

Kleinigkeit!  
13 davon sehen wir uns in diesem  
Heft genauer an. Vielleicht haben Sie  
ja Lust, mal mit uns die Lupe raus-  
zuziehen?  
Seite 1–8

Es war ein guter Tag  
So heißt der kleine Text, den wir über  
Kleinigkeiten geschrieben haben. Weil  
die nämlich ganz schön wichtig sein  
können für eine gute Tagung, oder?  
Innenteil

Es war ein guter Tag  
Ausgabe Herbst/Winter 2017/18

## Schloss Hohenkammer Magazin



# BUUUUH!!!

Das Gespenst hier hat einen Namen: Martina. Sie ist Servicemitarbeiterin und bereitet Ihnen den Boden, wenn Sie bei uns mal Lust auf ein Picknick haben. Kleinigkeit? Na klar. Willkommen zu einem Heft über 13 Kleinigkeiten, in denen jeweils ein Stückchen Himmel steckt.





## Rolle VORWÄRTS

25 Minuten dauert die Fahrt vom Flughafen bis zur Rezeption bei uns. Keine lange Reise, wenn man bedenkt, dass am Ende ein Schloss im saftigsten Bayern wartet. Und Sie wollen bei uns ja auch nicht Ihren Rollkoffer spazieren führen – sondern Ihren Kopf.



## 3 FARBE ins Gehirn

Es gibt ja leider Tage, da wirken alle Geschäfte grau. Darum erkennen Sie die Seminarleiter bei uns an diesen grellbunten Buttons. Deren Job ist es schließlich, Sie smarter zu machen – 56 Millionen Farben statt 50 Shades of Grey sozusagen. Rund ist der Button übrigens, weil mit klar erkennbarem Ansprechpartner auch der Service um das Seminar herum genauso läuft: rund.

## 4 GUT fühlen

Was Sie hier (fast nicht) sehen, sind Schweine. Die führen ein richtiges Schweineleben, mit Bio-Essen, viel Platz und einem großen Pool aus schönem, schmutzigem Dreck. Gleich nebenan gackern Hühner. Oder anders gesagt: Es geht den Tieren gut auf unserem Gut, das einen kurzen Weg vom Schloss entfernt liegt. Und weil das so ist, ist auch das Fleisch, das Sie bei uns auf die Teller kriegen, eines zum Gutfühlen.



## 5 Vier MÄNNER und ein Golfcart

Diese vier Herren hier sind professionelle Golfcart-Racer. Gut, das ist nur ein Teil von ihrem Job. Trotzdem: Wenn Sie mal irgendwas brauchen, einen weiteren Tisch bei der Baronessvilla zum Beispiel oder neue Silberkugeln bei unserer Bocciabahn – dann springt sofort einer der vier ins Cart und bringt es vorbei. Mit heißen Reifen natürlich. Dass sie den malerischen Bogen um den Schlossgraben „Casino-Kurve“ nennen, ist allerdings ein unbestätigtes Gerücht.

Unser Service-Telefon im Haus: Einfach die Durchwahl 934 wählen. Unten, von links nach rechts, sehen Sie unsere Haustechniker Thomas, Jakub, Michael und Max.



# 6 ES WAR EIN GUTER TAG

Über Kleinigkeiten

## 4

**GUT  
fühlen**

Haben Sie heute schon an Ihren kleinen Finger gedacht? Nein? Das ist gut. Denn das heißt: Es geht ihm gut. Aber wehe, Sie haben sich geschnitten! Dann merken Sie plötzlich, woran dieser kleine, sonst vergessene Finger so alles beteiligt ist. Sie können sich kaum noch bewegen, ohne dass im Kopf sofort ein Blaulicht angeht und eine schrille Stimme schreit: „Au! Lass das! Finger!“

Ganz ähnlich ist das auch mit Tagungsorten. Läuft alles fein, war meistens der Trainer gut und die Gruppe hervorragend. Aber stellen Sie sich vor, der Beamer geht nicht! Der Kaffee ist lauwarm! Das W-Lan langsam! Das ist das Schicksal unseres Berufs: Wenn wir alles richtig machen, sind wir nicht der Rede wert. Geht aber auch nur eine Sache schief — dann Himmelherrgottsakrament!

Wir hier in Hohenkammer nehmen das mit Stolz. Was ist die höchste Ehre für einen Tagungs-Hotelier? Nicht bemerkt werden. Und die zweithöchste? Wieder vergessen werden (wobei wir uns natürlich trotzdem mächtig freuen, wenn Sie uns nicht ganz vergessen und sogar mal weiterempfehlen).

Sie sehen trotzdem gerne genauer hin? Dann haben wir für Sie dieses Heft gemacht: Für die Interessierten, die Neu- und Wissbegierigen. Für alle, die sich nicht zu vornehm für Details sind. Weil sie wissen: Es sind die Kleinigkeiten und deren Zusammenspiel, die am Ende dafür sorgen, dass man sagen kann: Es war ein guter Tag.

VO

25 Minuten dauert es  
uns. Keine lange Rede  
im saftigsten Bayern  
Ihren Rollkoffer spa

Es gibt ja leider Tage  
Sie die Seminarleiter  
Job ist es schließlich  
statt 50 Shades of G  
mit klar erkennbare  
Seminar herum gen

## 6

**Die Konferenz  
der SONNENSCHIRME**

Da war wohl mal wieder das Wetter super. Die Laune soll auch recht gut gewesen sein. Jedenfalls war irgendwann gar kein Konferenzteilnehmer mehr drinnen und alle wichtigen Dinge wurden hinter Hecken besprochen, im Grünen, unter diesen Sonnenschirmen. Und unter uns gesagt, mal ehrlich: Es geht ja auch wirklich niemand zu einer Tagung in ein Schloss, damit alles ist wie jeden Tag im Büro. Stattdessen: Endlich mal Zeit zum Reden. Köpfe rauchen lassen. Lösungen finden. Lachen. An einem idyllischen, inspirierenden Ort, weg vom täglichen Stress. Dafür kommt man ins Schloss. Und darum ist es so gut, dass wir auch einen Biergarten haben.

# 7

## **Die KRAFT der Umgebung**

Gut, man könnte natürlich auch an einem Flughafen tagen. Die Sache mit dem Joggen vor dem Frühstück wird da allerdings ein bisschen schwierig. Und klar, die Luft ist auch nicht ganz so erfrischend. Aber wer braucht schon einen klaren Kopf? Und man müsste auch auf die warme Sonne verzichten, die bei uns abends immer noch sanft über die Hügel streicht. Aber wissen Sie: Das kann ja eigentlich jeder für sich entscheiden.

## Eine Bar aus KUPFER

Früher gab es bei uns im Schloss eine eigene Brauerei, natürlich mit herrlich schönem Kupferkessel. Der sanfte Glanz der Theke in der Alten Galerie erinnert bis heute daran. Und ich verrate Ihnen einen Trick: Nach einem langen und guten Tag bei uns sollten Sie sich zum Abschluss an dieser Bar selbst noch ein kleines Bier gönnen. Dann erscheint nämlich wie durch ein Wunder auch in Ihren Augen so ein Glänzen.



Die Alte Galerie hat für Sie von Oktober bis April täglich geöffnet: von 18.00 bis 24.00 Uhr, und sonntags ab 12.00 Uhr. Und in den Sommermonaten, wenn das Wetter zu schlecht für den Biergarten ist.

## 11 HOCH die Tassen



### Das Detail — Geschichte über eine Kleinigkeit, die einen Unterschied ums Ganze machte

Diese Geschichte klingt wie ein Märchen, hat sich aber tatsächlich zugetragen. Jedenfalls wurde sie uns mehrfach genauso erzählt — oder zumindest genauso ähnlich.

Es war einmal eine Restaurantkette. Die bereitete ihr Essen nach einem damals neuen System zu: Dazu wurden frische Zutaten abgepackt, so dass sie vor Ort bloß noch vermengt und erhitzt werden mussten — fertig.

Das hatte natürlich riesige Vorteile:

1) Man brauchte viel weniger ausgebildete Köche als in einem klassischen Restaurant — das war billiger und freute die Shareholder.

2) Und trotzdem war, anders als in einer Fast-Food-Kette, alles immer frisch — darüber konnten sich eigentlich die Kunden freuen.

Taten sie aber nicht! Die Kette hatte nämlich ihre Gäste gefragt und festgestellt: Nur ganz wenige nahmen überhaupt wahr, wie frisch das Essen war. Man hätte genauso gut Tiefkühlprodukte aufwärmen können! Nur ließen sich dafür eben keine Restaurant-, sondern allenfalls Fast-Food-Preise verlangen.

Was sollte man tun? Das Naheliegende: Man rief bei Werbeagenturen an. Wenn die Leute nicht von selbst merken, wie frisch unser Essen ist, dann müssen wir es ihnen eben sagen, dachte man sich.

Und so kamen sie gelaufen. Werber Nr. 1 sagte: „Was Sie brauchen, sind Plakate überall in der Stadt! Da sind Tautropfen drauf und Tomaten und Sonnenaufgänge und überall steht das Wort ‚FRISCH!‘, groß und mit Ausrufezeichen und direkt neben Ihrem Namen! Kostet 300.000 Euro.“

Nicht schlecht, dachte sich der Vorstandsvorsitzende.

Dann kam Werber Nr. 2: „Was Sie brauchen, sind Anzeigen in allen Zeitungen und Magazinen! Da zeigen wir italienische Mamas in den Feldern von San Marzano und erwähnen Ihre rasanten Lieferketten: Die Leute werden glauben, Sie hätten einen Beamer erfunden, der

das Beste aus Kampagnen direkt auf ihre Tische zaubert. Teuer ist das auch nicht, rund 500.000 Euro.“

Ui, dachte sich der Vorstandsvorsitzende, noch viel besser!

Bis Werber Nr. 3 auftrat und erklärte: „Vergessen Sie das. Das Einzige, was heute zieht, sind Videos und Prominente. Wir müssen ins Fernsehen, auf Facebook und YouTube! Ich mache Ihnen Spots mit der U-21-Nationalmannschaft — die haben junge, unverbrauchte Gesichter und stehen damit für Frische! Das wird lustig und geht viral und kostet Sie knapp eine Million Euro.“

Der Vorstandsvorsitzende wollte gerade auf der gepunkteten Linie unterschreiben, als ihn ein Vierter anrief und ihm eine Wette anbot: „Sie geben mir 10.000 Euro und 3 Monate Zeit. Wenn ich es schaffe, dass danach 80 Prozent Ihrer Kunden sofort an Frische denken, wenn sie den Namen Ihres Ladens hören, dann gewinne ich nochmal 100.000 Euro — sonst kriegen Sie von mir die Auslagen zurück. Deal?“

Der Vorstandsvorsitzende begann zu rechnen und dachte: „Was habe ich zu verlieren? Im schlimmsten Fall ein bisschen Zeit — und im besten erreiche ich, was ich will, und spare viel Geld.“

So wurde es also gemacht. Es gab eine erste Messung und drei Monate später wieder eine — und siehe da: Plötzlich antwortete eine entschiedene Mehrheit aller Kunden auf die Frage, warum sie eigentlich in die Restaurants der Kette gingen: „Weil es dort so frisch ist.“ Es war ein Riesenerfolg, gekauft für schlappe 10.000 Euro — und das nun fällige Honorar für die gute Idee.

Und was war die Idee? Eine Klitze-Kleinigkeit: Auf jeden Tisch im Restaurant wurden kleine Terrakottatöpfe mit Kräutern gestellt, Basilikum, Rosmarin usw. Ein bisschen duftendes, frisches Grün — mehr brauchte es nicht, um in der Wahrnehmung einen Unterschied ums Ganze zu machen.

Das hier sieht  
s Dessert. Weil: So  
n hochkonzent-  
die Pausen, um die  
r ein bissl weniger



, dann meinen wir  
l unser digitales  
wie Tom Cruise  
auch eine Vergan-  
lleser Tradition  
twa diese Scagliola-  
ein Zentrum dieser  
Mosaik macht. Wir  
er wir haben auch

## Eine Bar aus KUPFER

Wir hier in Hohenkammer nennen uns „die Kümmerer“. Warum? Weil es uns wichtig ist, dass Ihr Beamer immer läuft, Ihr Kaffee heiß und Ihr W-Lan schnell ist — und dass jemand für Ihre Anliegen da ist.

Das versuchen wir auf den umliegenden Seiten mit ein paar Kleinigkeiten zu zeigen — angefangen bei unserer Servicemitarbeiterin, die Ihnen bei schönem Wetter gerne die Picknickdecke ausbreitet; über das wunderbare Stück Prachtbayern, in dem sich die Herren von Camer schon im 11. Jahrhundert in der weisen Voraussicht niederließen, dass einmal ein Flughafen ganz in der Nähe sein würde; bis zu der kleinen Pinzette, mit der unser Sternekoch für Sie die Köstlichkeiten auf dem Teller arrangiert.

Ob am Ende das große Ganze passt? Das dürfen natürlich Sie entscheiden. Wir geben uns jedenfalls viel Mühe — damit Sie bei uns wirklich gute Tage und Tagungen erleben. Ansonsten melden Sie sich und wir kümmern uns drum — versprochen. Noch lieber wäre uns allerdings, wir wären für Sie wie das Basilikum in der Geschichte oben: kaum bemerkt — dafür aber mit sehr guter Wirkung.

Was wir daraus lernen:

# Die HOHEN-Kümmerer

# 11

## HOCH die Tassen

Nichts geht über eine schöne Halbe Bier. Doch! Das hier sieht nämlich nur so aus, ist in Wahrheit aber ein kleines Dessert. Weil: So ein Körper muss ja ganz schön was leisten an einem hochkonzentrierten Tag in Hohenkammer. Darum nutzen wir die Pausen, um die Glykogenspeicher unserer Gäste aufzufüllen. Oder ein bissl weniger wissenschaftlich: Mjam mjam mjam mjam.



# 9

## HOCHSEILGARTEN für die Seele

Wie am Schnürchen muss das in Teams manchmal laufen. Und dann ziehen wieder alle an einem Strang. Ganz schön kompliziert, oder? Und das ist noch gar nichts im Vergleich zu diesem Spiel: Da ziehen alle an jeweils einem Schnürchen, und zwar in verschiedene Richtungen, und dann versuchen sie gemeinsam, den Ball... — gar nicht leicht, sag ich Ihnen. Aber sehr lustig. Und super, um den Teamgeist zu stärken.

Ihrer Veranstaltung fehlt Wow? Kein Problem, dafür haben wir einen starken Partner, der solche Spiele und eine ganze Menge anderes bietet: Infos unter [kiwi-connection.de](http://kiwi-connection.de).



## MIST

10 Tonnen Mist (plus 18 Tonnen Bio-Silage), um genau zu sein. Die kommen jeden Tag in unsere Biogasanlage. Aus dem dabei gewonnenen Methan erzeugen wir dann Strom und Wärme – genug für den gesamten Energiebedarf von Schloss Hohenkammer. Und hey: Das ist ja wohl alles andere als Mist.

# 12

## Komischer VOGEL

Wenn bei uns vom „State Of The Art“ die Rede ist, dann meinen wir meist das Schnellste, Beste, Neueste. Zum Beispiel unser digitales Equipment: Damit wirken Sie bei Ihrem Vortrag wie Tom Cruise in einem Zukunftsfilm. Aber Hohenkammer hat auch eine Vergangenheit, die bis ins Jahr 1042 zurückreicht. Dank dieser Tradition sind überall im Schloss kleine Juwelen versteckt: Etwa diese Scagliola-Tafel aus der Zeit um 1600. München war damals ein Zentrum dieser Technik, bei der man aus Stuckmarmor hübsche Mosaikte macht. Wir sind jedenfalls gern auf dem neuesten Stand — aber wir haben auch sehr gern so einen Vogel.





## Der Mann mit der PINZETTE

Für einen Michelin-Stern und 15 Punkte im Gault-Millau reicht viel Fingerspitzengefühl einfach nicht: Da muss auch schon mal die Pinzette ran. Florian Vogel ist Chefkoch im Camers, unserem ausgezeichneten Schlossrestaurant. Der Mann ist jung, ehrgeizig und ein radikaler Perfektionist — die Waffe seiner Wahl trägt er darum immer auf der Schulter. Warum? Weil er damit oft seltene Aromen zu fassen kriegt, an die man sich noch lange und herrlich erinnert. Und weil es manchmal eben die feinsten Werkzeuge sind, mit denen wir nach den Sternen greifen.

„Eine Küche voller Finesse“ steht im Guide Michelin 2017. Reservierungen bitte unter 08137 93 44 43 (geöffnet Dienstag bis Samstag von 18.00 bis 23.00 Uhr).