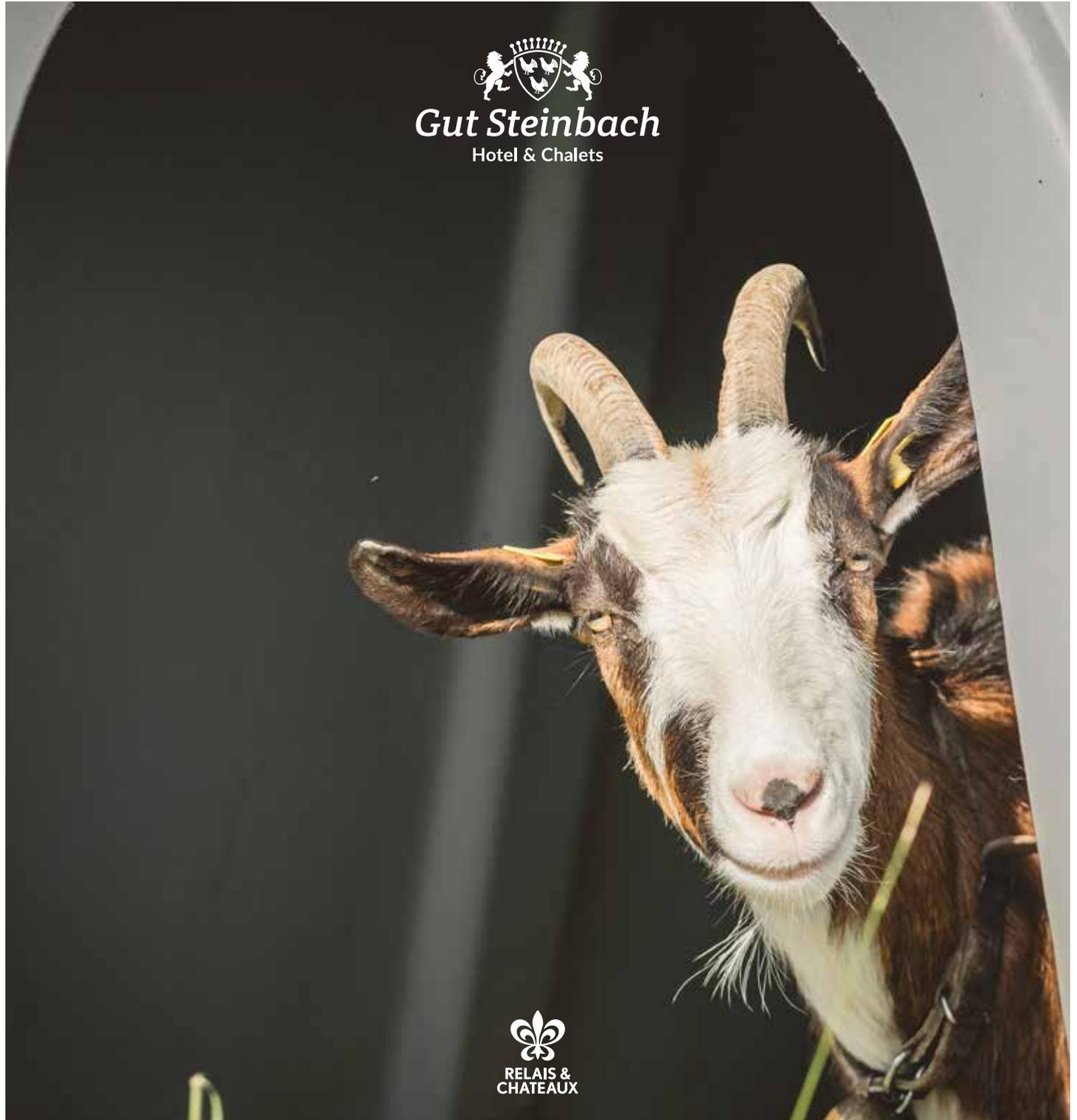


HEIMAT. RUHE. BODEN.

Das Magazin von Gut Steinbach

Ausgabe 2021



Gut Steinbach
Hotel & Chalets



RELAIS &
CHATEAUX

Heimat & Natur SPA

Neu in 2021

Seite 8

Gelebte Nachhaltigkeit

Zu Besuch bei unseren Partnern

Seite 14

Im Gespräch

mit Schauspieler

Hannes Jaenicke

Seite 18



HERZLICH WILLKOMMEN!

Liebe Gäste und Freunde unseres Gut Steinbachs,
ein sehr spezielles Jahr liegt hinter uns. Ein spannendes liegt vor uns!

Die meisten von Ihnen konnten ihren Urlaub in diesem Jahr gut gebrauchen und verbrachten ihn anders als geplant. Wir waren trotz der besonderen Situation und der damit für uns verbundenen Herausforderungen froh, so viele Gäste glücklich machen zu dürfen. Ihnen Urlaub in Deutschland im Allgemeinen und Urlaub auf unserem Relais & Châteaux Gut Steinbach im Besonderen bieten zu können, war uns eine Freude und ein Bedürfnis.

Wir alle haben uns besonnen, unser Leben intensiver zu leben, es aber auch bedachter zu hinterfragen.

Auch wir haben uns hinterfragt und sicherlich auch in Ihrem Sinne entschieden, indem wir sagen, ja, wir sind genau der richtige Ort, um Ihnen auch in Zukunft das zu bieten, was uns ausmacht. Heimat, Ruhe und Boden. Wir investieren weiter in unser Heimatrefugium und werden ab Mitte März einen spektakulären Wellnessbereich mit ca. 2.000 qm bauen, sowie ein Salettl, also einen Wintergarten, damit Sie auch indoor unsere grandiosen Sonnenuntergänge Richtung Kaisergebirge genießen können. Sie sehen, wir möchten Sie nachhaltig als unsere Gäste begeistern!

Mit unserer ersten Ausgabe unseres Magazins „HEIMAT. RUHE. BODEN.“ erhalten Sie einen Überblick über Aktuelles, Neues, Interessantes, Arrangements 2021 sowie Interviews, Einblicke und Aussichten. Zudem haben wir Tipps für Ihren nächsten Aufenthalt und greifen natürlich auch Themen wie gelebte Nachhaltigkeit auf. Hier stellt Ihnen unser Küchenchef Achim Hack, seine Partner, ganz unserer 80/80 Philosophie folgend, vor.

Mit diesem Magazin geben wir Antworten auf Fragen, die gestellt, erdacht oder noch gar nicht formuliert waren.

Sie dürfen also gespannt sein.

Viel Spaß beim Lesen!

Wir freuen uns auf ein Wiedersehen auf unserem Gut Steinbach.



Klaus Graf von Moltke



Susanne Gräfin von Moltke



Fabien Grzimek

einbach



LANTENHAMMER

Destillerie seit 1928



Die SCHATZKAMMER Bayerns

Leidenschaft für
alles Geistreiche.

DESTILLERIE
des
Jahres 2020

Die LANTENHAMMER Destillerie steht seit 1928 für erstklassige Edeldestillate aus Meisterhand und überzeugt immer mehr Genießer in ganz Deutschland mit einer reichen Vielfalt an feingeistigen Produkten.

Im oberbayerischen Hausham, einen Steinobstwurf vom Schliersee entfernt, steht Europas wohl modernste Destillerie, die LANTENHAMMER Erlebnisdestillerie. Hier können Sie besichtigen, staunen und genießen – alles unter einem Dach.



Eine Destillerie, wie es keine zweite gibt.

- ➔ **ENTDECKEN** Sie bei einer „selfguided“ Tour durch die Brennerei die Geheimnisse unserer Destillationskunst.
- ➔ **STAUNEN** Sie in multimedialen, interaktiven Themenwelten, wie Rumult, Josef Gin oder der berühmten Schatzkammer.
- ➔ **ERFAHREN** Sie alles über das einmalige Herstellungsverfahren von LANTENHAMMER Edelbränden, Rum und Gin.
- ➔ **GENIEßEN** Sie entspannt ausgezeichnete Edeldestillate in einmaliger Atmosphäre und lassen Sie sich inspirieren.

Lassen Sie sich verführen – mit einer Führung.

Im neuen, interaktiven und multimedialen Erlebnisrundgang erfahren Sie alles über die Welt edler Destillate. Ob bei einer „selfguided“ Tour oder einer Führung durch die Brennerei, Sie erhalten einen Einblick in die Geheimnisse der LANTENHAMMER Destillerie. Unser Team berät Sie gerne und beantwortet jede Frage zu den Edeldestillaten. Wir freuen uns auf Sie!

Erlebnissrundgang durch die Brennerei („selfguided“ Tour)

Termin: ohne Anmeldung bis 10 Personen
Mo. bis Sa. von 10 Uhr bis 18 Uhr
Dauer: ca. 1,5 Stunden
Preis: 9,50 € pro Person inkl. Film und Verkostung.
Kinder und Jugendliche frei ohne Verkostung.

Individuelle Führungen mit Guide

Termin: mit Reservierung -
Mo. bis Sa. von 10 Uhr bis 18 Uhr
Dauer: ca. 1,5 – 2 Stunden
Preis: 80 € pro Gruppe (ab 8 Personen) + 8 € pro Person inkl. Film und Verkostung.
Kinder und Jugendliche frei ohne Verkostung.
Englische Führungen und Führungen außerhalb der regulären Öffnungszeiten auf Anfrage möglich.



INHALT

- 03 Herzlich willkommen
- 05 Inhalt
- 06 Gut Steinbach – ein Überblick
- 08 Unser neuer Heimat & Natur SPA
- 12 Gelebte Nachhaltigkeit
- 14 Gelebte Nachhaltigkeit – Besuch unserer Partner
- 16 Unsere Gourmet-Events im Überblick
- 18 Im Gespräch mit Hannes Jaenicke
- 20 Relais & Châteaux – Luxus neu definiert
- 22 Ein Ausflug nach Salzburg
- 23 Fabien Grzimeks Lieblingsplatzl
- 24 Aktivitäten mit der Familie
- 25 Aktivitäten im Winter
- 26 Das Biomasse Heizwerk Reit im Winkl
- 28 Hotellerie „nachhaltig“ gelernt
- 30 Unsere Arrangements im Überblick
- 32 Deutsche Alpenstraße – eine Traumroute
- 34 Den Sternen so nah – der Sternenpark
- 35 Bayerisches Brauchtum
- 36 Pressestimmen
- 38 Impressum

Sternenpark Winklmoos-Alm



GUT STEINBACH – EIN ÜBERBLICK

50 HEKTAR HEIMATGLÜCK

Zahmer Kaiser:
Der heimliche Wächter über
Reit im Winkl und Gut Steinbach
mit bis zu 2.002 m Höhe

Wellnessbereich:
NEU ab Sommer 2021
mit über 2.000 qm

Reit im Winkl:
Idyllisches Dorf mit Shopping-
möglichkeiten, endlosen Langlaufloipen
und traditioneller Architektur

Steinbacher Hof:
Drei exklusive Premium-Suiten

7 Chalets
mit mehreren Schlafzimmern
und einer privaten Sauna

Forsthaus:
Rezeption &
MOLTKE Wein-Lounge

Naturweiher:
Perfekte Abkühlung
an heißen Sommertagen

Stammhaus:
50 Zimmer und Suiten,
Restaurant & Stuben,
Kaminbar

Tiergehege:
Hirsche, Yaks, Ziegen
und Hühner



UNSER NEUER NATUR SPA – SPEKTAKULÄR!

Eröffnung
August
2021

Die Idee unseres Heimat & Natur SPA basiert darauf, dass wir Ruhe und Boden heiligen und Ihnen Entspannung und Wohlgefühl bieten. Entschleunigung ist für uns das große Thema, ohne dabei aber im gewohnten Trott stehen zu bleiben. Healthness ohne Ärzteteam, aber mit dem Glauben versehen, dass sich unser Körper regeneriert, wenn er Ruhe findet, um Kraft zu sammeln und Raum, um Seele, Körper und Geist in Gleichklang zu bringen.

Die Anforderungen an unseren neuen Wellnessbereich sind hoch: mehr Platz für Sie liebe Gäste, ein zeitgemäßes Angebot an Saunen und Anwendungen und vor allem die konsequente Fortsetzung unseres klaren und eindeutigen Gut Steinbach Stils: heimischer moderner Baustil, regionale Materialien, hochwertige Ausstattung zeitgeistig interpretiert und einzigartig spektakulär. Die natürlichen Farben und Materialien, die ruhige und gemütliche Ausstrahlung, spiegeln innen, was die Natur und Umgebung außen vorgibt. Auf großzügigen 2.000 qm inkl. des angelegten Außenbereichs präsentiert sich unser Heimat & Natur SPA über zwei Stockwerke und fasziniert mit großen Glasflächen und einem Blick über Reit im Winkl.

Die großzügige Gartenanlage lädt mit Lounges und vielen Ruhe- und Sonnenmöglichkeiten zusätzlich zum Verweilen ein.

Selbstverständlich wartet nach wie vor der 17 Meter lange Pool auf Sie. Ebenso werden wir Ihnen ein speziell abgestimmtes Angebot an ganzheitlich heimischen Anwendungen kosmetischer Art und spannender Massagen anbieten, die all Ihre Sinne verwöhnen.

Sie dürfen gespannt sein!



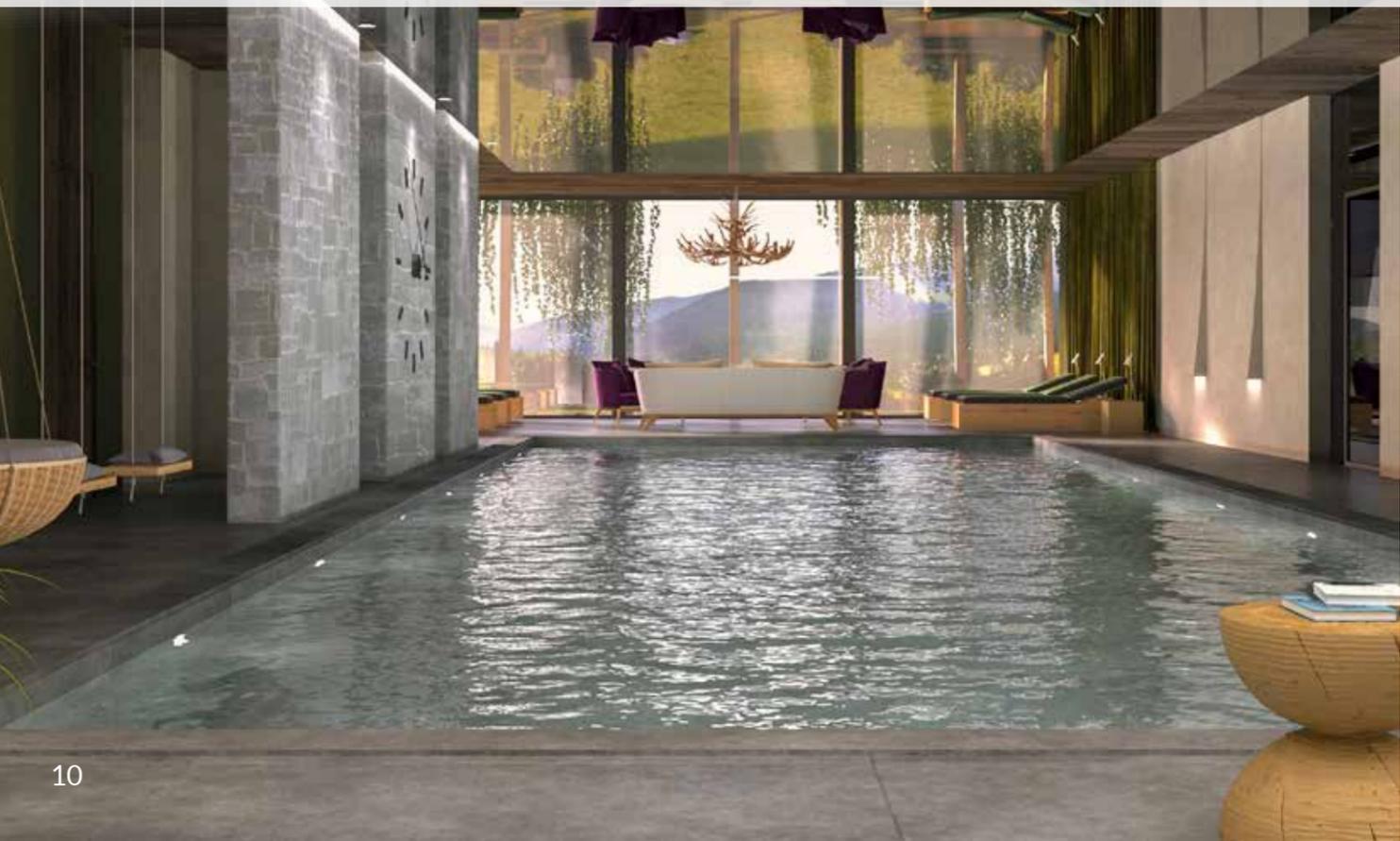


OPENING AUGUST 2021

Wir verlosen unter allen Teilnehmern, die in der Zeit vom **01.09.2021 bis 19.12.2021** mit dem Stichwort „**WELLNESS 2021**“ gebucht haben, ein Wochenende der Extraklasse:

Zwei Übernachtungen für zwei Personen in einer Suite im Steinbacher Hof mit reichhaltigem Gutsfrühstück, einer Flasche Champagner zur Begrüßung, einem 5-Gang Gourmetmenü, einem 3-Gang Genießermenü sowie einer Massage und einer Kosmetikbehandlung im Wert von ca. 1.300 €.

Mit Ihrer Buchung nehmen Sie automatisch an der Verlosung teil. Auslosung des Gewinners ist am 31.12.2021. Der Gewinner wird direkt benachrichtigt.



GERTRAUD GRUBER

KOSMETIK KULTUR



UNSEREN WERTEN IMMER TREU SPA BEHANDLUNGEN MIT TRADITION

Seit 65 Jahren leben wir unsere ganzheitliche Philosophie – denn heute wie damals ist Gertraud Grubers Verständnis von Schönheit aktueller denn je. Mit dem **Hotel Gut Steinbach** als starkem Partner auf unserer Seite setzen wir unsere Werte im Alltag um und tragen sie gemeinsam nachhaltig in die Zukunft.

www.gertraud-gruber.de

GELEBTE NACHHALTIGKEIT



Nachhaltig & Regional – unsere Küchenphilosophie

Unsere Küchenphilosophie auf Gut Steinbach ist schnell erklärt. Die Produkte, die wir in unserem Hotel verarbeiten, kommen zu 80% aus maximal 80 Kilometern Entfernung zu uns. So erhalten wir nicht nur den regionalen Handel und unterstützen die bayerische Wirtschaft, sondern servieren Ihnen auch das Beste aus Bayern. Ehrlich, authentisch und nachhaltig. Der Einsatz fair erwirtschafteter Lebensmittel, die einen kurzen Weg zum Verbraucher haben, ist uns sehr wichtig und findet sich auch in der Qualität der Gerichte aus unserer Küche wieder.

Bei uns wird Nachhaltigkeit nicht nur GROSS geschrieben, sondern auch gelebt. Das haben gottseidank nicht nur Sie, liebe Gäste, sondern mittlerweile auch die Medien wahrgenommen und uns mehrfach ausgezeichnet.



Küchenchef, Achim Hack, baut viele Produkte selbst an. Im hoteleigenen Garten wachsen feine Kräuter, deren Aromen nicht frischer sein könnten und seiner kreativen Küche den letzten Schliff geben.

Ausgezeichnet als „Farm to table Chef“ (Der große Guide 2020) und vom Feinschmecker für seine zukunftsweisende Küche prämiert, ist der gebürtige Schwarzwälder seit einigen Jahren für die Küche auf Gut Steinbach ver-

antwortlich. Diese Aufgabe lebt und liebt Achim Hack und erfüllt sie mit spürbarer Leidenschaft für Lebensmittel und den Möglichkeiten, die sich daraus ergeben.

Ausgezeichnet VOM BUSCHE VERLAG / SCHLUMMERATLAS

Nachhaltigkeitskonzept des Jahres



„Urgemütlich, luxuriös und nachhaltig – so präsentiert sich das First-Class-Refugium Gut Steinbach der Familie Graf von Moltke. Ein Idyll auf Erden, gelegen zu Füßen der Chiemgauer Alpen und perfekt eingebettet in die schöne Natur. Nachhaltigkeit wird hier nicht nur groß geschrieben, sondern auch gelebt. Alle für die Chalets, Höfe und Stammhaus verwendeten Hölzer stammen aus der Umgebung und wurden ausschließlich mit

Naturölen behandelt. Auf dem 50 Hektar großen Anwesen befinden sich etliche Tiere. Die von Bioland zertifizierte Landwirtschaft steht ebenso für nachhaltiges Handeln, wie auch die Küchenphilosophie, die nach dem 80/80 Prinzip agiert: 80% der Produkte kommen aus einem Radius von 80 km. Ein durchdachtes Konzept, das überzeugt.“

Ausgezeichnet

VOM FEINSCHMECKER ALS HOTEL DES JAHRES UND TOP 30 RESTAURANTS – DIE KONZEPTE DER ZUKUNFT



BESTE FARM TO TABLE KÜCHE (DER GROSSE GUIDE)



GELEBTE NACHHALTIGKEIT – BESUCH UNSERER PARTNER

STEINBACHER RINDERZUCHT

Kühe mit Chauffeurservice aus der Nachbarschaft.



spektive Kälber, denn das sind sie zum jetzigen Zeitpunkt noch, stehen auf einem großzügigen Feld unterhalb des Hofes von Stefan Steinbacher. Dieser hat den elterlichen Milchviehbetrieb erst im Januar übernommen. Sehr schnell gehörte die Milchwirtschaft der Vergangenheit an - zu gering ist hier die Aussicht auf Ertrag, der Familie und dem Nachwuchs eine Zukunft bieten zu können.

Statt nun also täglich auf dem Melkschemel sitzend wertvolle bayerische Milch aus den Eutern seiner Kühe zu gewinnen, hat Steinbacher den Sprung in die **Fleischproduktion** gewagt. Der bisherige Stall ist daher einem **Laufstall** gewichen und die Zahl der Kühe hat sich auf etwa zwanzig reduziert. Der Stall wird allerdings nur im Winter genutzt, denn die Rinder stehen die meiste Zeit direkt in der Natur. Doch statt die Tiere nur einfach das saftige Gras fressen zu lassen, das hier in Hülle und Fülle gedeiht, hat Stefan Steinbacher eine Philosophie. Und Ehrgeiz, **Qualität und Tierwohl** in höchstem Maß gerecht zu werden. Seine Tiere sollen auf seinem Hof ein Leben führen, das dem eines Rindes würdig ist. Deshalb grasen seine Tiere **bis zu drei Jahre** auf den Weiden in traumhafter Hanglage. Immer, wenn ein Feld abgegrast ist - Silage oder Mais wird nicht gefüttert - werden die Rinder stets zu zweit mit dem Anhänger zum nächsten Weidegrund transportiert. Luxus, aber auch Kalkül. Denn im Leben eines Nutztieres kommt einmal der Tag, an dem der Transport zum Schlachthaus ansteht. Für die meisten Tiere bedeutet dieser Weg puren Stress und der Adrenalinanstoß ist groß. Schlecht für die spätere Qualität des Fleisches. Für die Tiere des Steinbacher Hofes gehört die Fahrt im Hänger allerdings schon fast zum Alltag und sie sind darauf konditioniert, keine Angst vor dem

Transport zu haben. Die Philosophie einer **würdevollen Nutztierhaltung** für höchste Fleischqualität geht hiermit perfekt auf.

Bei einer so kleinen Herde und der für die Branche unüblich langen Bindung an die Tiere kommt im Gespräch die Frage auf, ob die Rinder denn Namen hätten. Hier huscht der Blick von Stefan Steinbacher in die Ferne und streift den kräftigen Ochsen vor ihm auf dem Feld. Einen Klaps auf den mächtigen Rücken des Tieres und mit etwas Wehmut gibt der Bauer zu, dass er emotional durchaus an seinen Tieren hängt und sie aus diesem Grund keine Namen haben. Trotz dieses kleinen Gefühlsausbruchs kommt wenige Augenblicke später wieder der **leidenschaftliche Fleischliebhaber** in Steinbacher hervor und er erklärt, dass es eine Freude sei zu sehen, wie die Tiere langsam groß werden und über Jahre hinweg den perfekten Reifezustand erreichen. „Wenn man das sieht, hat man richtig Lust, dieses Fleisch irgendwann für unsere Gäste zuzubereiten“, ist sich unser Küchenchef, Achim Hack, sicher.

VON DER FÄRSE ZUM WIENER SCHNITZEL

Ein Klassiker auf Gut Steinbach ist seit vielen Jahren das **Wiener Schnitzel** mit Kartoffelsalat. Traditionell wird hierfür Kalbsschnitzel verwendet, das in der herkömmlichen Fleischproduktion von Tieren stammt, die mit knapp vier Monaten Lebenszeit schon zum Metzger gebracht werden. Dieses Vorgehen widerstrebt nicht nur Stefan Steinbacher, sondern auch uns als Hotel. Wir kaufen und verarbeiten aus diesem Grund in der Regel **nur die Färse**, also das geschlechtsreife, weibliche Rind, das noch nicht gepaart hat und etwa **anderthalb bis zwei Jahre alt** ist. Da Steinbacher unter einem Lebensalter von zwei Jahren ohnehin nicht schlachtet, lässt sich dies im Hinblick auf das Kalbsschnitzel gut mit unserem Anspruch an Nachhaltigkeit und Tierwohl vereinen. Sollten Sie sich deshalb bei Ihrem Wiener Schnitzel wundern, dass das **Fleisch etwas dunkler** ist, so liegt das am Schlachtag des Tieres, was der Qualität aber keinen Abbruch tut und sogar ein Zeichen dafür ist, dass die Tiere ganz natürlich ernährt wurden und auf Zusatzstoffe verzichtet wurde.

FRÜCHTE STERN

Nichtgenormt ist einfach besser.

Krumm, gebogen, aus der Reihe tanzend und durch das Raster fallend. Nicht genormtes Gemüse und Obst hat viele Namen, doch genau so viel Geschmack wie jenes, welches sich an feste Formen hält und rankt, wie es ranken soll. Der Ansatz von Johannes Stern, seines Zeichens Obst- und Gemüsehändler aus Leidenschaft, ist es, Lebensmittel von Seiten der Qualität und des Geschmacks zu betrachten und nicht auf sein Aussehen zu reduzieren.



Der Kitzbüheler Johannes Stern steht fast täglich im regen Austausch mit Küchenchef Achim Hack. Denn anders als anzunehmen, entwickelt sich auch das Angebot an Gemüse- und Obstsorten ständig weiter und neue Produkte möchten ausgetestet werden. Stern macht sich deshalb **weit vor Sonnenaufgang** auf den Weg nach München. Der Großmarkt ist ein wahrhaft **bunter Trubel**, der allerdings System hat und nur wer sich hier sicher bewegt, Kontakte hat und weiß, wo es die besten Produkte gibt, macht seine Kunden am Ende glücklich. Der frühe Vogel fängt hier ganz sicher

den Wurm und so steht der grüne Wagen von Johannes Stern bereits um neun Uhr auf dem Hof von Gut Steinbach.

Achim Hack ist ein wahrer Meister darin, **kulinarische Experimente in erstklassigen Genuss zu verwandeln** und die Zutaten dabei komplett zu verwenden. Hier findet die große Ochsenherztomate ebenso Verwendung wie ihr kleingeratener Bruder und rote Bete wird gemäß dem Motto „**No waste**“ vom Blatt bis zur Wurzel verarbeitet.

So nachhaltig wie unser Küchenchef ist auch der Gemüsefreund und Obstliebhaber Johannes Stern unterwegs, der seine Produzenten nach strengen Kriterien auswählt. Für ihn muss der Bauer von seiner Arbeit und seinen Erzeugnissen leben können. Wichtig ist ihm dabei, dass der Bauer **unbelastete Böden** bearbeiten kann und darauf Lebensmittel anbaut, die ihrem mitunter etwas höheren Preis auch gerecht werden. Die Symbiose, welche auf unserem Hof gut spürbar zwischen Achim Hack und Johannes Stern liegt, besteht auch zu den Bauern, die sich für die weitere Verwendung ihrer Produkte interessieren. Nach dem Credo „Leben und leben lassen“ wissen die Bauern sehr gut darüber Bescheid, in welche Richtung sich Edelgastronomie und gehobene Küche entwickeln und was Gastronomen wollen. Der Anspruch, **für die Besten zu produzieren** ist deshalb hoch, doch Johannes Stern und nicht zuletzt die Gäste unseres Gut Steinbach, honorieren mit ihrer **Wertschätzung** den Ehrgeiz der Bauern.

Johannes Stern ist außerdem immer freitags auf dem Bauernmarkt in Kitzbühel mit seinem Stand anzutreffen.



UNSERE GOURMET-EVENTS IM ÜBERBLICK



BBQ

10.01.2021 • 16.00 Uhr

Klirrende Kälte, glühende Kohlen, dampfende Tassen und dazu der unwiderstehliche Duft nach Fleisch, Fisch und Gemüse, das sich auf dem heißen Rost eines Grills aalt. Ganz logisch, es ist Anfang Januar, der Schnee liegt hoch genug, um den Winter erahnen zu können und auf Gut Steinbach ist das zweite Crazy Winter BBQ in vollem Gange. Mit Marcus Burghardt, Joachim Kaiser, Florian Lerche und Achim Hack dürfen sich unsere Gäste gewiss sein, dass das Grillgut von echten Profis auf den Punkt gegart wird, und die Grenzen der Kreativität neu gesetzt werden. Ob Melone, Chateaubriand oder Kaiserschmarrn, hier wandert alles auf den Grill, und es schmeckt einfach köstlich.

Vier Freunde Gourmetabend

16.05.2021 • 16.00 Uhr

Zu viele Köche verderben bekanntlich den Brei. Nur gut, dass „viele“ nicht vier sind und es beim „Vier Freunde Gourmetabend“ statt Brei vier außergewöhnliche Gänge gibt. Wenn sich Achim Hack drei befreundete Köche einlädt, geht es nicht nur kulinarisch hoch her – auch der Spaß steht, nicht zuletzt hinter dem Herd, im Vordergrund. Traditionell wird der um 16 Uhr beginnende Gourmetabend mit Weinen von einem unserer Partner begleitet und rundet das Gaumenerlebnis damit vollends ab.

Gaumenfreunde

21.11.2021 • 16.00 Uhr

Wie lässt sich Genuss besser definieren, als ihn einfach zu verdoppeln? Mit Andreas Oswald, vom Relais & Châteaux Landromantik Hotel Oswald im Bayerischen Wald, erhält unser Küchenchef Achim Hack geballte Gourmet-



Wein-Event

Oktober/November 2021

(genaues Datum folgt zeitnah online)

In der Welt der Gourmets gibt es zwei Instanzen, die unterschiedlicher nicht sein, doch enger nicht miteinander verbunden sein könnten. Die Kunst, Wein perfekt auf ein Gericht abzustimmen und dem kulinarischen Genuss damit einen Rahmen zu geben, der einem Gemälde gleich selbiges vollkommen macht, ist beeindruckend. Diese faszinierende Fertigkeit, Geschmäcker zu kombinieren, aus der Vielzahl von Weinbaugebieten eine Auswahl zu treffen und womöglich nur eine bestimmte Region für ein ganzes Menü zu eruiieren, stellen Ihnen die Experten von **Grubis Weine** vor. Die Events nehmen dabei entweder ein bestimmtes Weinbaugebiet oder einen Winzer in den Fokus oder entführen ihre Gäste auf eine Entdeckungsreise durch einen ganzen Kontinent. Spannung, Genuss und edle Tropfen sind in allen Fällen garantiert.



kompetenz und gemeinsam wird ein 4 Gänge Menü zelebriert, wie es zwischen dem Wilden Kaiser und dem Großen Arber noch keine Küche verlassen hat.



Mit Feuer und Flamme.

Von maßgeschneiderten Küchenlösungen für jede Art von Gastronomie bis hin zum individuellen Holzherd für Ihr zu Hause - Alles aus einer Hand.

LOHBERGER -
Zweifellos die richtige
Entscheidung!



LOHBERGER

www.lohberger.com





Hannes Jaenicke.
Ein Besuch aus Überzeugung.

Wir haben im Oktober 2020 mit ihm gesprochen. Über ihn, sein Engagement und seine Sicht der Dinge.

IM GESPRÄCH MIT HANNES JAENICKE

Hannes Jaenicke ist den meisten von uns als Schauspieler bekannt. Aber Hannes Jaenicke ist viel mehr: er ist Schriftsteller, Synchronsprecher, er produziert Dokumentationen über das Leben gefährdeter Tierarten, und ist Tier- und Umweltschutzaktivist.

Seit Januar 2011 engagiert sich Hannes Jaenicke als Botschafter der Karl Kübel Stiftung für Kind und Familie. Seit Dezember 2012 ist er Mentor der Wirtschaftsinitiative „Ethics in Business“. Hier unterstützt Hannes Jaenicke mittelständische Unternehmen, die sich für ein faires und verantwortungsvolles Handeln gegenüber Umwelt und Gemeinwesen einsetzen.

Hannes Jaenicke ist der Natur verbunden, ernährt sich vegetarisch und setzt sich für eine nachhaltige Lebensweise ein. Er sensibilisiert in seinen Beiträgen dafür, dem eigenen Lebenswandel den Spiegel vorzuhalten, sich Punkte zu suchen, an denen mitunter Kunststoffe eingespart oder Plastikanteile komplett vermieden werden können. Dass Kaffee aus der eigenen Tasse viel besser schmeckt, ist weithin bekannt, warum also einen labbrigen To-Go-Pappbecher mit dem koffeinhaltigen Muntermacher füllen? Hannes Jaenicke nimmt kein Blatt vor den Mund, seine Art, die Probleme dieser Welt und unserer Gesellschaft anzusprechen ist direkt.

Nachhaltigkeit ist für Hannes Jaenicke der Umgang mit Ressourcen und Umwelt mit der minimalen Schädigung, aber eben auch kein Verzicht auf gewohnte Lebenswege, sondern vielmehr ein bewussterer persönlicher Umgang, den er für sich selbst gerade neu definiert. Das Thema Reisen liegt ihm dabei besonders am Herzen und er lässt verlauten, dass er die Tage auf Gut Steinbach mehr als nur genießt. Er entdeckte gerade Deutschland für sich und sehe keinen Grund, einem Urlaub unter Palmen an türkisblauem Wasser nachzutraumern. Das Hier

und Jetzt zu schätzen, Heimat Heimat werden zu lassen und lokale Güter und Lebensmittel zu konsumieren, erfüllt ihn.

An Gut Steinbach gefallen ihm vor allem die Verwendung heimischer Hölzer als primäres Baumaterial sowie die 80:80 Philosophie. Besonders im Hinblick auf den schädlichen Einfluss der Fleischproduktion auf die Umwelt rät er Verbrauchern dazu, sich den Weg des Fleisches einmal genauer anzusehen und statt dem regelmäßigen Steak aus dem Supermarkt auf dem Teller einmal ein hochwertiges Stück Fleisch zu kaufen und sich, sowohl gesundheitlich als auch geschmacklich, einen Gefallen und gleichzeitig der Erde einen Dienst zu tun. Dass unser Küchenchef diesen Grundsatz seit Jahren zelebriert, imponiert Jaenicke und er ist sich sicher, dass unsere Gäste diesen Ansatz sehr zu schätzen wissen.



Als kleinen Ausblick in die Zukunft, wagt sich Hannes Jaenicke an die Vorstellung, das eigene Kaufverhalten in Frage zu stellen, bei der schier erschlagenden Auswahl an Produkten, die uns täglich dazu verlocken das Portemonnaie zu zücken, einmal nein zu sagen und nur das zu kaufen, was wir wirklich zum Leben benötigen – Lebensmittel, Kleidung. Außerdem sollten wir vor allem Zeit mit uns selbst und mit den Menschen, die wir gerne haben, verbringen.

Auf die Frage, was er auf eine einsame Insel mitnehmen würde, sagt er, eine mobile Photovoltaikanlage, sein Smartphone und Saatgut für Gemüse – diese außergewöhnliche Antwort überrascht uns jedoch nicht. Besonders hart geht er mit jenen ins Gericht, die das Schicksal aller in den Händen halten, im Hintergrund die Strippen ziehen und im Moment aus seiner Sicht mehr versagen denn je. Dabei spielt doch neben dem großen Ganzen jeder einzelne eine entscheidende Rolle, kann für sich selbst einen grüneren Weg einschlagen und beginnen, die Ernährung so anzupassen, dass sie mit Tierwohl und Biodiversität einher geht.

RELAIS & CHÂTEAUX – LUXUS NEU DEFINIERT

Ein Plädoyer für eine weltweite Änderung in der Ernährung



„Respekt vor dem Menschen und der Natur, Genuss in vollen Zügen und Wertschätzung für unsere Herkunft. Das ist unsere Definition des neuen Luxus – unseren Gästen und Mitgliedern die Möglichkeit zu geben, Teil unserer Bewegung zu sein, bei der wir uns für ethische Küche und die Erhaltung unseres Welterbes an die nächste Generation einsetzen.“

Susanne Gräfin von Moltke
Mitglied des Vorstands von Relais & Châteaux Paris



Kochen fürs Klima: Relais & Châteaux gemeinsam mit Slow Food für kulinarischen Klimaschutz

Relais & Châteaux wurde 1954 gegründet und ist ein Zusammenschluss von **580 einzigartigen Hotels und Restaurants** auf der ganzen Welt, 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 dem Wunsch nach aufrichtiger und hingebungsvoller Gastfreundschaft. 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 der UNESCO in einem Manifest festgehalten und vorgetragen. Seitdem hat sich daraus eine globale Bewegung entwickelt, die sich in einigen Initiativen und Projekten widerspiegelt. Darunter sind Projekte wie **„Food for Change“**, die in Zusammenarbeit mit der **Organisation Slow Food** ein Bewusstsein für nachhaltige und gleichzeitig genussvolle Ernährung schaffen

wollen. Auch anlässlich des **World Oceans Day** wurde die Initiative **„Fish Unknown“** vorgestellt, bei der einige Chefköche von Relais & Châteaux unbekannte und nicht gefährdete Fischarten vorstellen und bereits auf ihren Speisekarten als Delikatesse etabliert haben. Laut der „Food & Agriculture Organization“, sind unsere Ozeane zu 31 Prozent überfischt und 60 Prozent komplett leerfischt. Andere Projekte widmen sich unseren kleinsten Erdbewohnern, wie beispielsweise den Bienen, deren Population im Zuge von Schutzprogrammen aufgebaut und geschützt wird. Generell bemühen sich alle Mitglieder bei Relais & Châteaux um eine nachhaltigere Zukunft, wie etwa der Reduktion von Plastik, dem Einsatz von recycelbaren Materialien und der Verwendung hauptsächlich regionaler Lebensmittel. Diese tiefgründige Denkweise spiegelt sich auch in der warmherzigen und leidenschaftlichen Gastfreundschaft wider und beschert den Gästen unvergessliche und einzigartige Erlebnisse. www.relaischateaux.com

Relais & Châteaux-Präsident Philippe Gombert sagt dazu: „Relais & Châteaux ist mehr als eine einfache Vereinigung. Relais & Châteaux ist eine Bewegung zum Schutz der biologischen Vielfalt und der Umwelt. Das Essen steht heute im Schnittpunkt politischer, wirtschaftlicher und sozialer Themen. Wir haben also eine Rolle in

Sachen Gesundheit und Kultur zu spielen. Relais & Châteaux setzt sich gemeinsam mit Nichtregierungsorganisationen wie Slow Food für den Schutz der biologischen Vielfalt ein, um dieser Verpflichtung nachzukommen und unsere Mitglieder dabei zu unterstützen, diese Herausforderungen erfolgreich zu meistern.“

Relais & Châteaux-Mitglieder verfolgen das Ziel, den Reichtum und die Vielfalt der weltweiten Küche und die Traditionen der Gastfreundschaft zu schützen und zu fördern. In ihrer Vision, die Relais & Châteaux 2014 der UNESCO präsentiert hat, setzt sich die Vereinigung für die Erhaltung des lokalen Erbes und den Schutz der Umwelt ein. **Die Verarbeitung lokaler und saisonaler Produkte, der Verzicht auf die Verwendung von industriell erzeugtem Fleisch** oder die Verringerung des

Fleischgehalts in Gerichten tragen dazu bei, **den ökologischen Fußabdruck erheblich zu verkleinern**. Relais & Châteaux hofft, mit „Food for Change“, eine weltweite Kooperation mit Slow Food, Menschen weltweit zu inspirieren, mehr über unser Nahrungsmittelwesen zu erfahren, das für 30 Prozent der CO₂-Emissionen verantwortlich ist. Bei der Initiativwoche im Herbst jedes Jahres kreieren Sterne- und Spitzenköche weltweit Menüs, die rein nach Slow Food Grundsätzen erstellt wurden.



UNSER TIPP FÜR SIE:

Das Café Tomaselli am Alten Markt in der Landeshauptstadt Salzburg ist das älteste noch betriebene Kaffeehaus in Österreich. Seine Geschichte reicht bis ins Jahr 1700 zurück. Es ist ab dem 12. März 1852 im Besitz der Familie Tomaselli. Torten werden hier noch von reizenden Servicekräften per Hand auf einem Tablett zur Auswahl angeboten.

FABIEN GRZIMEKS LIEBLINGSPLATZL



Manche Gäste sitzen der Sonne wegen dort. Andere beobachten freitagnachmittags gespannt das Training der jungen Skisprungnachwuchstalente aus Reit im Winkl und dem Chiemgau. Andere wiederum möchten einfach nur entspannt in die Natur schauen, das Wetter am gegenüberliegenden Unterberg beobachten

und dabei einen Kaiserschmarrn nach der Wanderung genießen. Schließlich gibt es noch diejenigen, die einfach nur die Seele baumeln lassen möchten und dabei einen wunderbaren Aperitif bestellen.

Die Rede ist hier von unseren drei gemütlichen Hausbänken – auch **Hausbankerl** genannt – direkt am Eingang unseres Haupthauses. Ein wunderbarer Blick, meist sehr wettergeschützt und in der Sonne wärmend. Hier entstehen die schönsten Gespräche unter Gästen und mit uns Gastgebern. Bayrische „bella vita“. Es ist wie eine Art Hochsitz, um das Treiben eines wunderbaren Landguts zu beobachten. Was möchte man mehr? Natur, schöne Landschaften, wunderbare Saisonzeiten und dies bei fast jedem Wetter. Hier auf Gut Steinbach lieben wir alle diese kleinen Ruheoasen – nehmen Sie Platz und lassen Sie sich verwöhnen. Einfach abschalten!

EIN AUSFLUG NACH SALZBURG

In nur gut 60 km sind Sie mitten im zauberhaften Salzburg, einer der schönsten Städte der Welt. Salz machte die Stadt reich, seine Einwohner machten sie berühmt. Die österreichische Stadt ist nicht nur Mozartstadt und berühmt für ihre Salzburger Festspiele, sondern ist auch UNESCO Weltkulturstadt. Die engen Gassen und die weiten Plätze der Altstadt im Besonderen die Getreidegasse laden zum Bummeln und Verweilen ein. Weithin sichtbar thront die Festung Hohensalzburg über der Stadt. Ebenso beeindruckend ist der Salzburger Dom mit einem der größten Kuppelbauten nörd-

lich der Alpen, und Platz für bis zu 10.000 Besucher. Kulturinteressierte besuchen am besten Mozarts Geburtshaus oder aber auch das Museum für Moderne. Fans der Luftfahrt und des Kosmos von Red Bull fühlen sich im Hangar 7 wie im siebten Himmel. Von der Stratosphären-Sprung Kapsel über die Formel-1-Boliden bis hin zu Hubschraubern und Flugzeugen hat sich Red Bull-Chef Didi Mateschitz hier einen persönlichen Traum erfüllt. Mit dem Restaurant Ikarus sind kulinarische Höhenflüge bis ganz nach oben gleichfalls möglich.



Ayinger Bier

Nur mit besten
Zutaten aus der
Heimat gebraut

Dafür stehen wir
seit 1878
und auch künftig.

Franz Inselkammer

Franz Inselkammer
Bräu von Ayinger in 6. Generation

AKTIVITÄTEN MIT DER FAMILIE



Spielweg – Ein Highlight für jeden Familienurlaub in Bayern!

Auf dem Kinderwagen- und Spielweg in Reit im Winkl haben Sie die Möglichkeit, mit dem Kinderwagen umgeben von herrlicher Natur gemütlich, bequem und entspannt von einer Spielstation zur nächsten zu wandern. Machen Sie sich auf die Suche nach dem „Märchenwald“, dem „Waldriesen“, dem „Steinlabyrinth“, dem „Skulpturenpark“ oder dem „Zauberwasser“. Lauschen Sie wunderbaren Geschichten, fühlen, riechen Sie und lassen Sie sich verzaubern. Entdecken Sie die Natur!



GEHZEIT: ca. 2 Stunden

AUSGANGSPUNKT: Gut Steinbach

LÄNGE: 1,8 – 5 km (je nach Route)

ANZAHL DER STATIONEN: Bis zu 21 Stationen (je nach Route)



Triassic Park

Spaß für Klein und Groß – im Sommer wie im Winter!

Auf Tuchfühlung mit Meeresreptilien und anderen Urzeitlebewesen aus einer Zeit vor über 200 Millionen Jahren. Rein in die Gondel – Rauf in die Urzeit! In einer interaktiven Erlebnisausstellung auf ca. 400 m² Ausstellungsfläche bietet sich den Besuchern die Gelegenheit, in eine faszinierende und längst vergangene Welt zu „reisen“. Bei **freiem Eintritt** (Nutzung der Gondel extra) ist somit für Spiel und Spaß gesorgt und ein spannender Besuch in der Urzeit auf der Steinplatte ist für die gesamte Familie garantiert.

UNSER TIPP FÜR SIE:

Nehmen Sie sich reichlich Zeit und bei schönem Wetter auch die Schwimmsachen mit. Es gibt einen herrlichen Bergsee, welcher im Sommer für eine phantastische Abkühlung mit grandiosem Ausblick sorgt.

<https://www.triassicpark.at/>



AKTIVITÄTEN IM WINTER

Skigebiet Winklmoos

Einsteiger und Kinder sind bei ihren ersten Versuchen auf Skiern oder dem Snowboard bestens mit den 12 Pistenkilometern bedient. Keine komplizierten Abfahrten. Sessellifte, ein Zauberteppich und ein Ankerlift.

Skigebiet Winklmoos und Steinplatte

Für **Fortgeschrittene** empfehlen wir, sich das Kombiticket für zwei Skigebiete zu holen. Diese bieten ca. 42 angenehme Pistenkilometer mit teils recht anspruchsvollen Pisten.

Die Trainingspiste Skischule Reit im Winkl

Die Skischule Reit im Winkl hat es sich zur Aufgabe gemacht, Kindern mit Spiel und Spaß den Wintersport näher zu bringen. Hierzu bieten sich die dafür gestalteten Kinderhügel unweit der Dorfmitte an.

Die Hemmersuppenalm Runde

Empfehlung von Geschäftsführer Fabien Grzimek

Ausgangspunkt ist die mit Shuttle-Bussen erreichbare Hindenburghütte (1.180 m). Folgen Sie ab der Hindenburghütte der Loipen-Beschilderung mit der Nr. 8 für die klassische und Nr. 12 für die Skatingloipe. Für Anfänger gibt es auch eine leichte 2 km lange Übungsloipe.

Unter der Tel.-Nr. +49 171 5437923 erreichen Sie die Shuttle Busse für extra Fahrten.

SCHWIERIGKEIT: mittel

LÄNGE: 9,5 km

DAUER: 2,5 Stunden

EINKEHRMÖGLICHKEIT: Hindenburghütte



WO AUS HOLZ NACHHALTIGE WÄRME WIRD – DAS BIOMASSE-HEIZWERK REIT IM WINKL

Einzigartige Naturschönheit, original bayerisches Lebensgefühl und Nachhaltigkeit an kalten Tagen unter einen Hut zu bekommen, scheint alles andere als eine leichte Aufgabe zu sein. Wohlige Wärme produziert in weiten Teilen Deutschlands eine Ölheizung und sorgt dabei für eine Dunstglocke, die wie einer Millionenstadt gleich, über dem Ort schwebt und ihm die heimatische Idylle stiehlt. Darüber mindern die Nebeneffekte der Wärmegewinnung durch Öl die Reinheit der Luft, belasten Umwelt und Mensch gleichermaßen und sind darüber hinaus von den weltweiten Preisen für Rohöl abhängig.

Für Reit im Winkl war das bereits vor über zwanzig Jahren mehr als ein Grund, über die Investition in eine alternative Art der Energie- und Heizwärmegewinnung nachzudenken. So entstand in den frühen 2000ern das zentrale Biomasse-Heizwerk Reit im Winkl, dessen

Netzwerk alle Ortsteile umspannt und mehr als 500 Anwesen, darunter auch unser Gut Steinbach samt Chalets und Steinbacher Hof, mit heimischer Energie versorgt.

Doch was wird da eigentlich verbrannt und was nicht und was kann dadurch eingespart werden? Tatsächlich geht es im Biomasse-Heizwerk sehr regional zu. In den Ofen wandert primär Restholz der Land- und Forstwirtschaft, aus dem Staatsforst und Sägere Restholz der Schreinerereien und Holz verarbeitenden Betrieben der nahen Umgebung. „Dadurch werden pro Jahr knapp drei Millionen Liter Heizöl eingespart“, so der Geschäftsführer Andreas Heigenhauser. Eine Errungenschaft also, der die Natur, Einwohner und Gäste von Reit im Winkl allesamt danken, denn der Ort ist seit 90 Jahren ein zertifizierter Luftkurort – ohne Dunstglocke und stattdessen mit bester Sicht auf die imposante Bergwelt – und wird dies auch in Zukunft bleiben.



INDIVIDUELL UND ZEITLOS

Wir begleiten Sie bei der Umgestaltung Ihrer Räume.
Unsere Leidenschaft ist Licht und textiles Wohnen.
Besuchen Sie unseren Showroom in Ruhpolding.

Um Ihre Wünsche Wirklichkeit werden zu lassen, beraten wir Sie gerne auch außerhalb der üblichen Geschäftszeiten

*Menzel Licht und Wohnen in der Seehauser Str. 43 in 83324 Ruhpolding!
Montag bis Freitag 9:00 bis 18:00 Uhr, Samstag 9:00 bis 16:00 Uhr*

www.menzelleuchten.com

HOTELLERIE – „NACHHALTIG“ GELERNT

DUAL STUDIEREN AUF GUT STEINBACH Frühstück. Ein Vergleich.



Hier auf Gut Steinbach kann neben Ausbildungen wie Hotel- oder Restaurantfach auch ein Studium absolviert werden.



Mein Name ist **Luis Schneider** und ich bin einer von drei Dualstudenten im Haus. Dies ist ein Studium der Betriebswirtschaftslehre mit dem Schwerpunkt Hotel- und Gastronomiemanagement, welches jedoch in zwei (duale) Abschnitte geteilt

ist. Immer im Halbjahreswechsel studiere ich an der DHBW Ravensburg und arbeite auf Gut Steinbach. In diesen Praxisphasen habe ich die Möglichkeit in allen Abteilungen des Hauses arbeiten zu können.

Momentan schreibe ich eine Projektarbeit, in deren Rahmen analysiert wird, ob die Lösung, das Frühstück aus hygienischen sowie nachhaltigen Gründen auf Etageren direkt am Tisch zu servieren, das klassische Buffet ablösen kann?

Dabei geht es nicht nur um Ihre Akzeptanz, liebe Gäste, sondern auch darum, beide Varianten hinsichtlich des Wareneinsatzes zu analysieren. Wie Sie sich sicherlich denken können und unter Umständen auch beobachtet haben, bieten Buffets oftmals mehr Auswahl und Menge, als überhaupt verzehrt werden kann. Dies ist auch der Tatsache geschuldet, dass unter anderem auch der letzte Gast noch das vollumfängliche Buffet erwarten darf.

Stets darum bemüht, unserer 80:80 Philosophie folgend, Lebensmittel zu schätzen und sie möglichst nur in den Mengen einzukaufen, wie sie auch konsumiert

werden, haben wir lange überlegt, wie sich dieses grundsätzliche Problem anders lösen lässt. Aus nachhaltiger und hygienischer Sicht, servieren wir Ihnen seit diesem Jahr das Frühstück auf Etageren.



Der positive Effekt hat sich auch sehr schnell eingestellt und es wandern mittlerweile weniger als die Hälfte der übrig gebliebenen Lebensmittel des Buffets in die Tonne.

Meine mehrfache Umfrage unter den Frühstücksgästen hat bisher gezeigt, dass das neue Konzept auf große Zustimmung stößt. Selbstverständlich versuchen wir bei der Zusammenstellung der Lebensmittelauswahl alle Geschmäcker und Vorlieben zu berücksichtigen und dabei Saisonalität und Regionalität den Vorzug zu geben.

Unser Herz. Unsere Leidenschaft.

TRADITIONSHANDWERK SEIT 1950

DINZLER KAFFEERÖSTEREI AG
WENDLING 15 | D-83737 IRSCHENBERG
TEL +49 8025 99 225 0
INFO@DINZLER.DE

GANZ BEQUEM VON ZUHAUSE AUS BESTELLEN:

WWW.DINZLER.DE/SHOP



DINZLER
KAFFEERÖSTEREI

UNSERE ARRANGEMENTS IM ÜBERBLICK

DER BERG RUFT

Nutzen Sie die günstige Lage von Gut Steinbach, um Bergtouren z.B. durch die märchenhaften Wälder hinauf zur Winklmoosalm zu beginnen.

- 5 Übernachtungen inkl. Gutsfrühstück
- 5 x 3-Gang Genießermenü
- 3 x Wanderbrotzeiten pro Person
- 1 Wanderapotheke pro Person
- 1 Wanderbuch und -karte für Reit im Winkl
- 1 Wanderrucksack pro Zimmer
- 1 geführte Bergwanderung von der Tourist Information Reit im Winkl
- Freie Benutzung unserer Wellnesslandschaft mit Pool, Saunen und unserem Fitnessangebot*
- Kostenfreies WLAN

01.05. - 19.12.2021

5 Übernachtungen: pro Person im Doppelzimmer ab 735 Euro

GOLFLAND CHIEMSEE-CHIEMGAU

Highlight für Golfer: Im Golfland Chiemsee-Chiemgau haben Sie die Möglichkeit, die Schönheit der Region rund um den Chiemsee ganz individuell zu „ergolten“.

- 3 Übernachtungen inkl. Gutsfrühstück
- Eine Flasche Mineralwasser und Obst der Saison bei Anreise auf Ihrem Zimmer
- 3 x 3-Gang Genießermenü
- 2x Greenfee (18 Loch) nutzbar auf 12 Partnerplätzen im Chiemgau nach Wahl
- 10 % Gutschein für den Pro-Shop Golfclub Reit im Winkl-Kössen e.V.
- Freie Benutzung unserer Wellnesslandschaft mit Pool, Saunen und unserem Fitnessangebot*
- Kostenfreies WLAN

01.05. - 01.11.2021

3 Übernachtungen: pro Person im Doppelzimmer ab 519 Euro

HEIMATGLÜCK

Bleiben Sie ein bisschen länger und lassen Sie sich die siebte Übernachtung von uns schenken. Genießen Sie Urlaub im sportlichen Chiemgau und kombinieren Sie die erholsamen Tage mit vielen Aktivitäten wie Golfen, Radfahren, Wandern oder entspannen Sie einfach auf unserer Terrasse mit Blick in die Natur.

- 7 Übernachtungen inkl. Gutsfrühstück zum Preis von 6 Übernachtungen
- 7 x 3-Gang Genießermenü
- Freie Benutzung unserer Wellnesslandschaft mit Pool, Saunen und unserem Fitnessangebot*
- Kostenfreies WLAN

01.05. - 19.12.2021

7 Übernachtungen: pro Person im Doppelzimmer ab 891 Euro

ZEIT ZU ZWEIT

Genießen Sie kostbare Zeit zu zweit. Gut Steinbach ist der perfekte Rückzugsort für Paare, Verliebte und romantische Stunden.

- 2 Übernachtungen inkl. Gutsfrühstück
- 1 Flasche Champagner auf dem Zimmer
- 1 x romantisches 3-Gang Genießermenü
- 1 x romantisches 4-Gang Genießermenü
- 1 x Beauty & SPA Gutschein in Höhe von 30 EUR pro Person
- Freie Benutzung unserer Wellnesslandschaft mit Pool, Saunen und unserem Fitnessangebot*
- Kostenfreies WLAN

01.05. - 19.12.2021

2 Übernachtungen: pro Person im Doppelzimmer ab 332 Euro

WEIHNACHTSZAUBER

Verbringen Sie Weihnachten auf Gut Steinbach. Inmitten des winterlichen Bergidylls des Chiemgaus erleben Sie Ihr Winterwunderland im ganz besonderen Ambiente. Die besinnliche Zeit des Jahres wird auf Gut Steinbach zum einzigartigen Erlebnis.

- 5 Übernachtungen inkl. Gutsfrühstück
- 6 x 3-Gang Genießermenü
- Festtagsmenü am Heiligen Abend
- Freie Benutzung unserer Wellnesslandschaft mit Pool, Saunen und unserem Fitnessangebot
- Kostenfreies WLAN

24.12. - 31.12.2021

7 Übernachtungen: pro Person im Doppelzimmer ab 1.371 Euro



NEU: UNSER HEIMAT & NATUR SPA

Genießen Sie unseren neuen Heimat & Natur SPA. 2000 qm auf zwei Ebenen mit verschiedenen Saunen und Ruhezonen erwarten Sie ebenso wie ein spezielles Eröffnungsangebot von Gertraud Gruber Kosmetik.

- 2 Übernachtungen inkl. Gutsfrühstück
- 2 x 3-Gang Genießermenü
- 1x klassische Kosmetikbehandlung (60 Minuten) und 1 Rücken- oder Kopf-Nacken-Massage (30 Minuten) sowie ein Originalprodukt von Gertud Gruber jeweils für Sie und Ihn
- Freie Benutzung unserer Wellnesslandschaft mit Pool, Saunen und unserem Fitnessangebot
- Kostenfreies WLAN

01.08. - 19.12.2021

2 Übernachtungen: pro Person im Doppelzimmer ab 377 Euro

GOURMETZEIT IN WEISS-BLAU

Lassen Sie sich ein Wochenende lang von unserer ausgezeichneten regionalen Küche verwöhnen und genießen Sie Zeit für sich.

- 2 Übernachtungen inkl. Gutsfrühstück
- 1 Flasche Champagner auf dem Zimmer
- 1 x 5-Gang Genießermenü
- 1 x 4-Gang Genießermenü
- Freie Benutzung unserer Wellnesslandschaft mit Pool, Saunen und unserem Fitnessangebot*
- Kostenfreies WLAN



01.05. - 19.12.2021

2 Übernachtungen: pro Person im Doppelzimmer ab 318 Euro

Alle Arrangements auf Anfrage und nach Verfügbarkeit.

Weitere Angebote finden Sie auf unserer Homepage www.gutsteinbach.de

* Bitte beachten Sie, dass unser Wellnessbereich vom 15.03. bis zum 01.08.2021 wegen Umbaus geschlossen ist.

DEUTSCHE ALPENSTRASSE – EINE TRAUMROUTE ZUM NACHFAHREN

197 km

Reine Fahrtzeit: 3,5 Stunden

Empfohlene Zeit: Tagesausflug und gemäßigte Geschwindigkeit für absoluten Naturgenuss



DEN STERNEN SO NAH – DER STERNENPARK WINKELMOOSALM

Erster Sternepark in den Alpen

Sternenparks bieten aufgrund sehr geringer Lichtverschmutzung außergewöhnliche Naturlandschaften und einen atemberaubenden Blick in die Sterne.

Mit einem Astronomen & Physiker geht es hinauf in den dunklen Nachthimmel der Winklmoos-Alm. Erleben Sie eine spannende Reise durchs Universum, bei der es mit bloßem Auge quer durch Sternbilder und glitzernde Sternfelder, galaktischen Nebeln und Galaxien geht. Sie werden staunen, wie viel es zu entdecken gibt.

TERMINE:

Üblicherweise mittwochs; im Sommer zusätzlich auch freitags (jedoch stets wetterabhängig), zudem sporadische Sondertermine.

ORT:

Talstation der Nostalgie Sesselbahn Dürrnbachhorn. Diese erreichen Sie zu Fuß in ca. 8 Minuten vom großen Parkplatz der Winklmoos-Alm. Einfach der Beschilderung „Nostalgie-Sesselbahn“ folgen.



BAYERISCHES BRAUCHTUM

Palmsonntag

Mit dem Palmsonntag - der sechste und letzte Sonntag der Fastenzeit und somit der Sonntag vor Ostern - beginnt die Karwoche. Wer an diesem Tag nicht „Palmesel“ genannt werden möchte, sieht zu, schnell aus dem Bett und geschwind in die Kirche zu kommen. Denn hier werden die Palmbüsche geweiht. Die Palmzweige erinnern an den Einzug Jesu in Jerusalem, wo Palmzweige den Weg säumten. Das Palmbuschbinden ist die klassische Vorbereitung auf das Osterfest und gerade für Kinder eine schöne Tradition. Festlich geschmückte Stangen mit bis zu 40 Palmbüschen werden von den Burschen stolz der Kirchengemeinde präsentiert. Nach der Weihe werden diese als Segensbringer an Nachbarn, Verwandte und Bekannte gegen einen kleinen Obolus ausgeliefert.



1. Mai – Maibaum aufstellen



Hoch soll es sein, dieses Symbol für Kraft, Lebensfreude und Heiterkeit und vor allem höher als in den Nachbardörfern. Alles neu macht der allseits als Wonnemonat bekannte Mai und in diesem Monat treibt ja auch die Fichte aus und verheißt die Ankunft des Lichtes, der Wärme und der Fruchtbarkeit. In Oberbayern ist der Baum bis auf seinen grünen Wipfel entästet, entrindet und von unten links nach oben rechts mit einer weißblauen Spirale bemalt. Den Wipfel schmücken bunte Bänder, am Stamm hängen ein oder mehrere Kränze. Nun bleibt es Ehrensache, dass er nur mit Manneskraft und hölzernen Stangen („Schwaiberln“) in die Vertikale gestemmt wird. Sobald er senkrecht steht, spielt die Musik zum Maitanz auf und es wird feuchtfrohlich in manchem Wirtshaus.

PRESSESTIMMEN

„Warum in die Ferne schweifen, wenn das Glück so nah ist? Im malerischen Chiemgau warten Yaks und Ziegen. Denn im Gut Steinbach Hotel und Chalets finden nicht nur die Gäste einen gemütlichen Rückzugsort, sondern auch viele Tiere ein Zuhause. Das Hotel betreibt auf dem rund 50 Hektar großen Anwesen eine Bioland-zertifizierte Landwirtschaft mit eigenem Wild, Schweinen, Hühnern und Gänsen. Und der vom Aussterben bedrohten Ziegenrasse „Tauernschecke“, die als natürlicher Rasenmäher fungiert. Besonders eindrucksvoll sind übrigens die riesigen Yaks“.

elle.de, Meike Mai (Ausgabe Mai 2020)

„Die Wanderwege beginnen direkt vor der Haustüre, verwunschene Badeseen liegen nur ein paar Pedaltritte entfernt, und der lokale Golfplatz ist auch nicht fern. Mit anderen Worten: Die Chalets auf Gut Steinbach eignen sich bestens für naturnahe Freizeiten an der deutsch-österreichischen Grenze. Der regionalen Architektur mit einem Höchstmaß an traditioneller Handwerkskunst folgend, gruppieren sie sich um einen kristallklaren Teich und machen mit Stein- und Holzfußboden, offenen Kaminen und eigenem Wellnessbereich Lust auf luxuriösen Heimurlaub.“

Traveller's World (Ausgabe Juni-September 2020)



PRESSESTIMMEN

„Das Relais & Châteaux Gut Steinbach macht seiner Zugehörigkeit zu der international bekannten Hotelvereinigung alle Ehre. Auf einem Hochplateau gelegen, empfangen Sie in exponierter Lage Ruhe, Heimat und Boden. Sowohl die Köstlichkeiten von Küchenchef Achim Hack, der auf kreative Weise das Beste aus regionalen Produkten zaubert, als auch die bayerisch-gemütlichen Zimmer sprechen für sich. Sie müssen sich nur noch entscheiden, ob Sie eines der exklusiven Chalets oder ein gemütliches Doppelzimmer Ihr Reich nennen möchten.“

Porsche Club Life (Ausgabe Frühjahr 2020)

„Hier verbinden sich Tradition und Gegenwart aufs Schönste: Gut Steinbach Hotel & Chalets in Reit im Winkl beweist, dass man Heimat modern und nachhaltig präsentieren kann – mit vielen luxuriösen Details und einer eigenen Yak-Rinderherde.“

Diese Tradition wird hier nicht konserviert, sondern lebendig gehalten und in die Zukunft getragen. Das beherzigt auch Küchenchef Achim Hack im Restaurant „Heimat“, der herrlich zarte Forelle aus dem Kollerbach mit Kürbisgemüse und Gnocchi, Chiemsee-Zander mit Krenlinsen und Knusperkartoffeln oder ein großartiges Chateaubriand (knochengereift) von der bayerischen Fäse mit geschmorten Artischocken und Sauce béarnaise aufischt. [...]

All das wirkt schon deswegen derart lebendig, weil Herzlichkeit und Wille zum Service hier so authentisch sind.

Das ist vielleicht das wertvollste Gut.“

Feinschmecker, Deborah Gottlieb



UNSERE WERTE

HEIMAT

Wir wahren ein Stück Heimat und geben das zurück, was die Natur uns gegeben hat, für Sie und unsere Nachkommen.

RUHE

Genießen Sie das Ich-Sein. Ruhe am Berg, auf der Wiese, im Hier und Jetzt.

BODEN

Unberührte Natur, unbehandelte Lebensmittel, traditioneller Genuss führt uns zurück zu unseren Wurzeln.



LEBEN - WOHNEN - ARBEITEN - GENIEßEN

IMPRESSUM

HERAUSGEBER

Relais & Châteaux Gut Steinbach
Steinbachweg 10
D-83242 Reit im Winkl
Telefon +49 86 40 - 807-0
Telefax +49 86 40 - 807-100
info@gutsteinbach.de
www.gutsteinbach.de

KONZEPT & TEXT

Mo:Ma Sales & Marketing GmbH
Susanne Gräfin von Moltke
Tobias Hertle

GRAFIKDESIGN

Ufodesign Grafic & Art UG (haftungsbeschränkt)
www.ufodesign.de



BILDNACHWEIS

Titelbild: Tobias Hertle; Umschlagseite 2: Tobias Hertle; Seite 5: Sebastian Voltmer; Seite 6/7: Tobias Hertle; Seite 8-10: Stefan Ghetta, Architektur; Seite 12: Nina Solansky; Seite 13: Tobias Hertle; Seite 14/15: Tobias Hertle; Seite 16 links oben: Tobias Hertle, rechts oben: pixabay, rechts unten Tobias Hertle; Seite 18: Tobias Hertle; Seite 19: Adobe Stock; Seite 20/21: Tobias Hertle; Seite 22: Nina Solansky; Seite 23: Adobe Stock; Seite 24: Adobe Stock, STEINPLATTE AUFSCHLIESSUNGSGES.M.B.H & CO KG; Seite 25 oben: Steinplatte, unten: Nina Solansky, Hintergrund: Gerd Altmann by pixabay; Seite 26 Illustration: Bayerische Staatsforsten, Hintergrund: Biomasse-Heizwerk Reit im Winkl; Seite 28 oben: Adobe Stock, Portrait: Quirin Schneider, rechts oben: Tobias Hertle, Hintergrund: Adobe Stock; Seite 30: Tobias Hertle, Hintergrund: Tiberio Sorvillo; Seite 32/33: Adobe Stock, Salzburg@Städte, Königssee: Marion Glöckl; Seite 34: Sebastian Voltmer; Seite 35: Tegernseer Tal Tourismus GmbH; Seite 36/37: Tobias Hertle; Seite 38: Tobias Hertle.



SCHMUCKKASTL
MÖBELWERKSTÄTTE & RAUMPLANUNG
Kampenwandstraße 8 - 83229 Aschau im Chiemgau
WWW.DEMLDESIGN.DE

EINKAUFSDORF REIT IM WINKL

5x Shoppingglück in Ihrer Nähe



Persönliche Beratung - leidenschaftlich anders.

Tracht



Sport,
Mode &
Schuhe



Modeschuhe &
Taschen



Sport,
Mode &
Rent



Freizeit &
Wanderschuhe

