Graessner: Wir würden noch eine Etage drauf setzen und das Hotel um einen gastronomischen Bereich ergänzen. Wir haben mit dem „Aubergine“ ein Sterne-Restaurant, das sehr gut angenommen wird. Ein Dachterrassen-Lokal mit Blick über den See und in die Berge wäre aus heutiger Sicht die perfekte Ergänzung und sehr attraktiv. Und der Bedarf an gehobener Gastronomie ist in Starnberg zweifelsfrei vorhanden.

Wäre ein weiteres Restaurant am See denkbar?

Dr. Detlef Graessner: Das wäre unser Traum! Es ist leider bisher nicht möglich gewesen, ein Seegrundstück in unserer Nähe zu pachten. Wir hatten zwar ein Angebot im benachbarten Feldafing, aber das bringt nichts, denn der Bedarf ist in Starnberg am größten und wir würden gern die vielen Synergieeffekte mit unserem Hotel nutzen.

Cornelia Graessner-Neiss: Momentan steht einfach keine Fläche in einer Größenordnung von 2.000 Quadratmetern zur Verfügung. Abgesehen davon hoffen wir, dass die Uferpromenade bald neu gestaltet wird. Wir denken positiv, vielleicht ergibt sich noch etwas in der Zukunft.

Wo sehen Sie das Haus in zehn Jahren?

Dr. Detlef Graessner: Auf einem hohen Qualitätslevel. Das wird in den kommenden Jahren immer mehr an Bedeutung gewinnen. Die Ansprüche der Hotelgäste sowie großer Unternehmen die Veranstaltungen und Meetings planen, werden immer höher.

Cornelia Graessner-Neiss: Wir bauen das Hotel weiter zu einem Schatzkästchen aus, aber nicht nur für Business-Reisende, sondern auch für Urlauber und Kulinarik-Begeisterte. Das hebt uns auch deutlich von Kettenhotels ab. Wir wollen Gästen immer wieder Neues bieten, auf kulinarisch höchstem Niveau.

Interview: Gregor Staltmaier/AHM PR

RECHERCHE-IDEEN

Spannendes und Anekdoten aus dem Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

Wie kommt ein „Pharmatechniker“ auf die Idee, zusammen mit seiner Tochter – einer Juristin, ein Hotel zu bauen? Warum empfinden sie fehlende Konkurrenz als Wettbewerbsnachteil? Und wie kommt das ursprünglich als Hotel Garni geplante Haus zu einem Sternerestaurant? Die beiden Inhaber des Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg, Cornelia Graessner-Neiss und Dr. Detlef Graessner, stehen gerne für ein Gespräch zur Verfügung.

Mit dem Sternekoch auf Einkaufstour

Küchenchef Maximilian Moser nimmt interessierte Journalisten mit auf den Großmarkt, aber auch zu regionalen Händlern und Produzenten, bei denen er zum Beispiel Fisch aus dem Starnberger See für sein Gourmetrestaurant Aubergine kauft. Zwischen Früchten, Feinkost und Fleisch erklärt der Sternekoch außerdem, worauf er zum Beispiel beim Gemüsekauf achtet, welche Kräuter er bevorzugt und wie er sich immer wieder für neue Menüs inspirieren lässt.

Meeting-Konzept mit Brainfood und Stand-up-Paddeln

Kaffeepausen mit Live-Cooking, Kochkurse mit dem Sternekoch und gesunde regionale Erfrischungen in der Minibar. Um das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg noch klarer zu positionieren und die Alleinstellungsmerkmale weiter zu entwickeln, hat 2016 ein Markenentwicklungsprozess begonnen. Mitarbeiter aller Abteilungen sind seither involviert. Ergebnis ist das so genannte „Meet Culinary“-Konzept, dessen erste Projekte bereits umgesetzt werden.

Gästewünsche – Witzig und kurios

Ein paar Minuten vor der Trauung muss ein Brautstrauß her und der Weihnachtsbaum auf dem Zimmer soll doch bitte in den Farben des TSV 1860 München geschmückt werden. Die Mitarbeiter des Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg erfüllen fast täglich ungewöhnliche Wünsche von Gästen. Die kuriosesten Geschichten erzählen sie gerne exklusiv.

Der perfekte Aperol Spritz

Ob Aperol Spritz oder Mojito: Die Barkeeper der Hemingway Bar des Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg, geben praktische Tipps für Zuhause. Sie erklären, wie angesagte Drinks und bewährte Klassiker ganz einfach gelingen, welche Spirituosen zum Grundbestand gehören und welche Zutaten bei keiner Privatparty fehlen dürfen.

RECHERCHE-IDEEN

Champagner-Menü mit Sternekoch Maximilian Moser

Speisen, die perfekt auf das Getränk abgestimmt sind – darauf dürfen sich Gäste des Gourmetrestaurant Aubergine im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg freuen, beispielsweise beim Winzer- oder Champagner-Menü. Zwischen den Gängen erzählen Experten Wissenswertes zu den korrespondierenden Kreationen und beantworten Fragen. Journalisten erklärt Chefkoch Maximilian Moser auf Anfrage, wie seine Ideen zu diesen Menüs entstehen und wie er eine Geschmacksharmonie erreicht.

Alles rund um Rum

Mehr als 150 Sorten und damit die größte Rumauswahl in Deutschland offeriert die Hemingway Bar im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg. Die Preise reichen von sieben bis 180 Euro pro Glas. Um Gäste perfekt beraten zu können, bilden sich die Barkeeper ständig fort und erzählen interessierten Rumliebhabern alles über Herkunft, Geschmack und Besonderheiten.

48-Stunden-Auszeit am und auf dem Starnberger See

Ob ein Besuch des Buchheim-Museums in Bernried, eine Überfahrt mit Picknickkorb – gefüllt mit bayerischen Schmankerln – zur verwunschenen Roseninsel oder ein Sundowner mit Pralinen aus der Region auf einem Holzsteg: Mitarbeiter des Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg verraten ihre ganz persönlichen Lieblingsplätze für eine 48-Stunden-Auszeit in einer der schönsten Urlaubsregionen Deutschlands.

Routine mit dem Ausnahmezustand

Bei Großveranstaltungen mit VIP-Gästen herrscht höchste Sicherheitsstufe und Diskretion. Im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg kennt man sich damit aus, schließlich trafen sich hier u. a. schon hochrangige Politiker, Stars, Sportler und Künstler. Wie werden die Mitarbeiter auf den Ausnahmezustand vorbereitet? Welche Sicherheitsanforderungen gilt es zu beachten? Welche Auswirkungen hat ein solches Event auf die Region? Die Direktion gibt gern Auskunft.



HOTEL
VIER JAHRESZEITEN
STARNBERG

★★★★^S
First Class

IMPRESSIONEN



HOTEL VIER JAHRESZEITEN STARNBERG
Münchner Straße 17 · 82319 Starnberg
Phone: +49 (0)8151/4470-0
pr@vier-jahreszeiten-starnberg.de

MEET
CULINARY
ENJOY
ELEGANT



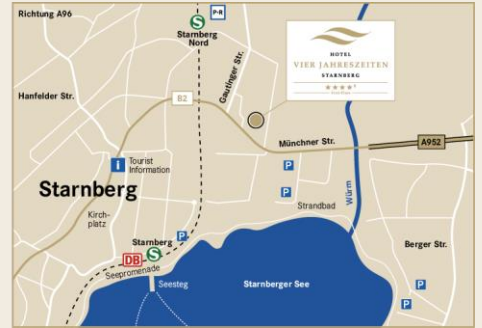
AUBERGINE-STARNBERG.DE
VIER-JAHRESZEITEN-STARNBERG.DE



HOTEL VIER JAHRESZEITEN STARNBERG

★★★★S
First Class

22



ANREISE

MIT DEM AUTO

- Von Süden oder Norden über A95 Garmisch Partenkirchen/München kommend, gelangen Gäste über den Zubringer A952 nach Starnberg, vom Ortseingang bis zum Hotel sind es ca. 500 Meter. Es liegt auf der rechten Seite in der Münchner Str. 17, 82319 Starnberg
- Kommend vom Westen über die A96 Lindau/München, nimmt man die Abfahrt Gilching/Starnberg, nach ca. 12 km erreicht man Starnberg
- GPS-Koordinaten: +48° 0' 4.45", +11° 21' 2.45"

MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN

- Direktanschluss an das Münchner Verkehrsnetz über die S-Bahnlinie S6 Tutzing/München, Haltestelle: Starnberg Nord, ca. 5 Gehminuten vom Hotel entfernt.
- Regionalverkehr, Haltestelle Hauptbahnhof Starnberg, ca. 10 Gehminuten vom Hotel entfernt.

Gäste haben die Möglichkeit, Sonderkonditionen der Deutschen Bahn im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg zu buchen. Mit dem DB-Veranstaltungsticket, bequem und klimafreundlich, kosten Hin- und Rückfahrt ab EUR 99,- pro Person.

ENTFERNUNGEN

München Hauptbahnhof/Innenstadt ca. 25 km, Messe München Riem ca. 34 km, München Flughafen ca. 66 km

ANSPRECHPARTNER PR-AGENTUR

Angelika Hermann-Meier PR
Lachener Straße 4
86911 Diessen am Ammersee

Phone: +49 (0) 88 07 / 2 14 90-0
Fax: +49 (0) 88 07 / 2 14 90-23

Tom Carlos Kupfer

Phone: +49 (0) 88 07 / 2 14 90-14
tc.kupfer@hermann-meier.de

ANSPRECHPARTNER HOTEL

Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg
Münchner Str. 17
82319 Starnberg, bei München

Phone: +49 (0) 81 51 / 44 70-0
Fax: +49 (0) 81 51 / 44 70-161

Vanessa Freisberg

Phone: +49 (0) 8151 / 44 70-156
vanessa.freisberg@vier-jahreszeiten-starnberg.de

Tobias Baumann

Phone: +49 (0) 81 51 / 44 70-155
tobias.baumann@vier-jahreszeiten-starnberg.de

FOTOS UND BILDRECHTE

Für die Verwendung von qualitativ hochwertigen Fotos senden wir Ihnen gerne eine Bildübersicht zu. Verschiedene Fotos können Sie in den Größen S, M oder L gern mit dem Copyright Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg kostenfrei für redaktionelle Zwecke verwenden.