

# Hotel des Jahres 2019

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

TEXT DEBORAH GOTTLIEB

Was für ein Idyll!  
Die sieben  
Chalets von „Gut  
Steinbach“ stehen  
rund um einen  
Naturbadeteich mit  
Trinkwasserqualität



1. Drei Stuben gehören zum Restaurant „Heimat“, in dem Achim Hack Geschmackvolles aus der Region auf den Tisch bringt. 2. Susanne und Klaus von Moltke entwickeln „Gut Steinbach“ mit Herzblut und viel Gespür für Details. 3. Die Forelle aus dem Kollerbach trägt eine Knusperkruste. 4. Die sieben Chalets haben drei Schlafzimmer, jedes mit eigenem Bad, sowie einen separaten Saunabereich

## DER BADETEICH WIRD MIT WASSER AUS DER EIGENEN QUELLE IM WALD GESPEIST

Der Yak-Bulle sieht furchteinflößend aus mit seinen gewaltigen Hörnern, wie er da oben von dem Hang herunterschaut. Da bleibt auch der Herr der kleinen Herde lieber auf Abstand, denn der Bulle beschützt ein neugeborenes Kalb und versteht keinen Spaß. Klaus von Moltke zückt das Fernglas, das er bei sich trägt, wenn er nach den Rindern sieht. Die sind eigentlich in Zentralasien heimisch und sollen hier im Chiemgau den Grundstock einer kleinen europäischen Zucht bilden. Das ist ziemlich vorausschauend im Sinne der Nachhaltigkeit: Die mächtigen Tiere, bei denen die Bullen über eine Tonne wiegen, beweiden die Wiesen und liefern nährstoffreiches Fleisch, Milch, Leder und Wolle, und sogar ihr Kot erfüllt noch einen Zweck als Brennmaterial. *Nose to tail* im wahrsten Sinne des Wortes.

Das mit den Yaks ist eine Herzensangelegenheit des Hoteliers, der mit seiner Frau Susanne von Moltke auch die „Egerner Höfe“ in Rottach-Egern am Tegernsee

führt, und es ist nicht weniger als sein Lebenstraum, den er sich seit 2011 hier am Rande von Reit im Winkl auf 51 Hektar eigenem Land erfüllt. Ringsum das tiefe Grün des Mischwaldes, der sich die Hänge hinaufzieht und gen Himmel zu wachsen scheint, zu Füßen die zarte Vergänglichkeit einer Wildblumenwiese (das Hotelareal wird nur in Teilen kultiviert), bloß durchbrochen von der Schanzanlage, auf der einst sogar Weltcup-Wettbewerbe ausgetragen wurden.

Groß denkt auch Klaus von Moltke: Das Stammhaus mit bewegter Vergangenheit zwischen Bauernhof, Ziegelei und Hotel war die Keimzelle für ein Projekt, das heute mit 55 Zimmern und Suiten im Haupthaus, zwei Nebengebäuden, sieben Chalets, Spa, Restaurant und Weinlounge zu einem Resort mit Gut und artgerechter Tierhaltung, biozertifizierter Landwirtschaft und einem Forst mit Wildbestand heranwächst. Der Naturbadeteich (Trinkwasserqualität!) wird aus der eigenen Quelle im Wald gespeist, die auch den Ort mit Wasser versorgt, die gefilterte Abluft der Küche klimatisiert die Tagungs-



HOTEL DES  
JAHRES

FOTOS: LUCA GUADAGNINI, BERND HERTLE, MARKUS MISCHKEK, TIBERIO SORVILLO

## TRADITION UND WERTE WERDEN HIER LEBENDIG GEHALTEN UND IN DIE ZUKUNFT GETRAGEN

räume im Dachgeschoss. Hühner, Gänse, Duroc-Schweine und Ziegen der bedrohten regionalen Rasse Tauernschecke leben im Freiland. Die Zutaten für die traditionellen Gerichte im Restaurant „Heimat“ stammen zu 80 Prozent aus einem Umkreis von 80 Kilometern, das Rotwild kommt aus eigenem Bestand, und auf dem Gelände sind viele alte Obstsorten angepflanzt worden.

Glanzstück des Relais-&-Châteaux-Resorts ist das Chalet-Dorf aus sieben Häusern, jedes mit großzügigen 150 bis 185 Quadratmetern über zwei Etagen und aus regionalen Hölzern gebaut. Genauer gesagt: aus heimischem Altholz, von Klaus von Moltke persönlich in einzelnen Tranchen aufgetrieben und von Chiemgauer Handwerkern nach alter Bautradition mit einzigartigen Details hochwertig verarbeitet. Jedes Chalet hat einen privaten Saunabereich, Kamin und Küche mit (gefülltem) Weinklimaschrank und zitiert mit frischen Farben und Möbeln der Bielefelder Werkstätten hiesige Tradition stilvoll-charmant in zeitgemäß alpinem Bayern-Look.

Diese Tradition wird hier nicht konserviert, sondern lebendig gehalten und in die Zukunft getragen. Das beherzigt auch Küchenchef Achim Hack im Restaurant „Heimat“, der herrlich zarte Forelle aus dem Kollerbach mit Kürbisgemüse und Gnocchi, Chiemsee-Zander mit Krenlinsen und Knusperkartoffeln oder ein großartiges Chateaubriand (knochengereift) von der bayerischen Färse mit geschmorten Artischocken und Sauce béarnaise aufischt. Aufwendige Intarsienarbeiten zieren die schönen massiven Holztische, an den Fenstern hängen Vorhänge aus Stoffen von Pierre Frey, mit deren Muster auch der Kachelofen dekoriert ist. Die Weinlounge im Forsthaus, wo sich auch die Rezeption befindet, ist gut bestückt und mit Kamin in der Mitte und Panoramafenstern ringsum ausgestattet, die einen Rundumblick aus dem Obergeschoss auf das Gut gewähren.

All das wirkt schon deswegen derart lebendig, weil Herzlichkeit und Wille zum Service hier so authentisch sind. Das ist vielleicht das wertvollste Gut. 



1. Das Forsthaus beherbergt die Rezeption und im Obergeschoss die Weinlounge sowie Büros. Auch hier ist alles bis ins Detail hochwertig gestaltet, sogar das rollstuhlgerechte WC. 2. Der Wellnessbereich hat einen 18-Meter-Innenpool. 3. Küchenchef Achim Hack erntet Kräuter in den Hochbeeten des Küchengartens. 4. Ein Prunkstück ist der offene Kamin in der Mitte der Weinlounge

FOTOS: KLAUS LORKE (2), KATJA UND JOSEF NIEDERMEIER