



Gut Steinbach

Hotel & Chalets



Von der Knolle bis zum Blatt

Regionalität und Saisonalität durch ein enges Netzwerk mit lokalen Lieferanten – das ist das Geheimnis der nachhaltigen Küche von Chefkoch Achim Hack auf Gut Steinbach

München / Reit im Winkl, 25. November 2020 – Schief, zu klein oder zu stark gebogen – häufig schafft es krumm gewachsenes Obst und Gemüse nicht einmal ins Supermarktsortiment. Doch im Relais & Châteaux Gut Steinbach Hotel und Chalets kommt auch krummes Obst und Gemüse auf den Tisch, denn die Küchenphilosophie von Achim Hack ist klar: Regional, saisonal und nachhaltig muss es sein. So werden nicht nur lange Transportwege vermieden und der lokale Handel unterstützt, sondern seine Gäste bekommen erstklassige und typische Gerichte aus dem Chiemgau serviert, verfeinert mit Nuancen der Gourmetküche. Weitere Informationen unter www.gutsteinbach.de/de/gutsteinbach/nachhaltig-regional/.

80 Prozent der verarbeiteten Lebensmittel auf Gut Steinbach stammen aus maximal 80 Kilometern Entfernung und werden zudem nur von Herstellern bezogen, die Achim Hack persönlich kennt. Dazu zählt beispielsweise Obst- und Gemüselieferant Johannes Stern, der seine Produzenten nach strengen Kriterien auswählt. Für ihn muss nicht nur der Bauer von seiner Arbeit und seinen Erzeugnissen leben können, sondern auch auf unbelasteten Böden anbauen. Dabei ist es dann egal, ob eine Karotte gerade oder krumm gewachsen ist, solange die Qualität und der Geschmack stimmen. Denn nur dann landet sie bei Achim Hack und seinem Team in der Küche des Gut Steinbach Hotel und Chalets und wird zu vielfältigen Gerichten verkocht. Dabei achtet der Sternekoch auf die komplette Verwendung eines Produkts, sozusagen von der Knolle bis zum Blatt, um möglichst alle Nährstoffe zu servieren. Gemüseschalen landen dann beispielsweise im Topf als Basis für vegetarische Soßen.

Natürlich erntet Achim Hack auch im Gemüsegarten direkt vor der Küchentür, Rotwild bezieht er, wenn möglich, aus der eigenen biozertifizierten Landwirtschaft des Gut Steinbachs. Frische Forellen stammen vom Forellenhof in Eisenärzt von Josef Weiß. Der ambitionierte Fischzüchter achtet nämlich besonders darauf, regionale Brutfische zu züchten und seine Teiche nicht überzubesetzen. Das Brot stammt vom örtlichen Bäcker, der auf Vormischungen und Fertigmehl verzichtet, Fleisch bezieht Achim Hack von Stefan Steinbacher, der seine Rinder in traumhafter Hanglage auf großzügigen Weiden hält.





Gut Steinbach

Hotel & Chalets

Dort dürfen sie sich mit Gras sattfressen, denn Silage oder Mais werden nicht zugefüttert. Kein Wunder also, dass auf Gut Steinbach der große Bezug zur Region deutlich zu schmecken ist.

Aber auch abseits der Küche wird auf Gut Steinbach der Bezug zur Regionalität und Natur spürbar, wie beim Bau der sieben Chalets, deren Baumaterialien aus der nahen Umgebung stammen und die lokale Handwerkskunst des Chiemgaus zeigen. Beheizt wird das Gut Steinbach zudem durch regenerative Energien aus dem Bio-Heizwerk in Reit im Winkl und auch der künstlich angelegte Naturweiher, um den sich die Chalets gruppieren, ist so natürlich wie möglich. Statt einer Teichfolie aus Plastik schützt eine Tonschicht das Erdreich vor austretendem Wasser, das aus einer nahegelegenen Quelle stammt und so Erfrischung im Sommer garantiert.

Über Achim Hack

Der gebürtige Schwarzwälder ist bereits seit Anbeginn, sprich 2011, Teil von Gut Steinbach und zeichnet für das gesamte Küchenkonzept verantwortlich. Auf dem Gut gilt der Anspruch einer kompromisslos umgesetzten Nachhaltigkeit – auch und vor allem in puncto Kulinarik. Als ebensolcher Freund des „Nose to Tail“-Gedankens setzt Achim Hack eine konsequent regionale Küchenphilosophie um, die gepaart mit der Raffinesse der hohen Kochschule einen ganz besonderen Charakter mit sich bringt. Bereits seit Egerner Höfe-Zeiten ist Achim Hack ein wichtiger und fester Bestandteil für das Unternehmen, in den Dichterstubn erkochte er in den Jahren 2008 und 2009 einen Michelinsterne.

Über Relais & Châteaux Gut Steinbach Hotel und Chalets

Ein Heimatrefugium auf einem sonnigen Hochplateau in den Chiemgauer Alpen – das ist das Relais & Châteaux Gut Steinbach Hotel und Chalets. Langjährige Tradition verbindet sich hier mit bayerischer Moderne, gelebter Nachhaltigkeit und hervorragender Kulinarik. In den liebevoll gestalteten Zimmern und sieben sehr edlen Chalets finden sowohl Familien als auch Sportbegeisterte, Naturverbundene sowie Tagungsgäste ihren idealen Rückzugsort unweit von Reit im Winkl. Weitere Informationen unter www.gutsteinbach.de.

Bitte beachten Sie: Die Bildrechte liegen bei Relais & Châteaux Gut Steinbach Hotel und Chalets. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung von Relais & Châteaux Gut Steinbach Hotel und Chalets verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

Adresse

Gut Steinbach Hotel und Chalets
Chiemgau / Chiemsee
Steinbachweg 10
D – 83242 Reit im Winkl

Tel. +49 (0) 8640 / 8070
Fax: +49 (0) 8640 / 807100
Email: info@gutsteinbach.de

Presse- und Fotoanfragen

segara Kommunikation® GmbH
Katrín Günzel
Harmatinger Straße 2
D - 81377 München

Tel. +49 (0) 89 552 797 60
Fax: +49 (0) 89 552 797 620
Email: kg@segara.de





Gut Steinbach

Hotel & Chalets

www.gutsteinbach.de

www.segara.de



BAYERN IN SEINER SCHÖNSTEN FORM