



Pressemappe

Der Chiemgau von seinen schönsten Seiten

Im Südosten Oberbayerns liegt der Chiemgau. Alles, was in einem Umkreis von 50 Kilometern rund um den Chiemsee liegt, gehört zu der reizvollen Region, in die sich bereits König Ludwig II verliebte. Der Märchenkönig ließ 1878 sein Schloss Herrenchiemsee auf der gleichnamigen und größten Insel des „Bayerischen Meeres“, erbauen. Die Bauarbeiten endeten mit dem Tod des Königs 1886 und so blieb das prachtvolle Gebäude in weiten Teilen unvollendet. Zu den vollendeten Sehenswürdigkeiten des Chiemgaus gehören allerdings die Chiemgauer Alpen. Ob Predigtstuhlberg, Kampenwand oder Hochfelln, die Chiemgauer Berge ziehen die Menschen in ihren Bann.

Wer gerne bergsteigt, wandert, mit dem Rad unterwegs ist, im Winter Ski fährt und im Sommer Wassersport betreibt oder den Golfschläger schwingt, für den ist der Chiemgau ein ideales Reiseziel. Auch kulinarisch hat sich die Region einen Namen gemacht, und so findet man lokale Biobauernhöfe, Brauereien und Brennereien mit ihren speziellen Produkten.

Das Achenal – Ein Resort des 21. Jahrhunderts mit Geschichte

Alle Vorzüge des Chiemgaus vereint das Resort [Das Achenal](#) in Grassau in sich. Zwischen Kampenwand und Chiemsee, eine knappe Autostunde von München und 45 Minuten von der Festspielstadt Salzburg entfernt, liegt das Resort in einer weitläufigen Parkanlage mit altem Baumbestand und direkt angrenzendem eigenen 18-Loch Golfplatz. Dieser gehört seit 2020 zu den 36 Golfclubs in Deutschland, die das Gütesiegel Leading Golf Clubs of Germany tragen. Das Achenal wurde 2022 mit dem „Aktiv Hotel Award 2022“ in der Kategorie Golf vom „Hotelguide Tophotel“ und dem Reiseportal „meintophotel.de“ ausgezeichnet. Im selben Jahr erhielt das Gourmetrestaurant es:senz im Guide Michelin zwei Sterne. Chefkoch Edip Sigl setzt auf den respektvollen Umgang mit den Produkten aus der Region.

Kurzer Rückblick

In den 1950er Jahren ist Das Achenal ein Reiterhof, der in den 1960ern beginnt, Urlaub auf dem Land anzubieten. Ein Riesenschritt wird in den 80-er Jahren getan, aus dem Reiterhof wird das Sporthotel Achenal. Seine Besitzer sind Ursula Schelle-Müller und ihr Mann Dieter Müller. In den Folgejahren wurden Gebäude hinzugebaut und bestehende Zug um Zug renoviert sowie ein 2.000 Quadratmeter SPA geschaffen. 2013 wird ein 18-Loch-Golfplatz mit eigener Golfakademie eröffnet und aus dem Sporthotel wird das Golf Resort Achenal.

Nach weiteren An- und Umbauten von 2020 bis 2022 befindet sich Das Achenal auf dem Weg zu einem der besten Resorts in Bayern zu werden, geprägt vom Lebensgefühl des Chiemgaus, der Wertschätzung für die Region und Natur sowie von entspanntem Luxus. Die Lage zwischen München und der Festspielstadt Salzburg trägt zusätzlich zum Reiz des Standortes bei. Natur

und Freiheit des Chiemgaus, verbunden mit der Kultur und Internationalität beider Städte üben eine starke Anziehungskraft aus.

Design

Der Stil des Resorts ist durch die harmonische Verbindung aus Tradition und Moderne geprägt. Regionale Handwerkskunst und natürliche Materialien wie Loden, altes Holz und handgewebte Stoffe aus der Region kommen wo immer möglich zum Einsatz, offene Kamine schaffen eine gemütliche Atmosphäre.

Zimmer & Suiten

Die Einrichtung der [Zimmer und Suiten](#) weist eindeutig bayerische Charakterzüge auf, ohne Tendenz zum Alpenkitsch. Loden, Altholz und warme Farben vermitteln entspannten Luxus mit der für die Region typischen Gemütlichkeit.

Die Signature-Suiten mit separatem Wohn- und Schlafbereich tragen Namen der Region und bieten nicht nur viel Innenraum, auch die Außenbereiche können sich sehen lassen: Suite Chiemgau (90 m²) mit 30 m² Dachterrasse und eigener Sauna, Suite Achental (93 m²) mit zwei Schlafzimmern sowie Balkon und Suite Kampenwand (70 m²) mit einem großzügigen überdachten Balkon.

Die Junior Suiten Max, Wilder Kaiser, Geigelstein und Hof sind 39 bis 45 Quadratmeter groß. Die Hotelzimmer sind in vier Kategorien eingeteilt und haben fast alle eine Terrasse oder einen Balkon.

Zimmerpreise: Ab 187 Euro pro Person und Nacht im Doppelzimmer, inklusive Frühstück.

Kulinarik

Die kulinarische Vielfalt im Resort Das Achental reicht von der Sterneküche bis hin zu bayerischen Biergartenschmankerln. Zutaten und Produkte kommen hauptsächlich aus der Region – von Landwirten und Bauern sowie aus dem nahegelegenen Chiemsee.

Gourmetrestaurant es:senz – Chefkoch Edip Sigl

Für das im Juni 2021 eröffnete [Gourmetrestaurant es:senz](#) regnete es nach nicht einmal einem Jahr Sterne vom Guide Michelin. **Chefkoch Edip Sigl** war das Unglaubliche gelungen – nach neun Monaten wurden ihm zwei Sterne verliehen. Sigl, der in Köln aufwuchs, schloss seine Ausbildung 2005 in Gut Lärchenhof (ein Stern) in Nordrhein-Westfalen ab. Dann begab sich Edip Sigl auf seine kulinarische Sternereise. Alle Betriebe seiner beruflichen Stationen hatten mindestens einen Stern, besser drei: Hugos Berlin, Heinz Winklers Residenz in Aschau und Juan Amador in Langen und dessen „Zweitrestaurant“ Amesa in Mannheim. 2012 entschloss sich der ambitionierte Koch, auf Weltreise zu gehen. Zurück in Deutschland ging er ins Les Deux in München und holte dort 2018 den ersten und 2020 den zweiten Stern. 2021 suchte Das Achental 2021 einem Küchendirektor für seine Restaurants. Edip Sigl war bereit und erhielt außerdem die Chance, seinen Kochstil im eigenen Gourmetrestaurant **es:senz** zu verwirklichen.

Das **es:senz** wurde komplett neu gebaut und eingerichtet, der Chefkoch konnte sich selbst mit einbringen und stellte sich seine Küchencrew zusammen, Menschen mit denen er bereits zusammengearbeitet hatte und die zum neuen Konzept passten. Für Edip Sigl steht der

Geschmack im Mittelpunkt, er kocht klassisch mit modernen Einflüssen, bringt nicht mehr als drei bis vier Komponenten auf den Teller und ist ein Saucenliebhaber. Die Sauce ist für Edip Sigl das Wichtigste: „Sie kommt mit allem in Berührung.“

Gekocht werden stets **zwei Menüs** – das regionale Menü „Chiemgau Pur“, bei dem jede Zutat bis hin zum handgemachten Geschirr aus dem Chiemgau kommt und seine „kleine Weltreise“, wobei die Basiszutaten alle aus der Region kommen, aber der Hauptdarsteller importiert werden darf. Auch hierbei zählen die Bioqualität und der möglichst kurze Weg.

40 Sitzplätze

Öffnungszeiten: Mittwoch – Samstag von 18.30 bis 23.00 Uhr

Restaurant Weißer Hirsch – Küchenchef Matthias Brenner

Küchenchef Matthias Brenner und sein Team verwöhnen abends die Gäste im Restaurant [Weißer Hirsch](#). Regionale und internationale, saisonale Spezialitäten raffiniert zubereitet und präsentiert glänzen neben Bayerischen Schmankerln im à la Carte Angebot des Restaurants. Im Sommer ist die große Terrasse des Restaurants der schönste Platz mit Blick auf die Chiemgauer Berge. Morgens wird ein üppiges Champagnerfrühstück mit regionalen und saisonalen Leckereien aus dem Hofladen der Seppnbauerin, frischen Omlettes, gekochten Eiern, Weißwurst und warmen Waffeln im Weißen Hirschen angeboten.

150 Sitzplätze

Öffnungszeiten: Frühstück von 7.00 bis 11.00 Uhr (Mo-So) | Dinner von 18.00 bis 23.00 Uhr

Vinothek

Die [Vinothek](#) wurde kurz vor Weihnachten 2022 eröffnet und steht für mediterranes Dolce Vita im Chiemgau. Antipasti, hausgemachte Pasta, ofenfrische Pizza und frisch geschnittener San Daniele Schinken, dazu eine Weinkarte mit rund 400 Positionen – besser kann Urlaub nicht schmecken. Im Sommer werden die bodentiefen Fenster geöffnet und die Gäste können auf der Terrasse oder im Garten genießen.

28 Sitzplätze

Öffnungszeiten: 12.00 bis 21.30 Uhr (Mo-So)

Hubertushütte

Rustikal und gemütlich wird es in der [Hubertushütte](#), einer Originalberghütte aus den Kitzbüheler Alpen, die im Garten des Resorts wieder aufgebaut wurde. Im Sommer herrscht Biergartenatmosphäre mit den entsprechenden bayerischen Spezialitäten wie Brotzeit, Wurstsalat sowie herzhaften Grillspezialitäten und den Bieren aus dem Chiemgau. Im Winter knistert das Kaminfeuer und unterschiedliche Varianten von Fondues werden serviert. Zuvor kann auf der im Winter errichteten Eisstockbahn ein sportlicher Wettkampf ausgetragen werden.

Seehütte10

Das Achenal besitzt einen eigenen See und einen eigenen Golfplatz, und wo diese beiden aufeinandertreffen, befindet sich die [Seehütte10](#), die wohl schönste Halfwayhütte Deutschlands. Regionale Snacks, Kuchen und Torten spielen hier die Hauptrollen, ebenso wie

ein gutes Glas Champagner nach einer gelungenen Partie Golf. Aber auch als wunderbares Ziel für einen Spaziergang eignet sich die Seehütte10 perfekt oder in den Sommermonaten für ein leckeres Frühstück mit traumhafter Aussicht auf den See. Zudem kann die Seehütte10 auch für private Veranstaltungen gebucht werden.

16 Sitzplätze

Öffnungszeiten: saisonal wechselnd

Achental Lounge & Bar

Die [Achental Lounge & Bar](#) ist das Wohnzimmer des Resorts. Gemütlich, leger, einfach entspannend ist die Atmosphäre, und ab 17 Uhr kreieren die Barkeeper Cocktails oder servieren den Lieblingsdrink ihrer Gäste. Auch hier spielen regionale Produkte und Produzenten eine entscheidende Rolle. Die Klein-Brenner mit ihren Schätzen wie Frauenbirne, Birnenlikör oder dem klassischen Williamsbrand aus dem Chiemgau sorgen in der Achental Lounge & Bar für das wärmende Gefühl von innen. Außerdem werden vollmundige Weine, erlesene Whisky- und Ginsorten sowie eine klassische Auswahl an Barsnacks wie Clubsandwich oder Burger serviert. Nachmittags genießen die Gäste hausgemachte Kuchen und Torten – entweder in der stilvollen Achental Lounge oder bei schönem Wetter auf der großen Terrasse mit Blick ins Grüne.

Öffnungszeiten: täglich ab 11.00 Uhr

Freitags Live Musik von 20.00 bis 24.00 Uhr

Stuben

Die [Stuben](#) bilden den richtigen Rahmen für kleine Gesellschaften Die Kaminstube bietet Platz für bis zu 40 Personen, die Jagdstube für bis zu 16 Personen für Feierlichkeiten, Weinverkostungen und vieles mehr.

Wellness & SPA

Das [Achental SPA](#) mit sechs Anwendungsräumen nutzt die Kraft der Natur des Chiemgaus für die Behandlungen. Regionale **Kräuter, Öle und Moor** kommen zur Anwendung und breiten ihre entspannende und heilende Wirkung aus. „Chiemgau Fühlen“ ist die 25-minütige Moorpackung, die Verspannungen löst, schmerzlindernd und immunstärkend wirkt. Beim Peeling „Chiemgau Spüren“ wirken das heilende Moor, verjüngende regionale Kräuter und pflegende Öle auf die Durchblutung und die Versorgung der Haut mit Mineralstoffen. Zellerneuerung, Lockerung der Muskulatur und Anregung des Stoffwechsels werden bei „Chiemgau Riechen“ durch die Kräuterstempelmassage ausgelöst. Darüber hinaus werden wohltuende Massageklassiker angeboten, Ayurveda-Anwendungen bringen Körper, Geist und Seele ins Gleichgewicht.

Im Bereich der **Kosmetikanwendungen** überzeugen die bio-zertifizierten Produkte von **Team Dr. Joseph**, die individuell auf das Hautbild des Gastes abgestimmt werden. Die Produkte sind eine perfekte Kombination aus Natur und Hightech. Vegan, hautfreundlich und reich an biotechnologischen Inhaltsstoffen. Ziel ist es, den Zustand der Haut spürbar zu verbessern. Die verwendeten Rohstoffe sind dabei von höchster Qualität und in einer nachhaltigen Anbauweise angelegt.

Zur tiefen Entspannung stehen außerdem eine **Kräutersauna** aus Altholz und mit Kupferkessel, eine **Steinsauna** aus Schiefer und eine **finnische Sauna** aus österreichischem Zirbenholz zur

Verfügung. Ergänzt wird der Saunabereich durch ein klassisches **Dampfbad** und ein **Soledampfbad**. Saunaaufgüsse werden mit reinen ätherischen Ölen angereichert. Die **Erlebnisduschen** des Badspezialisten Dornbracht mit verschiedenen Strahlarten, Wechselduschen und Wasserkaskaden runden das Programm ab. Vom **Ruheraum** aus schweift der Blick in den Garten und auf die Berge. Die Schwebeliegen sorgen zusätzlich für Entspannung.

Wer etwas für seine **Fitness** und Kondition tun möchte, nutzt den rund 250 Quadratmeter großen Fitnessbereich mit modernsten Geräten der Marke LifeFitness und den 17 x 5 Meter langen **Infinity Pool** mit Liegebereich und Terrasse sowie den **Outdoor-Pool** in der Gartenanlage des Resorts. Außerdem finden wöchentlich wechselnde Kurse wie Aqua-Fitness, Yoga, Faszientraining, Rückentraining und Waldmeditation statt. Wer sein Training intensivieren möchte, kann für sich oder in einer kleinen Gruppe einen **Personal Trainer** buchen.

Golf

Auf knapp 75 Hektar erstreckt sich [der 18-Loch Golfplatz Das Achental](#), und die Kulisse für ein schönes Spiel bilden die Chiemgauer Alpen. Der Meisterschaftsplatz, ausgezeichnet als 5-Sterne-Superior-Golfcourse, Mitglied der Leading Golf Clubs of Germany und die PGA Premium Golfschule mit großzügigen Übungsanlagen grenzen unmittelbar an das Resort Das Achental.

Der von Stararchitekt Thomas Himmel gestaltete 18-Loch-Parcours ist mit diversen Wasserhindernissen, dichtem Rough und gut verteidigten Grüns eine echte Herausforderung. 64 zum Teil sehr große Bunker und eine Grünfläche von insgesamt knapp 1,3 Hektar machen den Platz zu einer der abwechslungsreichsten Anlagen in Oberbayern. **Thomas Himmel** folgte bei der Gestaltung seiner Philosophie: „Golf ist ein Sport, der mit und in der Natur stattfindet. Für mich ist es wichtig, Golfplätze zu gestalten, die im Einklang mit der Natur stehen.“

Den Spielern stehen umfassende **Trainingsanlagen** inklusive einer Driving Range mit 20 überdachten und zum Teil doppelt beheizten Plätzen mit hochwertigen Abschlagmatten zur Verfügung. Tagesaktuelle Entfernungsangaben zu realistischen Zielgrüns, Premium Rangebälle der Firma VICE, Fairwaybunker, Schräglagenpyramide, verschiedene Schnitthöhen, Spiegel zur Bewegungsanalyse und ein gepflegter Rasenabschlag: Auf der großzügigen Driving Range trainieren Golfer unter den vielseitigen und spannenden Bedingungen, die der Golfsport bereithält.

Die neueste Ausstattung mit **Scope-Technik, Trackman, BodiTrak und Hackmotion** lässt den Schwung genauestens analysieren und visualisieren. Unter der Leitung von **Head-Pro Simon Hangel** schlagen seit Mai 2021 im Monatsrhythmus die bekanntesten Top-Pros im Chiemgauer Resort ab. Der Start der PGA Premium Golfschule wird geprägt durch das Konzept „**Die besten Pros Deutschlands – zu Gast im Achental**“. Alle Gast-Pros stehen den Gästen für Trainingseinheiten zur Verfügung. Mit der Zertifizierung zählt Das Achental zu einer von insgesamt sieben PGA Premium Golfschulen in ganz Deutschland und garantiert Golfunterricht und Einrichtungen auf allerhöchstem Niveau. Das „Performance Studio“ ist mit den modernsten wissenschaftlichen Messtechniken ausgestattet, um jeden Schwung exakt analysieren zu können. Direkt nebenan befindet sich das State-of-the-Art Fitting Center – vom Einsteigerset bis hin zu High-End-Sätzen.

Die Anlage verfügt zudem über einen **TrackMan Indoor Simulator** mit integrierter Bar und Food Service. Selbst bei Wind und Wetter können Gäste hier an ihrer Technik feilen. Darüber hinaus

ermöglichen nicht weniger als zehn angeschrägte Grüns in bester Qualität das Training des Lande- und Rollverhaltens.

Das **Greenfee** beträgt 110 Euro von Montag bis Donnerstag und Freitag bis Sonntag 145 Euro.

Tagungen und Veranstaltungen

Der **Tagungs- und Veranstaltungsbereich** erstreckt sich auf drei Ebenen und **15 Tagungsräume** in der Größe zwischen 25 und 256 Quadratmetern. Alle Räume haben Tageslicht. Von der Besprechung im kleinen Kreis im behaglichen Ambiente der Stuben über große Präsentationen mit bis zu 140 Personen im großen Tagungsraum Geigelstein ist alles möglich. Alle Räumlichkeiten sind mit kostenlosem W-Lan, Klimaanlage sowie modernsten Präsentationsmitteln ausgestattet, die zu einem Großteil kostenlos angeboten werden (z. B. interaktive Screens, mobiles Flipchart, Moderatorenkoffer). Zusätzliches Equipment (z. B. Lautsprecher- und Mikrofonsysteme, interaktive Boards) ist gegen Gebühr erhältlich. Das Achenal blickt auf viele Jahre Erfahrung im Tagungs- und Veranstaltungsbereich zurück und bietet entsprechende **Rahmenprogramme** an. Diese reichen von der Walderlebnistour oder einer Kräuterwanderung bis hin zum Segeltörn auf dem Chiemsee oder der Seifenkisten-Challenge.

Die Zukunft – Sommer 2024

Der **Chiemgauhof** in Übersee, direkt am Ufer des Chiemsee gelegen, befindet sich in seiner Um- und Neubauphase. Der Architekt ist kein Geringerer als Matteo Thun. Sein Gespür für das Wesentliche und den einmaligen Ort sowie sein Streben nach Nachhaltigkeit prägen den neuen Chiemgauhof.

Bis zum Sommer 2024 entstehen 28 Zimmer und Suiten mit Blick auf den See und die Berge, ein Restaurant, ein SPA-Bereich und ein Außenpool. Das dazugehörige Bootshaus wird der Platz für Veranstaltungen. Der Beachclub und die Sundowner Bar & Lounge sind die Hotspots für legendäre Sonnenuntergänge direkt am See.

Anreise Resort Das Achenal

Mietenkamer Str. 65, 83224 Grassau im Chiemgau | T. +49 8641-4010 | M. reservierung@das-achenal.com

Mit dem Auto: Autobahn A8 München-Salzburg bis Ausfahrt Nr. 108 Übersee/Grassau, weiter auf B307 Richtung Übersee, über Mietenkam bis Grassau.

Flughafen München: 80 Autominuten über die A8

Flughafen Salzburg: 40 Autominuten über die A8

Pressekontakt:

Global Communication Experts GmbH
Claudia Dressler | Sieglinde Sülzenfuhs | Lisa Kronschnabl
Osterwaldstraße 10/G19, 80805 München | Tel.: +49 89 - 2153793 -82 / -84 / -86

M. claudia.dressler@gce-agency.com | sieglinde.suelzenfuhs@gce-agency.com
lisa.kronschabl@gce-agency.com