



Gut Steinbach

Hotel & Chalets



Grün, Grüner, Gut Steinbach

Die erneute Auszeichnung mit einem Grünen Stern des renommierten Gastroführers Michelin unterstreicht den nachhaltigen Fokus des Gut Steinbach – auch abseits des Tellers

München / Reit im Winkl, 10. März 2022 – Gelesen auf einem sonnigen Hochplateau inmitten der Chiemgauer Alpen, umgeben von blühenden Wiesen und dichten Wäldern ist der respektvolle Umgang mit der Natur eine Herzensangelegenheit für Susanne Gräfin und Klaus Graf von Moltke, Eigentümer des Relais & Châteaux Gut Steinbach Hotel und Chalets. Das beginnt bereits bei der Auswahl der Baumaterialien für die nachhaltige Erweiterung des Guts und reicht über die eigene Bioland-zertifizierte Landwirtschaft bis hin zur saisonal, regional sowie nachhaltig geprägten Küchenphilosophie von Achim Hack. Dafür wurde er jetzt erneut vom renommierten französischen Michelin-Gastroführer mit einem Grünen Stern ausgezeichnet. Weitere Informationen unter www.gutsteinbach.de/nachhaltig-regional.

Heimatlich, bodenständig, kreativ und nachhaltig – so lässt sich die Kulinariik von Küchenchef Achim Hack auf Gut Steinbach beschreiben. Regional-inspirierte Gerichte und Zutaten treffen hier auf feine Nuancen der Gourmetküche und lassen Gäste so die kulinarische Vielfalt des Chiemgaus schmecken und erleben. Im Fokus stehen für Achim Hack dabei frische sowie regionale Produkte, von denen 80 Prozent aus maximal 80 Kilometern Entfernung sowie von Produzenten, die Achim Hack persönlich kennt, stammen. Kräuter- und Gemüse werden aus dem hoteleigenen Garten geerntet, Eier und Rotwild bezieht Achim Hack aus der eigenen Landwirtschaft des Gut Steinbach.

„Wir freuen uns sehr, dass wir unseren Grünen Michelin-Stern verteidigen konnten und erneut für unser nachhaltiges Küchenkonzept ausgezeichnet wurden“, freut sich Achim Hack, „denn diese Auszeichnung steht genau für das, was uns auf Gut Steinbach so wichtig ist: Ein ressourcenschonender Umgang, die Verwendung von saisonalen, lokalen sowie qualitativ hochwertigen Produkten und der enge Austausch mit unseren Produzenten und Lieferanten.“

Doch auch abseits des Restaurant HEIMAT ist das nachhaltige Denken und Handeln auf Gut Steinbach spürbar: Beim Bau des neuen Heimat & Natur SPA, der im Dezember 2021 eröffnet wurde, wurden nicht nur die architektonischen Traditionen der Region aufgenommen, sondern ein Großteil des verwendeten Holzes aus dem eigenen Wald des rund 51 Hektar großen Guts bezogen. Der Wald wird





Gut Steinbach

Hotel & Chalets

zudem in den kommenden Jahren stetig hin zu einem Mischwald aufgeforstet, um widerstandsfähiger zu werden und so auch zukünftigen Generationen erhalten zu bleiben. Beheizt wird das gesamte Gut Steinbach sowie auch der Heimat & Natur SPA mit regenerativen Energien aus dem Bio-Heizwerk in Reit im Winkl.

„Wir merken auch bei unseren Gästen, dass sie immer mehr Wert auf einen nachhaltigen Fokus bei der Auswahl ihres Urlaubszieles legen, da das zunehmend ihr eigenes Lebensprinzip spiegelt“, erklärt Eigentümerin Susanne Gräfin von Moltke, „und auch kulinarisch ist in den letzten Jahren das Bedürfnis der Verbraucher nach gesunden Lebensmitteln aus ökologischer Landwirtschaft größer geworden. Daher freuen wir uns sehr über die erneute Auszeichnung des Guide Michelin, denn sie unterstreicht, dass wir auf Gut Steinbach auf dem richtigen Weg sind, um nachfolgenden Generationen die Schönheit der Natur und des Chiemgaus zu erhalten.“

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 2022 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.

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

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

