



Grün, grüner, Gut Steinbach! Der Grüne Michelin Stern 2021 geht erstmals an das Relais & Châteaux Gut Steinbach
Mit dieser Auszeichnung wird das Heimatrefugium im oberbayerischen Chiemgau für sein nachhaltiges Küchenkonzept unter der Leitung von Chefkoch Achim Hack geehrt

München / Reit im Winkl, 8. März 2021 – Das Team rund um Küchenchef Achim Hack des Relais & Châteaux Gut Steinbach Hotel und Chalets hat Grund zu feiern: Ab sofort darf sich das Restaurant Heimat mit einem Grünen Stern des renommierten französischen Michelin-Gastroführers schmücken. Die bei Gastronomen und Gästen hoch angesehene und im letzten Jahr neu eingeführte Auszeichnung ehrt Restaurants, die ein ganzheitlich nachhaltiges Küchenkonzept verfolgen.

Mit viel Leidenschaft und handwerklicher Perfektion setzt Achim Hack neue kulinarische Maßstäbe im Relais & Châteaux Gut Steinbach Hotel und Chalets: „Ich freue mich mit meinem Team, dass unsere seit langem verfolgte nachhaltige Küchenphilosophie nun mit einem Grünen Stern vom Guide Michelin ausgezeichnet wird. Unser Prinzip, dass 80 Prozent der Lebensmittel aus einem Umkreis von 80 Kilometern kommen, geht bei uns nur deswegen auf, weil wir in unserer Region langfristige Partner gefunden haben, die diesen Weg gemeinsam mit uns gehen. Lokale, qualitativ hochwertigste Produkte, kurze Wege und transparente Kommunikation sind der Garant für unsere Zukunft“, freut sich Achim Hack über die Auszeichnung des Guide Michelin. Und so ist es für Gourmets keine Überraschung, dass im Restaurant Heimat der Bezug zur Region und Saison mit traditionell bayerisch interpretierten und innovativen Rezepten deutlich zu schmecken ist.

Umgeben von der Berglandschaft der Chiemgauer Alpen mit saftigen Wiesen, Wäldern und frischer Bergluft, ist es dem Team des Heimatrefugiums ein großes Anliegen, auch nachfolgenden Generationen die Schönheit und die Diversität dieser Region zu erhalten. Dazu gehört auch die biozertifizierte Landwirtschaft mit mehr als 50 Hektar Fläche auf der Rotwild, Hühner, Gänse, die vom Aussterben bedrohte Ziegenrasse „Tauernschecke“ und Yaks artgerecht gehalten werden.

Besonders in den letzten Jahren ist das Bedürfnis der Verbraucher nach gesunden Lebensmitteln aus ökologischer Landwirtschaft größer geworden, ebenso wie das Bewusstsein für die Erhaltung der Natur. Nachhaltigkeit in der Gastronomie ist daher längst mehr als nur ein Trend und so liegt es nahe,



Gut Steinbach

Hotel & Chalets

dass das Motto des Heimatrefugiums „Gelebte Nachhaltigkeit“ auch in der Küche umgesetzt wird. Nun erhält Küchenchef Achim Hack die Auszeichnung für sein Engagement für eine nachhaltigere Gastronomie. Neben Regionalität, Umweltschutz, Tierwohl und Recycling, fließt natürlich auch die Qualität der kulinarischen Künste mit ein.

„Natürlich ist auf Gut Steinbach mit seinen 51 Hektar auch eine nachhaltige Küche, die sehr stark regional und saisonal ausgerichtet ist, entscheidend, um einen Aufenthalt unserer Gäste auch zu einem nachhaltigen Geschmackserlebnis werden zu lassen. Diese Auszeichnung spornt uns an, weiterhin das Beste aus der Region, gepaart mit der Kreativität und der Neugierde im Hinblick auf Lebensmittel und deren Zubereitung von Achim Hack und seinem Team, ganzheitlich zu zelebrieren“, so Eigentümerin Susanne Gräfin von Moltke.

Über Achim Hack

Der gebürtige Schwarzwälder ist bereits seit Anbeginn, sprich 2011, Teil von Gut Steinbach und zeichnet für das gesamte Küchenkonzept verantwortlich. Auf dem Gut gilt der Anspruch einer kompromisslos umgesetzten Nachhaltigkeit – auch und vor allem in puncto Kulinarik. Als ebensolcher Freund des „Nose to Tail“-Gedankens setzt Achim Hack eine konsequent regionale Küchenphilosophie um, die gepaart mit der Raffinesse der hohen Kochschule einen ganz besonderen Charakter mit sich bringt. Bereits seit Egerner Höfe-Zeiten ist Achim Hack ein wichtiger und fester Bestandteil für das Unternehmen, in den Dichterstubn erkochte er in den Jahren 2008 und 2009 einen Michelinsterne.

Über Relais & Châteaux Gut Steinbach Hotel und Chalets

Ein Heimatrefugium auf einem sonnigen Hochplateau in den Chiemgauer Alpen – das ist das Relais & Châteaux Gut Steinbach Hotel und Chalets. Langjährige Tradition verbindet sich hier mit bayerischer Moderne, gelebter Nachhaltigkeit und hervorragender Kulinarik. In den liebevoll gestalteten Zimmern und sieben sehr edlen Chalets finden sowohl Familien als auch Sportbegeisterte, Naturverbundene sowie Tagungsgäste ihren idealen Rückzugsort unweit von Reit im Winkl. Weitere Informationen unter www.gutsteinbach.de.

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

Adresse

Gut Steinbach Hotel und Chalets
Chiemgau / Chiemsee
Steinbachweg 10
D – 83242 Reit im Winkl

Tel. +49 (0) 8640 / 8070
Fax: +49 (0) 8640 / 807100
Email: info@gutsteinbach.de

www.gutsteinbach.de

Presse- und Fotoanfragen

segara Kommunikation® GmbH
Katrin Günzel
Harmatinger Straße 2
D - 81377 München

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

www.segara.de

