



Gut Steinbach

Hotel & Chalets



Den Sommer im Chiemgau genießen und dabei Gutes tun Mit dem neuen umweltbewussten Angebot des Relais & Châteaux Gut Steinbach Hotel und Chalets erleben Gäste eine nachhaltige Auszeit und erkunden die Umgebung mit dem E-Bike

München / Reit im Winkl, 6. Mai 2021 – Noch ein bisschen grüner – gerade erst wurde das Gut Steinbach mit dem Grünen Stern des renommierten französischen Restaurantführers Guide Michelin für sein nachhaltiges Küchenkonzept ausgezeichnet, jetzt geht das Heimatrefugium noch einen Schritt weiter und bietet eine rundum nachhaltige Auszeit im Chiemgau an. So können Gäste die malerische Natur umweltbewusst mit dem E-Bike erkunden und mit ihrem Aufenthalt der Region etwas Gutes tun. Weitere Informationen finden Sie unter www.gutsteinbach.de.

Gelegen auf einem sonnigen Hochplateau inmitten der bayerischen Alpen, umgeben von blühenden Wiesen und dichtbewachsenen Wäldern ist der respektvolle Umgang mit eben dieser Natur und das nachhaltige Wirtschaften eine Herzensangelegenheit für die Familie Graf von Moltke auf Gut Steinbach: Sei es durch die nachhaltige Erweiterung des Guts, die eigene biozertifizierte Landwirtschaft oder den konsequenten Fokus auf Regionalität und Saisonalität in der Küche von Achim Hack. Das neue Angebot des Gut Steinbach ist daher nur konsequent. Gäste können so nicht nur sich selbst etwas Gutes tun und eine erholsame Auszeit im Einklang mit der Natur verbringen, sondern unterstützen zudem den eigenen Nachhaltigkeitsaspekt und die Region.

Buchbar ist die Grüne Rate ab zwei Übernachtungen und beinhaltet die kostenfreie Nutzung eines E-Bikes für einen gesamten Tag. So lässt sich der Chiemgau bestens erkunden. Mit dieser Rate verzichten Gäste auch bewusst auf das tägliche Housekeeping, das nun alle zwei Tage stattfindet. Selbstverständlich spiegelt sich das auch im Preis wider, spart Ressourcen und vermittelt dem Gast neben einem guten Gewissen auch noch mehr Privatsphäre.

Als süßen Gruß aus der Umgebung erhalten alle Gäste, die die nachhaltige Rate buchen, ein frisches Glas Honig des nahegelegenen Imkers Wolfenstetter in Reit im Winkl. Das ist nicht nur eine kulinarische Erinnerung an den Urlaub auf Gut Steinbach, sondern trägt zudem zum Erhalt und zur Pflege der ansässigen Bienenpopulation bei und ist ein weiterer Baustein der geliebten Nachhaltigkeit auf Gut Steinbach.





Gut Steinbach

Hotel & Chalets

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. Küchenchef Achim Hack wurde 2021 mit einem Grünen Stern des renommierten französischen Restaurantführers Guide Michelin für sein nachhaltiges Küchenkonzept ausgezeichnet. 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.

Buchungskontakt

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

www.gutsteinbach.de

Presse- und Fotoanfragen

segara Kommunikation® GmbH
Katrin 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

www.segara.de

