

# HEIMAT. RUHE. BODEN.

Das Magazin von Gut Steinbach

Ausgabe 2022



## Heimat & Natur SPA

Großzügige Architektur  
auf 2.000 qm  
Seite 6

## Gelebte Nachhaltigkeit

Grüner Stern  
des Guide Michelin  
Seite 12



## Im Gespräch

Food-Trends  
Deborah Middelhoff  
Seite 18





## **HERZLICH WILLKOMMEN!**

Liebe Gäste und Freunde unseres Gut Steinbachs,

zu einem Zeitpunkt, wo wir uns entschieden haben, nach unserem leitenden Motto unser Gut Steinbach Magazin zu entwickeln, das da heißt „Heimat. Ruhe. Boden“, haben wir nicht über den inflationär genutzten Begriff der Nachhaltigkeit nachgedacht. Für uns ist die Tatsache, dass wir unsere Heimat erhalten, pflegen und sie an unsere nächste Generation in einer möglichst besten Kondition weitergeben wollen, eine familiäre Pflicht. Wir sind froh und dankbar, dass wir mit unseren Mitarbeitern Menschen gefunden haben, die gleichermaßen von der Idee beseelt sind.

Uns ist es dabei wichtig, dass dies dazu führt, dass unsere Mitarbeiter z.B. auf die Idee kamen, das Altholz aus dem ursprünglichen SPA-Bereich nicht zu entsorgen, sondern in Form von Wandverkleidungen im Haus und in den Zimmern wieder zu verwenden.

Ein weiteres Thema, das uns sehr am Herzen liegt, ist das Tierwohl, das unserer vollen Überzeugung entspricht. Oberste Priorität ist bei uns, dass wir das Fleisch aus artgerechter Freilandhaltung beziehen. Das bedeutet, dass die Tiere mindestens einen Sommer auf der Weide gelebt haben.

Mit dieser Idee, der möglichst sinnvollen Grundhaltung, der Umwelt und damit den Menschen gerecht zu werden, haben wir unser Gut Steinbach gebaut, wählen wir unsere Materialien aus und versuchen, unser Verhalten möglichst auch diesem Leitgedanken unterzuordnen. Das neueste Beispiel ist unser Heimat & Natur SPA, in dem wir von Anfang an mit unserer bereits formulierten Idee einen integralen Bestandteil unseres Gut Steinbachs entwickelt haben.

Diese Überlegungen und die Konsequenz fordern und forderten große Investitionen, die auch nur möglich waren, weil wir in Generationen denken. Wir haben in Zeiten investiert, in denen wir mit die schwierigsten Monate unseres unternehmerischen Handelns erlebt haben. Dennoch sind wir der Überzeugung, dass alle Investitionen, die notwendige und konsequente Grundlage sind, die Zukunft zu meistern. Wir haben Einzigartiges geschaffen und dieses wird einen langen Bestand haben.

Mit diesem Magazin geben wir Ein- und Ausblicke zu unserem Tun und Handeln und ebenso zu wichtigen Themen unserer Zeit.

Viel Spaß beim Lesen!

Wir freuen uns auf ein Wiedersehen auf unserem Gut Steinbach.



Ihre Familie Graf von Moltke

# einbach



# Mit Feuer und Flamme.

  
LOHBERGER



## INHALT

- 03 Herzlich willkommen
- 05 Inhalt
- 06 Unser neuer Heimat & Natur SPA
- 08 Drei Fragen an den Architekten Peter Höflinger
- 12 Gelebte Nachhaltigkeit
- 14 Interview mit Achim Hack
- 15 Achim Hacks Rezepttipp
- 16 Boris Vergilas – Barkeeper aus Leidenschaft
- 17 Unsere Gourmet-Events
- 18 Im Dialog mit Deborah Middelhoff –  
Chefredakteurin von DER FEINSCHMECKER
- 20 Relais & Châteaux – immer eine Reise ins Glück
- 22 Herrenchiemsee – unser Kulturtipp
- 23 Nachhaltigkeitspreis – Der große Guide
- 24 Aktivitäten mit der Familie
- 25 Aktivitäten im Winter
- 26 Unser Wald auf Gut Steinbach
- 28 Harry Rosenthal – eine Retrospektive
- 29 Vier-Pfoten-Paradies auf Gut Steinbach
- 30 Unsere Arrangements im Überblick
- 32 Deutsche Alpenstraße – eine Traumroute
- 34 Resilienz im Alltag – Dr. Katja Unkel  
Personaltraining auf Gut Steinbach
- 36 Pressestimmen
- 38 Impressum

Sternenpark Winklmoos-Alm

*UNSER NEUER HEIMAT & NATUR SPA –  
GROSSZÜGIG,  
LICHTDURCHFLUTET UND  
SPEKTAKULÄR!*

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 und in die Chiemgauer Alpen.

# ARCHITEKTUR

## Drei Fragen an den Architekten des Gut Steinbachs Peter Höflinger

**Wie sind Sie an die Planung des Heimat & Natur SPAs herangegangen?**

Ziel der Planung des neuen Heimat & Natur SPA war nicht, sich übermäßig in der Fläche weiter auszudehnen und damit unnötig Boden zu versiegeln, sondern den Bestand räumlich, quantitativ und qualitativ, in seiner Nutzung zu verbessern und zu ergänzen. In diesem Sinne war die Planungsvorgabe: Überbauen statt Anbauen.

Auf dieser Grundlage wurde das Tragwerk des Bestandes mit den hierzu geeigneten Materialien ertüchtigt. Die Wahl der Materialien ist nicht nur abgestellt auf gestalterische Absichten, sondern auch auf das gewollte Raumprogramm und der statischen Notwendigkeit und vorhandenen Zwänge aus dem Bestand. Der Bestand konnte somit im Wesentlichen erhalten werden und ein ressourcensparender Bauvorgang zur Ertüchtigung und Erweiterung des Spa-Bereiches umgesetzt werden. Für die Auswahl der Materialien wurde die bisherige bauliche Entwicklung des ganzen Ensembles Gut Steinbach zugrunde gelegt und versucht, den gestalterischen „Roten Faden“ hinsichtlich der Materialität fortzusetzen. In Abhängigkeit von den zu lösenden statischen und konstruktiven Anforderungen in Verbindung mit den baulichen Vorgaben aus dem zu verwendenden und einzubindenden baulichen Bestand, sowie aufgrund der geplanten Nutzungsabsicht kamen Beton, Mauerwerk, Stahl, sowie im Wesentlichen heimisches Holz und Glas zur Ausführung.

**Was war die größte Herausforderung?**

Auf der einen Seite sollte sich natürlich der klare und eindeutig traditionelle Baustil von Gut Steinbach auch bei diesem neuen Projekt widerspiegeln. Auf der anderen Seite galt es, den zeitgemäßen, modernen Baustil unter Verwendung von traditionellen, zeitgeistig interpretierten Gestaltungselementen und von natürlichen Materialien, abgestellt auf die verlangten Nutzungsansprüche eines Spa-Bereiches, fortzusetzen. Ebenso war die Einbeziehung der Umgebung durch transparente Fassadenflächen zur Schaffung von Ausblicken in die freie umgebende Landschaft wichtig.

**Nach welchen Kriterien haben Sie die Auswahl der Handwerker getroffen?**

Wenn irgendwie möglich wurden heimische oder ortsnahe Handwerksbetriebe ausgewählt, die über die handwerklichen Fähigkeiten und Qualifikation verfügen, mit dem Ziel die Wertschöpfung im Ort bzw. in der Region zu lassen. Dies schafft nicht nur eine ökonomische Regionalität, sondern setzt auch die vom Bauherrn bewusst gewollte jahrelange, vertrauensvolle Zusammenarbeit mit örtlichen Handwerksbetrieben und Planern fort. Der schnelle Austausch, die kurzen Wege und die mittlerweile gewonnenen Erfahrungen traditionell aber dennoch modern zu bauen, kommen dem ganz maßgeblich entgegen.

PERSONAL TRAINING  
auf  
Gut Steinbach  
Infos Seite 34

Unser 18 m Pool  
lädt Sportler und Hobbyschwimmer  
gleichermaßen ein.

# SEIT GENERATIONEN ÜBERZEUGEND

Ganzheitskosmetik mit  
Herz, Hand und Verstand seit 1955



Es sind Enthusiasmus, Hingabe, fachliche Kompetenz und der niemals endende innovative Anspruch, kombiniert mit ganzheitlichen Behandlungsmethoden und den darauf abgestimmten Produktkonzepten, die Gertraud Gruber zum Erfolg führten. Seit 1955 leben wir diese Philosophie – denn heute wie damals ist Gertraud Grubers Verständnis von Schönheit aktueller denn je.

Mehr über unser Produktsortiment erfahren Sie unter:  
[www.gertraud-gruber.de](http://www.gertraud-gruber.de)  
Oder rufen Sie uns an!  
Telefon +49 (0) 8022-2798-27



[facebook.com/GertraudGruberKosmetikKultur](https://facebook.com/GertraudGruberKosmetikKultur)  
[instagram.com/gertraudgruber\\_kosmetik](https://instagram.com/gertraudgruber_kosmetik)  
[youtube.com/GertraudGruberTV](https://youtube.com/GertraudGruberTV)  
[pinterest.de/gertraudgruberkosmetik](https://pinterest.de/gertraudgruberkosmetik)



GERTRAUD  
GRUBER

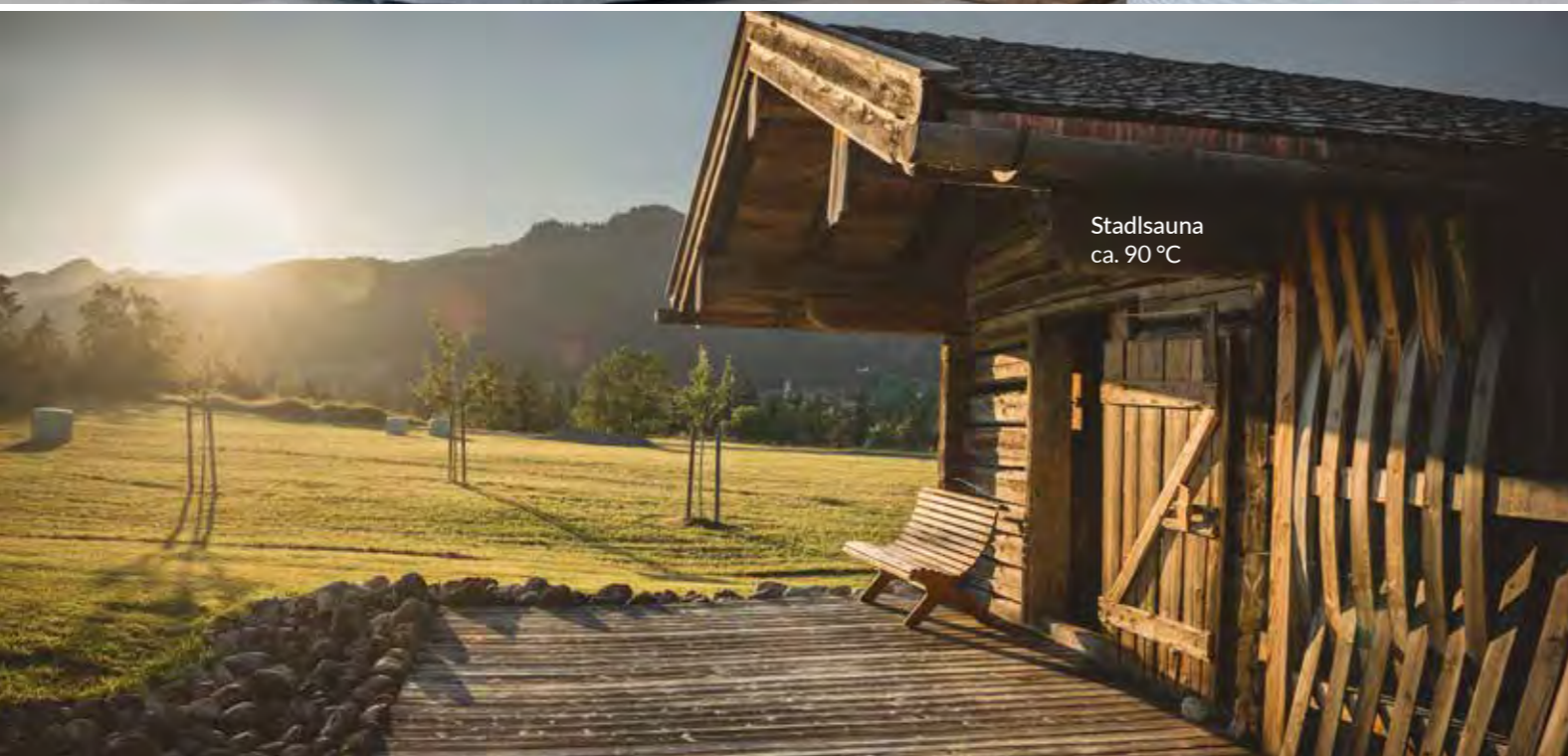
KOSMETIK KULTUR



Unsere Wellness-Bibliothek wartet mit einer Auswahl an schöner Lektüre auf Sie.



In der ersten Etage befinden sich unsere Ruheoasen – ganz nach Gusto.



Stadlsauna  
ca. 90 °C

Finnische Sauna  
mit Panoramablick  
ca. 80 °C



Dampfbad  
Für alle die, die eine hohe Luftfeuchtigkeit präferieren  
ca. 40 °C



Biosauna  
Schonend für den Kreislauf  
ca. 60 °C



# GELEBTE NACHHALTIGKEIT



Im Gut Steinbach lässt es sich edel schlemmen: Küchenchef Achim Hack (links) bereitet die Speisen für das Restaurant HEIMAT mit Liebe und Sorgfalt zu – und mit Zutaten aus dem eigenen Garten.

### Das Restaurant HEIMAT

An der Wand ist per Holzdruck die Alm, die ehemals auf unserer eigenen Niederalm stand, in Memoriam abgebildet.

## Schief, krumm oder zu klein – Hauptsache, es schmeckt!

Achim Hack achtet auf eine persönliche Beziehung zu seinen Lieferanten: Dazu zählt zum Beispiel Obst- und Gemüselieferant Johannes Stern, der seine Produzenten nach strengen Kriterien auswählt. Für ihn muss nicht nur der Bauer von seiner Arbeit und seinen Erzeugnissen leben können, sondern auch auf unbelasteten Böden anbauen. Dabei ist es dann egal, ob eine Gurke oder ein Radieschen schief, krumm oder zu klein geraten ist – solange die Qualität und der Geschmack stimmen. Denn nur dann landet sie bei Achim Hack und seinem Team in der Küche. Dabei achtet der Sternekoch auf die komplette



Verwendung eines Produkts, sozusagen von der Knolle bis zum Blatt, um möglichst alle Nährstoffe zu servieren. Gemüseschalen landen dann beispielsweise im Topf als Basis für vegetarische Soßen.

Die Forellen auf der Speisekarte stammen vom Forellenhof in Eisenärzt von Josef Weiß. Der ambitionierte Fischzüchter achtet darauf, regionale Brutfische zu züchten und seine Teiche nicht überzubesetzen. Das knusprige Brot im Hotel stammt vom örtlichen Bäcker, der auf Vormischungen und Fertigmehl verzichtet.

## Nachhaltig & Regional – unsere Küchenphilosophie

Grüne Glücksmomente im Relais & Châteaux Gut Steinbach Hotel und Chalets: Küchenchef Achim Hack ist für sein nachhaltiges Küchenkonzept mit dem Grünen Stern des Guide Michelin ausgezeichnet.

80/80 lautet die magische Formel von Küchenchef Achim Hack. 80 Prozent der Lebensmittel für die Speisekarte des Restaurants HEIMAT im Gut Steinbach sollen aus einer Entfernung von nicht mehr als 80 Kilometern stammen. Die Produktion der Leckereien findet aber auch vor der eigenen Haustüre statt: Der Küchenchef erntet viele Kräuter für die regionale Frische-Küche mit Gourmet-Einschlag im resorteigenen Garten. Dazu gesellen sich die vielen Erzeugnisse aus der eigenen Landwirtschaft. Für sein Küchenkonzept erhielt der gebürtige Schwarzwälder dieses Jahr den Grünen Stern des Guide Michelin. Die Auszeichnung würdigt herausragende Küche in Kombination mit außergewöhnlichen Strategien in der Gastronomie im Bereich Nachhaltigkeit, 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.



### Ausgezeichnet



MIT DEM GRÜNEN STERN DES GUIDE MICHELIN

VOM FEINSCHMECKER ALS HOTEL DES JAHRES UND

TOP 30 RESTAURANTS – DIE KONZEPTE DER ZUKUNFT

DER FEINSCHMECKER

BESTE FARM TO TABLE KÜCHE (DER GROSSE GUIDE)



VOM BUSCHE VERLAG / SCHLUMMERATLAS



# INTERVIEW

## „Ich ernte gerne selbst!“

Achim Hack folgt in seiner Küche ganz den Werten von Gut Steinbach: HEIMAT. RUHE. BODEN. Im Interview verrät er uns mehr dazu:

**Weshalb liegt Ihnen die Nachhaltigkeit in der Küche am Herzen? Welcher Aspekt ist dabei besonders wichtig?**

*Achim Hack: Ich möchte, dass unsere Gäste ebenso wie ich die Herstellung von Lebensmitteln nachvollziehen können. Die nachhaltige Herstellung von Lebensmitteln liegt mir sehr am Herzen, da Lebensmittel und Produzenten die Stars in der Küche sind. Ich als Koch darf diese dann verarbeiten. Je besser der Anfang, umso besser das Endprodukt. Es geht darum, die Ehrlichkeit des Endproduktes auch auf dem Teller in vollen Zügen genießen zu können.*

**Gab es einen Prozess, der Sie zu dieser Form des Wirtschaftens geführt hat?**

*Was die Verarbeitung von tierischen Lebensmitteln angeht, arbeite ich schon seit langem mit kleinen Metzgereien und Fischzüchtern zusammen. Da weiß ich, woher die Lebensmittel stammen. Die Lieferkette ist nachvollziehbar; das ist mir, das ist uns wichtig.*

**Wie ist die Rückmeldung der Gäste? Gibt es in Bezug auf die Nachhaltigkeit überhaupt Rückmeldungen?**

*Unsere Gäste sind durchaus begeistert. Aber es wird nach wie vor im europäischen Vergleich noch sehr viel auf den Preis geschaut und entsprechend nicht immer nur Wert auf die Nachhaltigkeit gelegt. Es liegt aber natürlich auch an uns, es entsprechend positiv, sowohl auf der Speisekarte, als auch grundsätzlich im Verkaufsgespräch, im Service, zu platzieren.*

**Nicht wenige Unternehmen würden sagen, dass es momentan (noch) sehr teuer ist, nachhaltig zu wirtschaften. Können Sie dazu etwas sagen?**

*Es stimmt, dass die Produktionswege in der nachhaltigen Wirtschaft anders sind. Lebensmittel werden heute schnell produziert, es wächst nichts mehr langsam heran. Wenn es nachhaltig wächst, braucht es mehr Zeit und kostet entsprechend. Es liegt an uns, dass wir die Preise weitergeben und umrechnen. Aber am Ende des Tages regelt auch die Nachfrage den Markt.*



**Wie sehen Sie die Zukunft der Nachhaltigkeit in Restaurantküchen? Wird hier generell weltweit schon genug getan oder liegen die Interessen und Schwerpunkte anderswo?**

*Ich denke, dass es jedes Unternehmen mit sich selbst ausmachen muss. Wirtschaftlich gesehen, müssen in Summe alle am selben Strang ziehen, denn solange es einen Schweinebraten für acht Euro gibt, wird es für ganz viele Betriebe schwierig bleiben. Wir selbst möchten aber aus Überzeugung dran bleiben, da uns und unseren Gästen Tierwohl, Saisonalität und Regionalität viel wert sind.*

**Auf der Speisekarte finden sich auch Zutaten aus dem eigenen Garten. Arbeiten Sie selbst auch gern im Garten?**

*Ich ernte super gerne selbst, aber freue mich auch, wenn leidenschaftliche Gärtner und Produzenten am Werk sind und man sich dann austauschen bzw. gegenseitig inspirieren kann. Ich habe das Glück, hier auf Gut Steinbach Kollegen aus der Landwirtschaft zu haben, die meine perfekten Sparringpartner sind.*



# ACHIM HACKS REZEPTTIPP



## Rote Bete Risotto | Gehackte Walnüsse | Ziegenkäse

### Zutaten Risotto (4 Pers.):

- 500 g Acquerello Risotto
- 1 l Gemüsebrühe kräftig
- 100 g Butter
- 100 g Schalotten gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe fein gewürfelt
- 500 ml Rote Bete Saft Bio
- 200 ml Sauvignon Blanc
- 100 g Parmesan gerieben
- 48 Monate gereift
- Salz, Zucker, Zitronenpfeffer
- Schwarzes Gold (3 Pfeffer Mischung)

### Zutaten Rote Bete:

- 500 g frische Rote Bete
- 50 ml Himbeeressig
- 5 g Cumin
- 5 g Sternanis
- 10 g Salz
- 10 g Zucker

### Zubereitung Risotto:

- Risotto kochen braucht Zeit, Liebe und Wein.
1. Zwiebeln und Knoblauch in der Butter glasig dünsten.
  2. Risotto dazu geben, leicht rösten und zuckern.
  3. Mit Weißwein ablöschen, ständig rühren.
  4. Nach und nach mit Brühe ablöschen, nicht alles auf einmal. Rühren.
  5. Rote Bete Saft dazu und rühren, rühren, rühren.
  6. Das Rühren ist extrem wichtig, dabei bekommt das Risotto seinen Glanz und brennt nicht an.
  7. Sobald das Korn einen schönen Biss hat, Parmesan dazu und ruhen lassen.

### Zubereitung Rote Bete:

1. Die Rote Bete gut waschen.
2. Mit allen Zutaten mischen.
3. Mit Alufolie gut einpacken und bei 140 °C ca. 40 Minuten im Ofen garen.
4. In der Zwischenzeit den Fond passieren und mit Butter binden.
5. Fertige Rote Bete achteln und wieder zu dem Fond geben.

### Ziegenkäse und Walnüsse

Ziegenkäse zum Schluss auf das Risotto zupfen. Die Walnüsse hacken und darüber streuen. Etwas braune Butter darüber und fertig!

### Braune Butter/Nussbutter

Butter im Topf schmelzen, ständig rühren, damit die Molke nicht anbrennt und eine leichte braune Farbe entwickelt. Dadurch entsteht ein leicht nussiger Geschmack.







## BORIS VERGILAS – BARKEEPER AUS LEIDENSCHAFT

Wir wussten schon immer, dass unser Barkeeper der Beste ist! Er zaubert wundervolle Cocktails, präsentiert sie unseren Gästen in höchster Perfektion, kennt sich bestens aus und ist darüber hinaus auch ein charmanter Gastgeber.

Und natürlich verfolgen wir auch hier unseren Nachhaltigkeitsanspruch; nicht nur unsere Berglimonade wird aus frischen Kräutern der Region kreiert, sondern auch bei unseren gehaltvolleren Kreationen findet man die Region im Glas.

In 2021 wurde von Relais & Châteaux weltweit ein Cocktail-Wettbewerb ausgeschrieben und selbstverständlich waren wir dabei. Es galt einen Cocktail mit Monkey 47, DEM Gin aus dem Schwarzwald, zu mixen.

Ende November 2021 hatte sich die Jury unter 42 teilnehmenden Mitgliedshäusern entschieden: Gut Steinbach mit seinem FOREST MULE landete auf Platz 2. Wir und allen voran, Boris Vergilas, haben sich riesig gefreut. Die Jury war ein Panel aus Botschaftern von Pernod Ricard und natürlich von Relais & Châteaux.

In einer weltweiten Videoschleife für alle 580 Mitgliedshäuser und allen Mitarbeitern kurz vor Weihnachten, in dem der Gewinner der Bocuse d'Or 2021 seine „Winner-Gerichte“ kochte, hatten auch wir die Gelegenheit, unsere Cocktail-Kreation live der ganzen Welt vorzustellen. Flugs wurde eine Schneebar gebaut, und wir präsentierten nicht nur unseren FOREST MULE, sondern auch unseren „Alltime-Klassiker, den MOLTKE NEGRONI“. Hier finden Sie beide Rezepte zum Nachmixen von Boris Vergilas für zu Hause!

### Forest Mule

designed and created by Boris Vergilas,  
Relais & Châteaux Gut Steinbach

#### Zutaten:

4 cl Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin  
2 cl Grassl Gebirgsenzian  
2 cl Johannisbeersirup  
2 cl Frischer Limettensaft  
Thomas Henry Spicy Ginger

#### Zubereitung:

1. Gin, Enzian, Sirup, Limettensaft im Shaker shaken
2. Bierglas mit Gurke dekorieren
3. Mit Eiswürfel füllen
4. Doppelt durch ein Sieb abseihen
5. Auffüllen mit Spicy Ginger
6. Dekorieren

### Moltke Negroni

#### Zutaten:

3 cl Roter Wermut  
3 cl Campari  
3 cl Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin  
Orangenscheibe & Orangenzeste

#### Zubereitung:

Füllen Sie Eiswürfel in ein Tumblerglas und geben Sie dann in gleichen Teilen (3 cl) den Wermut, den Campari und den Gin dazu. Alles vorsichtig umrühren. Dekorieren Sie das Glas mit einer Orangenzeste.

## UNSERE GOURMET-EVENTS IM ÜBERBLICK



### Kulinarischer Stammtisch

20.03.2022 • 16.00 Uhr

Frühlingserwachen in den Voralpen. Während sich der vermeintliche Permafrostboden langsam zurückzieht und die Äcker der Region für die Produktion wertvoller, regionaler Lebensmittel freigibt, rauchen die Köpfe unserer Köche bereits. Neue Rezeptideen möchten ausprobiert und präsentiert werden. Wie könnte dies besser gehen, als in gemütlicher Runde mit Ihnen? Küchenchef Achim Hack lädt sich dazu seine Herdkollegen Florian Lerche und Christian Astmann ein und gemeinsam wird ein Menü serviert, wie es einem echten Stammtisch wahrhaft alle Ehre macht.

69 € pro Person inkl. Weinbegleitung

### Spezlwirtschaft – vier Freunde für ein Halleluja

16.10.2022 • 16.00 Uhr

Die treuen Kulinarikfans unter unseren Gästen können es sicher kaum erwarten. Allen anderen möge beim Gedanken an vier begnadete Köche, die gemeinsam ein fulminantes Menü zaubern, das Wasser im Munde zusammenlaufen. Wenn Achim Hack seine engsten Kochfreunde einlädt, tanzen die Geschmacksnerven meist schon Wochen vorher Samba. Die Köche stehen noch nicht absolut fest, doch die Wahrscheinlichkeit ist groß, dass es sich um ein Heimspiel handelt und die Köche unserer Philosophie folgend, aus maximal 80 km Umkreis stammen – gespannt sein dürfen Sie aber auf alle Fälle!

119 € pro Person inkl. Weinbegleitung



### Gaumenfreunde Gourmetabend

November 2022

Gut Steinbach steht für Nachhaltigkeit, für Heimatliebe und für Kreativität. Alles gleichzeitig unter einen Hut zu bringen, ist die Herausforderung, der wir uns täglich stellen. Nicht nur in der Küche, sondern auch bei der Planung unserer Events. Für den Gaumenfreunde Gourmetabend haben wir in diesem Jahr Großes vor und rechnen noch mit der Zusage eines prominenten Kochs. Dieser wird im November mit Achim Hack den Kochlöffel schwingen. Wir freuen uns heute schon riesig, und wir werden Ihnen zeitnah alle Infos zukommen lassen. Am besten planen Sie bereits heute schon einmal ein Wochenende auf Gut Steinbach im November ein.



# FOOD-TRENDS

Susanne Gräfin von Moltke  
im Gespräch mit Deborah Middelhoff,  
Chefredakteurin von „DER FEINSCHMECKER“

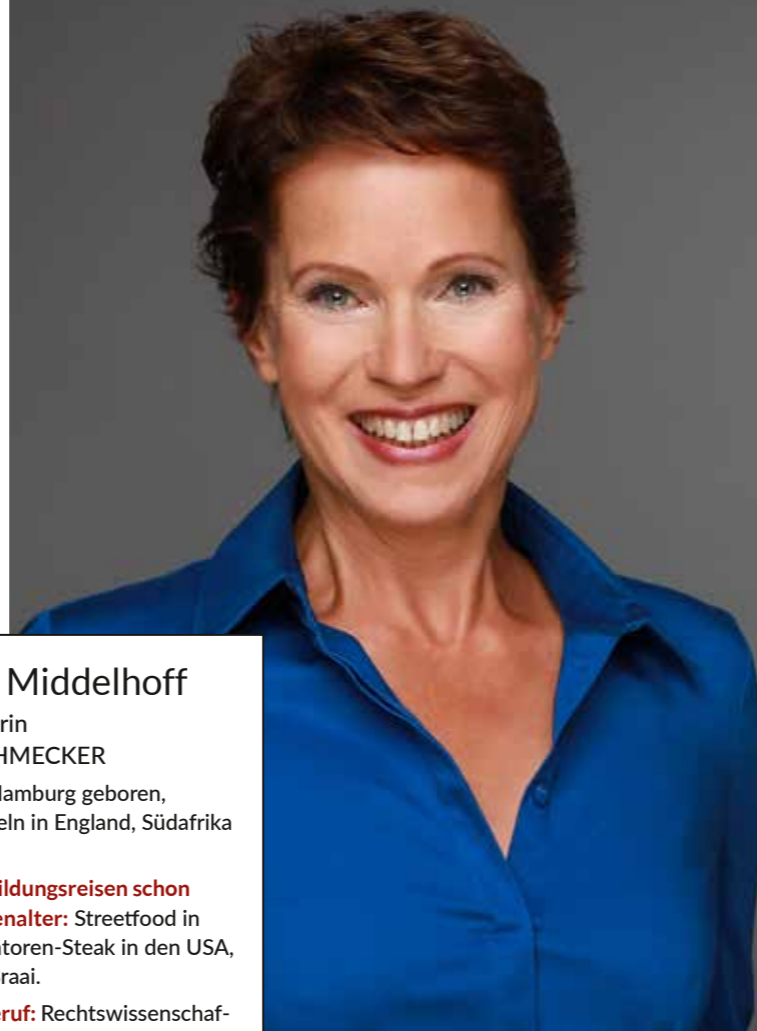
Ich erinnere mich noch vage an die 90er Jahre, in denen Regionalität nahezu ein wahres Fremdwort in den Gourmetküchen dieser Welt war; Sterneköche boten Hummer, Cocquilles Saint Jacques und Foie gras feil; Weine kamen aus aller Herren Länder und nicht selten wurden die Weine aus der Ferne denen, vor der Haustüre, vorgezogen. Von bestimmten Lebensmitteln wurden nur Teile verwendet; „Farm to table“, „Nose to tail“, gab es nicht im Wortbestand. Heute hat sich die Esskultur, verstärkt auch in den letzten beiden Jahren, doch Gott sei Dank noch deutlicher in Richtung Nachhaltigkeit, Regionalität, und Saisonalität entwickelt.

DM: In der Tat! Ein wunderbares Beispiel, das diesen Wandel, diese Rückbesinnung auf die vielen guten heimischen Produkte demonstriert, ist auch der Fisch: Was vor 10 Jahren in den deutschen Fine-Dining-Restaurants der Steinbutt war, ist heute die Forelle: Heimische Süßwasserfische hätten bei Topköchen und Gästen damals allenfalls ein Naserümpfen verursacht.

Wir Deutschen sind ja weltweit nicht dafür bekannt, dass wir besonders viel Geld für Lebensmittel und Restaurantbesuche ausgeben. Wie erklärst Du Dir das? Haben die letzten beiden Jahre möglicherweise diesen Anspruch an das, was wir täglich unserem Körper an Nahrungsmitteln geben, verändert?

DM: Das ist eine gute Frage! Wir Deutschen haben, anders als etwa Italiener, Franzosen oder Spanier, oder auch asiatische Nationen keine im Alltag verankerte Genussskultur. Das „Aufessen müssen“ („Du bleibst solange am Tisch sitzen, bis der Teller leer ist“) ist eine typisch deutsche Erziehungsmaßnahme und fördert nicht eben ein genussvolles Verhältnis Heranwachsender zum Essen. Wir essen vor allem, um satt zu werden, weniger um zu genießen und das im besten Falle pragmatisch. Das hat zur Folge, dass wir guten Lebensmitteln auch oft nicht die Wertschätzung entgegenbringen. Ich hoffe, dass die Pandemie in dieser Hinsicht zum Umdenken bewegt – ich habe da allerdings Zweifel, ob das in der Breite der Fall sein wird.

Nachhaltigkeit ist seit Jahren ein Wort in aller Munde. Wie schätzt Du das Thema in der gehobenen Gastronomie ein? Wo geht die Reise hin?



## Deborah Middelhoff

Chefredakteurin  
DER FEINSCHMECKER

**Stationen:** In Hamburg geboren, familiäre Wurzeln in England, Südafrika und Israel.

**Kulinarische Bildungsreisen schon im Kindergartenalter:** Streetfood in Bangkok, Alligatoren-Steak in den USA, afrikanisches Braai.

**Ausbildung/Beruf:** Rechtswissenschaften, Axel Springer Akademie. BILD, WELT/Welt am Sonntag. Seit 2005 beim FEINSCHMECKER, verantwortlich für Reise und Gastronomie, Podcast. Seit Januar 2020 Chefredakteurin.

DM: Verantwortungsvoller Umgang mit unseren Ressourcen – und dazu gehören auch Nahrungs- und Lebensmittel – ist glücklicherweise aktuell ein starker Trend. Aber auch da bestimmt die Nachfrage das Angebot, d.h., wir alle bestimmen, ob und wie ernsthaft die Industrie tatsächlich den Wandel vollzieht. Im Moment beobachten wir an vielen Stellen auch eine Form des „Greenwashing“: Da wird als nachhaltig gelabelt, was vieles ist, aber nicht nachhaltig. Eine freiwillige Selbstverpflichtung, die ernstgenommen wird, wäre wünschenswert.

ker Trend. Aber auch da bestimmt die Nachfrage das Angebot, d.h., wir alle bestimmen, ob und wie ernsthaft die Industrie tatsächlich den Wandel vollzieht. Im Moment beobachten wir an vielen Stellen auch eine Form des „Greenwashing“: Da wird als nachhaltig gelabelt, was vieles ist, aber nicht nachhaltig. Eine freiwillige Selbstverpflichtung, die ernstgenommen wird, wäre wünschenswert.

Wie siehst Du das Thema Fleischkonsum? Die Supermärkte, auch die Discounter wollen und werden sich stärker auf das Thema Tierwohl ausrichten. Was wird das für den Fleischkonsum in Deutschland bedeuten?

DM: Ich fürchte, es wird sich zunächst nur wenig ändern. Wir neigen dazu, in Extreme zu verfallen, anstatt einen gesunden und bewussten Umgang mit den Dingen zu pflegen. Das lässt aktuell zwar die Zahl der Veganer wachsen – aber ob das von Dauer sein wird, darf bezweifelt werden. Viele werden über kurz oder lang dann doch wieder zu Flexitariern. Extreme sind eben selten alltagstauglich und auf die Dauer anstrengend. Hinzu kommt, dass für die Mehrheit noch immer vor allem ein Steak oder ein Braten als Fleisch gelten, die Salami oder der Schinken auf dem Brot aber nicht. Und am Ende muss man in dieser Debatte auch so ehrlich sein und akzeptieren, dass sich zu viele Menschen Fleisch aus biologischer Erzeugung und artgerechter Haltung gar nicht leisten können.

## DER FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIESSEN • REISEN • ESSEN • TRINKEN



Das führende Gourmet-Magazin DER FEINSCHMECKER bietet seinen Lesern einzigartige Inspiration und verlässliche Orientierung für Genuss in Deutschland und der Welt. Seit 1975 empfiehlt die Redaktion des Magazins aus dem Hamburger Jahreszeiten Verlag die besten und spannendsten Restaurants, Hotels, Weine und andere Getränke sowie Küchenaccessoires und mehr – alles ausnahmslos persönlich getestet. Spitzenköche kreieren exklusive Rezepte, Produzenten gewähren Einblicke in ihre Welt.

Den FEINSCHMECKER können Sie auch erleben: Mit dem Premium Club genießen Sie einzigartige Genussmomente mit der Chefredaktion bei den besten Köchen, die es exklusiv nur in der FEINSCHMECKER-Welt gibt.

Kostprobe gefällig? Dann bestellen Sie den FEINSCHMECKER im Abo und werden Sie Mitglied im FEINSCHMECKER Premium Club! Erscheinungsweise: 12 mal pro Jahr Mehr Infos unter: [www.der-feinschmecker.de](http://www.der-feinschmecker.de)

Oder hören Sie doch einfach mal den Podcast von DER FEINSCHMECKER: Deborah Middelhoff im interessanten Dialog mit spannenden Köchen unserer Zeit – auf allen gängigen Podcast-Plattformen.

Grünkohl statt Avocado? Sogenannte Superfoods gedeihen auch in Deutschland und werden immer populärer. Warum also lange Transportzeiten in Kauf nehmen, um unreife Ware zu verschicken, die Sauerkirschen sind z.B. etwa eine echte Alternative zu Acai-Beeren. Wie schaffen wir es, dies besser und bewusster in den Köpfen der Verbraucher zu etablieren?

DM: Solange bei uns alles jederzeit und vor allem zu gleichen – billigen – Preisen verfügbar ist, wird es wohl keinen grundlegenden Wandel geben, fürchte ich. Es braucht einerseits Vorbilder, die uns das Genusspotenzial heimischer Produkte schmackhaft machen, das ist auch eine Aufgabe der führenden Topköche. Andererseits müssen wir die Preispolitik korrigieren: Eine Ananas oder eine Mango, die um die halbe Welt fliegen, dürfen bei uns nicht 1 Euro kosten.

Herkunft, Nachhaltigkeit und biologischer Anbau werden in der Spitzenküche immer wichtiger. Immer mehr Restaurants verschreiben sich dem „No-Waste“-Konzept oder geben den CO2-Ausstoß jeder einzelnen Zutat an. Werden wir das demnächst auch auf den Speisekarten deklarieren und mit zur Auswahl eines Restaurants zu Grunde legen?

DM: In einem Prozess des Wandels gibt es immer Vorreiter, die mit „brutaler Konsequenz“, um das Berliner Wording zu zitieren, in die neue Richtung marschieren. Sie sind die Speerspitzen einer Entwicklung, und je erfolgreicher sie sind, desto mehr folgen ihnen. In diesem Zuge tut sich gerade viel, nicht immer sinnvoll für den Gast und Konsumenten. Manches

wird derzeit auch übertrieben. Aber niemand wird heute oder in Zukunft auf Speisekarten die Kilometer der Zutaten vergleichen und sich für das Lokal mit den kürzesten Transportwegen entscheiden. Aber ich denke, es wird in Zukunft Siegel geben, die Restaurants als besonders nachhaltig oder umweltbewusst ausweisen. Gäste wollen und brauchen Orientierung.

In den letzten zwei Jahren gab es zunehmend Online-Kochkurse, Online Weindegustationen. Glaubst Du dieser Trend wird anhalten?

DM: Da bin ich sicher. Sie können das Live-Erlebnis nicht ersetzen, aber sie ergänzen es. Ich kann nicht immer überall hinreisen, weil ich einen Koch erleben oder gute Weine verkosten möchte. Zu Hause kann ich das ganz bequem tun. Wir haben in den Lockdowns so viel nach Hause bestellt wie nie zuvor – und uns daran gewöhnt.

Gut Steinbach gehört ja zu der renommierten Hotelvereinigung Relais & Châteaux. 580 Häuser und 370 Michelin Sterne haben sich ebenso dem Thema der nachhaltigen Küchen, zum Erhalt der Diversität von Lebensmitteln und der Küchen dieser Welt verschrieben. Kooperationen z.B. mit Slow Food werden hier gelebt. Andere Länder, wie in diesem Fall Italien, scheinen da weiter zu sein als wir. Wie schaffen wir es, die Verbraucher weiter im Sinne eines nachhaltigen Essensbewusstseins zu sensibilisieren?

DM: Durch gute Vorbilder und Persönlichkeiten, die eine Stimme haben und sie nutzen. Nicht mit Verboten, sondern mit positiven Erlebnissen – positive Konditionierung. Das geht ganz einfach: Wer auf Gut Steinbach die Forelle aus dem Kollerbach von Achim Hack gegessen hat, braucht keinen Thunfisch mehr!

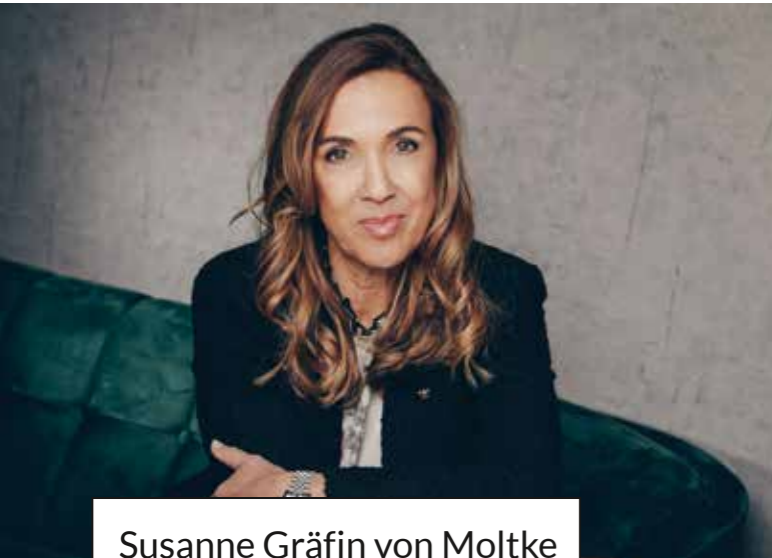
Ein weiterer Trend ist eine nicht-alkoholische Begleitung? Wie schätzt Du diese Entwicklung ein?

DM: Genuss ohne Alkohol ist ein starker Trend, der noch weiter wachsen wird. Barkeeper, Sommeliers und Köche sind noch ganz am Anfang ihrer kreativen Möglichkeiten und zeigen schon jetzt, was alles möglich ist. Und das Gesundheitsbewusstsein wächst ebenso – und damit die Nachfrage nach Getränkebegleitungen oder Drinks „ohne“.

Wie wird sich die Gourmetküche in 10 Jahren ausrichten?

DM: Wir leben aktuell in der spannendsten Zeit, in der sich viel verändern wird. Individualisierung wird ein wesentliches Element im Fine Dining der Zukunft sein. Ob in 10 Jahren oder etwas später: Was heute die Anpassung an Unverträglichkeiten oder Allergien ist, wird in Zukunft positiv umgekehrt. Menüs werden individuell auf die Vorlieben und Nährstoffbedürfnisse der Gäste angepasst – für das optimierte Genusserlebnis.

# RELAIS & CHÂTEAUX – IMMER EINE REISE INS GLÜCK



**Susanne Gräfin von Moltke**

Mitglied des Executive Boards  
und des Board of Directors von  
Relais & Châteaux, Paris.

Relais & Châteaux ist eine internationale Vereinigung von 580 Häusern in 65 Ländern. Sie vereint Hoteliers, Köche und Gastronomen, die ihre Profession mit Leidenschaft ausüben und sich dem Aufbau herzlicher und dauerhafter Beziehungen zu ihren Gästen verschrieben haben. Alle sind unabhängige Unternehmer, die meist seit vielen Jahren von Familien geführt werden. Allen Mitgliedern geht es darum, den Reichtum und die Vielfalt der Küchen dieser Welt und die Tradition der jeweils regionalen gelebten Gastfreundschaft zu wahren und zu fördern.

#### Doch wie fing alles an?

Von Paris nach Nizza – eine Strecke mit Kultstatus, hier entstand 1954 die weltweit erste Route du Bonheur, nachdem sich acht Hoteliers aus entlegenen Orten außerhalb der Städte zusammenschlossen, um ihre Leidenschaft für herausragenden Service, außergewöhnliche Kulinarik und eine besondere Auffassung von „L'Art de Vivre“ mit Gleichgesinnten zu teilen. Heute verbinden 148 Routes du Bonheur die schönsten und romantischsten Relais & Châteaux Häuser in Europa und weltweit – jede einzelne spiegelt die Region und ihre Geschichte lebendig wider und lässt die Gäste in die lokalen und kulturellen Besonderheiten eintauchen. Was damals ganz klein anfang, trägt seither den Namen Relais & Châteaux – und ist heute die prestigevollste Hotel- und Restaurantvereinigung der Welt.

Heute geht es nun darum, eine ebenso starke wie großartige globale Marke weiter zu entwickeln mit Werten wie Authentizität, Nachhaltigkeit, Großzügigkeit, Rarität und Exzellenz. Wir wollen aufgeschlossenen Reisenden die schönste Art bieten, die Welt zu entdecken. Wir richten uns an Menschen, die etwas erleben wollen, die ihr Weltbild hinterfragen und eine sinnvolle, oft auch eine transformative Reise erleben möchten.

Unsere Hotels sind ein Zuhause, ein Ankommen bei Gastgebern, die in der Region verankert sind, die lokale Erlebnisse bieten und bei denen das lokale saisonale Produkt auf dem Teller eine zentrale Rolle spielt. Auch für unsere Mitarbeiter ist das Arbeiten in einem familiären und persönlichen Umfeld von großer Wichtigkeit. Sie genießen es, auch in ihrem „Menschsein“ wahrgenommen zu werden und nicht nur als Arbeitskraft und sind ebenso in der Region verankert und genießen ihre Vorzüge.

Die letzten beiden Jahre waren auch für eine weltweit operierende Vereinigung, die übrigens wie eine Non-Profit Organisation aufgestellt ist, schwierig. Wurden die Türen an einem Ende der Welt geöffnet, wurden sie am anderen Ende wieder geschlossen. Dennoch haben wir die Zeit sinnvoll genutzt, um für unsere Mitglieder und Mitarbeiter einen regen Austausch untereinander, vor allem natürlich via Video zu organisieren. So hatten wir in einer Videokonferenz zum Beispiel unsere Zwei-Sterne Köchin Vicky Lau aus Hongkong, die deutlich früher nach der ersten Pandemiewelle geöffnet hatte als wir, die uns erklärte, wie sie bei extrem hohen Sicherheitsauflagen ihr Restaurant mit den entsprechenden Auflagen profitabel geöffnet hat. Diese Form des Austauschs hat uns sehr inspiriert und sehr geholfen. Das haben wir sehr viel besser, familiärer gemacht als jede andere Hotelvereinigung. Weiterhin gilt bei unseren Häusern natürlich ein höchster Qualitätsanspruch. Sie werden alle drei Jahre anonym mit äußerst umfangreichen wie anspruchsvollen Kriterien getestet, die z.B. auch das Thema der gelebten Nachhaltigkeit inkludiert.

Die geschützte Privatsphäre, die persönliche Ansprache und das Familiäre, all das ist gerade in den beiden letzten Jahren ein wichtiges Kriterium bei der Wahl des Urlaubsortes und des Hotels. Wir wissen, dass Sie, liebe Gäste, nicht nur einfach eine Übernachtungsmöglichkeit suchen, sondern Sie suchen ein ganzheitliches Genuss-Erlebnis.

Sie können ganz sicher sein, dass Sie das in jedem Relais & Châteaux Hotel / Restaurant weltweit finden werden. Nutzen Sie dazu auch gerne unsere APP!

# 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](http://WWW.DINZLER.DE/SHOP)



**DINZLER**  
KAFFEERÖSTEREI

# HERRENCHIEMSEE – UNSER KULTURTIPP



Das oft als *Bayerisches Versailles* bezeichnete Schloss gehört zusammen mit Linderhof und Neuschwanstein zu den bekanntesten Sehenswürdigkeiten Deutschlands.

1873 erwarb König Ludwig II. von Bayern die Herreninsel als Standort für sein Neues Schloss Herrenchiemsee. Als Abbild von Versailles sollte dieses Schloss ein „Tempel des Ruhmes“ für König Ludwig XIV. von Frankreich werden, den der bayerische Monarch grenzenlos verehrte. Der Verwirklichung gingen insgesamt 13 Planungsphasen voraus. 1878 wurde mit dem Bau des „Bayerischen Versailles“ nach Plänen von Georg Dollmann begonnen. 1886, beim Tod von König Ludwig II., war das Schloss noch nicht vollendet. Einige Teile wurden später abgetragen.

Unter den großen Schauräumen sind das Prunktreppenhaus, das Paradeschlafzimmer und die Große Spiegelgalerie hervorzuheben. Das intime kleine Appartement ist in Formen des französischen Rokoko gehalten und diente als Wohnung des Königs.

1876 legte Hofgärtendirektor Carl von Effner die endgültige Planung für einen großen Garten nach dem Vorbild von Versailles vor. Beim Tod des Königs waren nur die Gartenteile entlang der Hauptachse mit ihren berühmten Brunnen und Wasserspielen fertig gestellt. Ludwig II. wollte Schloss Herrenchiemsee, wie auch seine anderen Bauten, nie für die Öffentlichkeit zugänglich machen und wünschte, dass die Schlösser

nach seinem Ableben zerstört werden sollten. Die Nachlassverwaltung öffnete die Bauten jedoch schon wenige Wochen nach dem Tode des Königs und gab sie im August 1886 zur Besichtigung frei. Eine bedeutende Rolle in der bayerischen Landesgeschichte hat das nur wenige Tage als königliche Residenz dienende Bauwerk nie gespielt, es wird seit seiner Öffnung nahezu durchgehend als Museum genutzt.

### Ein Besuch auf Herrenchiemsee?

Sie haben die Möglichkeit, das 33 km entfernte Herrenchiemsee mit dem Auto zu erreichen. Fahren Sie nach Prien am Chiemsee. Am Kreisverkehr vor Prien der Beschilderung folgen (Chiemsee bzw. Königsschloss) bis zum (kostenpflichtigen) Parkplatz.

Von Prien verkehren regelmäßig Schiffe zur Herreninsel. Fahrpläne der Chiemsee-Bahn sowie der Chiemsee-Schiffahrt finden Sie unter [www.chiemsee-schiffahrt.de](http://www.chiemsee-schiffahrt.de)

### Öffnungszeiten Schloss Herrenchiemsee

Das Neue Schloss Herrenchiemsee ist täglich geöffnet (außer 1.1., Faschingsdienstag, 24./25./31.12.). Sie können folgende Museen besichtigen: Neues Schloss (mit Führung möglich), das König Ludwig II-Museum im Neuen Schloss, die Gemäldegalerie Julius Exter und das Museum im Augustiner-Chorherrenstift mit Gemäldegalerie Maler am Chiemsee.

Jahrhunderts“. Der menschenscheue Träumer, das Gegenbild eines Bürgerkönigs, ist noch heute als „der Kini“ präsent und wird als Idol verehrt. Seine Schlösser, die nie ein Fremder betreten sollte, wurden seit dem Tode Ludwigs II. von mehr als 130 Millionen Menschen besucht. Sie sind steinerne Zeugen der idealen Gegenwart, die der König sich in Abwendung von der Gegenwart errichtete. An dem Versuch der Selbstverwirklichung im Historischen, im Poetischen und im Idealen ist Ludwig II. schließlich gescheitert. Er zog den Tod wohl der Rückkehr in die Wirklichkeit vor.

### König Ludwig II. von Bayern

Geboren am 25. August 1845 in Schloss Nymphenburg  
König von Bayern 1864–1886  
Gestorben am 13. Juni 1886 im Starnberger See

### Ein ewig Rätsel

Schon zu Lebzeiten bildete sich ein Mythos um die Person des Königs. „Ein ewig Rätsel will ich bleiben mir und anderen“, hatte Ludwig einst seiner Erzieherin geschrieben, und dieses Rätselhaftes fasziniert die Menschen noch heute. Der Dichter Paul Verlaine nannte Ludwig II. den „einzigen wahren König dieses

# WEITERER NACHHALTIG- KEITSPREIS



51 Hektar Land, davon 35 Hektar Wald. So präsentiert sich der Gewinner unseres Nachhaltigkeitspreises, das Relais & Châteaux Gut Steinbach Hotel und Chalets in Reit im Winkl. Überwiegend natürliche Baumaterialien in den Chalets, Zimmern und dem 2021 neu eröffneten, spektakulären Heimat & Natur SPA sprechen die Sprache von Heimatliebe und regionaler Verbundenheit. Die Gastronomie rund um Küchenchef Achim Hack setzt der Nachhaltigkeit zudem die kulinarische Krone auf, denn er serviert zu 80% Lebensmittel aus maximal 80 Kilometern Entfernung, legt besonderen Wert auf persönlichen Kontakt zu den Produzenten und verarbeitet auch Wild aus der eigenen Landwirtschaft. Dass die Heizwärme für das Hotel aus dem Naturwärmewerk in Reit im Winkl bezogen wird, versteht sich da schon fast von selbst.

Eintrag in Der Große Restaurant & Hotel Guide 2022

„Gut Steinbach tut gut. Heimatliebe und regionale Verbundenheit sind hier Ursprung und Antrieb für gelebte Nachhaltigkeit aus Respekt vor der Natur und zum Wohl der Gäste.“

Zitat Der Große Restaurant & Hotel Guide 2022

# AKTIVITÄTEN MIT DER FAMILIE



## Salzbergwerk

Bereits seit 1517 wird im Salzbergwerk Berchtesgaden ununterbrochen das weiße Gold abgebaut. Und dennoch beherbergt es seit 2007 eines der innovativsten Besucherbergwerke der Welt!

Die Erlebnisführung Salz-Zeit-Reise entführt Besucher auf einen abenteuerlichen Ausflug ins Innere des Salzbergs. Vor der Einfahrt werden Sie mit funktionalen Overalls ausgestattet, denn immerhin hat es unter Tage nur konstante +12° C.

**ENTFERNUNG:** 70 km

**FAHRTZEIT:** 1 Std. 15 Min.

**EMPFOHLENE AUFENTHALTSDAUER:** ca. 2 Std.

### UNSER TIPP FÜR SIE:

Für besonders Salzinteressierte gibt es die Möglichkeit, mit Hilfe eines Kombitickets auch die Alte Saline in Bad Reichenhall in all ihren Facetten zu bestaunen.

[www.salzbergwerk.de](http://www.salzbergwerk.de)



## Hans-Peter Porsche Traumwerk

Im Traumwerk finden Sie eine umfangreiche Sammlung an Modelleisenbahnen, Blechspielzeugen, Stofftieren, Auto-, Flug- und Schiffsmodellen. Gehen Sie auf Entdeckungstour und erleben Sie die Vielseitigkeit und den Wandel des Spielzeugs über die Jahrzehnte.

Das Herzstück ist eine circa 400 m<sup>2</sup> große Modelleisenbahn mit Spurweite H0, die mit Hilfe neuester Technik und in Umsetzung höchster modellbauerischer Maßstäbe durch verschiedene Landschaftsregionen von Bayern, Österreich und der Schweiz führt. Innerhalb der Eisenbahnanlage sind laufend bis zu 40 von 180 Zügen auf einer Gleislänge von ca. drei Kilometern in Bewegung. Diese haben dabei einen Höhenunterschied von bis zu vier Metern zu bewältigen.

**ENTFERNUNG:** 50 km

**FAHRTZEIT:** ca. 50 Min.

**EMPFOHLENE AUFENTHALTSDAUER:** ca. 2 – 3 Std.

**ÖFFNUNGSZEITEN:** Dienstag – Sonntag (und an Feiertagen) von 9.00 – 17.30 Uhr

**ADRESSE:** Zum Traumwerk 1, 83454 Anger

[www.traumwerk.de](http://www.traumwerk.de)



# 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 das Kombiticket für die beiden Skigebiete. Dies bietet 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

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:** ca. 2,5 Std.

**EINKEHRMÖGLICHKEIT:** Hindenburghütte

# UNSER WALD AUF GUT STEINBACH

## Kleine Waldkunde mit Klaus Graf von Moltke

Immer mehr Menschen drängt es in die Natur und in die Wälder, die uns Entspannung sowie einen Moment des „Zurück zum Ursprung“, der Kontemplation bietet. Auf unserem Gut Steinbach entfallen von 51 Hektar Fläche 35 Hektar auf reinen Wald. Wald, der seine Aufmerksamkeit braucht und seine eigenen Gesetze hat - ein (Natur-)Leben der besonderen Art. Bei den meisten Waldflächen in Deutschland handelt es sich um Monokulturen. Und dies kommt nicht von ungefähr. Wie Sie sich vorstellen können, ist dies keine gute Situation. Über 70 % der Waldflächen bestehen aktuell aus reinen Fichtenwäldern. Jedoch stellt dies schon eine Verbesserung dar, da wir um 1900 fast 80 % reine Nadelwälder in Deutschland hatten. In Bayern sogar noch mehr!

blem. Durch die flachen Wurzeln der Fichten werden sie durch den tiefen Wasserstand nicht mit genügend Wasser aus der Erde versorgt. Zu trockenes Holz ist die Folge, was sie bei jeder Sturmlage gefährdet, dieser zum Opfer zu fallen. Deshalb haben wir vermehrt große Windschläge, was wiederum dazu führt, dass dieses Holz durch die Unbrauchbarkeit liegen gelassen wird und von Käfern sowie anderen Parasiten befallen wird, die sich dann wiederum auf den gesunden Waldbestand ausbreiten. Die Aufgabe der heutigen Zeit besteht darin, einen Baumbestand zu entwickeln, der sich durch Diversität, insbesondere was auch die Beschaffenheit der Wurzeln angeht und natürlich auch der Holzstärke, auszeichnet. Unterschiedliche Universitäten, wie zum Beispiel in Salzburg, Innsbruck und München, forschen an diesem Thema. Es werden schon seit langer Zeit sogenannte



### Haben Sie es gewusst:

Rehe sind besondere Gourmets. Betrachten Sie bei Ihrem nächsten Spaziergang einfach mal die Knospen. Sie werden feststellen, dass die meisten Knospen fehlen.... Diese Feinschmecker knabbern gerne das Beste an und ab!



### In den Wald!

Lass uns geh'n hinaus in den Wald,  
in den Wald, in den Wald,  
wo's so lieblich schallt,  
wo im dunklen Grün  
rote Röslein blüh'n,  
wo die Vögel singen  
und die Hirsche springen.  
Hinaus in den Wald, in den Wald,  
wo's so lieblich schallt!

Auszüge von August Heinrich Hoffmann  
von Fallersleben (1798-1874)

### Doch woher kommt das?

Bereits im Mittelalter gab es den Grundsatz, alles was Blätter habe, müsse aus dem Wald entfernt werden.

### Weshalb bloß?

Dies liegt zum Beispiel daran, dass man für die Salzgewinnung extreme Mengen Holz brauchte. Für 15.000 t Salz, das war der Jahresbedarf schon im 15. und 16. Jahrhundert, benötigte man Laubbäume aus einer Gesamtfläche von ca. 100 ha Wald. Hierbei waren insbesondere Buche und Eiche für das Sieden, d.h. für die Erhitzung, um Salz zu gewinnen, deutlich zu heiß und deshalb verwendete man weichere Hölzer, die beim Verbrennen nicht eine so hohe Hitze entwickelten. Dadurch entstand die Monokultur und der heutige Waldbestand mit der viel zu hohen Fichtendichte. Dies ist, insbesondere im Zusammenhang mit der immer größer werdenden Trockenheit, ein sehr großes Pro-

„Gastbaumarten“ versuchsweise angepflanzt, um eine widerstandsfähige Waldkultur zu entwickeln. Der Wald ist nicht nur zur wirtschaftlichen Nutzung gedacht, sondern dient auch dazu, einen dringend notwendigen Umweltbeitrag zu leisten.

Eben für den Erhalt und die Gesundheit und die Vitalität des Wald-Ökosystems, für den Schutz und die Verbesserung der biologischen Vielfalt im Wald, für die Verbesserung der forstlichen Ressourcen und der Sicherung ihres Beitrags im Rahmen der globalen CO<sub>2</sub>-Kreislaufschutzfunktion bei der Bewirtschaftung der Wälder, vor allem im Bereich Boden und Wasser. Beim Erhalt der Produktivität und der sozioökonomischen Funktion des Waldes ist hier im Besonderen darauf zu achten, dass nicht mehr Bäume abgeholzt werden, wie im natürlichen Lebenszyklus eines Baumes Aufforstung stattfindet. Der Wald ist ein Ort der Erholung und soll insbesondere den Menschen aus Ballungszentren die Möglichkeit geben, dort

regenerative Zeit zu verbringen. Bereits im frühen 18. Jahrhundert hat Hans Carl von Carlowitz, der bekannte sächsische Berghauptmann, schon die Idee dieser Nachhaltigkeit geprägt, in dem er den deutlichen Grundsatz formulierte, dass nicht mehr Bäume geschlagen werden dürfen, wie sie für die nächste Generation wieder angeforstet werden müssen.

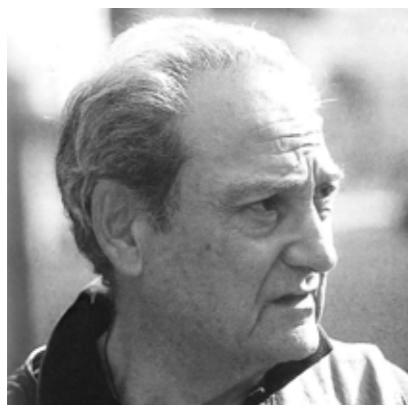
### Ein weiteres wichtiges Thema:

Etwa 60 % der bayerischen Wälder sind Schutzwälder! Im Rahmen der Neuaufforstung beziehungsweise der Neugestaltung und Bepflanzung der Wälder werden, wie schon erwähnt, Gastbaumarten getestet. Zum Beispiel die große Küstentanne, die Roteiche, die japanische Lerche und sehr modern im Rahmen der Nadelbaumpflanzung ist die Douglasie. Dieser Nadelbaum ist deutlich härter und widerstandsfähiger und hat im Gegensatz zur klassischen Fichte

auch tiefere Wurzeln. Aber auch die ebenso widerstandsfähigen Tannen, ebenso Tiefwurzler, erleben eine Renaissance. Allerdings macht der Tannenbestand nur ca. 7 % aus, die Kiefer nur 2 %, wohingegen die Buche einen Flächenanteil von fast 20 % hat. Bergahorn und Esche kommen zusammen auf rund 10 %, Lerche, Zirbe, Vogelbeere, Erle und Birke kommen lediglich auf etwa 2 % und sind damit untergeordnet. Dieses Verhältnis gilt es im Sinne einer widerstandsfähigen Waldbewirtschaftung zu verändern.

Wir werden auf Gut Steinbach mit unseren etwa 35 ha Waldfläche, ab 2022/23 beginnen, den Wald behutsam im Sinne eine Baumstruktur und einem ausgewogenen Mischverhältnis zu verändern.

**Wir sind uns bewusst, dass dieser Prozess jetzt begonnen und sicher in der nächsten Generation Früchte tragen wird!**



## HARRY ROSENTHAL

*Eine Retrospektive 1922 - 2017*

„...Ich denke, dass die Kunst eine menschliche Botschaft mitteilen soll. Der Künstler versucht, seine innersten Gefühle zu materialisieren und eine Gemütsbewegung im Zuschauer zu erregen. Sicherlich gibt es einen bemerkenswerten Unterschied zwischen dieser Mitteilungsweise der Kunst und der Predigt oder der politischen Rede. Die Kunst muss den Zuschauer zum Überlegen anspornen und daher menschliche Probleme, die sie darstellt, nur kurz berühren. Ich denke aber, dass es keine wahre Kunst gibt, die nicht im engen Zusammenhang mit den tiefen Problemen der Menschen steht. Um sich auszudrücken hat der Künstler drei essentielle Mittel: die Symbole, den Rhythmus und das Gleichgewicht des Volumens...“

Harry Rosenthal ist wohl ein geborener Künstler, aber kam nicht als solcher auf die Welt und fand auch erst im Erwachsenenalter Zugang zur Kunst. Geboren in Wien, aufgewachsen in Frankreich, übernahm Harry Rosenthal nach Stationen in Monaco den väterlichen Betrieb Bacromel, das führende Unternehmen für Walzwerke für elektrisch leitende Metallfolien in Mailand. Als Ingenieur also lernte er während der Nazibesetzung in Paris Noel Emile-Laurent, seinen Künstlerfreund kennen, der ihn für das Thema Kunst begeisterte. Seit dieser Zeit, etlichen Reisen, Besuchen von Ausstellungen und Museen sowie des persönlichen Studiums der Kunstgeschichte ließ ihn dieses Thema zeitlebens nicht mehr los.

Fasziniert vor allem von Donatello und Michelangelo bildeten immer die menschlichen Themen wie Freundschaft, Freiheit, Frieden und Toleranz zwischen den Völkern aller Welt die Basis seines Schaffens.

Begonnen hat Harry Rosenthal mit dem Modellieren von Ton. Den Tonplastiken folgten Arbeiten in Bronze, Glas bis hin zu Messing und Goldarbeiten.

Sehr bekannt wurde Harry Rosenthal durch seine großen Skulpturen, oft eine Kombination aus Messing und Eisen, zuweilen auch kombiniert mit Glasmosaiken.

Zeit seines Lebens erschuf Harry Rosenthal 640 Werke. Erste Berührungspunkte hatte Klaus Graf von Moltke, als er im Jahr 2001 in Mailand vor einer Kirche von einer Skulptur von Harry Rosenthal fasziniert war: Die Freude an der Freiheit.

Nach einigen Verhandlungsgesprächen, die über den reinen Kaufakt hinaus gingen, begann eine wunderbare Freundschaft. Diese hielt bis zum Tode von Harry Rosenthal im Jahre 2017.

**Arbeiten von Harry Rosenthal sehen Sie auf unserem Gut Steinbach. Einige davon sind käuflich, andere im Privatbesitz.**

**Bei Interesse fragen Sie bitte an der Rezeption.**



## VIER-PFOTEN-PARADIES AUF GUT STEINBACH

### *Hunde sind bei uns herzlich willkommen!*

Das Gut Steinbach und seine Mitarbeiter, aber auch die Hotelhunde Coco und Kurti heißen alle Hunde herzlich willkommen.

Bereits bei Ankunft auf dem Zimmer gibt es ein warmes Willkommen für Ihren geliebten Vierbeiner mit Hundnapf, Decke und einem Begrüßungsleckerli, das natürlich von Coco und Kurti im Vorfeld getestet wurde.

Für das Frauchen und das Herrchen gibt es auch gleich eine Willkommenskarte mit wertvollen Tipps rund um den Urlaub mit Hund im Chiemgau. Zahlreiche Spazier- und Wanderwege in der Umgebung laden zum Entdecken ein.

Gut Steinbach ist dabei der perfekte Ausgangspunkt, um die Natur der Chiemgauer Alpen gemeinsam zu entdecken und das Beste, Sie starten direkt vor der Hoteltüre!

Die Umgebung von Gut Steinbach lädt zu einer erholsamen Auszeit in der Natur, zu langen Gassi-Runden und Wanderungen ein. Entlang romantischer Waldstücke geht es beispielsweise hinauf auf das sonnige Hochplateau der Hemmersuppenalm. Dort oben warten nicht nur blühende Almwiesen, sondern auch ein traumhafter Rundumblick über das Alpenvorland.

In einigen der gemütlichen Stuben des Haupthauses sind Hunde beim Abendessen oder Frühstück herzlich willkommen.



# 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 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 unseres Heimat & Natur SPAs mit Pool, Saunen und unserem Fitnessangebot

Ab 885 € pro Person im Doppelzimmer

## 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 „ergolfen“.

- 3 Übernachtungen inkl. Gutsfrühstück
- Eine Flasche Mineralwasser und Obst der Saison bei Anreise auf Ihrem Zimmer
- 3 x 3-Gang Genießermenü
- 2 Greenfees (18 Loch) nutzbar auf 11 Partnerplätzen im Chiemgau nach Wahl
- 10 % Gutschein für den Pro-Shop Golfclub Reit im Winkl-Kössen e.V.
- Freie Benutzung unseres Heimat & Natur SPAs mit Pool, Saunen und unserem Fitnessangebot

Ab 614 € pro Person im Doppelzimmer

## 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 unseres Heimat & Natur SPAs mit Pool, Saunen und unserem Fitnessangebot

Ab 1.043 € pro Person im Doppelzimmer



## 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 unseres Heimat & Natur SPAs mit Pool, Saunen und unserem Fitnessangebot

Ab 364 € pro Person im Doppelzimmer



## 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 Heimat & Natur SPA Gutschein in Höhe von 30 € pro Person
- Freie Benutzung unseres Heimat & Natur SPAs mit Pool, Saunen und unserem Fitnessangebot

Ab 357 € pro Person im Doppelzimmer

## NEU: UNSER HEIMAT & NATUR SPA

Genießen Sie unseren neuen Heimat & Natur SPA. 2.000 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
- 1 Gesichtsbehandlung – CLASSIC (75 Minuten) und 1 Aromaöl Massage (25 Minuten)
- Freie Benutzung unseres Heimat & Natur SPAs mit Pool, Saunen und unserem Fitnessangebot

Ab 456 € pro Person im Doppelzimmer

## 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
- 4 x 3-Gang Genießermenü
- Festtagsmenü am Heiligen Abend
- Freie Benutzung unseres Heimat & Natur SPAs mit Pool, Saunen und unserem Fitnessangebot

Ab 1.065 € pro Person im Doppelzimmer

Alle Arrangements auf Anfrage und nach Verfügbarkeit.  
Weitere Angebote finden Sie auf unserer Homepage ([www.gutsteinbach.de](http://www.gutsteinbach.de)).



Entlang des Chiemsee nach Gstadt am Chiemsee. Am Chiemsee weiter nach Seebruck und im Ort links abbiegen und der Alz entlang Richtung Seeon-Seebruck folgen und nach Truchtlaching abbiegen.

Seeon-Seebruck

Von dort der B304 bis kurz vor Traunstein und dann nach Waging am See folgen.

B304

Traunstein

Waging am See

Ein kleiner Zwischenstopp mit einem Kaffee und einem Stück Kuchen verbunden ist besonders schön in Waging am See.



Kirchanschöring



Weiter geht es auf einen Besuch in der bekanntesten Manufaktur für Ledermode nach Kirchanschöring zu Markus Meindl.

Grenze zu Österreich

B20

Prien am Chiemsee

Gstadt am Chiemsee

Ein Besuch, der sich lohnt! Das Neue Schloss Herrenchiemsee befindet sich auf Herrenchiemsee, der größten Insel des Chiemsees.



Welche kulinarische Spezialität muss man in Salzburg unbedingt mal probiert haben? Eine Bosna! Ähnlich wie ein Hotdog, besteht die Bosna aus 2 Rostbratwürsten in Weißbrot mit Senf, Currypulver und Zwiebeln.



Nun geht es an der Grenze zu Österreich über die B20 nach Salzburg. Von Salzburg aus fahren wir weiter nach Marktschellenberg in Bayern und von dort über die B305 weiter zur Rossfeldstraße.

Salzburg

Schneizelreuth

Ruhpolding

Bad Reichenhall

Chiemgauer Alpen

Von Reit im Winkl auf die B305 nach Prien am Chiemsee.

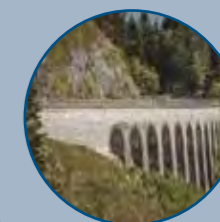
B305

Reit im Winkl



Marktschellenberg

B305



Die Rossfeldstraße ist bekannt für das Rossfeldrennen und den grandiosen Ausblick auf die deutschen und österreichischen Alpen – mautpflichtig!

Obersalzberg

Über zahlreiche malerische Kurven geht es hinab zum geschichtsträchtigen Obersalzberg, der weiter nach Berchtesgaden führt. Dann nehmen wir die Alpenstraße B305 nach Schneizelreuth und von dort über Ruhpolding zurück nach Reit im Winkl.

Grenze zu Österreich

## DEUTSCHE ALPENSTRASSE – EINE TRAUMROUTE ZUM NACHFAHREN

Gesamtstrecke: 236 km, Empfehlung einer Tagestour

# RESILIENZ IM ALLTAG

Dr. Katja Unkel ist nicht nur eine unfassbar schlaue und gebildete Frau, die mit ihrer Firma schon viele Führungskräfte beraten hat, sie ist auch Freundin des Hauses.

In Pandemiezeiten hatten wir für unsere Gäste und Partner live Videokonferenzen zum Thema „Gut Steinbach im Dialog“. Die Themen, die nicht nur uns bewegten, waren Resilienz im Alltag, Suche nach Kraft durch Sinn, mentale Stärke und die Rolle von Eigenverantwortung sowie sozialen Beziehungen.

## Resilienz was ist das eigentlich?

Dr. Katja Unkel erklärt uns das so:  
Der Begriff Resilienz ist in aller Munde. Lateinisch „resilire“ bedeutet zurückspringen, abprallen“. In der Technik ist Resilienz schon lange ein gebräuchlicher Begriff, wenn etwas in die ursprüngliche Form zurückkehrt nachdem es gezogen, eingedellt oder zusammengedrückt wurde. Bei uns Menschen bedeutet das, dass wir wieder gesund, stark und erfolgreich werden (oder bleiben) nachdem etwas Schlimmes passiert ist. Es geht darum, sich bestmöglich an eine schwierige Situation anzupassen und Veränderungen erfolgreich zu meistern. Ich benutze hier gerne den Begriff des „Stehaufmännchen“ (bzw. „Stehauffrauchen“). Resilienz ist nicht angeboren, sie ist lernbar.

Für weiterführende Fragen, Coachings oder Workshops kontaktieren Sie bitte Dr. Katja Unkel unter:  
info@managing-people.ch | www.managing-people.ch



**Dr. Katja Unkel**  
CEO und Verwaltungsratspräsidentin  
der Managing People AG

Folgende sieben Säulen sind für mich und meine Arbeit zentral. Sie zeigen, aus welchen Feldern wir unsere Resilienz speisen.

1. Sinn
2. Schlaf und Ruhezeiten
3. Ernährung
4. Bewegung
5. Mentalkraft und Eigenverantwortung
6. Emotionale Balance und Selbstakzeptanz
7. Soziale Beziehungen und Netzwerk-Kompetenz

Jede dieser Säulen bildet für sich genommen ein breites Themenspektrum ab und ist individuell anzuschauen. Ebenso kann ein Ausflug in die Natur Wunder bewirken.

# PERSONALTRAINING AUF GUT STEINBACH

Personaltraining, dabei vor allen Dingen auf die eigene Gesundheit und Mobilität zu achten, liegt unserer Mitarbeiterin Janaine Bohn sehr am Herzen. Die studierte Sportwissenschaftlerin ist eine äußerst versierte und erfahrene Trainerin, für Profis oder Anfänger, in Sachen Sporttherapie, Gesundheit und auch Fitness.

Buchen Sie Ihre individuelle Stunde rechtzeitig über unseren Heimat & Natur SPA unter der Durchwahl -444.

Janaine Bohn freut sich auf Sie!

60 Minuten 95 €  
90 Minuten 135 €



Abb.: Gehänge mit Natur Geweihen und Float Leuchtmittel  
Design: Katharina Kappeller / Menzel Leuchten Manufaktur



Abb.: Gehänge mit Unikat Glaskörpern  
Tisch und Sitzbank von Bielefelder Werkstätten



Abb.: Handgeschmiedete Leuchten Familie  
Florenze aus der Menzel Leuchten Manufaktur

## Willkommen bei Menzel Licht und Wohnen in Ruhpolding.

Hier erwartet Sie eine exklusive Auswahl an Leuchten, Lampenschirmen, Textilien, Teppichen, Tischen und Polstermöbel. Einiges davon finden Sie auch in unserem Online Shop.

Wir führen viele renommierte Hersteller aus Europa, kommen Sie und lassen Sie sich begeistern.

Wir begleiten Sie bei der Umgestaltung Ihrer Räume.

Die Montage übernehmen wir selbstverständlich auch.

[www.menzelleuchten.com](http://www.menzelleuchten.com)



## PRESSESTIMMEN

„Hier wurde das Gut Steinbach von Graf und Gräfin von Moltke als Ort authentischer Gastlichkeit von Anfang bis Ende im Sinne der Nachhaltigkeit konzipiert [...] Die Hausherren leben es vor – auch deshalb wird auf Gut Steinbach sehr authentisch Tradition und Heimatverbundenheit ebenso stimmig wie stimmungsvoll zelebriert und gekonnt mit herzlicher Gastfreundschaft, modernem Komfort und elegantem Design kombiniert [...] Für den Gast gilt deshalb: Wer sich geerdet fühlen will, damit die Seele Flügel bekommt, ist hier richtig!“

Connoisseur Circle (Januar 2021)

„In den Chalets von Gut Steinbach im Chiemgau fühlt man sich schon zuhause, bevor man überhaupt eingetreten ist.“

Süddeutsche Zeitung (Urlaubsbeilage) (Juni 2021)

„Die sieben Chalets sind liebevoll gestaltet, das Essen ist grandios, der Service perfekt. Aber fragt man die Kinder, dann ist das Beste, Größte und Tollste auf dem Gut Steinbach Hotel und Chalets die Möglichkeit, mit anzupacken. Sogar die Tiere dürfen sie füttern! Den Besitzern Graf und Gräfin von Moltke ist es wichtig, nahe gelegene Bio-Betriebe mit ans Gut anzuschließen. Lerneffekt: So geht Nachhaltigkeit!“

Gala (September 2021)

„Nachhaltig genießen: gebratener Kabeljau mit Gelber Bete und zweierlei Maisbrot auf Gut Steinbach, Chiemgau.“

DER FEINSCHMECKER (Oktober 2021)



## PRESSESTIMMEN

„Eine Verbeugung vor der Strahlkraft der Berge ist das neue Heimat & Natur SPA auf Gut Steinbach. Das am Rande des Chiemgauer Wintersportortes Reit im Winkl in 51 Hektar privaten Wald und Wiesen gebettete Relais & Châteaux-Hotel avanciert auf diese Art zu einer der attraktivsten Wellness-Destinationen in den bayerischen Alpen.“

Traveller's World (Oktober 2021)

„Nach Hause kommen, sofort ein Gefühl von Heimat haben, das vermittelt „Gut Steinbach Hotel & Chalets“ in Reit im Winkl. Auf einem sonnigen Hochplateau gelegen, gehört es zur exklusiven Hotelgruppe „Relais & Châteaux“. Hier spürt man überall den bewussten Umgang mit der Natur und genießt wunderbare Ausblicke auf die Chiemgauer Berge – ob vom verglasten Spa-Bereich oder vom Wintergarten der Bar. Und kosten Sie unbedingt die feinen Wildgerichte von Küchenchef Achim Hack. Er wurde vom Guide Michelin gerade mit einem Grünen Stern für seine nachhaltigen Kochkünste ausgezeichnet.“

2 die zwei / Funk Uhr / Lea (2021)

„Regional, saisonal und nachhaltig ist das Küchenkonzept von Chefkoch Achim Hack von Gut Steinbach. „80 Prozent der Lebensmittel stammen aus maximal 80 Kilometern Entfernung und zudem nur von Herstellern, die ich kenne“, sagt Achim Hack. So werden lange Transportwege vermieden und der lokale Handel unterstützt.“

AHGZ (Nachhaltigkeitsausgabe) (2021)

# 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.



Seit vielen Jahren verbinden die schönen Dinge  
**LEBEN - WOHNEN - ARBEITEN - GENIEßEN**  
die Familie Graf von Moltke und Deml Design!

## 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

Susanne Gräfin von Moltke

### GRAFIKDESIGN

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

### DRUCK

Druckhaus WITTICH Chiemgau  
ein Geschäftsbereich der  
LINUS WITTICH Medien KG  
www.wittich-chiemgau.de



## BILDNACHWEIS

Der Fotonachweis für jede Seite, von oben nach unten und von links nach rechts: Titelbild: Luca Guadagnini; Umschlagseite 2: Nina Solansky; Seite 5: Sebastian Voltmer; Seite 6-7, 8, 9-10: Luca Guadagnini; Seite 12-13: Tobias Hertle, Tiberio Sorvillo, Tobias Hertle; Seite 14: Tobias Hertle; Seite 15: Tobias Hertle, cmnaumann/stock.adobe.com; Seite 16: Tobias Hertle; Seite 17: Tobias Hertle; Seite 18: Carina Häusler; Seite 20: Prettystudio; Seite 22: cookmc/stock.adobe.com, mw-luftbild.de/stock.adobe.com; Seite 23: Tobias Hertle; Seite 24: Südwestdeutsche Salzwerke AG – Salzbergwerk Berchtesgaden (2x), Luigi Caputo (2x); Seite 25: Eisele Hein; Seite 26: Tobias Hertle; Seite 27: Graf von Moltke; Seite 28: Graf von Moltke; Seite 29: Tobias Hertle, Nina Solansky; Seite 30-31: Michael Werlberger; Seite 31: Nina Solansky; Seite 32: fietzfotos/pixabay.com; Seite 33: Makalu/pixabay.com, anikinearthwalker/pixabay.com, Tobias Hertle; Seite 34: Jörg Unkel, Rolf Wernike; Seite 36-37: Tobias Hertle; Seite 38: Tobias Hertle.



**SCHMUCKKASTL**  
**MÖBELWERKSTÄTTE & RAUMPLANUNG**  
Kampenwandstraße 8 - 83229 Aschau im Chiemgau  
[WWW.DEMLDESIGN.DE](http://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

