

UNSERE WERKSTÄTTEN

Schöne Polster angelegt

Bei Neumeier Interior ist alles immer gut gepolstert. Dafür sorgen in unserer hauseigenen, handwerklichen Polsterei unsere beiden Raumausstatter Ramona und Georg.

Als gelernte und erfahrene Profis verstehen sie ihr Handwerk und setzen Kunden-Wünsche detailgetreu um, vom kompletten Raumkonzept bis zum kleinen Accessoire. Bei jedem Gastro-Projekt spielt die Auswahl der richtigen Stoffe und Materialien für die Polster der Stühle, Bänke, Tische und Terrassenmöbel eine zentrale Rolle. Das beginnt in unserem umfangreichen Stoffe- und Materialien-Lager mit rund 1000 Designs aller gängigen Hersteller. Hier wird die erste Auswahl unserer Innenarchitekten gemeinsam mit dem Kunden nochmals hinsichtlich Haptik, Stil-, Farb- und Materialzusammenstellung geprüft und abschließend festgelegt. Denn alles muß schließlich zusammen mit dem geplanten und vom Kunden freigegebenen Innenausbau ein stimmiges, harmonisches Bild ergeben.

Nach der Kunden-Auswahl wird in unserer Polsterei alles auf Maß zugeschnitten, genäht, bezogen und für die sofortige Montage vorbereitet.



UNSER NEUER WERKSTÄTTEN-PARTNER

Sägenhaft gut

KUPFER UND HOLZ



Im Sommer 2024 reagierten wir auf die steigenden Kunden-Anforderungen und setzten einen unserer Kernbereiche auf ein neues Fundament: die hauseigene Schreinerei. Mit der Firma Kupfer und Holz schlossen wir eine Partnerschaft und seit Juli leitet sie den Schreinerei-Betrieb. Dadurch können wir dank neuester CNC-Frästechnik und erweitertem Maschinenpark noch mehr hochqualitative Holzbearbeitungen anbieten. Für seine Spitzenqualität ist Thomas Kupfer bekannt, sodass wir in Sachen Fertigungsniveau unsere Top-Marktposition weiter ausbauen. Mehr dazu in der nächsten PERSPEKTIVEN-Ausgabe!



Bei der Küchen-Übergabe: unser Küchenplaner Sebastian Scholz (li.), Talstation Küchenchef Dirk Ziegert (mi.) und unser Gastro Projektleiter Christian Rumpf (re.).

KÜCHENTECHNIK

Groß aufkochen wo's eng ist

Im jüngst neu eröffneten Restaurant „Talstation“ im Münchner Tal macht man gerne Station nach einem hektischen Büro-Tag oder einer stressigen Shopping-Tour. Hier gibt's im von Neumeier Interior geplanten und eingerichteten Lokal neben vielen kreativen Details zwei markante „Hinschauer“. Zum Einen die Wand gegenüber der Bar, die mit noblem grünem Marmor verkleidet ist. Und zum Anderen die offene Erlebnis-Küche mitten im Lokal. Hier zauberten unsere Gastroküchen-Profis Scholz & Neumeier auf beengtem Raum eine Top-Gastro-Küche.

Es gibt hier lediglich drei Arbeitsplätze – doch die reichen angesichts der perfekten Küchenplanung mit durchdachten Abläufen aus, um täglich auf hohem Niveau à la minute hochwertige Speisen zu kochen. „Ob klein oder groß: jede Küche hat ihre Eigenheiten. Die Kunst ist es, trotz des vorhandenen geringen Platzangebots eine ergonomisch perfekte Planung zu erstellen. Daß wir von Scholz & Neumeier schon rund 50 Küchen aller Größen realisiert haben konnten wir in der Talstation voll auszuspielen.“

SPEZIALAUFTRAG

Verzwickte Zwickl



Unser Kunde, die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan baute einen neuen Gär- und Lagerkeller. Für ein wichtiges, aber kompliziertes Detail setzte man auf die Erfahrung von Scholz & Neumeier Küchentechnik.

Dazu gehören zwei außergewöhnliche brautechnische Details, die es nicht „von der Stange“ zu kaufen gibt: die sog. Zwickl-Bierstationen, an denen die Kunden und Besucher der Brauerei das frisch gebraute Bier direkt aus den 13 m hohen, riesigen Tanks verkosten können. Hierfür waren ausgeklügelte Sonderanfertigungen mit Spezialblechen nötig – ein Auftrag, für deren Umsetzung allerlei Fachkenntnisse erforderlich sind, also wie maßgeschneidert für Sebastian Scholz von den Küchentechnik-Profis von Scholz & Neumeier. Nach viel CAD-Tüftelerei und mit minutiösen Plänen gingen die Zwickl-Stationen dann in die Fertigung bei einem Metallbauer, wurden pünktlich ausgeliefert und im neuen Weihenstephan-Lagerkeller montiert. Na denn: Prost!



TITEL-STORY

Ausgezeichnetes Design für ausgezeichnete Whiskys.

Die Schlierseer Whisky-Destillerie SLYRS brennt weiter in der Erfolgsspur und gewann jetzt sogar den begehrten „Germany's Best Whisky Award 2025“. Den großen Erfolg seiner Produkte und großem Verbraucher-Interesse trug SLYRS nun Rechnung und erneuerte seinen vielbesuchten Erlebnis-Verkostungsraum – fachgerecht und kreativ umgesetzt von Neumeier Interior.

PERSPEKTIVEN

Offizielle Kundenzeitung von Neumeier Interior



1 SINGLE MALT JETZT AUCH FÜR GRUPPEN

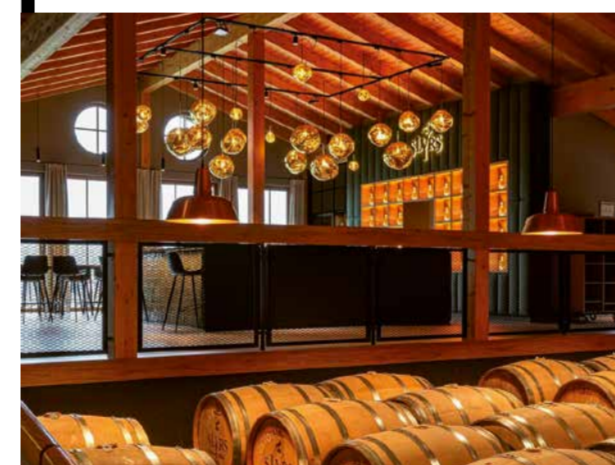
Destillerie Slyrs, Schliersee

2 PERFEKTER KNEIPEN-STAPELLAUF

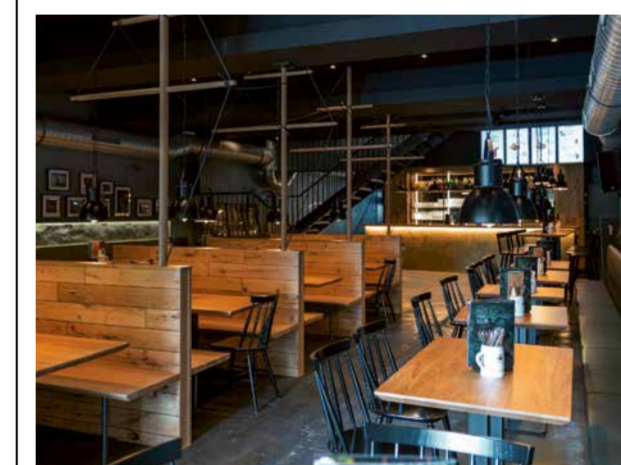
Lokal „Veermaster“, Hamburg St. Pauli

3 À LA BOHNHEUR!

Die Kaffeegruppe, München



Kann man einen Single Malt auch in Gruppen verkosten? Die Frage beantworteten wir mit einem klaren „Ja!“ – in einem schönen, geeigneten Verkostungsraum. Also beauftragte uns die Schlierseer Destillerie SLYRS, eine offene Tasting Area mit 80 Plätzen samt neuer Bar- und Bar-Technik zu planen und anzufertigen. Hier finden fast täglich Whisky-Seminare und Probier-Events statt. Echte Highlights sind unter anderem die goldfarbenen Lampen, die wie Whisky-Tropfen über der Bar schweben. Und natürlich der SLYRS Bavarian Single Malt AGED 18 YEARS, der bei den „Germany's Best Whisky Awards“ in der Kategorie „Best of the Year National 2025“ Platz 1 holte. Ausgezeichneter Innenausbau für einen ausgezeichneten Whisky!



Der „Hamburger Veermaster“ auf der Reeperbahn – eine Institution im weltbekanntesten Vergnügungsviertel Hamburgs. Für den Inhaber bauten wir bereits den ehem. Hochsee-Frachter „Cap San Diego“, den er als Gastronom betreibt, mit diversen Feier-Areas und Cafeteria in eine aufregende Schiffs-Event-Location um. Folglich erhielten wir auch den Gesamtauftrag für die komplette Neugestaltung des Kult-Lokals inklusive neuer Bar. Das maritime Schiffs-Ambiente des Veermasters – hochdeutsch „Viermast-Bark“ – setzten wir auch bei der Neukonzeption konsequent um, darunter eine abgedunkelte Schiffs-Atmosphäre mit meeresblauen Wänden, viel Sicht-Holz und Design-Trennelementen wie Segelmasten mit Takelage u.v.a.m.



Ob Siebträger oder Vollautomat: Die Kaffeegruppe der Familie Rittinger ist der Partner, wenn es um Kaffee geht. Um einen professionellen Markenauftritt dauerhaft sicherzustellen und neue Kundenkreise zu erschließen investierte die Kaffeegruppe an ihrem Standort in München in einen komplett neuen Ausstellungs- und Verkostungsraum. Hierfür erhielten wir den Auftrag inkl. Gesamtkonzept und schlüsselfertigem Bau: ein langer mittiger Tisch, Stühle, Küche, Schränke, eine kleine italienische Bar und großzügige offene Flächen für die Maschinen-Präsentation. Optisch konzentrierten wir uns auf zwei quasi vorgegebene Farbtöne: kaffeefarben und espresso-braun.

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



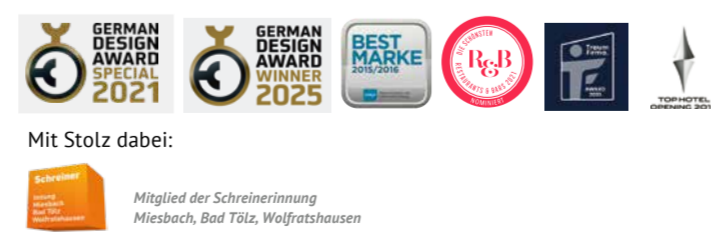
Beratung Gastronomie & Hotellerie:
Klier & Neumeier GmbH
Raiffeisenstraße 8
83607 Holzkirchen
Tel.: +49 8024 60889-0
bernhard.klier@neumeier.de
www.neumeier.de

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

KUPFER UND HOLZ

Kupfer und Holz GmbH
Raiffeisenstraße 8
D-83607 Holzkirchen
Telefon +49 8024 3034032
info@kupferundholz.de
www.kupferundholz.de

Wir sind ein ausgezeichnetes Unternehmen:



Mit Stolz dabei:



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

Innenarchitektur als Lebensqualität. Als repräsentativer Ausdruck der Persönlichkeit.

Alles von Meister-Hand

MILLIMETER-ARBEIT AUCH IN DER KÜCHE

Gasthaus Marie Therese, München



In unmittelbarer Nähe zur Theresienwiese – daher der Name – wurde das Wirtshaus nach Pächterwechsel einer Komplettsanierung unterzogen. Für die Planung der neuen Gasträume, einer Lounge und der Schwemme zeichneten wir von Neumeier Interior verantwortlich und schufen mit vielen Holzelementen einen angenehmen Wohlgefühl-Charakter, unterstützt von gläsernen Schwarzstahl-Trennwänden im Industrial Style. Absolute Besonderheit: Das Marie Therese bekam auf Wunsch und wegen der engen Platzverhältnisse eine bis auf den Millimeter durchgeplante Hochleistungsküche, die unsere Küchenspezialisten von Scholz & Neumeier auf Maß konzipierten und unter hohem Zeitdruck fachgerecht und betriebsbereit einbauten.



DIE DONAU AN DER WAND

Schiffahrtsgesellschaft Bayerischer Lloyd Regensburg & Straubing



Der Wunsch unseres Kunden Bayerischer Lloyd: frischen Wind in die Gestaltung der beiden Büros mit rund 30 Arbeitsplätzen bringen. Für unsere Planer nix leichter als das! Wir entwickelten einen komplett neuen Innenausbau und neue Möblierung für seine Administration. Dabei legten wir neben hochwertigen Einbauten und Möbeln großen Wert auf die optische Integration des Themas „Binnen-Schiffahrt“. Besonders stolz sind wir auf die neuen Bürotische aus Schiffsboden und die Wandverkleidungen im Kajüten-Stil. Weiteres Highlight: die von uns gefertigten Vintage-Tapeten mit historischen Schiffs-karten, dem früheren Donau-Verlauf und der alten Schiffahrts-Route Regensburg-Schwarzes Meer.



COOLER GEHT'S KAUM

Privat-Villa, Zürich



Auf diesen Auftrag freuten sich unsere Planer ganz besonders: den kompletten Innenausbau einer luxuriösen Privat-Villa am Zürich-See mit eigenem Bootsteg. Komplette bedeutet bei diesem Projekt: inkl. Küche, Bäder, Sauna und allen Wohnbereichen. Die Vorgabe des Hausherrn an unsere Innenarchitekten: klarste Linien, stylisch, reduziert, puristisch. Gesagt, getan, unser Ergebnis ist beeindruckend: Das ganze Haus besticht durch eine Kombi aus edlem Holz und dunklem italienischem Marmor. Besonders in der offenen Lifestyle-Küche. Alle Arbeitsflächen sind aus Marmor, sodass selbst der zentrale Küchenblock wie ein riesiger Marmor-Monolith aussieht. Apropos puristisch: An den Schranktüren gibt's offiziell keine Griffe. Und jegliche Accessoires bekamen Hausverbot.



Neumeier im Gespräch



INTERVIEW



PERSPEKTIVEN
sprach mit Claudia Leicht, Mitglied der Geschäftsleitung des HANSA-PARK, über das 2024 eröffnete Premiumcafé Café Rosa im Themenbereich „Hanse in Europa“.

PERSPEKTIVEN: Frau Leicht, wie kam es zu dem Namen?

Leicht: In Anlehnung an Rosas Café, das sich einst in der Hansestadt Visby befand, finden unsere Besucher seit dieser Saison hinter der originalgetreuen Fassade der Visbyer Apotheke unser Café Rosa, dessen Name zugleich auch Programm und Styleguide ist. Die Namensgebung war einfach und logisch zugleich: Bei uns gibt es niemanden namens Rosa, also haben wir kurzerhand die Reihenfolge umgekehrt und damit auch alles andere bestimmt.

PERSPEKTIVEN: Was erwartet die Besucher im Café?

Leicht: Das Café Rosa des HANSA-PARK ist ein Ort der Träume mit lässiger Atmosphäre und klassischer Musik. Alles ist liebevoll in rosa inszeniert und wird auf rosa Geschirr, in rosa Gläsern und mit rosafarbenen Servietten serviert. (Fast) Alles, was nicht rosa ist, musste sich einen anderen Platz im Park suchen. Die Einrichtung im skandinavischen Landhausstil, Fliesen im Schachbrettmuster sowie Echtholz-Dielen bilden die Basis. In der Mitte gibt's ein Gartenteil mit Gartenmöbeln und rosafarbenen Decken. Rosafarbene Leuchter, Vichytapete in rosa-weiß, im Separée Pfingstrosen-Tapete und Selfie-Spot, üppige Blumendekorationen sowie eine große Flower Wall. Das Centerpiece: Eine in „eispink“ gestaltete Kaffeemaschine, die zu einem Fotospot geworden ist.

PERSPEKTIVEN: Wie kam es zu der Zusammenarbeit?

Leicht: Die Firma Neumeier ist in unserer Branche wohl bekannt und für ihre Qualität hoch geschätzt. Da wir ein Premium-Café bauen wollten, wollten wir dies auch nur mit einem Premium-Partner umsetzen. Dass uns dies gelingt war bereits nach dem ersten Meeting mit der Innenarchitektin Moni klar. Gemäß der Vorgaben und bereits vorhandenen Ideen hat sie professionell aufgesetzt, ergänzt, verbessert, abgestimmt und ließ eine traumhafte Vision Wirklichkeit werden.

PERSPEKTIVEN: Wie lief der Bau des neuen Café ab?

Leicht: Die exzellente Vorplanung machte sich in der Umsetzungsphase bezahlt, die bauseitigen Leistungen sowie die Arbeiten der Fa. Neumeier waren optimal aufeinander abgestimmt und so fand nach nur wenigen Monaten das große Opening statt. Ein voller Erfolg, der dazu führte, dass wir bereits das nächste Projekt miteinander umsetzen und weitere planen.

AUS UNSEREM TEAM

„Das kann so nur Neumeier.“



Wenn man Bernhard Klier, den Leiter unserer Gastronomieberatung, nach seinem diesjährigen Lieblings-Projekt fragt, ist seine Antwort klar: „Das neue Hotel und Landgasthof Zachscher (Foto) verkörpert unsere Neumeier-Philosophie perfekt. Hier war das komplette Spektrum unserer Interior- und Fach-Planer gefordert: Vom Design der Gaststube, die Küchenplanung, Bar-technik, Planung der Hotelzimmer, bis hin zur Planung des Wellnessbereichs war alles gefragt. Letzteres übrigens ein Steckperferd unserer Innenarchitektin Moni, die jahrelang für einen führenden Anbieter von Wellnessanlagen geplant hat. Da die Inhaber-Familie Kottmair mit einem lokalen Schreiner vor Ort gut befreundet ist, haben wir uns die Schreinerarbeiten etwas aufgeteilt. Auch das ist möglich!“

Bernhard weiter: „All die hier in unserer Kundenzeitung vorgestellten Projekte übergeben wir schlüsselfertig an unsere Kunden. Sie haben alle eines gemeinsam: Hinter allen steckt eine erfolgreiche, professionelle und mit dem Kunden eng geführte Konzeptplanung, die auf einem hohen Maß an Branchenkenntnis und Erfahrung beruht. Hinsichtlich Kreativität, Qualität, Preiswürdigkeit und termingerechter Umsetzung suchen sie in der Branche ihresgleichen.“

Sollten Sie eine persönliche Beratung wünschen ist Bernhard Klier gerne für Sie da: eMail: bernhard.klier@neumeier.de

Preis wert

Schon wieder Feierstimmung bei unserem Kunden Fisch Poseidon am Münchner Viktualienmarkt!



Nachdem das Poseidon erst im Juli 2024 sein 40-jähriges Jubiläum beging, kam nun die Meldung, dass uns für unser kreatives maritimes Design beim Umbau des Restaurants der „German Design Award 2025“ verliehen wird.

Zur Info: Der Award gilt als Maßstab für herausragende Gestaltung, der visionäre Ideen mit Zukunftspotenzial sowie Projekte,

innovative Konzepte und nachhaltige Lösungen auszeichnet.

Unser Design-Team bei Neumeier Interior hat also erneut alles richtig gemacht. Tiefblaue Wände, Muschel- und Fischschuppen-Fliesen-Optik, Wände im Kajüten-Design, dazu eine äußerst funktionale neue Küche – all dies ist wahrlich ausgezeichnet. Wir sind begeistert! Und Inhaber Marcel Mergen samt Familie natürlich auch.



SEHR GEEHRTE KUNDEN UND GESCHÄFTSFREUNDE,

Erneut können wir auf ein Geschäftsjahr mit zahlreichen interessanten Projekten zurückblicken. Hierfür gilt mein Dank unseren vielen Bestandskunden, die uns seit Jahren die Treue halten, und auch den Neukunden, ob für Reparatur- und Renovierungsaufträge oder für spannende neue Aufträge in Gastronomie und Privat. Neben den hier erwähnten Projekten erfüllen uns auch der neue Showroom von Marsteller 1893 in Osterwangau, viele Gastro-Küchen – z.B. im Gasthaus der Brauerei Wochinger, der Post Kurbe in Bad Feilnbach und im Alpenfestsaal Lengries – sowie perfekte Reno-

vierungen mehrerer Privatwohnungen mit großem Stolz. Wir erfahren in unseren Beratungsgesprächen immer wieder, wie sehr unser Konzept des „Alles aus einer Hand“ geschätzt wird. Besonders, weil wir nicht nur den kompletten Innenausbau planen und ausführen, sondern auf Wunsch auch die gesamte Küchentechnik. Ein weiterer Erfolgsgarant ist die bekannt hohe Neumeier-Qualität. Unsere hauseigene Schreinerei, in der wir heuer dank unserem neuen Partner Kupfer und Holz (siehe auch S. 4) das Fertigungsniveau nochmals anheben, trägt hierfür zusätzlich Sorge. Dass wir hier sehr großen Wert auf Nachhaltigkeit legen – Stichwort heimische Hölzer u.v. a.m. – ist für uns selbstverständlich. Deshalb investieren wir wieder umfangreich in unserer Photovoltaik-Anlage und E-Mobilität.

Ganz besonders freut mich, dass mein Sohn Simon mehr und mehr Verantwortung in unserem Unternehmen übernimmt. Daher wurde ihm heuer Prokura für unsere Firmen erteilt – die dritte Neumeier-Generation ist ab diesem Jahr also offiziell mit an Bord.



Kommen Sie doch bei Gelegenheit einmal bei uns vorbei, auf einen Kaffee oder ein Mittagessen in unserem Bistro „machtSinn“. Ob mit Bauvorhaben oder ohne: Wir freuen uns immer auf Sie!

Ihr Martin Neumeier