



Pressemeldung

Schwarzreiter Tagesbar & Restaurant unter neuer Führung

Franz-Josef Unterlechner ist neuer Head Chef Schwarzreiter

München, 05. Januar 2023 – Die [Schwarzreiter Tagesbar](#) und das vom Guide Michelin mit einem Stern ausgezeichnete [Schwarzreiter Restaurant](#) im [Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München](#) startet in das neue Jahr unter neuer Leitung: Seit dem 02. Januar 2023 verantwortet Franz-Josef Unterlechner als Head Chef Schwarzreiter das Restaurant des Hotels. Aus seinen bisherigen beruflichen Stationen bringt Unterlechner einen großen Erfahrungsschatz aus der gehobenen Küche mit. So war er unter anderem im Restaurant Überfahrt, im Hotel Königshof München sowie im Bachmair Weissach Resort and Spa tätig. Zuletzt leitete er als Chef de Cuisine die Küche des Münchner Restaurant Atlantik.



© Annette Sandner

Im Schwarzreiter Restaurant will Franz-Josef Unterlechner seine Gäste an seiner Leidenschaft für exzellente Küche teilhaben lassen: „Meine Küche steht für eine bodenständige Lebendigkeit, die Tradition, Genuss und Eleganz miteinander vereint“, so Unterlechner. „Meine Gerichte spiegeln – optisch wie auch geschmacklich – meinen Ehrgeiz und meine Genauigkeit wider. Damit möchte ich meine Gäste begeistern und ihnen ein einmaliges kulinarisches Erlebnis bescheren.“

Hintergrund zu Franz-Josef Unterlechner:

In seiner Ausbildung lernte Franz-Josef Unterlechner im Restaurant Lenbach unter Ali Güngörmüş die Grundlagen der gehobenen Küche. Nach seinem Abschluss als Küchenmeister an der Steigenberger Akademie vertiefte er seine Kenntnisse zunächst als Chef de Partie im Königshof in München und stellte anschließend seine Künste als Souschef im Restaurant Überfahrt unter Beweis. Durch seine Rückkehr in den Königshof als Küchenchef sammelte Unterlechner weitere Führungserfahrungen, die er in seiner folgenden Position als Küchendirektor im Bachmair Weissach Resort und Spa weiter ausbauen konnte. Zuletzt war Franz-Josef Unterlechner als Küchenchef im Restaurant Atlantik in München tätig. Mit wie viel Leidenschaft, Begeisterung und Fleiß er seinen Beruf ausübt, wurde in der Fernseh-Show „TopChef – Germany 2019“ sichtbar, aus der Unterlechner als Sieger hervorging. Außerdem gewann er 2018 den Silberpreis des Bocuse d’Or Germany.

-ENDE-



Hotel
Vier Jahreszeiten
Kempinski
MÜNCHEN

Pressemeldung

Über das Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München: Geplant und erbaut wurde das heute 305 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 80 Fünf-Sterne-Hotels und Residenzen in 34 Ländern und entwickelt derzeit mehr als 25 prestigeträchtige Projekte weltweit. Jedes einzelne Hotel spiegelt die Stärke und den Erfolg der Marke Kempinski wider, ohne die Tradition aus den Augen zu verlieren; jedes erfüllt den Qualitätsanspruch, den Gäste erwarten und wahrt gleichzeitig die kulturellen Eigenheiten der Destination. Darüber hinaus ist Kempinski Gründungsmitglied der Global Hotel Alliance (GHA), des weltweit größten Netzwerks unabhängiger Hotelmarken.

www.kempinski.com · www.ghadiscovery.com

Pressekontakt:

Carolin Grove-Skuballa · Director of Public Relations

Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München

Maximilianstraße 17 · 80539 München · Deutschland

T +49 89 2125 2718 · M +49 151 4265 8904 · carolin.grove@kempinski.com