



Gut Steinbach

Hotel Chalets SPA



Neuer F&B Manager auf Gut Steinbach Benjamin Schuster ist neuer Food & Beverage Operations Manager im Team des Heimatrefugiums in Reit im Winkl

München / Reit im Winkl, 25. September 2023 – Das Team des Relais & Châteaux Gut Steinbach Hotel Chalets SPA begrüßt ab sofort Benjamin Schuster als neuen Food and Beverage Operations Manager im Heimatrefugium in Reit im Winkl. Weitere Informationen unter www.gutsteinbach.de.

Der gebürtige Münchner kann auf eine vielseitige 20-jährige Berufserfahrung zurückblicken, in der er stetig seine Expertise erweiterte. Nach seiner Ausbildung zum Restaurantfachmann, sowie zum Koch, die er im Hotel Königshof in München absolvierte, begann er 2001 im zwei Sterne Restaurant Steinheuer's in Bad Neuenahr. Er sammelte verschiedene Erfahrungen in Deutschland, zum Beispiel im Restaurant Speisemeisterie in Stuttgart, als Souschef im Gogärtchen in Kampen sowie im Restaurant First Floor des Hotel Palace in Berlin. Seine Karriere erreichte einen ersten Höhepunkt, als er 2010 im Restaurant Délice in Stuttgart einen Stern im Guide Michelin erkochte. Unter anderem erweiterte er seine Fertigkeiten als operativer gastronomischer Leiter in der Kaffeerösterei Dinzler am Irschenberg, bevor es zur bisher letzten Station seiner beruflichen Reise nach Österreich ins Hotel Das Walchsee in Walchsee ging. Dort war er Direktionsassistent mit Schwerpunkt Food and Beverage.

„Die Gäste dürfen sich auf innovative Gastronomie freuen, die mit Tradition und Moderne kulinarische Trends hervorbringt“ so Benjamin Schuster. „Gemeinsam mit meinem fabelhaften Team im F&B ist mir die Nähe zum Gast eine absolute Herzensangelegenheit.“ Mit diesen Werten und der Menge an Expertise passt er perfekt in das Team des Gut Steinbach.

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





Gut Steinbach

Hotel Chalets SPA

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
Jule Woidich
Harmatinger Straße 2
D - 81377 München

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

www.segara.de

