



Pressemeldung

## Menzel steigt zur Küchenchefin im Sterne-Restaurant Schwarzreiter auf

*München, 7. Mai 2018* – Das renommierte Schwarzreiter Restaurant bekommt ab August eine Küchenchefin. Maike Menzel (29) – seit Juli 2017 Sous Chef im Schwarzreiter – übernimmt die Leitung der Küche des Vier Jahreszeiten-Gourmetrestaurants und der Schwarzreiter-Tagesbar. Menzel folgt auf Anton Pozeg (35), unter dessen Leitung das Schwarzreiter mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Pozeg wird seine Karriere auf internationaler Ebene weiterentwickeln und mit einem neuen Fokus.

Menzel freut sich auf die herausfordernde Position und möchte die im November 2017 verliehene Michelin-Auszeichnung verteidigen. „Ich habe noch viele Ideen im Hinterkopf, um unsere Gäste mit einer sehr kreativen Young Bavarian Cuisine zu begeistern.“ In ihrer neuen Funktion führt Menzel ein Team von 11 Köchen und vier Auszubildenden.



### **Hintergrund zu Maike Menzel:**

Schon als Teenager stand Maike Menzels Wunsch fest, Koch zu werden. Durch ihren Großvater und ihren Vater lernte sie das Berufsbild kennen und lieben. Ihren Schulabschluss machte Menzel 2006 in Utting am Ammersee. Dann folgte der Abschluss der staatlichen Berufsfachschule für Hauswirtschaft in Schongau, bevor sie ab 2008 an der Münchner Berufsschule für das Hotel-, Gaststätten- und Braugewerbe als Köchin ausgebildet wurde. Menzels berufliche Stationen waren unter anderem das Restaurant Emiko im Louis Hotel München, das Hotel Bachmair Weissach am Tegernsee sowie das Restaurant Pageou München. Seit November 2016 ist Menzel im Vier Jahreszeiten Kempinski München in der Schwarzreiter Küche unter Vertrag. Zuerst als Chef de Partie und Chef Tournant. Seit Juli 2017 ist Menzel Sous Chef.



Pressemeldung

### **Über das Schwarzreiter:**

Das Schwarzreiter Restaurant und die Schwarzreiter Tagesbar wurden im Februar 2015 eröffnet. Das Konzept ist das Angebot einer jungen bayerischen Küche, die größtenteils auf üppige Beilagen verzichtet. Namensgebend für das Restaurant ist der Tiefseesaibling aus dem Königsee, der auf Holz geräuchert zu einem der Lieblingsgerichte von König Ludwig II. wurde. Die Speisekarte des Restaurants Schwarzreiter setzt auf Heimatprodukte von Lieferanten aus der Region.

### **Über das Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski**

Geplant und erbaut wurde das heute 306 Zimmer und Suiten zählende Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München durch den bayerischen König Maximilian II. Nach dem Vorbild seines Vaters Ludwig I. wollte er sich ein städtebauliches Denkmal setzen und gab die Gestaltung und den Bau der Maximilianstrasse als Münchens schönsten Prachtboulevard in Auftrag, der das „nobelste Hotel am Platze“ beherbergen sollte. Das Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski ist ein königliches Haus, das den Glanz vergangener Epochen mit modernen Ansprüchen verbindet. Mit viel Feingefühl wurde das Hotel immer wieder den sich wandelnden Gästewünschen angepasst, ohne die bedeutende Vergangenheit zu vernachlässigen.

### **Über Kempinski Hotels:**

Gegründet 1897 ist Kempinski Hotels die älteste Luxushotelgruppe Europas. Das Traditionsunternehmen bietet seinen Gästen weltweit erstklassige Gastfreundschaft und persönlichen Service, ergänzt durch die Exklusivität und Individualität der jeweiligen Hotels. Kempinski betreibt derzeit 74 Fünf-Sterne-Hotels und Residenzen in 32 Ländern und erweitert sein Portfolio in der Zukunft mit neuen Hotels in Europa, im Mittleren Osten, Afrika und Asien. Jedes einzelne Hotel spiegelt die Stärke und den Erfolg der Marke Kempinski wider, ohne die Tradition aus den Augen zu verlieren. Zum Portfolio zählen historische Grandhotels, preisgekrönte Lifestyle Stadthotels, außergewöhnliche Resorts und edle Residenzen. Jedes Kempinski erfüllt den Qualitätsanspruch, den Gäste erwarten und wahrt gleichzeitig die kulturelle Tradition der Destination. Darüber hinaus ist Kempinski Gründungsmitglied der Global Hotel Alliance (GHA), des weltweit größten Netzwerks unabhängiger Hotelmarken.

**[www.kempinski.com](http://www.kempinski.com) • [www.discoveryloyalty.com](http://www.discoveryloyalty.com)**

### **Für weitere Informationen:**

Nina Kreke • Director of Public Relations •  
Maximilianstrasse 17 • 80539 München • Deutschland  
Tel +49 89 2125 2718 • Fax +49 89 2125 2775 •  
[nina.kreke@kempinski.com](mailto:nina.kreke@kempinski.com) • [www.kempinski.com](http://www.kempinski.com)