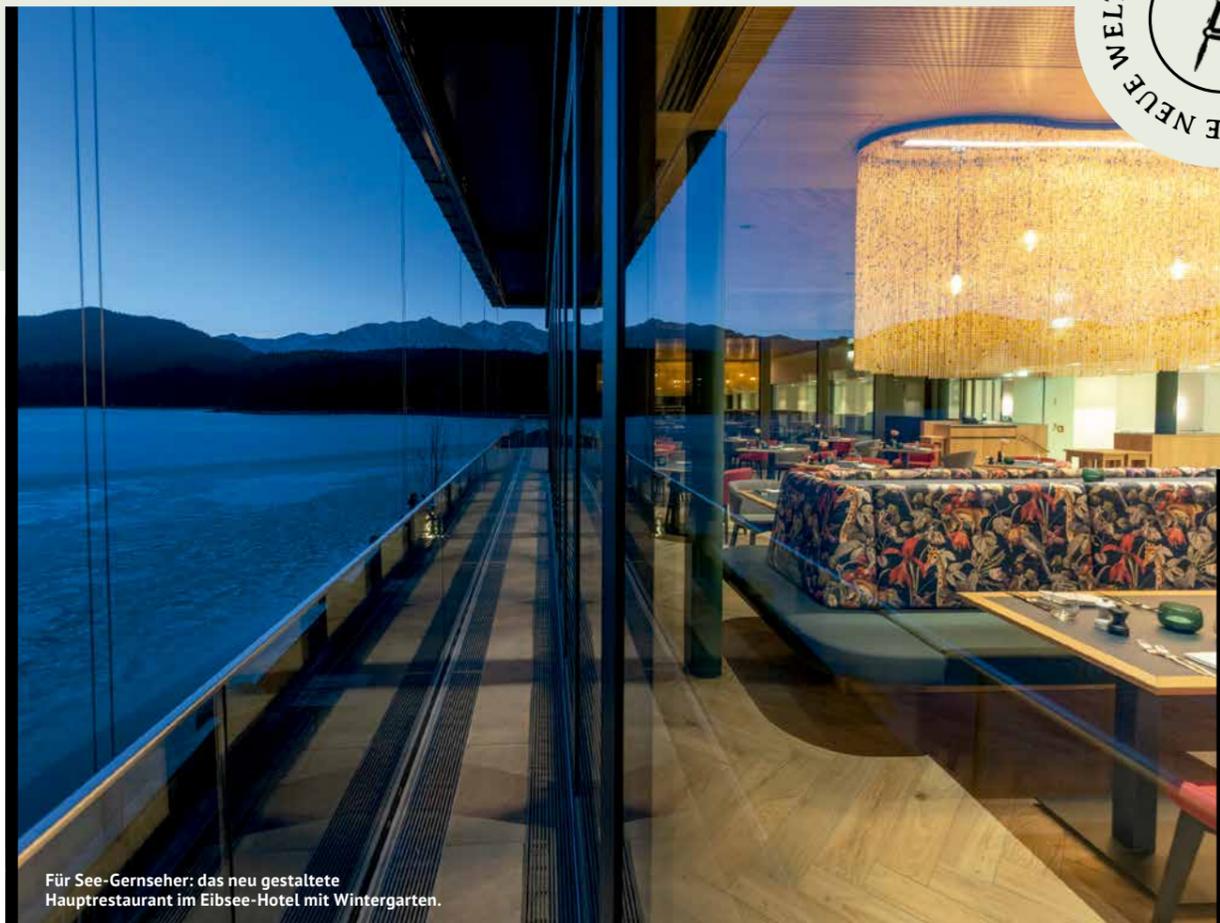


PERSPEKTIVEN

Offizielle Kundenzeitung von Neumeier Interior

Innenarchitektur als Lebensqualität. Als repräsentativer Ausdruck der Persönlichkeit.



Für See-Gernseher: das neu gestaltete Hauptrestaurant im Eibsee-Hotel mit Wintergarten.

TITEL-STORY

Meisterleistungen eingebaut

Wir sind führend in der Planung und Realisierung außergewöhnlicher, individueller Objekte in der Hotellerie, Gastronomie und im privaten Innenausbau. Dabei immer im Fokus: Phantasie, Geschmack, Wertigkeit, Regionalität und hohe Kundenzufriedenheit. Heute stellen wir Ihnen sechs unserer Projekte vor – sehen Sie selbst.

1 STEILES BERG-HOTEL

Eibsee-Hotel, Grainau

2 NEUE GOURMET-KÜCHE FÜR GOURMETS

Parkhotel Egerner Höfe, Rottach-Egern

3 GRÜSSE NACH BELLA ITALIA

Riva-Bar, München



Film zum Projekt

Von der Eigentümerfamilie Rieppel wurden wir beauftragt, Zug um Zug die komplette Gastronomie rund um das Eibsee-Resort zu renovieren. Sukzessive setzten wir hier folgende Bauvorhaben um: 2019 die Erneuerung des Ausflugslokals „Eibsee Pavillon“ direkt am See (German Design Award und R&B Award), 2020 Renovierung der „Eibsee Taverne“ im Hotel im Seegeschoss, 2022 kam das Eibsee Hotel-Hauptrestaurant mit 4 Bereichen und Showküche an die Reihe und aktuell bis Dezember 2023 schließen wir die Neukonzeption der Hotelbar und des Leseraums ab.



Was wäre ein Luxushotel ohne Spitzen-Küche? In den Egerner Höfen am Tegernsee verwöhnt der mit Michelin-Stern ausgezeichnete Thomas Kellermann die Gäste. Er beauftragte unser Gastro-küchen-Team um Sebastian Scholz mit der Entwicklung und Umsetzung eines neuen Küchenkonzeptes inkl. innovativer Ablaufplanung und High-End Geräten im Spezialbau. Unser Special für Küchenchef Kellermann: ein Sonderbauherd für extreme Beanspruchungen.

Das Ergebnis ist spitze: die wie wir meinen bisher „beste“ Scholz & Neumeier-Küche, der die große Ehre zu Teil wurde, dass hier Spitzen-Koch Kellermann sich seinen 2. Michelin-Stern erkochte. Herzlichen Glückwunsch, Thomas!



Nach 22 Jahren war eine Erneuerung insbesondere der kompletten Küche und Bar Technik dringend erforderlich und wurde von unserem Gastroküchen-Team gewohnt routiniert umgesetzt. Parallel dazu wurden wir mit der Restaurierung und der neuen Einrichtung beauftragt. Im hinteren Bereich kann man es sich jetzt auf gepolsterten Lounge-Lederbänken gemütlich machen.

Der Bestand und die Seele des RIVA – wie zum Beispiel die Original 50er-Jahre Bar mit Rückschrank – wurden von unserem Schreinerteam behutsam und detailgetreu renoviert.



„Das gesamte Team von Neumeier Interior wünscht Ihnen eine schöne Weihnachtszeit und ein gutes neues Jahr 2024!“



Meister-Leistungen eingebaut

BESTE IDEEN HERAUSGEFISCHT

Poseidon am Münchner Viktualienmarkt



Wer kennt es nicht, das „Poseidon“ mit Bistro am Münchner Viktualienmarkt? Nach dem von uns umgesetzten Umbau besticht das Kult-Fischgeschäft durch sein neues maritimes Outfit: die Wände in tiefem Ozeanblau, Fliesen in Fischschuppen- und Muschelkalkoptik, Streckmetallelemente wie Fischernetze und Wandvertäfelungen mit Kajüten-Charme. Die Inhaber-Familie Mergen liefert Meeresfrüchte in Top Qualität für den Gaumen – wir lieferten Top Qualität für's Auge und tauchen mit den Gästen tief in eine blaue Meereswelt. Auch beim Poseidon griff unser Konzept: Die Einrichtung inklusive Gastro-Technik setzten wir gewerkeübergreifend Hand in Hand mit unserer Schwesterfirma Scholz & Neumeier Gastronomietechnik um.



ALLES GUT AUF GUT ISING

Gutshof am Chiemsee



Auf Gut Ising am Chiemsee wurden dieses Jahr weitere 20 Zimmer im Gutshaus-Trakt von uns renoviert. Dazu gehörten Aufarbeitung und Ergänzung der Bestandsmöbel mit neuen Lichtschaltern. Weiters übernahmen wir die Aufarbeitung der Holzböden und Ergänzung der Möblierung mit neuem Stoff- und Farbkonzept. Besonders erfreulich: dies war bereits der 4. Folgeauftrag auf Gut Ising binnen 10 Jahren, nach Planung und Renovierung des Restaurants „Il Cavallo“, der „Derby“ Sportsbar, der Zimmer im Petershaus und diverser weiterer Arbeiten, wie beispielsweise die Auffrischung der Konferenzräume. Wie immer Planung, Fertigung und Montage durch unser Team – alles aus einer Hand.



WAHRLICH GLÄNZEND UMGESETZT

Hotel Aschbacher Hof,
Feldkirchen-Westerham



Hotelinhaber Rainer Lechner beauftragte uns, alle Zimmer in 2 Bauabschnitten von Grund auf zu renovieren. „Für die nächsten 100 Jahre“ – so der Wunsch Lechners. Nach Abschluß intensiver Planungen erfolgte die Umsetzung deshalb durchweg mit hochwertigen heimischen Hölzern und bewährten regionalen Materialien. Vom Stil her gediegen alpenländisch, gepaart mit kreativem Glanz in Farben und Stoffen. Das Ergebnis kann sich mehr als sehen lassen: ein runderneueretes und bei Gästen beliebtes Hotel samt Restaurant in einem auf den Kunden maßgeschneiderten, bodenständigen und dennoch weltoffenen Ambiente. Übrigens... mit eingebautem Wendelstein-Blick!



INTERVIEW



PERSPEKTIVEN:
„Herr Wildmoser, nach dem Café Marienplatz, das wir 2017 für Sie ausbauen durften, eröffneten Sie Ende 2022 mit der Pizzeria am Münchner Dom ein weiteres, sehr stylisches und spannendes Restaurant...“



Wildmoser: Den Gedanken an ein eigenes italienisches Lokal trugen meine Frau und ich schon längere Zeit mit uns herum. Wir stellten uns eine gemütliche Trattoria mit etwas Retro-Style vor, in der man gut essen kann und auch gern einfach auf einen Espresso, ein Glas Wein, ein Bier oder einen Aperol Spritz vorbeischaud und sich wohlfühlt.

PERSPEKTIVEN: Retro-Style... was verstehen Sie darunter?
Wildmoser: Ein Design, das an ältere Traditionen und Merkmale anknüpft. Wir wollten bloß keinen Italiener „von der Stange“. Die Firma Neumeier hat dies perfekt umgesetzt und der Erfolg gibt uns Recht.

PERSPEKTIVEN: ...und das mitten am Münchner Marienplatz, wo traditionell die bayerische Küche regiert...
Wildmoser: Ja, ganz bewußt, weil es in der Münchner Innenstadt ein Lokal wie unsere Pizzeria eben noch nicht gibt. Wir bieten ganz gezielt eine ausgewogene Alternative zur bayerischen Küche an, für Familien, Berufstätige, Besucher und Touristen, die eher die internationale Küche bevorzugen.

PERSPEKTIVEN: Die Pizzeria ist bereits Ihr zweites Neumeier-Projekt. Wo liegen Ihrer Meinung nach deren Stärken?
Wildmoser: Ich schätze die innovativen Gestaltungsideen von Martin Neumeier und seinem Team und sein hohes Maß an Zuverlässigkeit. Unser gemeinsames Projekt „Pizzeria“ hat er zuverlässig und exakt wie geplant umgesetzt. Auch der bewilligte Zeit- und Kostenrahmen wurde genau eingehalten, das ist heute leider keine Selbstverständlichkeit. Beim nächsten Bauvorhaben rufe ich natürlich gerne wieder den Martin an!

AUS UNSEREM TEAM

Der Gastronom

Wir hätten keinen Kompetenteren finden können: Bernhard Klier ist seit Juli 2023 Geschäftsführer der neuen Klier & Neumeier GmbH und leitet somit unseren Unternehmensbereich „Gastronomieberatung“.



Ihr direkter Kontakt:
Geschäftsführer Bernhard Klier
eMail: bernhard.klier@neumeier.de

„Von der Idee und Planung bis zum schlüsselfertigen Einbau inklusive Küche – wir bieten alles aus einer Hand. Das ist im Markt einmalig.“



SEHR GEEHRTE KUNDEN UND GESCHÄFTSFREUNDE,

ich freue mich, Ihnen heute die erste Ausgabe unserer neuen Kundenzeitung PERSPEKTIVEN präsentieren zu können. Sie informiert Sie künftig über unser Leistungsspektrum, Projekte unseres Hauses, Wissenswertes aus der Gastro- und Hotellerie-Branche, aktuelle Trends, unser Team und vieles andere mehr. 2023 feierten wir das 50ste Jahr unseres Bestehens und konnten viele spannende Projekte in die Tat umsetzen. Allen unseren Kunden hierfür herzlichen Dank für das Vertrauen. Es freut mich sehr, dass unser Alles-aus-einer-Hand-Konzept von der Planung über Fertigung bis ein-

schließlich Einbau weiter Karriere macht. Dem trugen wir auch personell Rechnung. Mit Bernhard Klier erweiterten wir unser Beratungs-Team um einen ausgewiesenen Gastro-Fachmann mit enormem Branchen-Wissen. Auch unser 2019 gegründetes Start-up Scholz & Neumeier Gastronomietechnik hat sich über alle Erwartungen hinaus und in kurzer Zeit prima entwickelt, sodass wir inzwischen zahlreiche Top Referenzen gebauter Großküchen und Bars vorweisen können. Apropos: Wussten Sie, dass Spitzenkoch Thomas Kellermann just seinen zweiten Michelin-Stern bekam, nachdem das Team von meinem Partner Sebastian Scholz ihm seine neue Küche installiert hatte? Unsere Küchentechnik-Profis können also anscheinend wirklich zaubern... und Thomas Kellermann sowieso.

Mein Team und ich wünschen Ihnen eine schöne Weihnachtszeit und einen guten Rutsch ins neue Jahr 2024.

Ihr Martin Neumeier



Eines von Bernhards ersten Projekten: die komplette Umgestaltung des Münchner Traditions-Wirtshauses „Max Emanuel Brauerei“ samt neuer Küchenplanung und -ausstattung.

Als ehemaliger Geschäftsführer von Spaten-Franziskaner und Löwenbräu-Vorstand kennt Bernhard die Wünsche und Anforderungen zeitgemäßer Gastro-Betriebe in- und auswendig. Rund 400 Gasthäuser sanierte, renovierte und umgestaltete der Brauerei-Konzern in rund 30 Jahren unter seiner Leitung. Dadurch kannte er die Firma Neumeier sehr gut – auch, weil Firmengründer Rudolf Neumeier einst Bernhards elterliches Wirtshaus „Baumann“ in Otterfing umbaute.

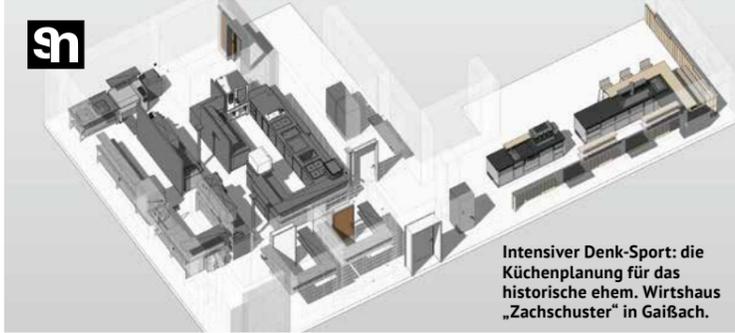
Mit Martin Neumeier blieb er stets in Kontakt und schnell erkannten beide ihre gemeinsame „Wellenlinie“ hinsichtlich Professionalität, Kreativität und Qualitätsbewußtsein. Und so gründeten die beiden im Juli 2023 die „Klier & Neumeier GmbH“, die Bernhard heute leitet. „Auf der Suche nach einem neuen Wirkungskreis hatte ich angesichts meiner großen Branchen-Erfahrung zahlreiche Angebote. Doch das „Alles aus

einer Hand“-Konzept von Neumeier, das in Deutschland seinesgleichen sucht, hat mir von Anfang an imponiert. Daher sehe ich für unser Unternehmen ein enormes Wachstums- und Entwicklungspotential und möchte meinen Teil dazu beitragen.“





Wenn's rund um die Küchenplanung heiß hergeht bewahrt er stets kühlen Kopf: Sebastian Scholz, Geschäftsführer der Scholz & Neumeier GmbH und selbst gelernter Koch und Hotelkaufmann.



Intensiver Denk-Sport: die Küchenplanung für das historische ehem. Wirtshaus „Zachschuster“ in Gaißach.



Schmuckstück: die S&N Küche im neuen Bräustüberl Bad Tölz



Siedend heiß geplant: Küche, Bars, Pizzaofen etc. im Casino der Neuen Siederei München

Bei **Gastroplanung** und Inneneinrichtung macht unser Leistungsportfolio noch nicht Schluß. Wir erstellen zudem Küchen, Bars und Theken für die Gastronomie im Spezialbau. Im Dialog mit unseren Kunden übernehmen wir die Planung, Projektsteuerung und Ausführung.

Unserem Scholz & Neumeier-Geschäftsführer Sebastian Scholz ist die Leidenschaft für die Gastronomie im Speziellen gelegt, da er von Jugend an im Gasthaus von Vater und Großvater mitarbeitete. Als ausgebildeter Koch und Hotelfachmann mit jahrelanger Berufserfahrung auch in der Haubenküche kennt er die hohen Anforderungen moderner Gastküchen genau. Kombiniert mit seiner langen Tätigkeit als Küchenplaner für führende Anbieter hat er alle Grundlagen für eine perfekte Ablauf-Planung und Logistik in Abstimmung mit unseren Kunden. Denn jede Küche ist hinsichtlich Wege und Konzeption ein Unikat.

Für die perfekte Umsetzung sorgen unsere Gastrotechnik-Projektleiter und Montageteams.

UNSERE WERKSTÄTTEN

Echtes Säge-Werk

Wir sind ein lupenreiner Handwerksbetrieb – wie man überall in und um unser Firmengelände sehen kann. Heute im Porträt: unsere hauseigene Schreinerei.

Hier fertigen unsere 4 Schreinermeister, 6 Gesellen und 2 Auszubildenden mit Erfahrung und Können alle Komponenten Stück für Stück sorgfältig von Hand, passen die Oberflächen und Fronten an und bereiten sie für die Montage beim Kunden vor Ort vor. Tische, Stühle, Vertäfelungen, Türen und Schränke – also alles, was einen Gasthof und ein Hotel einzigartig und unverwechselbar macht. Somit prägen unsere Schreiner den Stil und die Atmosphäre jedes Projektes. Bei umfangreicheren Aufträgen garantieren in enger Abstimmung mit unseren Planern in Holzkirchen weitere Partnerbetriebe unter anderem in Tschechien und Polen die termin- und fachgerechten Montagen.

In der Schreinerei sind kurze Wege und enge Abstimmung mit den Kunden angesagt, daher ist sie direkt an unser Planungsbüro angegliedert. Herrlich, wie frisches Holz duftet – erleben Sie's live in unserer Schreinerei!



MATERIALKUNDE

Unser Platten-Star

Warum ist die traditionelle Ahorn-Tischplatte bei unseren Gastronomen so populär, zum Beispiel im Eibsee-Pavillon und in der Münchner Max-Emanuel-Brauerei?



Massivholz-Tischplatten aus Ahorn haben in der Wirtshauskultur eine große Tradition. Nicht ohne Grund finden sie sich seit Jahrhunderten in typischer Weise gerade auch in bayerischen Gasthäusern. Ahorn ist ein besonders feinporiges Hartholz und überaus widerstandsfähig. Durch die traditionelle Oberflächenbehandlung mit Naturseife werden die Poren gesättigt und sind damit extrem unempfindlich. Selbst Rotwein- und andere sonst schwer zu reinigende Flecken können mit Wasser plus verdünnter Seife einfach entfernt werden. Dabei wird die Oberfläche mit der Zeit immer schöner und bekommt die typische angenehme weiche-samtige Haptik. Der Ahorn-Tisch ist also ein ähnlicher Fall wie unsere original bayrische Hirschlederhos'n – beide unverwundlich und beide werden auch mal vom Vater oder sogar Opa vererbt!

Wir beraten Sie gerne: Tom Fischer, Projektleiter, eMail: tom.fischer@neumeier.de

ÜBER NEUMEIER INTERIOR

Alles unter einem Dach



Gegründet 1973 +++ Planungsbüro und Handwerksbetrieb +++ schlüsselfertige Umsetzung von Klein- und Groß-Projekten für Hotellerie, Gastronomie und Privat inkl. Küchentechnik +++ bereits rund 300 Projekte erfolgreich umgesetzt +++ 38 Mitarbeiter garantieren „Alles aus 1 Hand“: Geschäftsleitung, Beratung, Administration, Planer, Schreiner, Maler, Bodenleger, Polsterer, Metallbauer, Trockenbauer, Näherinnen und Montageteam +++ über 3.500 m² Gebäudefläche inkl. Showroom, Stoffe- und Materiallager +++ zentraler, verkehrsgünstig gelegener Standort südlich von München und mitten in Oberbayern.

WIR SIND DIE NEUMEIER-GRUPPE:



Interior, Planung & Einrichtung:
Neumeier GmbH & Co KG
Raiffeisenstraße 8
83607 Holzkirchen
Tel.: +49 8024 60889-0
info@neumeier.de
www.neumeier.de

Beratung Gastronomie & Hotellerie:
Klier & Neumeier GmbH
Raiffeisenstraße 8
83607 Holzkirchen
Tel.: +49 8024 60889-0
bernhard.klier@neumeier.de
www.neumeier.de



Küchentechnik:
Scholz & Neumeier GmbH
Raiffeisenstraße 8
83607 Holzkirchen
Tel.: +49 8024 60889-50
info@scholz-neumeier.de
www.scholz-neumeier.de

Wir sind ein ausgezeichnetes Unternehmen:



Mit Stolz dabei:



Mitglied der Schreinerinnung
Miesbach, Bad Tölz, Wolfratshausen



@ Agentur Maier Marketing GmbH,
München, www.agentur-maier.de