



## MEDIENINFORMATION

### Den Chiemgau im Sommer entdecken

#### **Das Resort Das Achenttal in Grassau im Chiemgau ist authentischer Ausgangspunkt für einen erlebnisreichen Urlaub in der Region**

**Grassau, 27. Juni 2023** – Der Chiemgau ist eine an Naturschätzen und Sehenswürdigkeiten reiche und an Landschaft vielfältige Region im Südosten Bayerns. Dank der Chiemgauer Alpen, dem Chiemsee, idyllischen Dörfern und nicht zuletzt dank Märchenkönig Ludwig II. ist er ganzjährig ein Reiseziel, das viel Abwechslung bietet. Als idealer Ausgangspunkt für einen Urlaub im Chiemgau empfiehlt sich das [Resort Das Achenttal](#) in Grassau, eingebettet in die Natur und umrahmt von der Bergwelt. Die Mitarbeiter des Resorts kennen jeden Winkel ihrer Heimat und haben nicht nur gute Tipps für Aktivitäten im Resort, sondern auch rund um den Chiemsee.

#### **Genuss, Natur und Golf**

Eine besondere Stimmung bietet sich den Gästen morgens beim Frühstück an der Seehütte10, die mitten in der Chiemgauer Natur an einem kleinen See auf dem Golfplatz des Resorts liegt. Da die Plätze begrenzt sind, ist eine Reservierung zum Frühstück in der Seehütte10 ratsam, ansonsten genießen die Gäste das Champagnerfrühstück im Restaurant Weißer Hirsch. Einmal im Monat findet zum Sonnenuntergang „Sundowner Sounds by Seehütte10“ mit Musik, coolen Drinks und kulinarischen Leckerbissen statt. Ein Get-together in bester Ferienstimmung. Für die Golfspieler unter den Gästen sind die Achentaler Golftage vom 4. bis zum 6. August ein besonderes Ereignis. Gespielt wird zweimal im Achenttal und einmal im Golfclub Chieming, der nur 20 Minuten von Grassau entfernt liegt. An allen drei Abenden treffen sich die Golfspieler zum gemeinsamen Abendessen mit Weinbegleitung im Das Achenttal zum Austausch über die Spiele der letzten Tage.

#### **Premiere: Erster Barbecue-Kurs mit 2-Sternekoch Edip Sigl**

Schon Indianer in der Karibik grillten ihr Fleisch mit Holzgerüsten über offenem Feuer und nannten dies „Buccan“, woraus in der spanisch-mexikanischen Sprache „Barbacoa“ und dann das englische Barbecue wurde, das im Sommer zum Outdoor-Lifestyle gehört. Die Kunst des Barbecoos liegt darin, Fleisch indirekt durch heißen Rauch bei 100 bis 130 Grad zu garen. Edip Sigl, der für das Gourmetrestaurant es:senz im Das Achenttal zwei Michelin-Sterne erkocht hat, wird am 13. August 2023 seine Küche verlassen und ab 11:00 Uhr seinen ersten und in diesem Jahr einzigen [Barbecue-Kurs](#) geben. Hierbei wird er, wie in seiner Sterne-Küche, nur regionale Produkte zum Einsatz bringen und sein Wissen, seine Tipps und Geheimnisse zum Gelingen eines perfekten Barbecoos an die Teilnehmer weitergeben. Selbstverständlich wird alles, was im Kurs zubereitet wird, gemeinsam gegessen, dazu werden ein Aperitif, Weine und alkoholfreie Getränke gereicht und Edip Sigl steht für weitere Fragen und Anregungen zur Verfügung. Wer beim Barbecue auf Sternenniveau dabei sein möchte, sollte sich schnell entscheiden, denn die Teilnehmerzahl ist begrenzt, einfach anrufen unter +49-8641-4010 oder eine E-Mail an [reservierung@das-achental.com](mailto:reservierung@das-achental.com) senden.

Weitere Informationen unter <https://www.das-achental.com/de/fuer-die-geniesser.html>.

### **Auf die Berge und um die Seen**

Wer sich im Das Achental kulinarisch verwöhnen lässt, schafft den Ausgleich mit Bewegung in der Natur, denn im Sommer sind die Bedingungen für Wanderer und Bergsteiger im Chiemgau ideal. Charakteristisch sind die sanften Berge, großflächige Almlandschaften und 60 bewirtete Almen. Der mit 1.961 Metern höchste Gipfel des Chiemgaus, das Sonntagshorn, ist bei guter Fitness in zweieinhalb Stunden erreichbar. Mountainbiker treffen im Chiemgau auf ein Mountainbike-Netz mit über 750 Kilometern. 71 Touren, darunter auch [Hike & Bike](#) sowie [Bike & Swim](#) führen auf Almen und Gipfel. Neben dem Chiemsee, der aufgrund seiner Größe von 80 Quadratkilometern auch das „bayerische Meer“ genannt wird, gehören über 30 Wald- und Gebirgsseen zum Bade- und Wassersportangebot im Chiemsee-Alpenland.

### **Erholung im Das Achental SPA**

Nach einer Wanderung oder Radtour entspannen die Muskeln am besten im Wellnessbereich des Resorts. Im 2.000 Quadratmeter großem [SPA](#) setzt man ebenfalls auf die Stärken der Region. Passend ist deshalb der Titel der fünf Signature Treatments des Resorts „**Chiemgau Pur**“. Für die Behandlungen werden wirkstoffreiche heimische Kräuter, Öle und Moor aus den Kendlmühlfilzen, einem Hochmoorgebiet südlich des Chiemsees, das wegen seiner heilenden Wirkung auch „schwarzes Gold“ genannt wird, verwendet. Für die Entwicklung der Behandlungen wurde SPA Managerin Mary-Ann Kühn im April dieses Jahres vom Deutschen Wellness Verband zur SPA Managerin des Jahres 2023 in der Kategorie Hotel SPA gewählt.

Weitere Informationen unter [www.das-achental.com](http://www.das-achental.com) und [www.das-achental.com/de/achentaler-specials.html](http://www.das-achental.com/de/achentaler-specials.html)

### **Über das Resort Das Achental**

Zwischen Kampenwand und Chiemsee, eine knappe Autostunde von München und 45 Minuten von der Festspielstadt Salzburg entfernt, liegt das Resort Das Achental 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 Achental wurde 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.

#### **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](mailto:claudia.dressler@gce-agency.com) | [sieglinde.suelzenfuhs@gce-agency.com](mailto:sieglinde.suelzenfuhs@gce-agency.com)

[lisa.kronschnabl@gce-agency.com](mailto:lisa.kronschnabl@gce-agency.com)