

MEDIENMAPPE



25h

munich/the royal bavarian
twenty five hours hotel



come as you are.

inhalt

zahlen & fakten	3
überblick.....	5
NENI münchen	7
the boilerman bar.....	9
interior & story.....	10
gebäude & historie.....	11
partner	12
pressekontakt & material.....	14

come as you are.

zahlen & fakten

<p>25hours Hotel The Royal Bavarian Bahnhofplatz 1 80335 München</p>	<p>p +49 89 90 40 01 0 royalbavarian@25hours-hotels.com</p>
Eröffnung	Herbst 2017
Eigentümer	Hasen-Immobilien AG
Entwicklung & Realisation	FREO Financial & Real Estate Operations GmbH
Betreiber	25hours Hotel Company München GmbH
General Manager	Frank Beiler
Architektur	OSA Ochs Schmidhuber Architekten, München
Interior Design & Story	DREIMETA, Augsburg
Lage	München Zentrum, direkt am Hauptbahnhof, S- und U-Bahnstation Marienplatz 1,2 km, Chinesischer Turm 3,3 km, Pinakotheken 1,4 km, Allianz Arena 13,8 km
Hotel	165 Zimmer Herrschaftlich historisches Design gepaart mit ironisch-ikonischen Anspielungen auf das royale Erbe Bayerns. Kiosk, Sauna im 4. Stock, gratis W-Lan, Vermietung von Schindelhauer Bikes, Jogging Corner, Tiefgarage
Zimmer	Gemütliche Rückzugsorte inspiriert vom Stil der Jahrhundertwende. Schlichte Medium Zimmer, herrliche Large und Extra Large Zimmer sowie pompöse Suiten ausgestattet mit zeitgemäßen Annehmlichkeiten. Badezimmer mit Regendusche, Safe, Minibar, UE Boom Bluetooth-Lautsprecher
Meetings & Events	Muschelkammer im 1. Stock für bis zu 20 Personen
Preise	Medium ab EUR 159 pro Nacht Large ab EUR 179 pro Nacht Extra Large ab EUR 199 pro Nacht

come as you are.

	<p>Schwanen Suite ab EUR 269 pro Nacht Pfauen Suite ab EUR 509 pro Nacht (Preise inkl. MwSt. exkl. Frühstück) Frühstücksbuffet EUR 24 pro Person 15% Rabatt bei Vorauszahlung (nicht kostenfrei stornierbar)</p>
<hr/> <p>Gastronomisches Angebot</p>	<hr/> <p>NENI Restaurant und Deli, 135 Sitzplätze The Boilerman Bar, Kapazität für bis zu 100 Personen</p>

come as you are.

überblick

Das 25hours Hotel The Royal Bavarian liegt in unmittelbarer Nähe des Münchener Hauptbahnhofes an der repräsentativen Adresse Bahnhofplatz 1. Das herrschaftliche Gebäude diente ursprünglich als „Oberpostamtsgebäude und königliche Telegraf Centralstation“.

Das renommierte Münchener Architekturbüro OSA OCHS SCHMIDHUBER ARCHITEKTEN verantwortet die gesamte Umwandlung des Gebäudes, welches zuletzt durch Büro- und Einzelhandelsmieter genutzt wurde. Unter der Projektleitung von Florian Schmidhuber wurde die behutsame Sanierung und komplette Neugestaltung durchgeführt. Der historische Standort in der bayerischen Landeshauptstadt inspirierte die Macher des Hotels, sich intensiv mit der Geschichte Bayerns auseinanderzusetzen. Das Augsburger Kreativteam DREIMETA um Andrea Kraft-Hammerschall und Armin Fischer entwickelte ein ganzheitliches Gestaltungskonzept unter dem Titel The Royal Bavarian.

Das 25hours Hotel The Royal Bavarian bietet an zentraler Stelle zeitgemäß interpretierte Dienstleistungen für die Zielgruppe urbaner Nomaden. Für sie gibt es viel zu entdecken. Denn The Royal Bavarian ist gespickt mit ikonisch-ironischen Anspielungen auf den royalen Nachlass und das Selbstverständnis der Bayern. Sie sind wichtige Gestaltungselemente. Entspannte Atmosphäre erwartet Gäste und Besucher im Tagesbar-Bereich in der Orangerie mit üppigen Grünpflanzen und stilisierten Palmen. Er ist mit genügend Platz und freiem W-LAN ideal für Gespräche oder zum Arbeiten. Spektakulärer Blickfang im Erdgeschoss ist der Elefantenbrunnen, gestaltet von dem in München lebenden Künstler Jan Davidoff. Er ist eine humorvolle Referenz an den Brunnen in der hochherrschaftlichen Lobby des legendären Hotel Adlon in Berlin. Für die Wand neben dem Haupteingang hat Jan Davidoff zudem auf alten Münchener Dachblechen vier Werke rund um royale Themenwelten geschaffen.

Ein Herzstück des 25hours Hotel The Royal Bavarian ist das NENI – und zwar nicht nur in kulinarischer Hinsicht. Hier trifft man sich zum orientalischen Lunch oder Dinner. Das Design von DREIMETA mit seiner warmen Grundstimmung gibt dem NENI den perfekten Rahmen. Auf den gepolsterten Bänken und Stühlen wird die berühmte bayerische Gemütlichkeit ganz ungezwungen neu interpretiert und auch am großen Community Table kommen die Gäste locker ins Gespräch.

Konzeptionell mit den öffentlichen Bereichen im Erdgeschoss verbunden ist die große Stahltreppe mit Stufen aus Eichenholz. Mit 80 individuell regulierbaren, kugelförmigen LED-Leuchten an ihrer Aufhängung aus Messingstäben ist sie Blickfang und führt in die BOILERMAN BAR sowie zur Rezeption im 1. Stock. Hier finden die Gäste entspannte Rückzugsorte. Die BOILERMAN BAR ist der ideale Treffpunkt für Kommunikation und nette Kontakte. Hier werden gepflegte Highballs serviert. Sie bietet den perfekten Rahmen sowohl für schnelle After-Work-Drinks wie auch für lange Abende.

Zur Bar mit ihrem dunklen Eichenparkett und gemütlichen Clubsesseln gehört auch eine Bibliothek mit roten Regalen, in denen sich inspirierende Bücher über Bayern sowie eine Schellack-Sammlung finden. Sie wurde kuratiert von SUPERSENSE, den Wiener Spezialisten für Analoges. Außerdem genießen Besucher regelmäßig Live-Musik am Flügel in der Bar.

Im Empfangsbereich wird die bayerische Liebe zum Prunk auf die Spitze getrieben: Teppich und Tapete, die schweren Vorhänge und sogar die Decke der Rezeption sind ein einziges Blumenmeer mit Rosenmotiv in unterschiedlichen Blautönen. Sie ist die Anlaufstelle für alle Wünsche, Fragen und eine freundliche Begrüßung. Und so entspannend das Konzept auch sein mag, die geschäftliche Seite kommt auch nicht zu kurz. Für Tagungen und Events gibt es zusätzlich

come as you are.

einen Meetingraum – die Muschelkammer für bis zu 20 Personen. Sie ist eine Referenz an den Muschelsaal im Augustinerkeller. Die Wände des historischen Saals sind mit tausenden von Muscheln verziert.

Im 1. bis 4. Stock warten 165 Zimmer in insgesamt fünf Kategorien auf die Gäste: Medium, Large oder Extra Large , sowie Schwanen- und Pfauen-Suite sind gemütliche Rückzugsorte mit unterschiedlich inspirierten Gestaltungselementen. Ausgestattet mit allen 25hours Standards, die urbane Nomaden schätzen: Betten in hoher Schlafqualität, Klimaanlage, nachhaltige Kosmetikartikel, Flachbild-TV, Minibar, UE Boom Bluetooth Lautsprecher und kostenfreies W-Lan.

Die Zimmer überraschen mit vielen durchdacht gestalteten Details. Doch welche Kategorie bietet was? Die Medium Zimmern starten mit einer Größe von 16 – 18 qm. Sie verströmen ein wohliges Ambiente mit Zementfliesenboden und einer Wandvertäfelung aus Zirbenholz. Der Spiegel über dem Waschtisch ist auf einem schlichten Brotbrett angebracht, der Kleiderschrank von einer Tür mit luftigem Hasengitter verschlossen. Die Large Zimmer sind mit ca. 18 – 23 qm etwas großzügiger geschnitten. Sie sind inspiriert vom Thema Jagd. An den Wänden sorgen dunkle Farbtöne und Lodenstoffe für Naturgefühl. Die Adelsgemächer geben mit ca. 26 – 30 qm noch mehr Freiraum und wirken in Beerentönen femininer. Für längere oder besondere Aufenthalte bietet die Schwanen Suite auf ca. 48 qm viel Platz und die Pfauen Suite sorgt auf ca. 70 qm für wahrhaft royales Feeling. In Adelsgemächern und Suiten stehen außerdem Schindelhauer Bikes zur persönlichen Verfügung.

Krönender Abschluss im 4. Stock ist der Wellness-Bereich mit der Sauna aus Zirbenholz. Zum Relaxen laden eine Ruhezone sowie ein Balkon mit Liegen ein.

Mobilität ist auch auf zwei Rädern garantiert. In Zusammenarbeit mit SCHINDELHAUER werden Fahrräder für die kürzeren Strecken vermietet.

come as you are.

NENI münchen

NENI – diese vier Buchstaben sind Name und Versprechen zugleich. Das NENI am Naschmarkt in Wien ist ein Genusort vom Feinsten und die Keimzelle eines außergewöhnlichen kulinarischen Kosmos. Kreiert wurde er von der Familie Molcho. Haya Molcho ist leidenschaftliche Gastgeberin, Köchin, Catering-Unternehmerin, Szene- Wirtin, Kochbuch-Autorin, Ehefrau des legendären Pantomimen Samy Molcho und vierfache Mutter. Gemeinsam mit ihren Söhnen Nuriel, Elior und Ilan entwickelte sie das NENI-Konzept. Inzwischen bereichert die Familie Wien mit ihrem Lokal und einer Kochschule. Aber die Philosophie ihrer Küche geht weit über den öösterreichischen Tellerrand hinaus: Gemeinsam mit 25hours hat NENI bereits Zürich, Berlin, Hamburg und jetzt auch München erobert. „NENI ist für mich das kosmopolitischste Soul Food, das ich kenne“ sagt 25hours Gründer Christoph Hoffmann und erklärt die besondere Verbindung: „Wir schätzen die Familie Molcho als kreative Gastronomen schon lange und sind inzwischen eng miteinander verbunden.“

Die Gastronomie-Szene der bayerischen Landeshauptstadt will die Molcho-Familie mit neuen Einflüssen aus der ganzen Welt bereichern. Alle Gerichte sind eine Hommage an ihre Liebe zum Kochen. Hinter NENI stecken die Anfangsbuchstaben der Söhne Nuriel, Elior, Nadiv und Ilan. Drei davon sind bei NENI mit vollem Engagement an Bord und Haya Molcho lässt keinen Zweifel daran, dass der Familienbetrieb eine echte Herzensangelegenheit ist: „Ich bin wir“, sagt die Unternehmerin und schlägt die Brücke zu ihrer eigenen Kindheit in Tel Aviv. Dort hat sie Kochen und Essen als gemeinschaftliches Ritual kennen und lieben gelernt. „Meine Oma hat gut gekocht. Schon als Dreijährige habe ich mitgekocht“, schmunzelt sie. „Heimat ist für mich ein kulinarischer Begriff. Kochen ist für mich die Sehnsucht nach zuhause. Es bedeutet Wärme und Zusammensitzen und ein voll besetztes Haus mit vielen Gästen.“

Kochen wie in Israel, das heißt für die Molchos außerdem Inspirationen aus ganz unterschiedlichen nationalen Küchen zu sammeln: von der persischen bis zur russischen, der arabischen und französischen bis zur deutschen. Als Haya ihren Mann Samy über viele Jahre auf seinen Tourneen begleitet, kommen chinesische, indische und thailändische Küchengeheimnisse hinzu. Sie denkt grenzüberschreitend, sie kocht in Weltküchen, nicht in Landesküchen.

All diese Erfahrungen und Einflüsse verschmelzen zu einer ganz eigenen, eklektischen Küche. „Ich nenne es eine nomadische Küche“, sagt 25hours Gründer Christoph Hoffmann und ergänzt: „Unser Restaurant-Konzept lebt vom Patchwork der Sinne.“ Und Hoteldirektor Frank Beiler schätzt ganz besonders, dass sich der lebendige Geist der Molcho-Familie im Charakter des NENI im 25hours Hotel widerspiegelt: „Das Restaurant wird ein aufregender Treffpunkt sein – mit überraschenden Begegnungen und lebendiger Kommunikation. Der perfekte Ort für die NENI Philosophie, dass Essen nie einsam und ernst ist, sondern immer leidenschaftlich und gesellig.“ So kultiviert NENI das gemeinsame Essen, das Teilen von Speisen und das Zelebrieren von Genuss. Jeder soll von allem probieren. In typischer 25hours Manier ist der Service ungezwungen herzlich und persönlich – bei NENI essen heißt, sich als Familienmitglied willkommen zu fühlen.

Was steht auf der Speisekarte? Da gibt es in der Tradition der orientalischen Vorspeisen zum Einstieg Mezze, etwa einen Hummus-Teller mit Tahina, pochierte Eier mit Tomaten-Peperoni-Ragout oder einen Fenchel-Granatapfel-Salat mit gerösteten Nüssen und gebeiztem Lachs. Hausgemachtes Chutney oder eine Portion Shug, ein scharfes Koriander-Chili-Pesto, lassen sich als Extras lecker kombinieren. Bei den Hauptgängen ist der Jerusalem-Teller inzwischen ein Klassiker und das Sabich mit gebackener Aubergine, Hummus und Tomatensalsa immer ein Genuss. Die Gerichte sind geprägt von Kräutern wie Koriander, Minze, Rosmarin, Thymian, ebenso wie von orientalischen Gewürzen wie Ingwer und Kreuzkümmel, Safran und Zimt.

come as you are.

Das Design von DREIMETA mit seiner warmen Grundstimmung gibt dem NENI den perfekten Rahmen. Auf den gepolsterten Bänken und Stühlen wird die berühmte bayerische Gemütlichkeit ganz ungezwungen neu interpretiert und auch am großen Community-Table kommen die Gäste locker ins Gespräch. Ob leichtes Mittagsmenü, stärkende Kleinigkeit oder ausgedehntes Abendessen mit Dessert – die Molcho Familie verbindet Heimat und Fernweh mit außergewöhnlichen Geschmackserlebnissen. „NENI bringt Vertrautes und Neues zusammen, NENI ist Multikulti, aber nie klischeehaft“, sagt Bruno Marti, Executive VP of Brand Marketing bei 25hours: „Deshalb sind NENI und 25hours eine perfekte Symbiose.“

Öffnungszeiten

NENI	Mo.-Fr.: 6.30-23h // Sa.-So.: 7-23h
Frühstück	Mo.-Fr.: 6.30-10.30 // Sa.-So.: 7-11.30
NENI Deli	Mo.-So.: 6-19h

come as you are.

the boilerman bar

Mit Blick auf den Bahnhofplatz ist sie perfekte Bühne für gesellige Treffen und entspannte Momente. Stimmen, Gesichter, Gespräche, Gesten, Lachen – gute Drinks! Ein kleiner, feiner und ungewöhnlicher Ort mit lässigem Charakter. Kreativer Kopf hinter der Boilerman Bar ist der international renommierte Barkeeper Jörg Meyer aus Hamburg. „Mit Jörg Meyer konnten wir ein smartes Barkonzept entwickeln, das einzigartig ist“, freut sich 25hours Gründer Christoph Hoffmann, der den Bar-Pionier als feste Größe der Hamburger Gastro-Szene schätzt. Seit November 2007 betreibt Jörg Meyer gemeinsam mit Rainer Wendt seine Bar Le Lion in Hamburg. Die mehrfach ausgezeichnete Bar gehört hochhoffiziell zu den „50 besten Bars der Welt“. Hier kreierte Meyer 2008 seinen international bekannt gewordenen Gin Basil Smash, einen Cocktail aus Gin, Basilikum und Zitrone. 2012 eröffnete der Bartender zusätzlich im Hamburger Stadtteil Eppendorf die erste Boilerman Bar. Die Idee adaptierte er später für das Hamburger 25hours Hotel Altes Hafenamts und interpretierte sie neu für die Cinchona Bar in Zürich. „Dieses Konzept ist wie gemacht für 25hours“, sagt 25hours Chief Product Officer Henning Weiß. „Ich bin überzeugt, dass auch die Münchener dieses besondere Angebot schätzen werden.“

Doch was sind genau Highballs? Die Drinks kommen ganz ohne Shaker aus und ihre Geschichte ist durchaus komplex. „Kurz gesagt sind das kleine, unkomplizierte Drinks in Kombination mit bester Qualität und einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis“, erklärt der Bartender und fasst zusammen: „Highballs sind Shortdrinks, die in gefrorene Gläser mit zwei Eiskugeln gefüllt werden, schnell zuzubereiten und daher ebenfalls schnell getrunken sind.“

Drinks auf Kenner-Level – cool, aber dennoch nahbar und sehr gemütlich. „Dieser Ansatz ergänzt das NENI Angebot“, erklärt Henning Weiß, „da kommen zwei zusammen, die Feuer und Flamme sind für echte und authentische Genuss-Erlebnisse.“ Und was steckt hinter dem Namen Boilerman Bar? Mit ihm geht es erneut in die Geschichte der Highballs: Ein Highball war früher ein Signal der amerikanischen Zugfahrt. Fuhr ein Zug durch die Station und sah einen hohen Ball, hieß es: Ihr seid nicht im Zeitplan, fahrt schneller! Wer dann richtig Gas geben musste, war der Boilerman, derjenige, der den Kessel befeuerte. In der Boilerman Bar sind die Bartender also Einheizer und die Gäste Passagiere auf einer Reise zum guten Trink-Stil.

Öffnungszeiten

The Boilerman Bar

So.-Mi.: 17-1h // Do.-Sa.: 17-2h

come as you are.

interior & story

Für das neue Haus der Hotelgruppe in München entwickelten die Augsburger Kreativen von dreimeta zusammen mit dem 25hours Team ein vielschichtiges Konzept unter dem Arbeitstitel The Royal Bavarian. Inspiriert von der royalen Vergangenheit des Freistaats Bayern wurde das Lebensgefühl der damaligen Zeit zum Leitmotiv für die Gestaltung des 25hours Hotel The Royal Bavarian. Das Haus kokettiert mit dem Spirit eines Grand Hotels um die Jahrhundertwende und spielt zugleich mit dem Standort in einem historischen Gebäude. Das dreimeta-Team um Armin Fischer und Andrea Kraft-Hammerschall schuf mit einem lässigen Mix aus gemütlichen Bereichen zum Loungen und Lümmeln und ikonisch-ironischen Anspielungen ein Ambiente zum Wohlfühlen.

Getreu dem 25hours Motto „Kennst Du eins, kennst Du keins“ setzt sich auch das neue Haus in München intensiv mit seinem Standort auseinander. „Im 25hours Hotel The Royal Bavarian schaffen wir mit einem Augenzwinkern den Spagat zwischen klassischem Grand Hotel und der royalen Vergangenheit Bayerns“, erklärt Andrea Kraft-Hammerschall.

Genau deshalb war es den Machern von 25hours und dem Design-Team wichtig, immer wieder Referenzen an die Historie Bayerns in das Konzept des Hotels einfließen zu lassen. Lokale Bezüge finden sich in vielen Details, Accessoires und Materialien. Für die große Wand aus buntem Glas, die im Erdgeschoss für ein lebendiges Farbenspiel sorgt, wurden seltene Einzelstücke aus den Beständen einer alten Glaserei aufgekauft. Der Estrich des Fußbodens wurde nach historischen Vorbildern bemalt und anschließend aufwändig abgeschliffen. Er erinnert nun an die von vielen Besuchern ausgetretenen Fußböden in alten Schlössern. An den Wänden in der Orangerie hängen antike Zeichnungen mit historischen und zoologischen Motiven als Reminiszenz an die Zeit ihrer Entdeckungen. Im Eingangsbereich ist der große Elefantenbrunnen zentrales und verbindendes Element zwischen Orangerie und Restaurant – und eine augenzwinkernde Referenz an das legendäre Hotel Adlon in Berlin.

Im Restaurant NENI schlagen farbenprächtige Kelims an der Längswand eine Brücke zwischen Orient und Okzident. Sie fungieren gleichzeitig auch als Regale. Über dem Restaurant-Bereich spannt sich das gläserne Dach des Innenhofs. Imposanter Blickfang sind ein Dutzend schwere Kristall-Lüster aus Murano-Glas.

Konzeptionell mit den öffentlichen Bereichen im Erdgeschoss verbunden ist die große Stahltreppe mit Eichenholzstufen und der Aufhängung aus Messingstäben. Mit 80 individuell regulierbaren, kugelförmigen LED-Leuchten ist sie Blickfang und führt in die Boilerman Bar sowie zur Rezeption im 1. Stock. Im 1. Stock überraschen interessante Details: Die Wände schmücken goldgerahmte Ölgemälde in der Tradition alter Meister. Auf ihnen wurden Gründer und Macher von 25hours und des Münchener Hotels für die Nachwelt verewigt. Lampen aus historischen Straßenlaternen schaffen ein gemütliches Ambiente. Schwere dunkle Samtsessel und dunkles Eichenparkett im klassischen Fischgrätenmuster sorgen für Gentleman Club-Atmosphäre. In einer Bibliothek mit roten Regalen laden Bildbände und Schellackplatten-Sammlung zum Schmökern und Stöbern ein. Der Tresen der Boilerman Bar nimmt die rote Farbe wieder auf. Er glänzt in dunklem, roten Lack. In seine Oberfläche sind Glasvitriolen eingelassen, in denen es Objekte zu entdecken gibt, während der Gast seine Highballs genießt.

Das 25hours Hotel The Royal Bavarian ist eine Hommage an die Vergangenheit des Freistaats Bayern. „Wir haben hier authentische Geschichten und Themen zeitgemäß neu interpretiert – nicht kitschig, aber manchmal ein bisschen nostalgisch“, erklärt Bruno Marti, Executive VP of Brand Marketing bei 25hours.

come as you are.

gebäude & historie

Das 25hours Hotel The Royal Bavarian liegt mitten im Herzen der bayerischen Metropole in einem wahrhaft herrschaftlichen Gebäude. In unmittelbarer Nähe des Münchener Hauptbahnhofes diente es ursprünglich als „Oberpostamtsgebäude und königliche Telegraf-Centralstation“ sowie als Kaiserliches Post- und Telegrafenam. Es wurde 1869-71 im Stil der Neurenaissance nach Plänen von Hofbaudirektor Georg von Dollmann erbaut und bis heute ist in seinem Erdgeschoss eine Postfiliale zu finden.

Die Historie des denkmalgeschützten Baus an der repräsentativen Adresse Bahnhofplatz 1 inspirierte die kreativen Macher des 25hours Hotel zu einer phantasievollen Neuinterpretation der royalen Vergangenheit Bayerns. „Fantastisch, dass wir diesem historischen Gebäude neues Leben einhauchen können und damit gleichzeitig den Auftakt für die geplante Neuordnung des Bahnhofplatzes machen“, freut sich 25hours Gründer Christoph Hoffmann. Denn bis zum Jahr 2026 soll der Münchener Hauptbahnhof ein völlig neues Gesicht erhalten und auch die Vorplätze sollen neugestaltet werden.

Unter der Projektleitung der Architekten Florian Schmidhuber, Julia Senfter und Lena Bertram wurde die behutsame Sanierung und komplette Neugestaltung durchgeführt und auf 13.000 Quadratmetern zeitgemäßer Hotelraum geschaffen. Seit Herbst 2015 wurde das Gebäude zum 25hours Hotel The Royal Bavarian umgebaut. In der nördlichen Hälfte des Erdgeschosses befinden sich nun die öffentlichen Bereiche mit Deli und Restaurant. Auf den vier Etagen darüber entstanden 165 Zimmer und Suiten. In der südlichen Hälfte haben weiterhin Filialen der Post sowie der Commerzbank ihren Sitz. Im Keller an der Seite zur Schützenstraße befindet sich außerdem ein Supermarkt.

Hinter der unveränderten Außenfassade wurden die Decken zum ursprünglich rechteckigen Innenhof abgebrochen. Er ist nun zweigeteilt und ein Glasdach sorgt für Belichtung im Restaurantbereich. Gleichzeitig schufen die Architekten zusätzlichen Raum: sie fügten in der Mitte der Innenhöfe ein Bauwerk mit drei Etagen ein, auf denen sich jeweils drei Hotelzimmer finden.

„Die Gegend um den Bahnhof ist als Hotelstandort sehr attraktiv und vor allem auch bei internationalen Gästen beliebt“, erklärt Christoph Hoffmann und beschreibt den Reiz des Projektes: „Das 25hours Hotel München ist weder eine Immobilie von der Stange noch nur ein Hotel. Es ist auch ein zentraler Treffpunkt für die Besucher und wird der Gegend neuen Glanz verleihen.“ Und Hoffmann ergänzt: „Wir haben dem Haus eine Geschichte auf den Leib geschrieben, die seinen Charakter sensibel aufgreift und ihm neue Anziehungskraft gibt.“

come as you are.

partner

FRANK BEILER	zeichnet seit März 2022 als General Manager verantwortlich für das 25hours Hotel The Royal Bavarian. Der Familienmensch und Vater von drei Kindern ist Hotelier durch und durch. Sein Fokus liegt dabei insbesondere auf den Bereichen Operations und Commercial. Der gelernte Koch und Hotelbetriebswirt hat 14 Jahre in leitenden Positionen für Hyatt International in Mainz, Zürich, Doha und in Hamburg im Sales und Marketing sowie in der Rooms Division gearbeitet. Zuletzt führte Frank fünfeinhalb Jahre als General Manager das Le Méridien München.
DREIMETA	Dahinter verbirgt sich ein vielseitiges Team aus kreativen Köpfen. Ihr Ziel es ist, Räume mit Identität und Charakter zu schaffen. Im Jahr 2003 von Armin Fischer in Augsburg gegründet, hat sich das Planungsbüro dem Thema Emotionalisierung des Raumes verschrieben: Innenarchitektur, die die Sinne berührt und Geschichten erzählt. Die Schwerpunkte liegen dabei im Bereich Hotel, Gastronomie und Shop-Design. Ziel ist immer die Stärkung der Identität und Philosophie des Kunden durch mutige Interpretation.
OSA OCHS SCHMIDHUBER ARCHITEKTEN	Das Münchener Büro um die Architekten Fabian Ochs und Florian Schmidhuber hat seinen Schwerpunkt im Städtebau, Wohnungs-, Büro- und Gewerbebau sowie Refurbishment. Ziel ihrer Arbeit ist die Steigerung der Lebensqualität im urbanen Raum. Das Team von OSA begeistert mit Neugierde und hohem persönlichen Engagement, mutigen Projekten und zielorientiertem Handeln. Entsprechend ihrer Vision und den Bedürfnissen der Nutzer leisten sie mit ihren Projekten einen nachhaltigen Beitrag zu einem wertigen Stadtbild. So gelang den Architekten Florian Schmidhuber, Julia Senfter und Lena Bertram für 25hours die Umwandlung des historischen Oberamtsgebäudes am Münchener Bahnhofplatz in ein zeitgemäßes Hotel.
JAN DAVIDOFF	studierte ursprünglich Malerei an der Akademie der Bildenden Künste in München. Schwerpunkt seiner farbstarken, konturenbetonten, fast holzschnittartigen Gemälde ist die Lebendigkeit von Natur und Mensch. Inzwischen arbeitet der Künstler mit unterschiedlichen Materialien, häufig verwendet er für seine Arbeiten Fundstücke aus seiner Umwelt. Für das 25hours The Royal Bavarian gestaltete er den Elefantenbrunnen sowie vier Werke im Eingangsbereich. Jan Davidoff lebt in München und Utting am Ammersee.
SAAT	Unter diesem Label entsteht die nachhaltige Kollektion der Münchener Fashion-Designer Sajna Weber und Torsten Bulander (www.saatmunch.com). Für The Royal Bavarian entwarf das Duo eine Hotel-Uniform, die an das Thema Tracht angelehnt ist. Sie ist eine Kombination aus klassischen Chinos, einer Bluse mit kleinem Stehkragen und einer dunkelblauen Jeansweste oder Blazer.

come as you are.

MUTO ART	Dahinter verbirgt sich der Künstler Luigi Muto. Der gebürtige Augsburger hat sich ganz der klassischen Malerei verschrieben. Expressive Porträts im Stil alter Meister sind seine Leidenschaft. Für das 25hours The Royal Bavarian schuf er eine „Ahnengalerie“ als humorvolle Referenz an die Macher des Hotels. So wurden unter anderem die Gesellschafter von 25hours in Öl für die Nachwelt verewigt. Ihre detailgetreuen Porträts in Trachten und Paradeuniformen grüßen in imposanten Goldrahmen in der Lobby Gäste und Besucher.
SUPERSENSE	Steht für eine Art analoges Universum. Der Wiener Florian Kaps alias Doc ist der kreative Kopf und Macher hinter Supersense. Gemeinsam mit seinem Team sammelt, findet und rettet Doc analoge Dinge. Ihm verdankt die Welt das Überleben des Polaroid-Fotos. Der Supersense-Shop im 2. Wiener Bezirk ist eine Erlebniswelt voll analoger Schätze. Gemeinsam mit Supersense wurde der Lounge-Bereich für das 25hours Hotel The Circle entwickelt.
SCHINDELHAUER	Die Berliner Fahrradmanufaktur ist der Inbegriff für stilvolle, urbane Mobilität. Ihre hochwertigen Bikes verbinden technische Innovation und anspruchsvolles Design. Seit mehreren Jahren besteht eine enge Freundschaft zwischen Schindelhauer und 25hours. Inzwischen können Hotelgäste an allen Standorten die Modelle Siegfried, Ludwig, Viktor und Lotte in verschiedenen Rahmengrößen gegen eine Leihgebühr nutzen. Darüber hinaus stehen Schindelhauer Bikes in bestimmten Zimmerkategorien als Teil der Ausstattung dem Gast exklusiv zur Verfügung.
ULTIMATE EARS	Schafft neue Möglichkeiten für den gemeinsamen Musikgenuss unterwegs. Ultimate Ears hat zuerst mit der Entwicklung seiner professionellen, maßgefertigten Ohrhörer die Performance und Mobilität von Bühnenkünstlern revolutioniert. Heute eröffnen die preisgekrönten mobilen Lautsprecher uneingeschränkten Musikgenuss mit Freunden unterwegs.
STOP THE WATER WHILE USING ME	Wasser ist die Grundlage allen Lebens. Und trotzdem wird es täglich verschwendet. Deshalb wurde von einem Hamburger Team die Naturkosmetik STOP THE WATER WHILE USING ME! entwickelt. Die Pflegeprodukte sind 100% natürlich und effektiv und entsprechen den höchsten Standards zertifizierter Naturkosmetik.
SAMOVA	Gegründet aus Leidenschaft für Spezialitäten aus Tee und Kräutern, steht Samova für neue Geschmackserlebnisse aus besten Rohstoffen, ein prämiertes Design und außergewöhnliche Veranstaltungen. Alle Produkte der samova Kollektion werden mit höchstem Anspruch an Qualität und Nachhaltigkeit kreiert und hergestellt.
FREITAG	Inspiziert vom bunten Schwerverkehr entwickelten die beiden Grafikdesigner Markus und Daniel Freitag 1993 einen Messenger Bag aus alten LKW-Planen, gebrauchten Fahrradschläuchen und Autogurten. So entstanden die ersten FREITAG Taschen und lösten eine neue Welle in der Taschenwelt aus.

come as you are.

pressekontakt & material

25hours Hotel The Royal Bavarian
Tim Genes
Senior Sales & Marketing Manager
Bahnhofplatz 1
80335 München
p +49 89 90 40 01 250
m +49 176 125 253 36
tgenes@25hours-hotels.com

25hours Hotels
Anne Berger
Head of Public Relations
Zollhaus, Ericus 1
20457 Hamburg
p +49 40 22 616 24 197
media@25hours-hotels.com



Weitere Informationen zu allen 25hours Hotels: www.25hours-hotels.com

Videos zu den 25hours Hotels: youtube.com/25hours-hotels

Presse- und Bildmaterial: <https://www.25hours-hotels.com/company/presse/bilder>

come as you are.