

HEIMAT. RUHE. BODEN.

Das Magazin von Gut Steinbach

Ausgabe 2024



Gut Steinbach
Hotel Chalets SPA



RELAIS &
CHATEAUX

Kleine Jagdkunde

„Meine Passion für die Jagd und für den Naturschutz“
von Klaus Graf von Moltke

GreenNight und GreenSpoon

Gut Steinbach ist zweifach als nachhaltig zertifiziert

Im Gespräch mit Dorothea Schauer

Wie tickt eigentlich eine Influencerin?



HERZLICH WILLKOMMEN!

Liebe und verehrte Gäste und Freunde unseres Guts Steinbach,

wir möchten Sie mit diesem neuen Magazin für das Jahr 2024 in die faszinierende Welt unserer nachhaltigen Hotellerie entführen. Herausforderungen wie die Mehrwertsteuererhöhung und die weitere Suche nach qualifizierten Mitarbeitern warten auf uns. Insbesondere haben wir das Glück, ein fantastisches Team zu haben, das täglich beseelt ist von der Idee, Ihr persönlichster Gastgeber zu sein.

Die Mehrwertsteuererhöhung sowie die gestiegenen Energie- und Lebensmittelkosten stellen zweifellos eine Herausforderung für unsere Gastronomie und Hotellerie dar. Doch wir haben uns entschieden, diese Hürde als Chance zu sehen, um unsere Nachhaltigkeitsbemühungen noch weiter zu verstärken, indem wir beispielsweise noch mehr auf regionale und saisonale Produkte setzen und Ihnen somit im Ausgleich zur Mehrwertsteuererhöhung einen machbaren Mehrwert bieten.

Auch wenn wir das Glück eines fantastischen Teams haben, suchen wir dringend Verstärkung. Wir leben eine positive Unternehmenskultur, die es unseren Mitarbeitern ermöglicht, ihr volles Potenzial zu entfalten und sich bei uns wohlfühlen. Durch gezielte Weiterbildungsmaßnahmen und attraktive Arbeitsbedingungen möchten wir dafür sorgen, dass unsere Mitarbeiter langfristig bei uns bleiben, gemeinsam mit uns wachsen und täglich mit dem Ziel starten, noch besser zu werden.

Wir haben in diesem Jahr alle unsere Ausbildungsplätze besetzt und sind hoch engagiert, diesen jungen Leuten eine bestmögliche Ausbildung zu bieten. Unsere Azubis kommen aus unterschiedlichen Ländern und Kulturen. Genau das ist auch unsere Chance, diesen jungen Menschen mindestens auf Zeit eine Heimat auf unserem Gut Steinbach zu geben. Die vielfältigen Aufgaben und Arbeiten in unserem Haus sind für die Auszubildenden wie für alle Mitarbeiter nicht nur eine Herausforderung, sondern vielmehr auch als eine Chance zur Entwicklung zu verstehen.

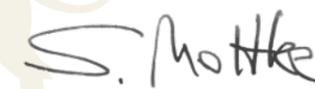
Zusätzliches Glück haben wir in der Tatsache, dass wir Matthias Kienzle als unseren neuen geschäftsführenden Direktor gewinnen konnten. Er ist ein sehr erfahrener Hotelier, der in besten Häusern sein Rüstzeug gesammelt hat, um in unserem Unternehmen nicht nur Manager zu sein. Mittelfristig soll er mehr und mehr die Rolle des Unternehmers auf Gut Steinbach übernehmen und somit eine wesentliche Bereicherung für die zukünftige Ausrichtung des Hauses sein.

Ihre Erwartungen sind unsere Motivation und Leidenschaft in dem Bemühen, diese zu erfüllen. Wir freuen uns darauf, Sie in unserem nachhaltigen Heimatrefugium Gut Steinbach willkommen zu heißen und Ihnen unvergessliche Momente zu bereiten. Tauchen Sie ein in unsere Welt und lassen Sie sich von unseren tollen, engagierten Mitarbeitern begeistern.

Im Sinne ALLE UND ALLES FÜR UNSEREN GAST grüße ich Sie gemeinsam mit meiner Frau Susanne, Matthias Kienzle und allen Mitarbeitern.



Klaus Graf von Moltke



Susanne Gräfin von Moltke

einbach



INHALT

- 06 Digitalisierung in der Privathotellerie
- 08 Kleine Jagdkunde
- 09 Unser Heimat & Natur SPA
- 12 Unsere Gourmet-Events
- 15 Im Gespräch mit Achim Hack
- 16 Frauenpower par excellence
- 18 Im Porträt: Benjamin Schuster
- 20 GreenNight & GreenSpoon
- 22 Erfolg ist eine Folgeerscheinung
- 24 Berge & Reit im Winkl erleben
- 26 Im Gespräch mit Dorothea Schauer
- 28 Visionen von Matthias Kienzle
- 30 Glamping auf Gut Steinbach
- 31 Workation – Arbeit der Zukunft neu definiert
- 32 Kulturelle Aktivitäten
- 34 Unsere Arrangements im Überblick
- 36 Pressestimmen
- 38 Impressum

DIGITALISIERUNG IN DER PRIVATHOTELLERIE

Chancen und Herausforderungen



Als Miteigentümerin von Gut Steinbach und Mitglied des internationalen Vorstands von Relais & Châteaux war es mir eine große Ehre und Freude, anlässlich der Gründung des Mittelstand-Digital Zentrum Tourismus (MDZT) am 10.10.2023 an der Berliner TU eine Keynote zum Thema „Digitalisierung in der Privathotellerie – Chancen und Herausforderungen“ halten zu dürfen.

Das MDZT ist eine absolut begrüßenswerte Initiative des Bundeswirtschaftsministeriums (BMWK), um unsere Branche, die mittelständischen Hoteliers und Gastronomen, mit Know-how und finanziellen Mitteln im Hinblick auf die vielfältigsten Digitalisierungsprojekte zu unterstützen.

Auszüge aus der Keynote an der Technischen Universität in Berlin am 10.10.2023 von Susanne Gräfin von Moltke anlässlich der Eröffnung des MDZT.

Digitalisierung ist ein Thema, das uns alle bewegt und das in unserer schnelllebigen Zeit von immenser Bedeutung ist: die Zukunft des Tourismus und seine digitale Transformation.

Tourismus ist weit mehr als nur eine Wirtschaftsbranche; er ist ein Spiegelbild unserer Kultur, unserer Werte und unserer Identität als Nation. Er bietet uns die Möglichkeit, die Vielfalt unserer Landschaften und Kulturen zu präsentieren und gleichzeitig einen tiefgreifenden wirtschaftlichen und sozialen Einfluss auszuüben. In Deutschland generiert der Tourismus jährlich ca. 450 Millionen Übernachtungen und schafft zahlreiche Arbeitsplätze, von der Hotellerie über die Gastronomie bis hin zu den vielen anderen Dienstleistungen, die unsere Gäste in Anspruch nehmen, und Ausgaben, die sie vor Ort tätigen. Investitionen in Milliardenhöhe sind gleichzeitig ein weiterer Motor der Wirtschaft.

Das Preis-Leistungs-Verhältnis in Deutschland ist ausgezeichnet, doch schätzen es Deutsche oft nicht ausreichend. Ausländer, die wir so dringend in Deutschland als Gäste brauchen, wissen das oft nicht oder zögern bei der Wahl, da sie hinter dem günstigen Preis keine ausreichende Qualität vermuten.

Ein Beispiel:

Die durchschnittlichen Kosten für ein Doppelzimmer in Deutschland sind im Vergleich zu vielen anderen europäischen Ländern deutlich geringer; teilweise liegen wir bei Relais & Châteaux im Vergleich etwa zu den italienischen Häusern bei 30 % von deren durchschnittlichen Zimmerpreisen!

Daher meine Forderung:

Wir brauchen eine starke nationale und internationale Imagekampagne! Wir brauchen einen Tourismusminister, der sehr stark die Interessen der Branche und der ca. 2,8 Millionen Mitarbeiter vertritt – bei immer noch starkem Fachkräftemangel in diesen harten Zeiten, wo wir als Branche in den seltensten Fällen die Inflation, die gestiegenen Lebensmittel- und Energiekosten und die Mehrwertsteuererhöhung weitergeben können. Das würde nicht nur unserer Branche guttun, sondern sicherlich auch das Image von Deutschland im Ausland mit einer deutlich stärkeren Strahlkraft ausstatten.

Natürlich sind wir uns der Herausforderungen bewusst, die die Digitalisierung mit sich bringt, insbesondere im Bereich des Datenschutzes und der Cybersecurity. Deshalb investieren wir in sichere und nachhaltige Technologien, um die Daten unserer Gäste zu schützen. Wir setzen auf modernste Verschlüsselungstechnologien und regelmäßige Sicherheitsaudits, um zu gewährleisten, dass die personenbezogenen Informationen sicher sind.

Insgesamt bietet die Digitalisierung in der Hotellerie uns die Möglichkeit, den Erwartungen unserer Gäste nicht nur gerecht zu werden, sondern sie zu übertreffen. Sie ermöglicht es uns, die Qualität unseres Services auf ein neues Niveau zu heben. Gleichzeitig bewahren wir auf Gut Steinbach durch bewusste Entscheidungen, wie den Verzicht auf mobile Schlüssel und digitale Begrüßungsnachrichten, den menschlichen Aspekt unseres Services. Wir glauben, dass diese Balance zwischen Technologie und Menschlichkeit es ist, die ein Hotelenerlebnis wirklich unvergesslich macht!

Aber die Digitalisierung bietet weit mehr als nur operative Effizienz. Sie ermöglicht uns, ein personalisiertes Erlebnis für Gäste zu schaffen. Mithilfe von Datenanalysen können wir ihre Vorlieben und Bedürfnisse besser verstehen und darauf reagieren. Ob es um die Auswahl eines Zimmers, spezielle Ernährungsgewohnheiten oder Aktivitäten während des Aufenthalts geht, digitale Tools helfen uns, den Aufenthalt für jeden Gast einzigartig zu gestalten.

Und schließlich dürfen wir die sozialen Aspekte der Digitalisierung nicht vergessen. In einer Zeit, in der soziale Medien und Online-Bewertungen einen erheblichen Einfluss auf die Entscheidungen der Verbraucher haben, bietet die Digitalisierung die Möglichkeit, unsere Geschichte authentisch und weitreichend zu erzählen. Unser Ziel ist es, eine Community von Gästen und Fans aufzubauen, die nicht nur einmalige Besucher sind, sondern Teil einer langfristigen Beziehung werden.

Die Integration von künstlicher Intelligenz (KI) in die Tourismusbranche bringt eine Reihe von Veränderungen mit sich, sowohl für Gäste als auch für Hoteliers. Beispielsweise werden Ihre persönlichen Empfehlungen immer individueller, virtuelle Assistenten können Fragen in Echtzeit beantworten und KI-Algorithmen die besten Zeiten für Buchungen vorschlagen, um Kosten zu sparen. Erweiterte Realität (AR) kann zukünftig dazu verwendet werden, virtuelle Hotelzimmerführungen anzubieten, bevor die Buchung erfolgt.

Die Implementierung von KI kann also sowohl das Erlebnis der Gäste als auch die betriebliche Effizienz erheblich verbessern. Es ist jedoch wichtig, die Technologie sorgfältig einzusetzen, um sicherzustellen, dass sie die menschliche Berührung nicht ersetzt, die in der Hotellerie nach wie vor unerlässlich ist.

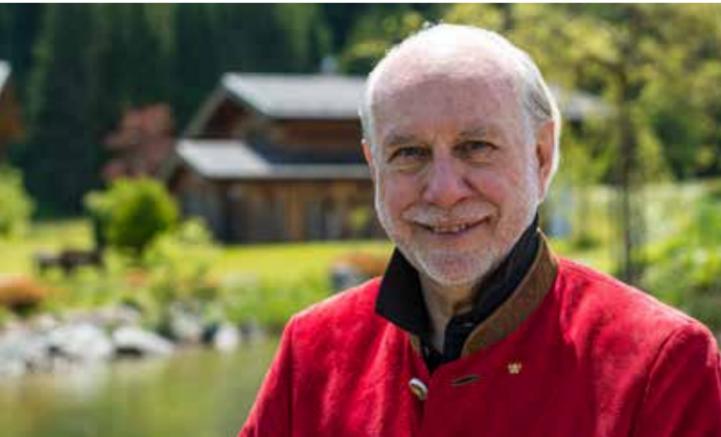
Die digitale Transformation ist also eine große Chance, die Qualität unserer Dienstleistungen zu steigern, unsere Betriebe effizienter und nachhaltiger zu gestalten und letztlich die Zukunft des Tourismus in Deutschland positiv zu beeinflussen. Wir müssen die Chancen, die sich durch die Digitalisierung ergeben, voll ausschöpfen, zum Wohl unserer Gäste, unserer Mitarbeiter und der Gesellschaft als Ganzes.



KLEINE JAGDKUNDE

„Meine Passion für die Jagd und für den Naturschutz“

Klaus Graf von Moltke



Sicherlich haben Sie recht, wenn Sie sich vorweg fragen: Ist das Töten von Tieren im Einklang mit Naturschutz überhaupt möglich?

Ist die Frage so gestellt, wäre sie sicher mit Nein zu beantworten, ginge es allein um das Töten von Tieren.

Jedoch ist die Passion zur Jagd genau das Gegenteil davon. Nicht das Töten eines Tieres steht im Vordergrund, sondern die Pflege des Wildbestands in einem Revier ist das Maß der Dinge. Als Jäger mache ich mir, gemeinsam mit meinen Jagdkollegen, sehr viele Gedanken, wie wir einen gesunden Bestand unserer unterschiedlichen Wildarten sichern können. Allein um diesen Sachverhalt richtig und qualitativ zu bewerten, muss man viele Stunden und Ansitzzeiten nicht mit dem Ziel verbringen, Wild zu erlegen, sondern vielmehr schauen, wie die Population der unterschiedlichen Tierarten ist, um daraus eine Strategie zu entwickeln und zu entscheiden, welches Wild in welchem Umfang zu erlegen ist. Dabei geht es sowohl um die qualitative als auch um die quantitative Zielerreichung.

Gleichermaßen pflegen wir mit diesem Denk- und Handlungsansatz den Bestand von Forst und Land. Dies dient eindeutig dem Naturschutz. Bei einer Überpopulation von Rot- und Rehwild, also von Hirschen und Rehen, kommt es zu vermehrten Waldschäden durch das Beschädigen von Bäumen, Rinden und Blättern. Vor allen Dingen Jungaufforstungen sind bei hoher Wilddichte nicht zu schützen. Die Jagd ist also eine Möglichkeit, die natürliche Balance in Ökosystemen aufrechtzuerhalten und gleichzeitig die Artenvielfalt zu schützen.

Ebenso hat sie eine lange Geschichte und ist seit jeher ein wichtiger Bestandteil des menschlichen Lebens. Früher war die Jagd sicher eine Notwendigkeit, um Nahrung zu beschaffen. Insbesondere in ländlichen Kreisen und Regionen war die Jagd sogar die Ernährungsgrundlage. Heutzutage hat sich die Jagd jedoch zu einer Passion entwickelt, die von vielen Menschen, übrigens zunehmend auch von Frauen, ausgeübt wird, um die Natur zu erleben, aber auch um sie zu schützen.

Darüber hinaus spielt der Jäger eine entscheidende Rolle bei der Erhaltung von Lebensräumen. Jäger sind oft die Ersten, die Veränderungen in der Natur bemerken und versuchen, frühzeitig auf die Bedeutung für die Umwelt aufmerksam zu machen. Daher beteilige ich mich an Naturschutzprojekten, z. B. an jenen der Deutschen Wildtierstiftung, und unseren eigenen Nachhaltigkeitsprojekten. So machen es auch viele meiner Kollegen und Kolleginnen, um Lebensräume wiederherzustellen, Wildpopulation zu überwachen und sich für den Erhalt von bedrohten Arten einzusetzen.

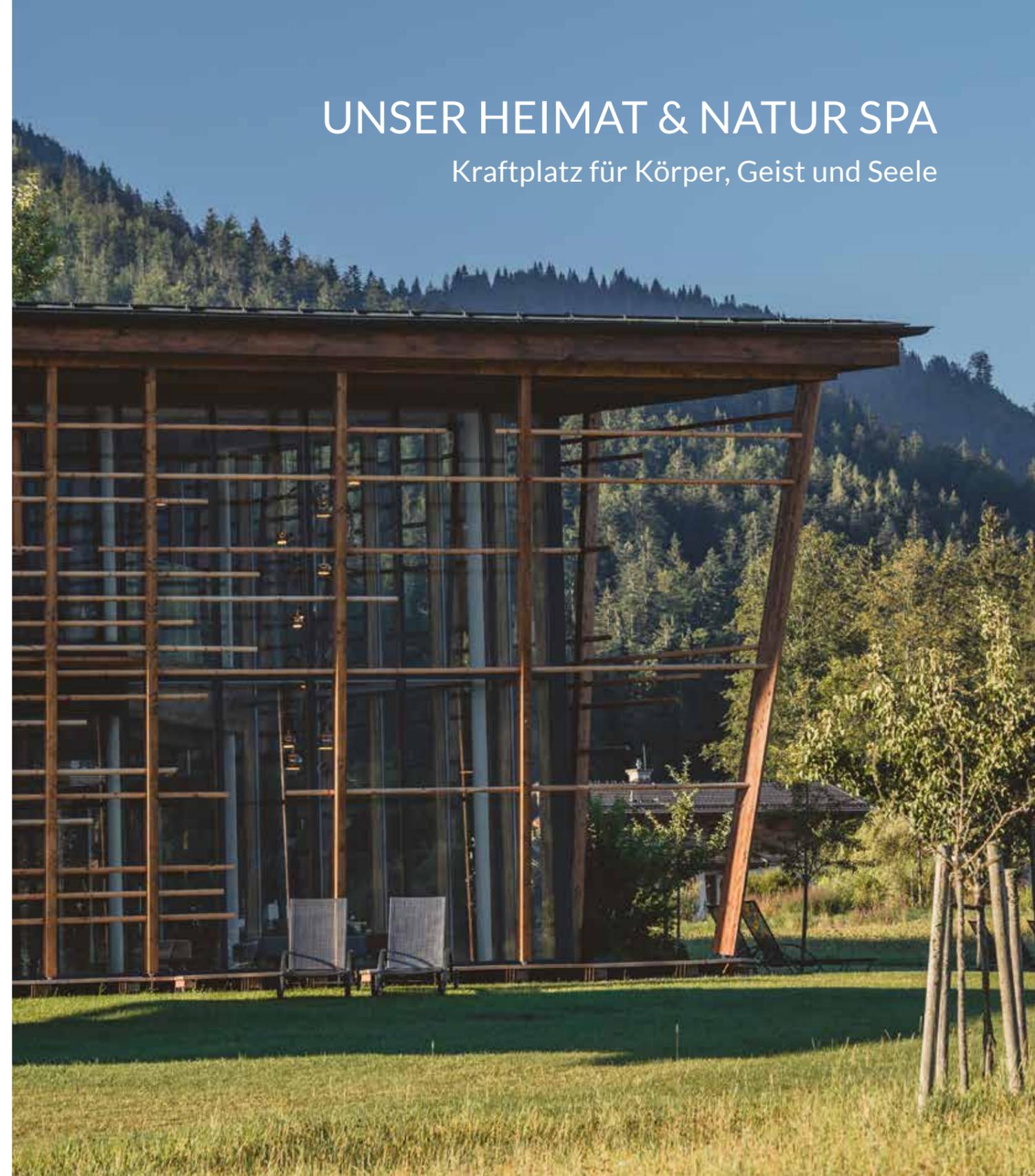
Zum besonderen Teil meiner Leidenschaft gehört der tiefe Respekt vor der Natur und vor ihren Geschöpfen. Als Jäger bin ich mir der Verantwortung bewusst, dass ich mein Handeln genau dieser Maxime unterzuordnen habe. Für mich ist es wesentlicher Teil meiner Motivation, besonders auf die Ethik des Jagens, die für mich Nachhaltigkeit und Respekt vor dem Wildtier bedeutet, zu achten.

Mir geht es im Allgemeinen darum, das zu bejagen, was ich auch verwerten kann. Im Besonderen geht es mir darum, dass die Tiere schnell und human erlegt werden. Jagd darf kein Freizeitsport sein! Jagd soll auch nicht Mode einer Generation sein! Wenn man sich für die Jagd entscheidet, dann müssen die beschriebenen Grundsätze aus meiner Sicht die wesentliche Motivation darstellen. Wer nicht die Erhaltung von Lebensräumen für Tiere als wichtigen Bestandteil seines Jagens betrachtet, stiehlt auch ein Stück weit den zukünftigen Generationen die Schönheit und Vielfalt der Natur.

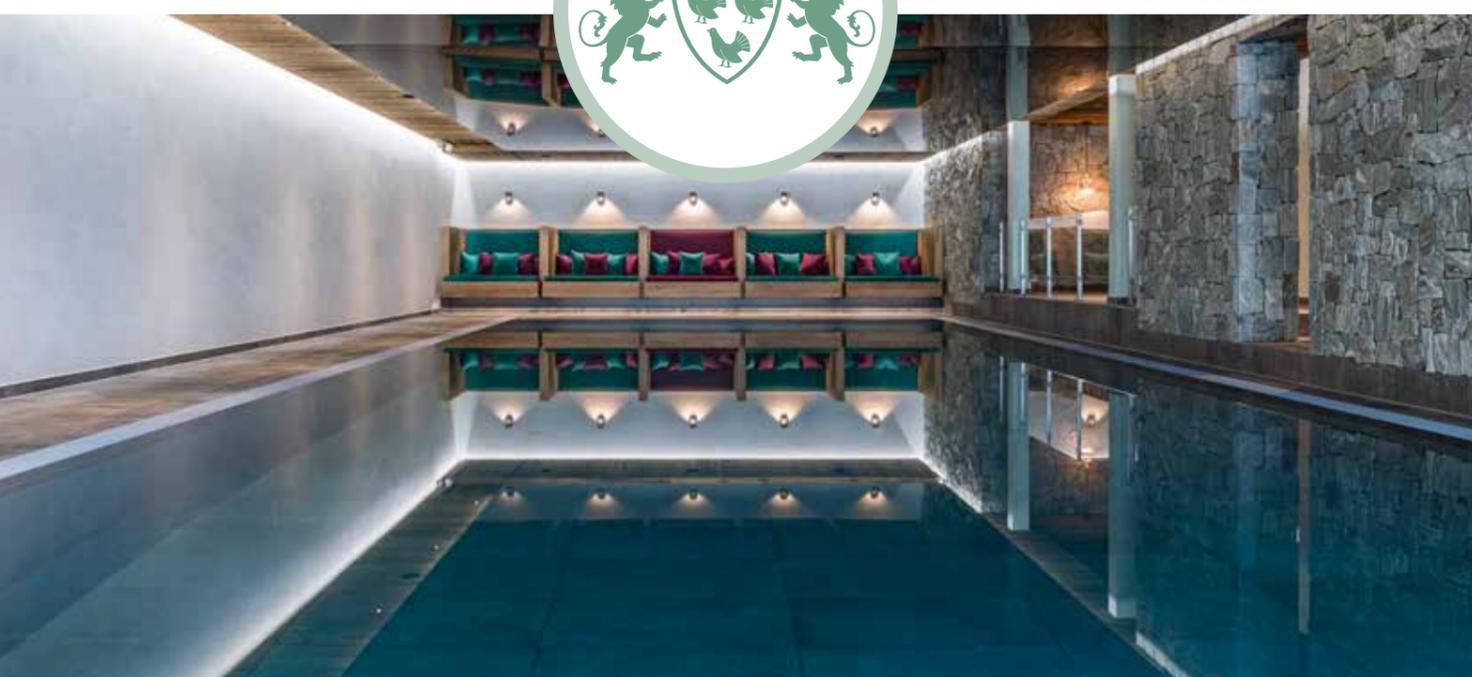
Mein Fazit: Insgesamt ist die Passion zur Jagd die Verbindung zum Naturschutz. Eine wertvolle Kombination sind die Erhaltung von Ökosystemen, die Regulierung von Wildpopulationen und der Schutz bedrohter Arten. Ich möchte mit meinem Engagement dazu beitragen, dass die Natur in ihrer ganzen Pracht erhalten bleibt.

UNSER HEIMAT & NATUR SPA

Kraftplatz für Körper, Geist und Seele



Der neue Heimat & Natur SPA im Refugium Gut Steinbach ist mehr als ein Wellnessbereich. Er ist der wahr gewordene Traum aller Ruhesuchenden und all jener, die Entspannung erleben möchten. Die Saunalandschaft wartet mit drei Saunen sowie einem Dampfbad auf Sie. Mehrere Ruheräume und unsere Wellness-Bibliothek sorgen für eine nachhaltige Entspannung. Unser 16-Meter-Pool lädt zum „richtigen“ Schwimmen ein. Lassen Sie sich außerdem von unseren SPA-Mitarbeitern mit einer Massage oder einer Kosmetikbehandlung mit Produkten von GERTRAUD GRUBER verwöhnen.



GANZHEITSKOSMETIK mit HERZ, HAND UND VERSTAND seit 1955

Day SPA Deluxe

Genießen Sie jeden Tag als wäre es ein Sonntag. Gesundheit und Wohlfühlen – mit den wichtigsten Säulen unseres Lebens. Verwöhnen Sie Ihren Körper, Geist und Seele.

Gestalten Sie Ihre Auszeit ganz individuell und buchen Sie Ihre persönliche Massage und/oder eine Kosmetikbehandlung mit Produkten von GERTRAUD GRUBER.

Nutzen Sie nach Herzenslust unser Heimat & Natur SPA mit Pool, Saunalandschaft, Ruheoasen und Fitnessraum mit Peloton- und Precorgeräten.

Natürlich mit Bademantel-, Slipper- und Handtuchservice.

Verwöhnen Sie sich zusätzlich mit einem SPA-Lunch in unserem Salettl zwischen 12.00 und 13.30 Uhr. Dieser beinhaltet eine Gut Steinbach Super-Bowl oder einen Kaiserschmarrn ab 2 Personen sowie ein Getränk (Wasser, Kaffee, Wein, Schorle oder Bier).

Profitieren Sie außerdem von 35 % Nachlass auf eine Beauty- oder Massage-Anwendung Ihrer Wahl.

Preis pro Person: 85 € (Montag–Donnerstag) bzw. 98 € (Freitag–Sonntag)

Erleben Sie Ihren Day SPA Deluxe zwischen 11.00 und 20.00 Uhr. Mit Vorreservierung und nach Verfügbarkeit.

Zum Day SPA



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
Oder rufen Sie uns an!
Telefon +49 (0) 8022-2798-27



facebook.com/GertraudGruberKosmetikKultur
instagram.com/gertraudgruber_kosmetik
youtube.com/GertraudGruberTV
pinterest.de/gertraudgruberkosmetik



GERTRAUD GRUBER

KOSMETIK KULTUR

UNSERE GOURMET-EVENTS



Crazy Winter BBQ

14.01.2024 · 17.00 Uhr

Drei begnadete Köche, Minusgrade und heißes Feuer. Die Grundvoraussetzungen für ein Winter-BBQ wie es im Buche steht sind erfüllt, und mit einer dichten Schneedecke, die für Reit im Winkl im Januar nicht unüblich ist, wird der Traum aller Grillfreunde komplett. Los geht es ab 17.00 Uhr mit einem Aperitif aus Glühbier oder -wein. Währenddessen bereiten Florian Lerche von der Alpenrose Samerberg, Marcus Bunzel vom Hotel Kö59 in Düsseldorf und unser Küchenchef Achim Hack die Grills für Fleisch, Fisch und vegetarische Köstlichkeiten vor. Außerdem dürfen Sie sich auf mexikanisch angehauchte Wildgerichte und legendären Kaiserschmarrn – natürlich vom Grill – freuen. Für Unterhaltung und ausreichend wärmendes Feuer ist wie immer gesorgt.

98 € pro Person
inkl. aller Getränke, Gerichte und Unterhaltung

4-Hands-Dinner mit Bobby Bräuer

05.05.2024 · 17.00 Uhr

Zwei Michelinsterne verteidigt der einstige Schüler von Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann seit Jahren im Restaurant EssZimmer in der BMW Welt München, und er ist bekannt für kulinarische Kompetenz gepaart mit kosmopolitischer Lässigkeit. Beim 4-Hands-Dinner am 05. Mai 2024 auf Gut Steinbach erleben Sie die Symbiose der nachhaltigen Gourmetküche unseres Küchenchefs Achim Hack mit der Spitzenküche des Sternekochs Bobby Bräuer, der nicht nur seinem Anspruch an die Ehrlichkeit seiner Küche, sondern auch seiner bayerischen Heimat tief verbunden ist. Was beide Köche neben ihrem Können vereint, ist die Liebe zu nachhaltigen und regionalen Lebensmitteln. Getreu der Philosophie, Gerichte aus dem zu zaubern, was Bayern zu bieten hat, dürfen Sie sich auf ein 5-Gänge-Menü der besonderen Art freuen.

Newsletter abonnieren, um rechtzeitig einen Tisch zu reservieren, oder kontaktieren Sie uns.



Sebastian Prüßmann bei uns zu Gast

11.04.2024 · 18.30 Uhr

Sansibar Sylt. Zwei Worte, die, wenn sie genannt werden, im Raum stehen bleiben und wirken. Das Restaurant in den Dünen an der Nordsee ist weltweit bekannt. Seien es die sagenumwobene Currywurst, der legendäre Kaiserschmarrn, oder der exklusive Blick auf die Nordsee. Verantwortlich für die Kulinarik zeichnet Sebastian Prüßmann, der ein freundschaftliches Verhältnis zu Gut Steinbach pflegt und am 11. April 2024 ein gemeinsames 5-Gänge-Menü mit Achim Hack für Sie zaubert. Freuen Sie sich auf einen Abend, der einen der nördlichsten Punkte Deutschlands mit einem der südlichsten auf kulinarische Weise verbindet.



PRESSEMITTEILUNG
30. AUGUST 2023

#FOODFORCHANGE 2023

RELAIS & CHÂTEAUX UND SLOW FOOD SETZEN SICH GEMEINSAM FÜR DEN SCHUTZ DES KULINARISCHEN ERBES VON KÄSE UND WEIN IN ALLER WELT EIN

ZUM SIEBTEN MAL IN FOLGE PRÄSENTIEREN RELAIS & CHÂTEAUX UND SLOW FOOD IHRE JÄHRLICHE KAMPAGNE FOOD FOR CHANGE ZUM SCHUTZ DER LOKALEN BIODIVERSITÄT UND FÖRDERUNG EINES NACHHALTIGEN LEBENSMITTELKONSUMS



[Bilderlink](#)

SEIT 2014 setzt sich Relais & Châteaux dafür ein, die Welt durch Kulinarik und Gastfreundschaft zu verbessern. Dieses Ziel wurde auch in einem Manifest der UNESCO vorgetragen. Eine der 20 freiwilligen Verpflichtungen der Vereinigung ist, "die Vielfalt der Küchen und die Gastfreundschaft in dieser Welt zu bewahren, damit künftige Generationen ihre Vielfalt kennen und schätzen lernen".

Seit 2016 nehmen die Küchenchefs von Relais & Châteaux jedes Jahr an der Slow-Food-Initiative teil, um sich für gute, saubere und faire Lebensmittel, den Schutz der Biodiversität sowie gegen den Klimawandel einzusetzen. Seit 2021 haben sie als Vereinigung über hundert in ihrer Existenz bedrohte Lebensmittel erfolgreich für die Arche des Geschmacks von Slow Food nominiert.

#FOODFORCHANGE – AUGUST 2023





ACHIM HACKS REZEPTTIPP

Marinierte Kollerbachforelle mit Rote-Bete-Crumble und Orangen-Ingwer-Vinaigrette

Zutaten Forelle:

Für 2 Personen

- 1 Forelle (vom Fischer Ihres Vertrauens filetieren und entgräten lassen)
- 1 Zitrone
- 10 ml Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Zucker

Zutaten Rote-Bete-Crumble:

- 4 frische Rote Bete
- Himbeeressig
- Kreuzkümmel, Salz

Zutaten Vinaigrette:

- 1 l Orangensaft (auf 250 ml einkochen lassen)
- 10 ml Reissessig
- 30 ml Rapsöl
- 30 g Ingwer, gerieben
- Salz, Zucker/Rohrzucker

Zubereitung Forelle:

1. Vom dünnen Teil nach oben in feine Scheiben schneiden und gleich auf einen geölten Teller legen
2. Zitronenabrieb darüber geben, leicht mit Olivenöl beträufeln und würzen (aber nur leicht)

Zubereitung Rote-Bete-Crumble:

1. Rote Bete mit Schale in Salzwasser mit Himbeeressig und Kreuzkümmel weich kochen
2. Schale entfernen und mit Küchengerät fein mixen
3. Auf ein Blech geben und bei 90 °C über Nacht trocknen
4. In kleine Stücke bröseln und trocken lagern

Zubereitung Vinaigrette & Anrichten:

1. Orangensaft mit Essig, Öl, Ingwer und den Gewürzen vermengen
2. Forelle auf Teller anrichten
3. Vinaigrette über die Forelle geben
4. Mit Orangenfilets und Kresse garnieren
5. Kurz vor dem Servieren Rote-Bete-Crumble darüber geben

Viel Freude beim Nachkochen dieses Rezeptes der Kollerbachforelle. Wer gerne das Rezept der Bratforelle, das Achim Hack anlässlich des „Food for Change“-Festivals gekocht hat, nachkochen möchte, der scannt einfach den QR-Code. Egal für welche Variante Sie sich entscheiden: Gutes Gelingen und guten Appetit!



IM GESPRÄCH MIT ACHIM HACK

Wie finden Sie die Initiative Food for Change von Relais & Châteaux?

Die Initiative Food for Change von Relais & Châteaux finde ich sehr gut, weil man auf diesem Weg auf eine nachhaltige Lebensmittelbeschaffung und damit verbunden auch einen nachhaltigen Konsum aufmerksam machen kann. Dabei sollte es nicht um Quantität, sondern um Qualität gehen. Jeder sollte sich Gedanken machen, warum bestimmte Lebensmittel einfach mehr Geld kosten, und das eben auch über den qualitativen Aspekt hinaus, denn auch z. B. Tierwohl und Produktionswege spielen eine große Rolle und haben in der Kalkulation ihren Preis. Es ist einfach nötig, hochwertige Lebensmittel einzukaufen. Fleisch und Fisch müssen aus meiner Sicht nicht täglich auf den Tisch.

Welches Gericht haben Sie auf dem Event 2023 bei Toni Mörwald unter dem Motto „Lokale Käse und Weine“ gekocht?

Mein Gericht bei Food for Change war unsere Bratforelle auf Gurkenrelish mit Vinschgerlcrunch, grüner Buttermilch und Senfkaviar.

Wie war die Zusammenarbeit mit den anderen Spitzenköchen?

Das Koch- und Presseevent bei Toni Mörwald war mega! Ich fühlte mich unfassbar gut aufgehoben und habe viel gelernt: Welche Wege gehen die unterschiedlichen Hoteliers und Gastronomen? Wie werden Brigaden so eingeteilt, dass man mit einer geringen Anzahl an Mitarbeitern für den Gast einen perfekten Service bieten kann?



Hören Sie hier Achim Hack im FEINSCHMECKER-Podcast

Wie sehen Sie die Zukunft der vegetarischen Küche?

Gemüse sollte der Star auf dem Teller sein! Die Produktion von Gemüse ist einfach viel umweltverträglicher – und erträglicher. Gerade bei der Großproduktion von Rindfleisch, das eine echte CO₂-Bombe ist, wird zu viel Biogas produziert. Gerade deswegen müssen wir unsere Ernährung umstellen und mehr Gemüse und gut erzeugte Lebensmittel essen. Der Fleischkonsum ein- bis zweimal die Woche ist aus meiner Sicht ausreichend.

Die Produktion von Soja sehe ich auch mit gemischten Gefühlen. Vegane Gerichte, bei denen alles mit Ersatzstoffen und Giften aufgemischt wird, damit man einen veganen Leberkäse oder die vegane Salami erzeugt, betrachte ich als extrem sinnlos bis unnötig. Auch die ganzen Milchersatzprodukte finde ich äußerst schwierig in der Verarbeitung. Wenn man sich mal die Ingredienzien auf einer Soja- oder einer Mandelmilch durchliest, findet man keine bis wenige natürliche Inhaltsstoffe. Jeder muss für sich selbst entscheiden, ob das der richtige Weg seiner persönlichen Ernährung ist. Ich versuche gemeinsam mit meinem Team, unseren Gästen auf höchstem Niveau das anzubieten, was gesundheitlich betrachtet aus meiner Sicht Sinn macht. Regionale Lebensmittel verarbeitet mit Sahne, Milch und Ei.

Dann starten wir ja auch 2024 mit einer neuen Initiative auf unserer Speisekarte. Wir bieten täglich wechselnde Menüs an; das eine Menü heißt HEIMAT, bei dem wir Fisch und Fleisch aus der Region anbieten, das andere heißt BODEN, bei diesem Menü offerieren wir nur vegetarische Gänge. Somit bieten wir unseren Gästen auch täglich eine größere Auswahl an und haben darüber hinaus natürlich unsere Klassiker wie das Wiener Schnitzel auf unserer Speisekarte. Für unsere Day-SPA-Gäste haben wir seit kurzem unsere Bowls, mit denen wir eine tolle leichte Zwischenmahlzeit anbieten, um danach wieder eine entspannte Zeit in unserem Heimat & Natur SPA zu verbringen.

Erste Reihe: Silio Del Fabro, Michael Rieser, Holger Bodendorf, Toni Mörwald, Achim Hack, Eva Mörwald
Zweite Reihe: Barbara Jung-Arntz, Ilona Oliveira-Leite, Stephan Burianek, Christina Horn, Heike Götz
Dritte Reihe: Jule Marie Woidich, Isabell Stegmeier, Reinhard Neussner, Elisabeth Debiasi, Florian Moosbrugger, Michael Zimmer (v. l. n. r.)



FRAUENPOWER PAR EXCELLENCE

Im Gespräch mit Kristina Tröger, der Präsidentin des Clubs europäischer Unternehmerinnen



Männer haben ja oft das Vorurteil, dass sich viele Frauen auf einem Fleck gar nicht gut verstehen können. Ich empfinde das ganz anders. Netzwerken, sich gegenseitig stärken und helfen, das ist die Devise. Wie ist deine Einschätzung nach all den Jahren? Was beobachtest du in dieser Hinsicht?

Nach meiner Beobachtung hängt das von den Frauen selbst ab. Je selbstsicherer die Frau ist, desto weniger ist das ein Problem. Da bei uns erfolgreiche, starke und patente Frauen Mitglied im Club sind, haben wir damit kein Problem. Und jede Interessentin, die neu dazu kommt, spürt diesen Geist, der da gelebt wird: Dann kommt dieses Missliebige, von dem du sprichst, gar nicht erst auf.

Wen würdest du gerne mal als Speakerin oder Speaker einladen?

Melinda French Gates: Sie kann mit ihrer Stiftung und den finanziellen Möglichkeiten sehr viel bewegen. Auf welcher Basis sie Projekte auswählt und was ihr dabei wichtig ist, wäre für viele Unternehmerinnen, die es auch gewohnt sind zu gestalten, sicherlich von hohem Interesse.

Hat sich aus deiner Sicht das Frauenbild seit Gründung des CeU geändert?

In der Gesellschaft aus meiner Sicht leider nicht wesentlich. Frauen haben es oftmals immer noch schwerer als Männer. Unser Netzwerk hat es sich zur Aufgabe gemacht, Unternehmerinnen sichtbarer zu machen und sie in ihrem Handeln zu unterstützen.

Wer inspiriert dich persönlich?

Mein Lieblingsmensch, mein Mann, mit dem ich seit fast 35 Jahren verheiratet bin. Er ist intelligent, witzig und hat immer gute Ideen. Sein Humor hat mich schon oft in schweren Situationen gerettet und mir Zuversicht geschenkt.

Liebe Kristina, wir haben uns bei einer deiner Veranstaltungen des Clubs europäischer Unternehmerinnen, kurz CeU, kennen- und direkt lieben gelernt. Seit diesem Zeitpunkt (2015) bin ich begeistertes Mitglied, und ich bin sehr beeindruckt, wie du seit dieser Zeit den CeU stetig weiter auf- und ausgebaut hast. Das geht nur mit deiner endlos scheinenden Power, mit einem tollen Präsidium, das du zweifellos hast, und natürlich mit aktiven Mitgliedern. Erzähl uns doch bitte, wie du überhaupt auf die Idee gekommen bist, einen solchen Verein ins Leben zu rufen?

Wir hatten damals den Eindruck, dass die Zeit reif war für ein neues, modernes Unternehmerinnennetzwerk erfolgreicher und hochkarätiger Frauen, die einander auf Augenhöhe begegnen und sich bei exklusiven Netzwerkveranstaltungen inspirieren lassen. Und der enorme Erfolg des Clubs gibt uns recht.

Bewerben sich denn Frauen direkt bei dir bzw. euch oder werden sie von anderen Mitgliedern vorgeschlagen? Nach welchen Kriterien werden die Frauen ausgewählt?

Sowohl als auch. Und bei jeder Kandidatin versuchen wir darauf zu achten, dass sie zu uns passt. In der Regel stimmt unsere Einschätzung auch.



Angela Reiner, Petra Winter, Kristina Tröger, Susanne Gräfin von Moltke, Christiane zu Salm (v. l. n. r.)



CeU – EIN ÜBERBLICK

Unser Club europäischer Unternehmerinnen e. V. (CeU) wurde auf Initiative von Kristina Tröger am 4. Dezember 2015 in Hamburg, Deutschland, mit 40 Unternehmerinnen gegründet.

Alle Gründungsmitglieder waren sich einig, dass die Zeit mehr als reif war für dieses neue und moderne Netzwerk erfolgreicher Unternehmerinnen, das überparteilich und unabhängig Frauen in der Wirtschaft fördert.

Wir verstehen uns als die moderne Stimme der Unternehmerinnen in Wirtschaft, Politik und Gesellschaft. Bereits kurz nach der Gründung setzte **ein stürmisches Wachstum** ein, sodass wir mittlerweile weit mehr als 700 Macherinnen im internationalen Netzwerk des Clubs vereinen – und täglich werden es mehr!

Zu unseren Mitgliedern zählen **viele führende und namhafte Vorzeigeunternehmerinnen**. Es ist uns **außerdem sehr schnell gelungen, hochkarätige Unterstützer aus Wirtschaft, Politik und Gesellschaft von uns und unserem Konzept zu überzeugen**.

Unser Erfolg resultiert daraus, dass wir **im besten Sinne anders** sind als herkömmliche Netzwerke von Unternehmerinnen, was uns immer wieder begeistert von neuen Mitgliedern und Unterstützern bestätigt wird!

Mehr Infos unter: www.ceu-hamburg.eu





IM PORTRÄT

Benjamin Schuster

Sie sind seit 1. August 2023 als Food & Beverage Operations Manager bei uns, und Sie schauen schon auf eine vielseitige 20-jährige Berufserfahrung zurück. Nach Ihrer Ausbildung zum Restaurantfachmann, sowie zum Koch im Hotel Königshof in München, begannen Sie 2001 im 2-Sterne-Restaurant Steinheuers in Bad Neuenahr. Sie sammelten weiterhin verschiedene Erfahrungen in Deutschland, zum Beispiel im Restaurant Speisemeisterei in Stuttgart, als Souschef im Gogärtchen in Kampen sowie im Restaurant First Floor des Hotel Palace in Berlin. Im Restaurant Délice in Stuttgart erkochten Sie einen Stern im Guide Michelin. Ihre berufliche Reise führte Sie zuletzt bereits nach Bayern, als operativen gastronomischen Leiter in die Kaffeerösterei Dinzler am Irschenberg, und zu Ihrer bisher letzten Station nach Österreich ins Hotel Das Walchsee. Dort waren Sie Direktionsassistent mit Schwerpunkt Food and Beverage.

Warum haben Sie sich für Gut Steinbach entschieden?

Das Gut Steinbach strahlt eine moderne Gemütlichkeit aus, die das Haus zu etwas ganz Besonderem macht. Meine bisherigen beruflichen Stationen haben mich von München über z. B. Berlin, Sylt, Heidelberg, Stuttgart und den Tegernsee in den schönen Chiemgau gebracht. Speziell durch seinen Charme und seine Größe in Kombination mit den gelebten Werten stellt Gut Steinbach für mich den idealen Arbeitsplatz dar.

Nun sind Sie ja einige Monate bei uns. Wie würden Sie Ihre Tätigkeiten beschreiben?

Nah am Gast, abwechslungsreich, vielseitig und mit unheimlich viel Potenzial. Einen der größten Aufgabenbereiche stellt die stetige Sicherstellung der hohen Qualitätsansprüche gemeinsam mit den Teams aus Küche und Service dar. Ich lege ebenso großen Wert auf die kulinarische Weiterentwicklung und Implementierung neuer Ideen und Konzepte. Als Gastgeber werde ich durch Förderung verstärkter Gastfreundlichkeit sicherstellen, dass z. B. anstehende Preiserhöhungen für die Gäste als angenehme Investition in ein verbessertes kulinarisches Erlebnis wahrgenommen werden.

Was macht Ihre Arbeit auf Gut Steinbach für Sie persönlich aus?

Ich komme jeden Tag mit Freude ins Haus und genieße die besondere Atmosphäre. Die Möglichkeiten, mich persönlich weiterzuentwickeln und mich einzubringen, machen das gewisse Etwas aus. Angekommen zu sein, beschreibt das Gefühl gut.

Welche großen Pläne haben Sie für unsere Gäste im nächsten Jahr?

Für unsere Gäste planen wir im nächsten Jahr eine Fülle von aufregenden kulinarischen Erlebnissen. 2024 steht eine Ausweitung und Vervielfältigung unseres gastronomischen Angebots an, darunter Gourmetabende mit namhaften Gastköchen, gesellige BBQ-Events auf unserer einmaligen Terrasse und saisonale Themenmenüs. Wir möchten sicherstellen, dass unsere Gäste einen durchweg positiven Spirit in jedem kulinarischen Moment auf Gut Steinbach erleben.



BESTE ROHKAFFEES – NACHHALTIG ANGEBAUT



Erfahren Sie mehr zur Nachhaltigkeit bei der DINZLER Kaffeerösterei.

Von der Plantage bis in die Tasse

WIR LEBEN GUTEN KAFFEE SEIT 1950



DINZLER
KAFFEE RÖSTEREI

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

WWW.DINZLER.DE

GUT STEINBACH IST ZWEIFACH ZERTIFIZIERT – GreenNight & GreenSpoon



Liebe Sandra, wir haben uns auf einer Veranstaltung der TOP 50 HOTELIERS kennengelernt. Als praxiserprobte Professorin für Nachhaltigkeit hast du nun gemeinsam mit dem Busche Verlag zwei Nachhaltigkeitsauszeichnungen für unsere Branche entwickelt. Einerseits für die Hotellerie „GreenNight“, andererseits für die Gastronomie „GreenSpoon“. Wie kam es dazu, wie bist du vorgegangen, und was macht diese Auszeichnungen so einzigartig?

Ich kam zur Entwicklung der Auszeichnungen GreenNight und GreenSpoon durch die Praxis und insbesondere Hoteliers und Gastronomen, die mich nach einem Leitfaden zur Bewertung ihrer Nachhaltigkeitsleistung gefragt haben – ohne eine komplizierte Zertifizierung zu durchlaufen. Des Weiteren beschäftige ich mich mit den neuen Regularien der Nachhaltigkeit wie den ESG-Kriterien, der Nachhaltigkeitsberichterstattung nach der CSRD oder der EU-Taxonomie. Hierfür habe ich speziell für Hotellerie und Gastronomie einen Check entwickelt. Daraus ist dann das dreistufige System „Check“, „Cert“ und „ESG“ für die beiden Systeme GreenNight und GreenSpoon entstanden. Dieses habe ich dann mit der Busche Verlagsgesellschaft veröffentlicht. Wir arbeiten bereits mit der Busche-Studie zur Arbeitgeberattraktivität zusammen. Wichtig an dem Kooperationspartner ist für mich das hochkarätige und langjährige Netzwerk und dass wir uns gegenseitig ergänzen.

Sandra Rochnowski ist Professorin für Allgemeine Betriebswirtschaftslehre, insbesondere Tourismuswirtschaft (Schwerpunkte Hotellerie & Nachhaltigkeit), an der Hochschule für Wirtschaft und Recht Berlin. Sie ist Fachleiterin des dualen Bachelorstudiengangs BWL/Tourismus sowie akademische Leiterin des Masterstudiengangs Nachhaltigkeit. Weiterhin zeigt sie als wissenschaftliche Leiterin der Busche-Studie auf, welche Faktoren für die Attraktivität von Arbeitgebern relevant sind und damit die Stellenwahl von Auszubildenden, Nachwuchskräften, Fach- und Führungskräften beeinflussen – und welche Ansätze sinnvoll sind, um Bewerberinnen und Bewerber auf dem Arbeitsmarkt anzusprechen.

Warum sind diese Auszeichnungen so wichtig?

Die beiden Auszeichnungen GreenNight und GreenSpoon sind wichtig, da sie erstmals einen Beitrag zu den 17 globalen Nachhaltigkeitszielen der Vereinten Nationen aufzeigen. Das ist aktuell einzigartig und zeigt erstmals den Beitrag von Hotellerie und Gastronomie auf. Des Weiteren ist die Systematik dreistufig, transparent und einfach, d. h. eine Auszeichnung ist auch ohne Audit auf der Stufe „Check“ möglich, was viele Hoteliers und Gastronomen anspricht. Natürlich ist auch ein externes Audit und damit eine internationale Validierung nach anerkannten Kriterien wie der ISO oder dem GSTC möglich. Schlussendlich ist die Auszeichnung in zweierlei Hinsicht wichtig: erstens für den Endkunden, der nach einem nachhaltigen Produkt für seinen Aufenthalt sucht, und zweitens dass wir einen transparenten Beitrag zu den 17 Nachhaltigkeitszielen der Vereinten Nationen mit den beiden Auszeichnungen für die Hotellerie und die Gastronomie leisten und dies durch eine Urkunde und Flyer ausweisen können.



Wie ist das Vorgehen? Wie der Beitrag von Hotels bzw. von Restaurants?

Das Vorgehen ist einfach und praktikabel. Im ersten Schritt gilt es einen Fragebogen auszufüllen. Der Zeitbedarf ist rund eine Stunde und für die beiden Auszeichnungen sind keinerlei Nachweise erforderlich; lediglich die Beantwortung von Fragen mit Ja und Nein. So verschaffe ich mir einen ersten Überblick über den IST-Stand der Nachhaltigkeitsleistung im Hotel und Restaurant. Ich habe darauf basierend eine wissenschaftliche Methodik entwickelt, die den Nachhaltigkeitscore anhand von 169 Kriterien der 17 Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen qualitativ bestimmt. Dies ist einzigartig und leistet für Hotellerie und Gastronomie einen wichtigen Beitrag zur Erreichung und damit zur Visualisierung der Agenda 2030.

Was steht genau hinter GreenNight und was hinter GreenSpoon?

Hinter GreenNight steht die Bestimmung der Nachhaltigkeitsleistung von Hotelbetrieben. Hierfür habe ich ein praktikables, aber dennoch wissenschaftliches System entwickelt. GreenSpoon bildet die Gastronomie ab. Beide Systeme weisen Parallelen auf, aber es gibt auch Unterschiede in Prozessen wie dem Einkauf von Lebensmitteln, in der Zimmerausstattung oder Outlets wie dem Spa. Grundsätzlich liegt der Fokus darin: Wo stehe ich als Unternehmen mit meiner nachhaltigen Ausrichtung, der Identifizierung von Optimierungspotenzialen als auch dem Aufzeigen eines Benchmarks. Meine Vision ist, Nachhaltigkeit transparent und validiert abzubilden, einfach verständlich nach außen und innen zu transportieren und Hoteliers und Gastronomen zum Mitmachen zu bewegen für eine nachhaltigere Zukunft. Es ist wichtig, ein nachhaltiges und mutiges Zeichen mit dem Gastgewerbe zu setzen – dafür möchte ich mich als Wissenschaftlerin einsetzen. Wir sind eine wunderbare Branche, vielfältig, herzlich, aber auch komplex in Wertschöpfungsstufen und Lieferketten, das möchte ich vereinfachen und mit GreenNight und GreenSpoon transparent kommunizieren.

Welche Handlungsbereiche werden durch GreenNight bzw. GreenSpoon geprüft?

Bei den beiden Auszeichnungen GreenNight und GreenSpoon werden sieben Kernbereiche einer verantwortungsvollen Unternehmensführung überprüft:

1. Nachhaltige Beschaffung und Lieferantenauswahl
2. Ökologisches Betriebs- und Ressourcenmanagement
3. Nachhaltige Personalwirtschaft und Arbeitgebermarke
4. Qualitätssicherung und kooperatives Wirtschaften
5. Gesellschaftlicher und regionaler Mehrwert
6. Managementansatz von Nachhaltigkeit und Compliance
7. Kommunikation und Transparenz der Nachhaltigkeitsleistung

Es sind Fragen zu den jeweiligen Kategorien zu beantworten und teilweise näher auszuführen. Überdies besteht die Möglichkeit, ein externes Audit zu beauftragen und damit den Kerngedanken eines jeden Managementsystems und somit des Verbesserungsprozesses zu validieren.

Wie wählst du persönlich deine Restaurants und Hotels aus?

Ich treffe meine Auswahl in zweierlei Hinsicht: Erstens nach einer nachhaltigen Ausrichtung und der Regionalität sowie der Besonderheit des Restaurants. Andererseits nach der Küche – ich liebe die regionale Küche innerhalb der Region, bin neugierig, diese kennenzulernen, aber ich entscheide auch auf Basis persönlicher Empfehlungen. Kulinarik ist Genuss, Erlebnis und Entspannung zugleich für mich. Für die Hotellerie ergänze ich, dass ich besondere Hotelkonzepte suche und liebe, die fern der Markshotellerie sind, die ich durchaus für Dienstreisen schätze. Ich achte auf die persönliche Note, die Freundlichkeit der Mitarbeitenden oder Details, die überraschen, wie im Spa, bei der Kulinarik oder im Zimmer. Ich bin gern unterwegs, neugierig und natürlich immer auf der Suche nach Best Practices für meine Hotelmanagementvorlesung an der Hochschule für Wirtschaft und Recht Berlin, um meinen Studierenden neuen Input zu liefern und sie für neue Hotel- und Restaurantkonzepte zu begeistern.



AUF WISSENSCHAFTLICHER GRUNDLAGE

Prof. Dr. Sandra Rochnowski begleitet die Entwicklung von GreenNight und GreenSpoon wissenschaftlich. Ihr Glaube an eine bessere Welt treibt sie an, ihre wissenschaftliche Expertise sorgt für Seriosität, Transparenz und Authentizität. So hat sie gemeinsam mit der Busche Verlagsgesellschaft ein wegweisendes Nachhaltigkeitsiegel für die Hotellerie entwickelt, das nicht nur Vertrauen schafft, sondern auch eine wertvolle Brücke zu einer nachhaltigen und lebenswerten Welt baut.

Seit diesem Jahr ist Gut Steinbach sowohl im Hinblick auf die Hotel- als auch auf die Restaurantleistung mit GreenNight und GreenSpoon ausgezeichnet.

ERFOLG IST EINE FOLGEERSCHENUNG

„Raus aus dem Kopf voll rein ins Herz“
mit Bert Martin Ohnemüller

Workshop
19.-20.03.2024



Bert Martin Ohnemüller ist High-Performance Business Philosoph, gefragter Keynote-Speaker und Autor mit mehr als drei Jahrzehnten Führungserfahrung. Sein Buch „LEAD SPEAK INSPIRE“ ist eine Quelle der Inspiration für die kommende „Dekade der Menschlichkeit“.

Weitere Infos unter: www.bmo.de | YouTube: QR-Code scannen

Lieber Bert, du warst Anfang der 90er-Jahre mein erster Agenturchef. Eine tolle Zeit mit viel Mars, Snickers, Ariel, Pampers & Co. Heute bist du High-Performance Business Philosoph und Coach. Wie kam es dazu?

Ich wollte immer wissen, wie ein erfülltes und erfolgreiches Leben gelingen kann. Diese Frage führte mich vor mehr als 20 Jahren zu Themen wie Selbst-Führung, Inspiration, Beruf und Berufung. Ich wollte verstehen, wie die Wirklichkeit in meinen Kopf kommt, warum ich so denke, wie ich denke, warum ich fühle, wie ich fühle, und warum ich mich so verhalte, wie ich mich verhalte. Viele Antworten zu diesen Fragen fand ich in den Neurowissenschaften, in der Evolutionsbiologie und in der Positiven Psychologie.

Du hast ein Buch mit dem Titel „LEAD SPEAK INSPIRE“ geschrieben. Kannst du unseren Gästen kurz erläutern, worum es bei diesem spannenden Titel geht?

Business und Leben haben immer mit Menschen zu tun, und die Qualität unseres Lebens und unseres Business wird maßgeblich bestimmt von der Qualität unserer Beziehungen. Die wichtigste Bezugsperson ist immer der Mensch, der uns im Spiegel begegnet.

„LEAD SPEAK INSPIRE“ ist mein persönlichstes Buch – es geht um die drei für mich zentralen Elemente für gelungene Lebensführung und Erfolg im Beruf: Führung, heißt immer Selbstführung – nur wer sich selbst führen kann, kann auch andere führen. Kommunikation ist für mich die Wissenschaft der Missverständnisse. Umso wichtiger ist es, ein guter Brückenbauer insbesondere in der zwischenmenschlichen Interaktion zu werden. Und Inspiration heißt, die eigene innere Stimme zu hören und anderen helfen, ihre innere Stimme zu finden. Nur aus der Inspiration entsteht dauerhafte Kraft und Motivation.

Warum, glaubst du, kann dein Workshop auf Gut Steinbach besonders bereichernd sein?

Ich glaube schon lange nicht mehr an Zufälle, und als wir uns locker über eine mögliche Veranstaltung in eurem wunderschönen Hause unterhielten, fühlte sich das sofort richtig und stimmig an.

Ich bin überzeugt davon, dass wir immer mit allen unseren Sinnen wahrnehmen und dauerhafte Verhaltensveränderung nur gelingt, wenn wir eine besonders starke emotionale Kraft entwickeln. Für mich ist das Gut Steinbach ein Kraftort, an dem wir die Teilnehmer einladen wollen, ihr wahres Potenzial und ihr bestes Selbst zu entdecken. Dafür werden wir auf allen Ebenen magische Momente erzeugen: inhaltliche, räumliche, kulinarische und vor allem menschliche. Ich freue mich unglaublich über unsere Zusammenarbeit und kann es kaum erwarten.

Und irgendwann stellte ich mich der Frage der Fragen – Bert, was ist deine Bestimmung, deine Berufung? Braucht die Welt noch mehr Mars, Snickers und Ariel oder etwas anderes? Seit 2016 heißt meine Mission „Dekade der Menschlichkeit“ – es ist der Traum von einer Welt, in der die Menschen das, was sie tun, gerne und mit Leidenschaft tun. Von einer Welt, in der Unternehmen Vorbilder für die Gesellschaft sind. Von einer wahren wertorientierten Welt. In meiner Arbeit verbinde ich Erkenntnisse aus der Wissenschaft mit meiner persönlichen Erfahrung als Mensch, Ehemann, Vater von vier Kindern und Unternehmer.



Bert Martin Ohnemüllers neuestes Buch

„RAUS AUS DEM KOPF VOLL REIN INS HERZ“

Als Macher, Unternehmer und Visionär träumt Bert Martin Ohnemüller von einer Welt, in der Menschen das, was sie tun, gerne tun und dabei ihr volles Potenzial entfalten können. Sein Ansatz basiert auf einem tiefen Verständnis der menschlichen Natur und der Wechselwirkungen zwischen Gehirn, Evolution und Psychologie. In seinen Interviews teilt er aktuelle Erkenntnisse aus der Hirnforschung, Evolutionsbiologie und der Positiven Psychologie. Dabei verknüpft er diese wissenschaftlichen Erkenntnisse mit seiner langjährigen praktischen Erfahrung in den Bereichen Marketing und Verkauf. In den Interviews mit Dr. Alexandra Hildebrandt wird gezeigt, wie diese Erkenntnisse praktisch umgesetzt und neue Sichtweisen auf Führung, Teams und Unternehmenserfolg entwickelt werden können. Ohnemüllers Prinzip: High-Performance durch Menschlichkeit!

Gut Steinbach – Inspirations-Workshop*

Dieser Workshop ist eine Quelle der Inspiration, um Ihr volles Potenzial zu entfalten, sowohl privat als auch beruflich, und ebenso eine Inspiration der vor uns liegenden Dekade der Menschlichkeit.

Unser Arrangement für Sie:

- 1x Übernachtung inkl. unseres Gutfrühstücks
- 2x 3-Gang-Mittagsmenü
- Meeting / Tagungsraum / Tagungspauschale
- 1x 4-Gang-Gourmet-Abendmenü
- Nutzung unseres Heimat & Natur SPAs

Preis Workshop-Programm und Arrangement: 799 €
(pro Person im Doppelzimmer Classic zur Einzelnutzung)

Ihre Verlängerungsnacht buchen Sie für 189 €, ein weiteres 4-Gang-Gourmet-Abendmenü für 59 €.

*Mindestteilnahme 8 Personen, max. 12 Teilnehmer

Ihr Workshop-Programm:

Dienstag, 19.03.2024

- individuelle Anreise
- 13.00 Uhr Begrüßung und leichtes Mittagessen
- 14.30 Uhr Session I: Das volle Potenzial entfalten
- 17.30 Uhr Reflexion – Relaxation – Regeneration
- 19.30 Uhr Gemeinsames 4-Gang-Gourmetmenü

Mittwoch, 20.03.2024

- 07.00 Uhr Kick-Start in den Tag
- 09.30 Uhr Session II: LEAD SPEAK INSPIRE
- 12.30 Uhr Gemeinsames Mittagessen und GEH-sprache
- 14.30 Uhr Session III: Die eigene Berufung finden
- 16.00 Uhr Reflexion – Feedback – Follow-up
- 17.00 Uhr Ende des Workshops

BERGE & REIT IM WINKL ERLEBEN

mit Marlies Speicher



Wenn Sie gerne Marlies oder ihr Team für eine kleine oder größere Exkursion buchen möchten, hier ihre Kontaktdaten:
info@bergeerleben-chiemgau.com

Buchbar natürlich auch über unsere Rezeption.



Der Ortsname Reit im Winkl, 1160 erstmals urkundlich erwähnt, leitet sich von „roden“ (= reuten oder urbar machen) ab und bedeutet, dass in einem Bergwinkel nach erfolgter Rodung eine Siedlung entstanden ist.

Dass Reit im Winkl zu Deutschland gehört, geht auf eine Geschichte Anfang des 19. Jahrhunderts zurück. Bei der Landverteilung durch Napoleon 1806 wurde Reit im Winkl übersehen. Die Gebietszuteilung wollten die Landesherren von Bayern, Salzburg und Tirol daraufhin per Kartenspiel klären. Bayernkönig Max I. Joseph sicherte sich durch einen Stich mit dem „Schellunter“ den Sieg. Die Spielkarte ist heute noch Teil des Ortswahrzeichens, das geht eben auf diese Legende zurück. Den Grundstein für den Tourismus legten 1858 ein Besuch von König Maximilian II. und ein Reisebericht von Franz von Kobell. Nach dem Zweiten Weltkrieg folgte der Aufstieg zum international bekannten Tourismus- und Wintersportort. Berühmt geworden ist Reit im Winkl durch die auf der Winklmoosalm geborene Doppel-Abfahrt- und Slalom-Olympiasiegerin von 1976, Rosi Mittermaier. Ebenfalls bekannte Töchter des Ur-laubsortes sind die Volksmusik-Stars Margot und Maria Hellwig sowie die Biathletin und Olympiasiegerin von 2002 und 2010, Evi Sachenbacher-Stehle.

Liebe Marlies, du bist Reit im Winklerin und hast zusammen mit deinem Mann die Firma berge.erleben. Ich habe mir erlaubt, von eurer Website Folgendes zu übernehmen:

„Was fällt uns ein, wenn wir euch unseren wunderschönen Chiemgau schmackhaft machen wollen: Urlaub zu allen vier Jahreszeiten – Sommerglück und Winter Wonderland – Gipfel & Seen, Almen & Bergbrotzeiten, Brauereibesichtigungen, Museen, Kirchen, Schlösser und Burgen, Golfplätze, E-Bike, Mountainbike, Radfahren, Rennradfahren, Wandern und Klettern, erholsame Spaziergänge, beeindruckende Sonnen-auf- und Sonnenuntergänge, Langlauf, Skifahren, Skitouren, Schneeschuhtouren, Schlittenfahrten, Rodeln, Winterpre-miumwandern, Hochseilgarten, Klettersteige, Kinderer-lebnisparks, Schwimmen, Bootfahren, Surfen und Segeln, Stand-up-Paddling, Tretbootfahren, Ausflüge nach München, Salzburg und Innsbruck ... es gibt viel zu erkunden in und um Reit im Winkl ... auf geht's auf Entdeckertour!“

Liebe Marlies, schöner kann man unsere Region in ihrer Vielfalt ja gar nicht vorstellen! Wie kam es dazu, dass du gemeinsam mit deinem Team die Geschäfts-idee berge.erleben erschaffen hast?

Die Zeit war reif für mich, eigene Wege zu gehen: In einer hektischen Welt das neue Verständnis von Achtsamkeit in der Natur in den Sommer- und Wintersportarten umzusetzen, fand ich mächtig spannend. Die positiven

Feedbacks bestärkten mich, unbeirrt an diesem Konzept festzuhalten, wenn auch gerade in der Anfangszeit dazu etwas Mut gefragt war.

Was ist aus deiner Sicht das Besondere an Reit im Winkl?

Unser sanfter Tourismus ist nachhaltig und war somit schon früh eine kluge Investition in die Zukunft.

Warum ist Urlaub in Reit im Winkl Urlaub ab der ersten Sekunde?

1. Einheitlicher Oberbayerischer oder Chiemgauer Bau-stil – gefällig fürs Auge, Wohlfühlen und Ankommen von der ersten Stunde an, im Talkessel umrahmt und geschützt von den Bergen
2. Nachhaltigkeit – von ca. 700 Haushalten sind 550 an das Biomasse-Heizwerk angeschlossen, 60 km Pipe-line (hin & retour), fantastische Ortsansicht, keine Strommasten, Wasser/Strom/Heizung unterirdisch verlegt
3. Ruhe: Zug – sehr kleiner ökologischer Fußabdruck mit Bus von Prien und E-Tankstellen an Gut Steinbach und im Ort
4. Traditionen, Bräuche und Tracht werden aktiv und echt gelebt und verkörpert – Zusammenhalt im Ort, siehe Gautrachtenfest 2023

Welche Jahreszeit liebst du besonders und warum?

Alle vier Jahreszeiten:

- Im Frühjahr genieße ich die bunten Krokuswiesen vor den schneebedeckten Loferer Steinbergen und die Almrauschblüte auf der Eggenalm am Premiumweg Gletscherblick.
- Im Sommer freue ich mich, zu unseren glasklaren blauen Bergseen Weit-, Mitter-, Lödensee zu radeln.
- Im Herbst leuchten die ockergelben Bäume vor stahl-blauem Himmel wegen der vorteilhaften Hochdruck-lage um die Zeit – Bayrischer Indian Summer.
- Im Winter bin ich wirklich jedes Jahr aufs Neue schwer begeistert von der absolut beruhigenden Stille und dem knirschend kalten Schnee mit seinen kunstvollen, wunderschönen Schneekristallen.

Hat sich Reit im Winkl in den letzten Jahren verän-dert?

Glücklicherweise ist das Dorfbild durch die strengen Bauvorschriften erhalten, erfreulich auch, dass die Bau-stoffe Holz und Stein in Naturform zum Einsatz kommen, was sukzessive Reit im Winkl gemütlicher und freundli-cher strahlen lässt.

Verrate uns deinen Lieblingsplatz im Sommer und im Winter.

Ohne lange zu überlegen: im Sommer der Weitsee, im Winter die Obere Hemmersuppenalm.



Ayinger Bier

Weltweit prämiert,
rein mit heimischen Zutaten gebraut



Unsere Brauerste kommt ausschließlich von Landwirten aus der Region und der eigenen Landwirtschaft in Aying.

Die vielfach prämierte Qualität der Ayinger Biere beruht auf den rein heimischen Zutaten, der althergebrachten Handwerkskunst unserer Brauer sowie einem konsequenten Qualitätsbewusstsein.

Das sind die Werte und die Haltung, mit denen wir unser Bier seit 1878 brauen und weiter brauen werden.

Franz Inselkammer
6. Bräu von Aying

WIE TICKT EIGENTLICH EINE INFLUENCERIN?

Im Gespräch mit Dorothea Schauer



Liebe Dorothea, Sie sind Influencerin/Bloggerin für den Bereich Interior, Reise & Lifestyle und kommen aus München. Wie wird man denn eigentlich Influencerin bzw. Bloggerin?

Bei mir passierte das eher nebenbei und total unbeabsichtigt. Vor sechs Jahren habe ich meinen Blog „living.elements“ als Hobby gestartet, weil ich gern schreibe und fotografiere und meine Tipps für schöne Einrichtung und tolle Hotels weitergeben wollte. Als Redakteurin in einem Schulbuchverlag hatte ich in meinem Beruf viel mit Texten und Bildern zu tun und Spaß daran, auf meinem Blog meine eigenen Inhalte zu gestalten und zu veröffentlichen. Zunächst habe ich über Einrichtungsprojekte aus unserem Zuhause geschrieben, wie die Umgestaltung meines Arbeitszimmers, habe Ideen für Tischdeko zu Ostern oder Weihnachten geteilt, Rezepte und einfache DIYs vorgestellt oder auch von Interior-Messen wie der Trendset in München oder der internationalen Möbelmesse in Köln berichtet. Meine Vision war der Aufbau meiner Marke living.elements, die für unbeschwertes, unkompliziertes und leichtes Wohnen und Leben steht und meine Leser:innen in eine Welt voller Inspirationen, Ästhetik und Kreativität entführen soll. Ziemlich bald kamen dann schon Einladungen zu Events, Bloggertreffen

und Blog Awards. Mein Blog wurde sogar ausgezeichnet. Und Unternehmen, Shops und Brands aus dem Einrichtungs- und Lifestylebereich haben mich für bezahlte Kooperationen angefragt. Ab dem Zeitpunkt habe ich den Blog offiziell als Gewerbe angemeldet und damit Geld verdient. 2021 stand ein beruflicher Wechsel an und ich habe den Sprung in die Selbstständigkeit gewagt. Seitdem arbeite ich hauptberuflich für mein Onlinebusiness als Bloggerin und Influencerin für Interior, Reisen & Lifestyle.

Von einigen Menschen werden Influencer:innen ja nicht so ernst genommen. Dabei ist das heutzutage ja bei vielen ein Fulltimejob. Können Sie unseren Gästen bitte mal erklären, wie Sie sich selbst vermarkten?

Marken und Agenturen haben den Mehrwert von Influencer:innen und Blogger:innen ja längst erkannt und fragen mich an, um mit ihnen zu arbeiten. Meine Inhalte auf meinem Blog stütze und vermarkte ich über diverse Social-Media-Kanäle. Am populärsten ist für die meisten wahrscheinlich Instagram. Einige Kooperationen laufen auch nur über diese Plattform. Aber so ein Instagram-Post hat eine sehr kurze Lebenszeit. Man sagt, gerade mal 24 Stunden. Dagegen bleiben die Inhalte auf meinem Blog nachhaltig über Jahre verfügbar. Deshalb sind gerade meine Reiseartikel sehr beliebt. Auf Instagram ist es nett, die Reisen quasi „live“ in den Stories mitzufolgen. Aber genauere Informationen zu den Reisezielen oder Hotels holen sich meine Leser:innen dann doch vom Blog.

Genauso nachhaltig unterstützen mich meine Inhalte auf Pinterest, die mir auch nach Jahren noch Traffic auf den Blog spielen. LinkedIn ist eine super Plattform, auf der ich mir ein Netzwerk im B2B-Bereich aufbaue, um neue spannende Projekte zu starten. Weitere Vermarktungskanäle sind Auftragsfotografie für Hotels, Zweitverwertung von redaktionellen Inhalten über Onlinemedien und Affiliate-Links.

Wie sieht so ein Arbeitstag bei Ihnen aus?

Jeden Tag anders. Wenn zum Beispiel Content Creation für Instagram oder meinen Blog ansteht, habe ich im Vorfeld schon ein Konzept erstellt und Props oder Deko besorgt. Dann geht's ans Produzieren, d. h. Stylen, Fotografieren und Filmen. Meist produziere ich viel zu viel Content. In Adobe Lightroom bearbeite ich meine Fotos entsprechend meiner Bildsprache und treffe eine Auswahl. Die Videos schneide ich zu kurzen Sequenzen und schreibe Texte. Oft muss ich noch lizenzfreie Musik recherchieren. Manchmal muss der Content vor Veröffent-

lichung mit dem Auftraggeber abgestimmt werden. Nach der Freigabe folgt das strategische Posting. Ist der Inhalt online, ist ein authentisches Community-Management wichtig, d. h. Kommentare, Fragen, DMs beantworten und mit anderen Accounts interagieren. Im Nachgang erfolgt die Analyse der Insights, um die Content-Strategie immer wieder anzupassen und zu verbessern.

Zu meinen täglichen Aufgaben gehören auch die E-Mail-Korrespondenz, die weniger geliebte Buchhaltung, das Aushandeln von Kooperationen oder Planen neuer Reisen. Meist sind mehrere Blogartikel parallel in Arbeit, für die ich SEO-optimierte Texte schreibe und viele, viele Fotos bearbeite. Außerdem bespiele und pflege ich neben Instagram regelmäßig meine Accounts auf Pinterest, Facebook und LinkedIn.

Vielleicht steht auch eine Presseeinladung oder der Besuch einer Messe an. Dann nehme ich meine Community auf Instagram in der Story mit oder berichte auf meinem Blog. Besonders gern unternehme ich Pressereisen. Im Vorfeld arbeite ich mich ein und informiere mich über das Hotel oder die Region und erstelle ein Konzept, wie ich die Reise auf Instagram begleiten werde. Social Media ist ja in ständigem Wandel, und es ist total wichtig, am Ball zu bleiben, Neuerungen mitzumachen, sich fortzubilden und die Strategien immer wieder anzupassen und zu ändern.

Wie hat es Ihnen auf Gut Steinbach gefallen? Was ist aus Ihrer Sicht das Besondere?

Es hat mir sehr gefallen!! Der Besuch auf Gut Steinbach war eines der Highlights meiner bisherigen Pressereisen. Es war sehr besonders für uns, dass wir zu dritt als Familie das Gut Steinbach besuchen konnten und ein völlig entspanntes und harmonisches Wochenende verbracht haben. Das Chalet-Dorf hat mich sofort abgeholt. In unserem riesigen Chalet waren wir völlig für uns, und jede/jeder hat schnell ihr/sein Lieblingseckchen gefunden. Das Besondere am Gut Steinbach ist die totale Privatheit im Chalet verbunden mit allen Annehmlichkeiten eines Hotels. Es ist absoluter Luxus, das Frühstück morgens frisch zubereitet vor die Tür gebracht zu bekommen und ganz leger im eigenen Chalet zu genießen. Genauso exklusiv war es, nach einem Wanderausflug in der chaleteigenen Sauna zu entspannen. Und trotzdem konnten wir in nächster Nähe eines der schönsten Spas besuchen, mit riesigem Pool – ein Highlight für mich als Schwimmerin –, diversen Saunen und wunderschönen Ruheräumen. Nicht kochen zu müssen und sich im ausgezeichneten Restaurant Heimat verwöhnen zu lassen, war natürlich die Krönung.

Obwohl ich auf Pressereisen viele Stunden damit verbringe, Content zu erstellen, Posts und Stories hochzuladen und Kommentare zu beantworten, konnte ich unsere Zeit auf Gut Steinbach sehr genießen.



LOHBERGER

Küchenplanung- & technik
Kücheneinrichtung
Gastroausstattung

Werde jetzt Feuer und Flamme



Lohberger GmbH

Landstraße 19 | 5231 Schaichchen | +43 7742 42000

VISIONEN VON MATTHIAS KIENZLE

General Manager seit 1. Juni 2023



In der heutigen, sich ständig wandelnden Hotel- und Gastronomiebranche betrachten wir die Herausforderungen des nachhaltigen Wachstums als Chance, kontinuierliche Verbesserungen durch Innovation und Qualität voranzutreiben. Unser Ziel auf Gut Steinbach ist es, exzellente Dienstleistungen zu bieten und gleichzeitig den charakteristischen Wiedererkennungswert, den unsere Gäste so schätzen, zu bewahren. Meine persönliche Vision für unser idyllisches Heimatrefugium ist es, ein unvergleichliches Erlebnis zu schaffen, das sowohl die atemberaubende Schönheit der Natur als auch die Vorteile moderner Technologie vereint. All dies wird von unserem engagierten Team von Gastgebern zum Leben erweckt, die das Herz und die Seele unseres Hauses bilden.

Revolutionäre Technologien für individuelle Erlebnisse

Im Moment entwickeln wir ChatGPT-basierte Chatbots, die unseren Gästen rund um die Uhr maßgeschneiderte Informationen und Empfehlungen anbieten werden, und zwar in Echtzeit. Diese innovative Technologie ermöglicht nicht nur einen einfachen Zugriff auf unser vielfältiges Angebot, sondern auch auf aktuelle Informationen aus der Umgebung, von individuellen Ausflugs-tipps bis hin zu personalisierten Restaurantempfehlungen. Zum Beispiel kann man sich direkt eine Tour ins Berchtesgadener Land mit Pausen, Ausflugshighlights und vielem mehr, inklusive Routenempfehlung, auf das Handy senden oder einfach das Abendmenü für den nächsten Tag anzeigen lassen. Wir verstehen dies stets als Ergänzung zu unserem persönlichen Gästeservice. Gleichzeitig bieten wir unserem internationalen Team mit diesen Chatbots die Möglichkeit, mehrsprachig und effizient auf alle wichtigen Informationen rund um das Leben und Arbeiten auf Gut Steinbach zuzugreifen. Dazu zählen Cocktailrezepte, Weinempfehlungen, Versetzungspläne, aber auch der Busfahrplan zur nächstgelegenen Berufsschule. Diese fortschrittliche Lösung

steigert nicht nur die Servicequalität für unsere Gäste, sondern erhöht auch die Effizienz und Arbeitszufriedenheit unserer Mitarbeiter.

Förderung und Entwicklung unserer Mitarbeiter

In unserer zukunftsorientierten Vision geht es nicht nur um die berufliche Förderung unseres internationalen Teams durch modernste Technologien, sondern auch um das Bewusstsein für die Verantwortung, die wir tragen. Es ist uns ein Privileg, so ein vielfältiges Team zu leiten. Dies beinhaltet, besonders jungen Mitarbeitern ein tieferes Verständnis für die Region, das lokale Brauchtum, die Saisonalität und die Besonderheiten des Bergdorfs zu vermitteln. Durch dezentrale und technologiegestützte Lernmethoden ermöglichen wir unseren Mitarbeitern, sich flexibel und unabhängig weiterzubilden, während sie gleichzeitig die lokale Kultur und Gemeinschaft kennen- und schätzen lernen.

Kulinarische Exzellenz aus der Region

In der Gastronomie, unter der Leitung unseres langjährigen Chefkochs Achim Hack, streben wir danach, neben der kulinarischen Exzellenz vor allem die Gastfreundschaft und Atmosphäre weiter zu stärken. Unser Fokus liegt auf einer harmonischen Verbindung von traditioneller alpenländischer Küche mit modernen Gourmetakzenten. Hierbei achten wir stets darauf, den Wünschen unserer Gäste zu entsprechen. So würden wir beispielsweise niemals in Erwägung ziehen, ein beliebtes Gericht wie das Wiener Schnitzel von unserer Speisekarte zu nehmen.



Zusätzlich sind wir gerade dabei, unsere Weinkarte komplett zu überarbeiten, da auch die Nachfrage nach Raritäten und besonderen Tropfen stetig zunimmt. Wir möchten den Wünschen unserer Gäste nach einer vielfältigen und exquisiten Weinauswahl gerecht werden und ihnen die Möglichkeit bieten, sowohl bekannte als auch seltene Weine zu entdecken und zu genießen.

*Ein Refugium, wo Natur gelebt,
genossen und gefühlt wird.*

In diesem Sinne planen wir, unser Angebot durch kreative und vielfältige Speisen zu erweitern, die stets unter Verwendung lokaler und saisonaler Produkte kreiert werden. Dies spiegelt nicht nur unsere Verbundenheit mit der Region wider, sondern unterstreicht auch unsere Hingabe zu Qualität und Frische.

Unser Ziel ist es, in unserer Gastronomie eine Atmosphäre zu schaffen, in der sich jeder Gast willkommen und wertgeschätzt fühlt und die gleichzeitig die kulinarische Exzellenz unseres Hauses widerspiegelt. Ein wesentlicher Aspekt dabei ist, dass unsere Gäste während ihres Aufenthalts eine kulinarische Vielfalt erleben, die ihnen erlaubt, die gesamte Bandbreite der regionalen Küche sowie innovative gastronomische Konzepte zu genießen. Wir sind überzeugt, dass die Kombination aus herzlicher Gastfreundschaft, kreativer Küche, einer erlesenen Weinauswahl und dem Fokus auf lokale Zutaten das Esserlebnis auf Gut Steinbach zu einem unvergesslichen Highlight für unsere Gäste machen wird.

Nachhaltigkeit und Umweltschutz als Leitprinzipien

Unser Engagement für Nachhaltigkeit und Umweltschutz auf Gut Steinbach spiegelt sich in jeder unserer Entscheidungen wider. Besonders in der Gastronomie setzen wir auf bewusste Entscheidungen, wie den Verzicht auf Mandelmilch und Avocados, um unseren ökologischen Fußabdruck zu minimieren.

Die jüngsten Auszeichnungen mit den Siegeln GreenSpoon und GreenNight bestärken uns in unserem Weg und motivieren uns, unserer Verantwortung für die Umwelt noch konsequenter nachzukommen. Diese Anerkennungen sind ein Beweis dafür, dass unsere Bemühungen um Nachhaltigkeit Früchte tragen, und dienen als Ansporn, weiterhin innovative Wege zu finden, um nachhaltig zu handeln.

Unser Ansatz in Sachen Nachhaltigkeit ist ganzheitlich und beginnt nicht erst bei der Auswahl der Lebensmittel auf unserem Frühstücksbuffet. Es ist uns wichtig, unseren Gästen Nachhaltigkeit ohne erhobenen Zeigefinger zu präsentieren, denn echte Nachhaltigkeit umfasst alle Aspekte unseres Betriebs von der Planung über die Realisierung bis hin zur fortlaufenden Umsetzung unserer Nachhaltigkeitsstrategie. Vor kurzem haben wir unseren CO₂-Fußabdruck berechnen lassen, den wir gerne in der kommenden Ausgabe dieses Magazins präsentieren möchten.

Unsere Projekte und Initiativen reichen von der Förderung der lokalen Biodiversität bis hin zu effektiven Maßnahmen zur Abfallreduzierung und Wasserersparnis. Ziel ist es, Gut Steinbach als Vorreiter im nachhaltigen Tourismus zu etablieren, wobei jeder Schritt, sei er auch klein, einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer natürlichen Umgebung leistet. Wir sind fest davon überzeugt, dass ein bewusster Umgang mit Ressourcen entscheidend ist, um unseren Gästen ein nachhaltiges und umweltbewusstes Erlebnis zu bieten.

Meine Vision für das Gut Steinbach ist es, einen Ort zu schaffen, an dem sich jeder Gast und jeder Mitarbeiter als Teil einer großen Familie fühlt. Einen Ort, an dem Nachhaltigkeit, Qualität und technologische Innovation Hand in Hand gehen, um ein herausragendes Erlebnis zu schaffen.

Ich lade Sie herzlich ein, Teil dieser inspirierenden Reise zu sein und mit uns die Schönheit und Ruhe der Natur zu erfahren.





GLAMPING AUF GUT STEINBACH

Glamping – ein Begriff, der seit einigen Jahren durch die Welt des Reisens schweift, den auch Sie bestimmt schon einmal gehört haben und der uns, so wie viele andere Kofferworte, erst einmal ratlos zurücklässt. Dabei ist diese Wortneuschöpfung der Inbegriff gelebten sowie geliebten Reisens, denn hinter dem mysteriös anmutenden „Glamping“ versteckt sich die Mischung aus „glamorous“ und „Camping“ – es passt damit ideal zu Gut Steinbach.

Wie das?, werden Sie sich fragen. Zu Recht ist unser Relais & Châteaux Hotel doch für seine so exklusiven wie großzügigen Chalets, den mehrfach ausgezeichneten Heimat & Natur SPA sowie die vom Guide Michelin mit dem Grünen Stern prämierte, nachhaltige Küche bekannt. Doch seit dem Sommer des vergangenen Jahres empfängt unser Hotel nicht nur Gäste, die sich in eines der alpenländischen Zimmer oder eine der Suiten verliebt haben, sondern bietet auch Campern einen Stellplatz an. Dieser verfügt über einen separaten Stromanschluss, sodass Gäste sowohl mit dem Wohnwagen, der für gewöhnlich über keine eigene Stromquelle verfügt, als auch mit dem Wohnmobil, welches in den meisten Fällen autark nutzbar ist, anreisen können. So weit, so gut, doch was ist nun dieses Glamping auf Gut Steinbach?

Wir wären nicht Gut Steinbach, würden wir unseren Campinggästen nicht ein erstklassiges Angebot aus Wellness und Kulinarik bieten. Deshalb kostet unser Stellplatz, anders als die meisten seiner Art, etwas mehr, wird pro Person berechnet und beinhaltet neben der Nutzung des Heimat & Natur SPA auch die Teilnahme am Frühstücksbüfett.

An dieser Stelle nehmen wir Sie gerne mit auf einen kleinen Exkurs in die Welt des sogenannten Landyachtings. Wieder ein Kofferwort, das die herrliche Möglichkeit beschreibt, die eigenen vier Wände stets auf vier oder mehr Rädern bei sich zu haben. Ausgestattet mit einer Sitzgruppe, Küche, Duschbad und einem oder mehreren gemütlichen Betten brauchen jene Fahrzeuge den Vergleich mit einem kleinen Appartement nicht zu scheuen. Geschlafen wird damit, und da sind wir wieder beim

Thema, entweder auf Campingplätzen oder auf Stellplätzen, die es mittlerweile nahezu überall gibt und pro Nacht für das Parken bezahlt werden.

Glamping auf Gut Steinbach ist dabei die luxuriöseste Form dieser Reisevariante, denn sie verbindet die Vorteile unabhängig zu sein, den Stellplatz recht kurzfristig wählen und gleichzeitig alle Annehmlichkeiten eines Luxushotels auskosten zu können. Das Feedback unserer Gäste spricht sehr für dieses in Europa noch recht seltene Angebot. So durften wir bereits Reisende über Silvester bei uns begrüßen, die sich an das durchaus anspruchsvolle Thema des Wintercampings wagen und den Wellnessbereich besonders zu schätzen wissen, wie auch Gäste aus Frankreich, die dem Ruf des Relais & Châteaux Hotels gefolgt sind und sich persönlich davon überzeugt haben, dass Urlaub auf Gut Steinbach auch mit dem Wohnmobil eine hervorragende Idee ist.



Übrigens bieten wir insgesamt drei Stellplätze an. Einer befindet sich östlich des Stammhauses und verfügt über einen separaten Stromanschluss und ausreichend Platz für einen Tisch sowie Sitzmöglichkeiten. Zwei weitere, ebenerdige Plätze ohne Stromanschluss stehen am Parkplatz in Richtung der Skisprungschanze bereit. Halten Sie bei Ihrem nächsten Besuch auf Gut Steinbach gerne Ausschau – und wundern Sie sich nicht über Wohnmobile oder Wohnwagen.



79 € pro Person und Nacht
inkl. Benutzung unseres Heimat & Natur SPAs und Frühstücksbüfett

WORKATION – ARBEIT DER ZUKUNFT NEU DEFINIERT

„Arbeiten, wo andere Urlaub machen.“ Das war bis vor einigen Jahren eines der beliebtesten Werbeversprechen touristischer Betriebe an zukünftige Mitarbeiter; man kann es, mit Verlaub, innerhalb der Branche nicht mehr hören. Doch plötzlich ist der Slogan aktueller denn je und gewinnt besonders im Bereich des Managements, bei Start-ups und in kreativen Berufen zunehmend an Bedeutung, wird in diesem Fall aber etwas breiter ausgelegt. Wie das funktioniert und was das alles mit Gut Steinbach zu tun hat, erfahren Sie im Folgenden.

Workation, die gelungene Symbiose aus Arbeit und Urlaub, revolutioniert unser Verständnis von Arbeitszufriedenheit und Produktivität. In dieser neuen Arbeitswelt, wo Büros und metaphorisches Strandliegen verschmelzen, entdecken Berufstätige, wie persönliche Erfüllung im Einklang mit beruflichen Verpflichtungen erreicht werden kann. Diese Balance zwischen Arbeit und Freizeit fördert nicht nur die Kreativität, sondern auch das allgemeine Wohlbefinden. In inspirierenden Umgebungen, weit entfernt vom alltäglichen Bürotrubel, können neue Ideen und Perspektiven entstehen und gedeihen. Workation bietet einen erfrischenden Rahmen für beruflichen Erfolg, ohne die persönliche Freiheit zu vernachlässigen. Blickt man in die Zukunft, deutet alles darauf hin, dass Workation das Potenzial hat, die Arbeitskultur nachhaltig zu prägen und zu einem festen Bestandteil unseres Berufslebens zu werden.

Das also ist das neue Zauberwort, welches in der Businesswelt derzeit die Runde macht, für Neugierde sorgt und die Frage danach aufruft, wo denn die erste Workation stattfinden soll. Laut dem 11. Deutschen Startup Monitor sind 2023 mehr als 1.800 Start-ups mit annähernd 32.000 Mitarbeitern gegründet worden. Eine ganze Menge davon allein in München und damit unweit unseres idyllischen Chaletdorfes. Sie ahnen sicher bereits, worauf wir hinauswollen.

Stellen Sie sich vor, Sie haben in diesem Jahr gegründet, Ihr Business läuft und Sie möchten weiter skalieren, die Neukundenakquise optimieren und dem Büroalltag gemeinsam mit Ihren fünf Mitgründern entfliehen. Natur-



WORKATION IM CHALET

- Doppelzimmer im Chalet zur Einzelnutzung (Doppelbelegung möglich)
- Gutsfrühstück
- Super-Bowl am Mittag
- 3-Gang-Menü am Abend inkl. einer Flasche Wein pro Chalet
- Wasser, Softgetränke und Kaffee
- Freie Benutzung unseres Heimat & Natur SPAs mit Pool, Saunen und Fitnessangebot
- Tagungstechnik

Ab 279 € pro Person

lich kommt Ihnen da Gut Steinbach in Reit im Winkl in den Sinn, denn ein Chalet hat passenderweise genau sechs Betten und bietet genug Raum für Ihre Ideen, schafft Kreativität und Freizeitausgleich. Beispielsweise im 2.000 m² großen Wellnessbereich, bei einem Glas Wein in der MOLTKE Wein-Lounge oder beim Abendessen im mehrfach mit dem Grünen Stern des Guide Michelin ausgezeichneten Restaurant HEIMAT. Im Winter lockt zudem das nahe Skigebiet Steinplatte mit 14 Liften, und im Sommer liegt kaum etwas näher als der Sprung in unseren erfrischenden Naturschwimmteich.

Entdecken Sie unsere Workation und erleben Sie Gut Steinbach in einer Art und Weise, die Ihnen sowohl persönlich wie auch beruflich Freude bereitet.



KULTURELLE AKTIVITÄTEN



Stadt Salzburg

Salzburg ist nicht nur als Geburtsstadt von Wolfgang Amadeus Mozart und Drehort von „The Sound of Music“ bekannt. Die engen Gassen und die weiten Plätze der Altstadt inmitten eines traumhaften Bergpanoramas zählen zum UNESCO-Weltkulturerbe. In den wichtigsten Sehenswürdigkeiten der Stadt erleben Sie Geschichte, Spannendes und Überraschendes. Die Festung Hohensalzburg, die Mozart-Museen, die Getreidegasse oder Hellbrunn zählen zu den beliebtesten Orten. Besuchen Sie auch spannende Museen wie z. B. das Haus der Natur und das Museum der Moderne. Die weltberühmten Salzburger Festspiele und zahlreiche Verlockungen zur Weihnachtszeit machen Salzburg zu einem beliebten Ausflugsziel für unsere Gäste auf Gut Steinbach.

ENTFERNUNG: 65 km

FAHRTZEIT: 1 Stunde

UNSER TIPP FÜR SIE:

Erkunden Sie Salzburg im Sommer vom Schiff aus und erleben Sie die Stadt an der Salzach aus einem neuen Blickwinkel.

Betriebszeiten der Salzburg Stadt Schiff-Fahrt sind von Ende März bis Anfang November.
Tel. +43 662 825769-12



Chiemsee & Schloss Herrenchiemsee

Ursprünglich, urig, idyllisch und mit atemberaubenden Ausblicken – das ist Bayerns größter See, der Chiemsee. Das „bayerische Meer“ ist mit seinen drei Inseln, der Fraueninsel mit dem Kloster Frauenwörth, der Krautinsel und der berühmten Herreninsel mit dem Schloss Herrenchiemsee ein beliebtes Ausflugsziel für Jung und Alt. Wandeln Sie auf den Spuren von König Ludwig II. und genießen Sie einen wahrlich königlichen Aufenthalt. Als Abbild von Versailles sollte Schloss Herrenchiemsee ein „Tempel des Ruhmes“ für König Ludwig XIV. von Frankreich werden, den der bayerische Monarch grenzenlos verehrte.

ENTFERNUNG: 30 km (bis Prien am Chiemsee)

FAHRTZEIT: 40 Minuten

UNSER TIPP FÜR SIE:

Sie haben die Möglichkeit, ein Boot zu mieten oder mit den Schiffen der Chiemsee Schifffahrt die Inseln zu erkunden. Tel. +49 (0)8051 609-0



INDIVIDUELL UND ZEITLOS

Wir begleiten Sie bei der Umgestaltung Ihrer Räume.
Unsere Leidenschaft als **Leuchtenmanufaktur** ist natürlich Licht
Textiles Wohnen ist von jeher ein großer Bereich bei uns.
Bei der Einrichtung liegt unser Schwerpunkt auf Tischen und Sitzmöbeln der
Bielefelder Werkstätten
Besuchen Sie unseren Showroom in Ruhpolding
House of Jab Anstoetz

Menzel Licht und Wohnen in der Seehauser Str. 43 in 83324 Ruhpolding, 08663-5110
Montag bis Freitag 10:00 bis 18:00, samstags 9:00 bis 14:00

Um Ihre Wünsche Wirklichkeit werden zu lassen, beraten wir Sie gerne auch außerhalb der üblichen Geschäftszeiten, vereinbaren Sie bitte einen Termin mit uns.

www.menzellichtundwohnen.de

UNSERE ARRANGEMENTS IM ÜBERBLICK

Alle Arrangements auf Anfrage und nach Verfügbarkeit.
Weitere Angebote finden Sie auf unserer Homepage www.gutsteinbach.de



DER BERG RUFT

Welchen Gipfel hätten Sie denn gerne? Erleben Sie märchenhafte Wälder und atemberaubende Ausichten auf den zahlreichen Wanderwegen rund um Gut Steinbach.

- 3 Übernachtungen inkl. Gutsfrühstück
- 3x 4-Gang-Genießermenü
- 2 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 Fitnessangebot

Ab 519 € pro Person im Doppelzimmer

GRÜNER STERN GOURMET-WOCHENENDE



Bayern intensiv genießen: Lassen Sie sich von unserer ausgezeichneten regionalen Küche verwöhnen und spüren Sie die Natur drinnen und draußen.

- 2 Übernachtungen inkl. Gutsfrühstück
- 1x 4-Gang-Genießermenü mit Bierbegleitung
- 1x 4-Gang-Gourmetmenü mit Weinbegleitung
- Freie Benutzung unseres Heimat & Natur SPAs mit Pool, Saunen und Fitnessangebot

Ab 360 € pro Person im Doppelzimmer

GOLFLAND CHIEMSEE-CHIEMGAU

Eine beeindruckende Anzahl an Golfplätzen inmitten der traumhaften Chiemgau-Landschaft, ergänzt durch kulinarische Genussmomente und entspannende Wellnesszeit.

- 3 Übernachtungen inkl. Gutsfrühstück
- 3x 4-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 Fitnessangebot

Ab 585 € pro Person im Doppelzimmer



ZEIT ZU ZWEIT

Ihre gemeinsame Auszeit – tauchen Sie ein in romantische Stunden und genießen Sie die Entschleunigung an Ihrem persönlichen Rückzugsort auf Gut Steinbach.

- 2 Übernachtungen inkl. Gutsfrühstück
- 1 Flasche Champagner auf dem Zimmer
- 2x romantisches 4-Gang-Genießermenü
- 1 Gutschein für unseren Heimat & Natur SPA in Höhe von 30 € pro Person
- Freie Benutzung unseres Heimat & Natur SPAs mit Pool, Saunen und Fitnessangebot

Ab 345 € pro Person im Doppelzimmer



KLEINE WELLNESSREISE

Erleben Sie einen Kraftort, der seinesgleichen sucht. Atmen Sie die frische Bergluft, spüren Sie die Natur und fokussieren Sie sich auf die wichtigen Dinge im Leben: Achtsamkeit, innere Ruhe, Bewusstsein, Ihre Lieben und besonders auf sich selbst.

- 2 Übernachtungen inkl. Gutsfrühstück
- 60 Minuten Wellness pro Person (eine Massage oder Kosmetikbehandlung)
- 15 % Gutschein auf Produkte von Gertraud Gruber
- Freie Benutzung unseres Heimat & Natur SPAs mit Pool, Saunen und Fitnessangebot
- Eine kleine Überraschung von Gertraud Gruber bei Abreise

Ab 251 € pro Person im Doppelzimmer



GROSSE WELLNESSREISE

Eine Wellnessoase auf 2.000 m², verteilt über zwei Ebenen – das ist unser Heimat & Natur SPA. Spüren Sie die Kraft der Natur, während Sie ihn erkunden. Zwei Treatments sind bereits inklusive.

- 3 Übernachtungen inkl. Gutsfrühstück
- 3x 4-Gang-Genießermenü
- 100 Minuten Wellness pro Person
- 15 % Gutschein auf Produkte von Gertraud Gruber
- Freie Benutzung unseres Heimat & Natur SPAs mit Pool, Saunen und Fitnessangebot
- Eine kleine Überraschung von Gertraud Gruber bei Abreise

Ab 586 € pro Person im Doppelzimmer

LADYS RETREAT IHRE FREUNDINNEN-AUSZEIT

Erleben Sie eine unvergessliche Auszeit mit Ihren Freund(inn)en. Tagsüber geht es raus in die Natur, nachmittags in unseren neuen 2.000 m² großen Heimat & Natur SPA und abends in unser Restaurant HEIMAT, danach ab an die Bar.

- 2 Übernachtungen inkl. Gutsfrühstück
- 1 Flasche Rosé Champagner
- 2x 4-Gang-Genießermenü
- 10 % Rabatt auf alle Wellnessbehandlungen
- 15 % Gutschein auf Produkte von Gertraud Gruber
- Freie Benutzung unseres Heimat & Natur SPAs mit Pool, Saunen und Fitnessangebot
- Kleine Überraschung bei Abreise von Gertraud Gruber

Ab 349 € pro Person im Doppelzimmer



YOGA-AROMA-RETREAT

Unser Yoga-Aroma-Retreat bietet Ihnen eine besondere Gelegenheit, wieder ganz bei sich anzukommen, für Ihr Wohlbefinden zu sorgen und Kraft zu schöpfen. Yoga in Verbindung mit reinen ätherischen Ölen ist eine wundervolle Möglichkeit, Körper, Geist und Seele in Einklang zu bringen.

- 2 Übernachtungen mit Morning Snack und Gutsfrühstück
- 4 Yoga-Sessions
- Aperitif im Salettl
- 2x 4-Gang-Genießermenü inkl. Getränke
- 1 Gutschein für unseren Heimat & Natur SPA in Höhe von 25 € pro Person
- Freie Benutzung unseres Heimat & Natur SPAs mit Pool, Saunen und Fitnessangebot

**12.-14.04.2024
22.-24.11.2024**

**Ab 705 € pro Person im Doppelzimmer
zur Einzelnutzung**

* Die Abrechnung einer Endreinigung behalten wir uns vor.

PRESSESTIMMEN

A la Carte (Januar 2023)

„Entspannung, die Körper, Geist und Seele zu einer perfekten Symbiose vereint, erleben Gäste in einem der schönsten Domizile der Alpenregion: Gut Steinbach in Reit im Winkl.“

Zu den neuen architektonischen und inhaltlichen Highlights zählt der Wellnessbereich Heimat & Natur SPA. Er bietet Erholung auf höchstem Niveau. Große Glasfronten holen die Natur in diese 2000 Quadratmeter große Oase. Hier kann man im 16 Meter langen Indoor-Pool abtauchen, saunieren oder ein Dampfbad nehmen. Es gibt eine Wellness-Bibliothek, Ruheräume mit Panoramablick sowie ein Fitness- und Yoga-Areal. Das liebevoll geführte Spa sowie Massagen und Kosmetikbehandlungen sorgen dafür, dass man sich wohlfühlt und neue Kraft tankt. Zur Anwendung kommt Gesundheitskosmetik von Gertraud Gruber.

Mit viel Engagement, Herz und Leidenschaft haben Klaus Graf von Moltke und seine charmante Frau Susanne Gräfin von Moltke dieses einzigartige Refugium geschaffen. Von Beginn an fühlten sich die Eigentümer der Natur und Schönheit ihrer oberbayerischen Heimat durch Nachhaltigkeit verpflichtet. Das beginnt bei der Auswahl der Baumaterialien und reicht bis zu Bioland-zertifizierten Lebensmitteln. Ihre Philosophie spiegelt sich in den Materialien, in den Zimmern und Suiten sowie der Kulinariik wider. Küchenchef Achim Hack – von Guide Michelin mit dem Grünen Stern ausgezeichnet – interpretiert traditionell-bayerische Gerichte neu und verfeinert sie mit köstlichen Nuancen der Gourmetküche.“

elite-magazin.com (Mai 2023)

„Grün, grüner, Gut Steinbach: Küchenchef Achim Hack wurde zum dritten Mal in Folge für sein regionales und nachhaltiges Küchenkonzept mit dem Grünen Stern des renommierten Restaurantführers Michelin ausgezeichnet. Der Küchenchef setzt sein Motto der gelebten Nachhaltigkeit in jedem Bereich seiner Küche um.“



PRESSESTIMMEN

Men's Health (Oktober 2023)

„Romantik und Ruhe: In Reit im Winkl lockt die Gartenanlage des Wellness-Hotels mit einer Lounge-Ecke sowie vielen Möglichkeiten zum Ruhen und Sonnen. Chalets im Landhausstil, an einem Naturweiher gelegen, bieten ruhesuchenden Paaren einen exklusiven Rückzugsort. Eine Infrarotsauna und eine Erlebnisduche sowie ein wärmender Kamin am Abend garantieren eine gemütliche Auszeit zu zweit.“

falstaff.com (Oktober 2023)

„Entspannung muss nicht immer in fremden Ländern gefunden werden, das zeigt zumindest das Relais & Châteaux Gut Steinbach Hotel Chalets Spa. Dieses liegt idyllisch auf einem sonnigen Hochplateau, umgeben von den bayerischen Alpen, blühenden Wiesen und dichten Wäldern. Diese eindrucksvolle Landschaft lädt Hotelgäste zum Spazieren, Wandern oder Mountainbiken an der frischen Luft ein. Die bergige Umgebung des nachhaltigen Hotels lässt das Herz mancher Wanderfreunde schneller schlagen, doch auch Naturliebhaber:innen können direkt am Gut Steinbach ihre Auszeit genießen.“

SPA inside (November 2023)

„Das Relais & Châteaux Gut Steinbach Hotel in Reit im Winkl ist die wahr gewordene Vorstellung eines Idylls inmitten der Berge. Kurz hinter München, zwischen Chiemsee und Tirol gelegen, erwartet die Gäste eine wahre Bilderbuchlandschaft. Besonders romantisch sind die sieben Chalets, die unweit des Haupthauses zu finden sind. Die Gäste können also in den schicken Holzhäusern wohnen und dennoch alle Annehmlichkeiten von Gut Steinbach nutzen, inklusive des schönen Heimat & Natur SPA.“

UNSERE WERTE

HEIMAT

Wir wahren ein Stück Heimat und geben das zurück, was die Natur uns geschenkt 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 führen uns zurück zu unseren Wurzeln.



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

IMPRESSUM

HERAUSGEBER

RELAIS & CHÂTEAUX
GUT STEINBACH HOTEL CHALETS SPA
Steinbachweg 10
83242 Reit im Winkl
Telefon 08640 - 8070
Telefax 08640 - 807-100
info@gutsteinbach.de
www.gutsteinbach.de

KONZEPT & TEXT

Susanne Gräfin von Moltke
Tobias Hertle

GRAFIKDESIGN

Ufodesign Grafic & Art UG
www.ufodesign.de

LEKTORAT

Sarah Ambrosi
sarah.j.ambrosi@gmail.com

BILDNACHWEISE

Der Fotonachweis für jede Seite, von links nach rechts und von oben nach unten: Titelbild: Tobias Hertle; Seite 2: Lilly Knodel; Seite 5/6: Tobias Hertle; Seite 6/7: Gulliver Theis; Seite 8/9: Tobias Hertle; Seite 10: Luca Guadagnini; Seite 12: Tobias Hertle, Maike Hüls-Graening, EssZimmer in der BMW Welt; Seite 14: Tobias Hertle; Seite 15: Raphaela Raggam; Seite 16: Franz Rollitz; Seite 17: Ulrich Tröger; Seite 18: Tobias Hertle; Seite 20/21: Gulliver Theis; Seite 22: Bert Martin Ohnemüller; Seite 23: Tobias Hertle; Seite 24/25: Marlies Speicher; Seite 26: Dorothea Schauer; Seite 28/29: Tobias Hertle; Seite 30/31: Tobias Hertle; Seite 32: freepic.com; Seite 34: Tobias Hertle; Seite 35: 2x Tobias Hertle, Luca Guadagnini; 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

