

16 DECEMBER 2021

PRESS RELEASE

DAS SCHMECKT NACH HEIMAT!

Achim Hack lebt und pflegt als Küchenchef des Relais & Châteaux Gut Steinbach Hotel & Chalets seit zehn Jahren eine besonders nachhaltige Küchenphilosophie und erntet damit 2021 den grünen Michelin-Stern.



Relais & Châteaux Spitzenkoch Achim Hack schätzt vor allem die lokale Verwurzelung der Mitgliedshäuser.

Das **Relais & Châteaux Gut Steinbach Hotel & Chalets** im idyllischen Reit im Winkl ist eine von weltweit 580 Top-Adressen, die zu der international renommierten Hotel- und Restaurantvereinigung zählen. Sie alle teilen eine Leidenschaft für herausragenden Service, außergewöhnliche Kulinarik sowie eine besondere Auffassung von art de vivre. Jedes Haus spiegelt seine Region und deren Geschichte mit ihren **lokalen und kulturellen Besonderheiten** wider. Diese lokale Verwurzelung wurde schon 2014 per [Manifest](#) als Grundpfeiler der Vereinigung der UNESCO vorgelegt und soll vor allem zum Erhalt der Diversität in den Küchen weltweit beitragen. „Damit auch unsere Kinder und Enkel noch wissen, was die jeweilige Region ausmacht“, stimmt **Achim Hack**, Küchenchef im Relais & Châteaux Gut Steinbach Hotel & Chalets, zu. Hier arbeitet er seit 2011 Seite an Seite mit Eigentümerin Susanne Gräfin von Moltke, die selbst im internationalen Vorstand der Vereinigung aktiv ist. Der leidenschaftliche Koch und Grillmeister verfolgt in allen Bereichen der Küche **eine konsequent nachhaltige**

Philosophie und hat sich damit 2021 den grünen Stern des Guide Michelin verdient. Das zeigt Achim Hacks Karte: Er **schafft authentische Geschmackserlebnisse** mit Gerichten, die vorrangig mit regionalen und saisonalen Produkten zubereitet werden – immer unter Einhaltung seiner 80/80 Philosophie: 80 Prozent der Zutaten bezieht er von Lieferanten aus maximal 80 Kilometern Entfernung. Wild wiederum bezieht Hack unmittelbar aus der eigenen Zucht des Gut Steinbach. Auf insgesamt 51 Hektar züchtet der Eigentümer und passionierte Jäger Klaus Graf von Moltke sein Rotwild. „Frisch und direkt vom eigenen Areal, nachhaltiger geht kaum“, sagt Achim Hack und zaubert daraus Tataki vom Steinbacher Hirsch – sein Signature Dish, wobei das Fleisch durch schonende Zubereitung die feinen Röstaromen aufnimmt und innen saftig und roh bleibt.

Achim Hack lebt für seinen Beruf, „den schönsten der Welt“, wie er selbst sagt, „weil einem nach der Ausbildung die Welt offensteht.“ Für den gebürtigen Baden-Württemberger muss es jedoch nicht die Welt sein – er hat das Gut Steinbach und Oberbayern zu seiner Wahlheimat gemacht, wo ihn die Vielfalt der Natur immer wieder aufs Neue inspiriert. „**Heimat**“ ist auch der Name seines Restaurants und der ist Programm: Achim Hack bringt den Geschmack des Chiemgaus in Form von regionaltypischer Küche auf den Teller. Bei dem ein oder anderen Gast weckt das durchaus Kindheitserinnerungen: Gebackene Schlutzkrapfen, Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat und karamellisierter Kaiserschmarrn – verfeinert mit **Nuancen aus der Gourmetküche**.

Einen etwas weiteren Weg würde Achim Hack zurücklegen, um **Thomas Keller** einen Besuch in seinem Restaurant „**The French Laundry**“ abzustatten. Im sonnigen Kalifornien sorgt der nämlich mit seiner minimalistischen Küche für maximale Überraschungseffekte: der Drei-Sterne-Koch ändert nicht nur sein Menü täglich, abhängig davon, was die Saison und der Garten hergeben – er verwendet außerdem in seinen Gerichten keine einzige Zutat zweimal. Erfahren Sie mehr unter www.relaischateaux.com/de/usa/laundry-yountville.

Über Relais & Châteaux Gut Steinbach Hotel & Chalets, Reit im Winkl, Bayern



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.relaischateaux.com/de/deutschland/hotel-gut-steinbach-reit-im-winkl.

Über Relais & Châteaux

Die renommierte französische Hotel- und Restaurantvereinigung Relais & Châteaux wurde 1954 gegründet. Aktuell zählt sie 580 einzigartige Hotels und Restaurants auf der ganzen Welt als Mitglieder, davon 19 in Deutschland. Alle sind unabhängige Unternehmen, die meist seit vielen Jahren von Familien geführt werden. Hoteliers und Küchenchefs verbindet die Leidenschaft zu ihrer Berufung und der Wunsch nach aufrichtiger Gastlichkeit. Relais & Châteaux ist auf fünf Kontinenten präsent, von den Weinbergen des Napa Valley über die Provence bis zu den Stränden des Indischen Ozeans. Relais & Châteaux lädt Menschen auf der ganzen Welt dazu ein, genussvolle Reisen zu unternehmen, die unnachahmliche „Art de Vivre“ vor Ort zu entdecken und unvergleichbare, unvergessliche Erfahrungen zu machen. Die Mitglieder von Relais & Châteaux sind bestrebt, den Reichtum und die Vielfalt der Küchen der Welt und die Tradition der Gastfreundschaft zu bewahren und zu fördern. Die Verpflichtung, das lokale Erbe und die Umwelt zu schützen, wurde 2014 von Relais & Châteaux in einem Manifest festgehalten und vor der UNESCO in Paris vorgetragen. Weitere Informationen unter www.relaischateaux.com/de/.

Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation® GmbH
Antje Achter-Zens
Harmatinger Straße 2
D-81377 München
Tel. +49 (0) 89 552 797 60
antje.achter-zens@segara.de
www.segara.de