



Gut Steinbach

Hotel Chalets SPA



Auftakt der neuen Gourmetreihe auf Gut Steinbach

„Zürich zu Gast in Reit im Winkl“: so lautet das Motto des ersten Gourmetabends
Küchenchef Achim Hack kocht im August mit dem Schweizer 2-Sterne Koch Laurent Eperon

München / Reit im Winkl, 10. Juli 2023 – Am 11. und 12. August 2023 ist es endlich so weit: Die neue Eventreihe des Heimatrefugiums Gut Steinbach geht in die erste Runde! Küchenchef Achim Hack kocht gemeinsam mit internationalen Sterneköchen ein Four-Hands Gourmetmenü mit fünf Gängen. Der erste Gast Koch ist dabei niemand geringeres als der bekannte Schweizer 2-Sterne Koch Laurent Eperon, der zuweilen im innovativen Züricher „Marmite Foodlab“ kocht. Weitere Informationen unter www.gutsteinbach.de.

Die modernen Interpretationen der klassischen französischen Küche des Schweizer Zwei-Sterne Kochs Laurent Eperon, der zu den besten Chefs der Schweiz zählt und fast 25 Jahre lang im Pavillon Restaurant im legendären Hotel Baur au Lac in Zürich kochte, vermischen sich diesen August mit den nachhaltigen und auf Regionalität und Saisonalität fokussierten Kreationen von Küchenchef Achim Hack, der dafür bereits zum dritten Mal mit einem Grünen Stern des Guide Michelin ausgezeichnet wurde. Die fünf Gänge der Menüs werden an beiden Gourmetabenden jeweils abwechselnd zubereitet – so kommen die anwesenden Gäste in den Genuss verschiedener Vorspeisen, Hauptgänge und Desserts. Die Idee für das neue Gourmet- und Genusskonzept auf Gut Steinbach stammt dabei von dem neuen General Manager, Matthias Kienzle.

Die ersten beiden Gourmetdinner beginnen am 11. und 12. August 2023 jeweils um 18 Uhr im Restaurant HEIMAT auf Gut Steinbach mit einem Champagner-Aperitif von Laurent-Perrier und einer regionalen Kleinigkeit – ganz im Einklang mit dem auf Gut Steinbach gelebten Credo der Regionalität. Buchbar sind die Gourmetabende ab 245 Euro pro Person und je nach Verfügbarkeit. Schnell sein lohnt sich, denn die Gästezahl für die Gourmetabende ist auf 20 Personen beschränkt.



BAYERN IN SEINER SCHÖNSTEN FORM



Gut Steinbach

Hotel Chalets SPA

Über Relais & Châteaux Gut Steinbach Hotel Chalets SPA

Ein Heimatrefugium auf einem sonnigen Hochplateau in den Chiemgauer Alpen – das ist das Relais & Châteaux Gut Steinbach Hotel Chalets SPA. Seit 2010 wird das Gut von Klaus Graf und Susanne Gräfin von Moltke stetig im Sinne eines alpinen Nachhaltigkeitsprojektes ausgebaut und weiterentwickelt. Heimat, Ruhe, Boden bilden die grundlegenden Werte auf Gut Steinbach und ziehen sich durch alle Bereiche des rund 51 Hektar großen Anwesens: Ob bei der Energieversorgung durch Biomasse aus dem angrenzenden Ortsteil, der eigenen Bioland-zertifizierten Landwirtschaft oder in der Küche. Chefkoch Achim Hack bezieht 80 Prozent seiner Produkte aus maximal 80 Kilometern Entfernung und kreiert daraus regional-inspirierte Heimatküche mit feinen Nuancen der Gourmetküche und wurde dafür mit einem Grünen Michelin-Stern ausgezeichnet. Neues Wellness-Highlight ist der Heimat & Natur SPA: Auf rund 2.000 Quadratmetern und zwei Etagen finden Gäste ein lichtdurchflutetes Wellnessrefugium, dessen Baustil geschickt die architektonische Tradition des Chiemgaus aufgreift. Sowohl der 16 Meter lange Indoor-Pool als auch drei Saunen, ein Dampfbad und mehrere Ruhebereiche samt Wellness-Bibliothek sorgen hier für Entspannung. Auf Gut Steinbach finden Familien wie auch Sportbegeisterte, Naturverbundene oder Tagungsgäste ihren idealen Rückzugsort: In einem der liebevoll gestalteten Zimmer oder sieben edlen Landhaus Chalets mit eigenem Private SPA, die sich um einen Naturweiher gruppieren. Weitere Informationen unter www.gutsteinbach.de.

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

Adresse

Gut Steinbach Hotel Chalets SPA
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
Federica Bin
Harmatinger Straße 2
D - 81377 München

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

www.segara.de

