



Gut Steinbach

Hotel & Chalets



Frischer Wind auf Gut Steinbach

Alles neu macht der Mai: Das Heimatrefugium im Chiemgau startet mit nachhaltiger Guide Michelin-Auszeichnung, neuer Küche und neuem Salettl in einen noch grüneren Sommer

München / Reit im Winkl, 19. Mai 2021 – Der Sommer kann kommen! Das Relais & Châteaux Gut Steinbach Hotel und Chalets hat die letzten Monate perfekt genutzt, um noch nachhaltiger in die warme Jahreszeit zu starten. Den Sommer im Chiemgau genießen Gäste hier nicht nur in wundervoller Natur mit viel Platz auf sonnigen 51 Hektar vor traumhaftem Bergpanorama, auch die „Farm-to-Table“-Küche von Chefkoch Achim Hack lädt zu sommerlichen Genussmomenten ein, ausgezeichnet vom renommierten Restaurantführer Guide Michelin mit einem nachhaltigen Grünen Stern. Dank neuem Salettl, das als Wintergarten die Barterrasse erweitert, behalten Gäste bei jedem Wetter den perfekten Ausblick auf die Chiemgauer Bergkulisse. Naturliebhaber stärken auf dem hoteleigenen Trimm-Dich-Pfad ihren Körper oder finden ab November Erholung im neu erbauten Heimat & Natur Spa. Weitere Informationen unter www.gutsteinbach.de.

Trotz der Herausforderungen für die Hotellerie in den letzten Monaten startet das Gut Steinbach positiv in den Sommer, denn das nachhaltige Küchenkonzept von Chefkoch Achim Hack darf sich seit diesem Jahr mit einem Grünen Stern des französischen Restaurantführers Guide Michelin schmücken. Achim Hack, der zudem ab sofort in seiner neu gestalteten Küche von Lohberger wirkt, nimmt seine Gäste mit auf eine Genussreise durch den Chiemgau mit regionalen Produkten und Gerichten, verfeinert mit Nuancen der Gourmetküche. Wichtig ist ihm dabei, dass möglichst alle Bestandteile eines Produktes verwendet werden und mindestens 80 Prozent aller Lebensmittel aus maximal 80 Kilometern Entfernung stammen. Wenn möglich, kommen die Erzeugnisse sogar vom Gut Steinbach selbst: Frühstückseier von den eigenen Hühnern, Kräuter aus dem Garten hinter der Küche oder Rotwild aus der Bioland-zertifizierten Landwirtschaft.

Diese nachhaltige und heimatverbundene Philosophie setzt das Gut Steinbach auch im Spa- und Wellnessbereich um: Aktuell entsteht ein komplett neuer Heimat & Natur Spa, dessen Baustil auf die architektonische Tradition der Region verweist und mit großen Glasfronten viel Licht und einen traumhaften Blick auf die Chiemgauer Alpen garantiert. Auf rund 2.000 Quadratmetern finden Gäste einen 18-Meter langen Indoor-Pool, drei Saunen sowie ein Dampfbad, zudem gibt es mehrere Ruheräume, eine Bibliothek mit Kamin und eine Loggia. Auch bei den Treatments und Massagen setzt





Gut Steinbach

Hotel & Chalets

das Gut Steinbach auf Regionalität und Tradition: Mit den in Deutschland hergestellten Produkten von Gertraud Gruber erleben Gäste ganzheitliche Wohlfühlmomente im neuen Heimat & Natur Spa.

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

