

## MEDIENINFORMATION

### **Romantische Weihnachtszeit und Neujahr im Chiemgau**

#### **Das Resort Das Achenal in Grassau im Chiemgau entführt seine Gäste in ein Winter-Wunderland**

**Grassau, 20. November 2023** – Idyllisch, fast schon kitschig, aber echt und authentisch präsentiert sich die Region Chiemgau im Winter und ist deshalb eines der beliebtesten Winterreiseziele in Deutschland. Besonders zur Advents- und Weihnachtszeit und dem Jahreswechsel sorgen die beeindruckende verschneite Bergwelt, die regionalen Weihnachtsmärkte, Pferdeschlittenfahrten und Ski- und Rodelpisten für eine herzliche und wärmende Atmosphäre, so wie man sich den Winter in den Bergen eben vorstellt.

#### **Mehr Weihnachtsstimmung geht nicht**

[Das Resort Das Achenal in Grassau](#) liegt nur wenige Minuten vom Chiemsee entfernt mit Blick auf die Chiemgauer Alpen und bereitet seinen Gästen auch in diesem Jahr einen besonderen Empfang. Das Resort wird festlich geschmückt, der knisternde Kamin in der Bar sorgt für eine wohlige Atmosphäre und auf Wunsch steht in den Gästezimmern und Suiten auch ein Weihnachtsbaum. Im weitläufigen verschneiten Garten wird eine Eisstockbahn angelegt, eine Glühweinhütte aufgestellt und auf der Terrasse stehen kleine Skigondeln, in denen Glühwein und hausgemachte Plätzchen serviert werden. Ein kleiner Achenal Weihnachtsmarkt öffnet neben der urigen Hubertushütte seine Pforten. Diese kuschelige Originalberghütte wurde in Kitzbühel abgebaut und im Resort wieder aufgebaut. Hier werden im Winter Fondues serviert und in geselliger Runde genossen. Wer zur Seehütte10 am hauseigenen Golfplatz spaziert, wird mit Schmankerln und Winzerglühwein belohnt. An jedem Samstagnachmittag im Advent gibt es im Resort außerdem Livemusik am Kaminfeuer mit Feuerzangenbowle und Plätzchen an der Bar. Kuschlig und erholsam ist es auch im Saunabereich des [Das Achenal Spa](#), und nach Sonnenuntergang entspannen die Gäste zusätzlich beim Candle-Light-Schwimmen im Indoor-Pool.

#### **Erste Kinder-Loipe der Welt**

Auch außerhalb der „eigenen 4 Wände im Resort“ weihnachtet es sehr. Das ultimative Romantik-Highlight ist eine Fahrt mit dem Pferdeschlitten durch das verschneite Achenal – ein Erlebnis, das besonders Familien viel Spaß bereitet und für bleibende Erinnerungen sorgt. Ebenso nachhaltig ist eine Schlittenpartie mit der Familie oder Freunden. In der näheren Umgebung in Ruhpolding, Reit im Winkel, Inzell, Samerberg, Unterwössen und Bergen gibt es Natur-Rodelstrecken von leicht bis hin zu schwer und adrenalingeladen. In Reit im Winkel entstand außerdem die erste Kinder-Loipe der Welt für Vier- bis Achtjährige mit schmaler Spurbreite und 300 Metern Länge. Die drei Skigebiete Steinplatte, Winklmoosalm, Hochfelln und Kesselalm eignen sich für alle Altersklassen zum Skifahren und Snowboarden. Hinzu kommen

400 Kilometer Loipen und 300 Skating-Kilometer sowie viele Winterwanderwege. Ski- und Langlaufausrüstungen sowie Schlitten kann man vielerorts leihen, der Concierge des Das Achenal ist den Gästen dabei behilflich.

### **Winterluft macht Appetit – Sternekoch Edip Sigl verwöhnt die Gäste im Das Achenal**

Das Schönste am Urlaub im Winter ist die tiefe Zufriedenheit, die sich nach einem Tag in den Bergen und der glasklaren Luft einstellt, und der Appetit, der die Vorfreude auf das gemeinsame Essen steigert. Das Achenal ist bekannt für seine ausgezeichnete Küche. Executive Küchenchef Edip Sigl, der für das [Restaurant es:senz](#) zwei Michelin-Sterne erkochte, zeichnet auch für das gesamte gastronomische Konzept im Resort verantwortlich, und das spüren die Gäste bereits beim Champagner-Frühstück mit vielen regionalen Spezialitäten und ausgesuchten Schmankerln. Zu den Weihnachtsarrangements gehören das 5-Gang-Menü am Heiligabend im Restaurant Weißer Hirsch, das Gans-Menü am 25. Dezember und das festliche Weihnachtsbuffet am 26. Dezember. Ebenfalls im Weißer Hirsch werden kulinarische Highlights wie Austern und Champagner, Hummer, Tunfisch, Seeteufel, Rinderfilet, Wagyu Beef, Dessertvariationen, Käse und ein Mitternachtssnack zum Jahreswechsel serviert. Wer an einem oder mehreren Abenden im es:senz bei Edip Sigl essen möchte, kann dies selbstverständlich durch vorherige Reservierung und Zahlung eines Aufpreises. Liebhaber der italienischen Küche werden sich in der Vinothek wohlfühlen, hier werden Antipasti, Pizza, Pasta, Fisch und Fleisch authentisch zubereitet und mit viel Liebe serviert.

Verschiedene [Arrangements für Weihnachten und Silvester](#) werden auf der Website des Resorts angeboten und sind ab sofort buchbar. Daneben sind selbstverständlich auch individuell zusammengestellte Arrangements buchbar.

### **Über Das Achenal:**

Zwischen Kampenwand und Chiemsee, eine knappe Autostunde von München und 45 Minuten von der Festspielstadt Salzburg entfernt, liegt das Resort Das Achenal 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 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 respektvollen Umgang mit Produkten aus der Region.

### **Anreise:**

Mietenkammer Str. 65, 83224 Grassau im Chiemgau | T. +49 8641-4010 | M. [reservierung@das-achental.com](mailto:reservierung@das-achental.com)

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

Mit dem Flugzeug: Flughafen München (80 Autominuten über die A8) oder Flughafen Salzburg (40 Autominuten über die A8)

Mit der Bahn bis Bahnhof Prien oder Übersee – der Hotelshuttle holt die Gäste ab.

### **Pressekontakt:**

Global Communication Experts GmbH  
Claudia Dressler | Sieglinde Sülzenfuhs  
Osterwaldstraße 10/G19, 80805 München | Tel.: +49 89 - 2153793 -82 / -84  
M. [claudia.dressler@gce-agency.com](mailto:claudia.dressler@gce-agency.com) | [sieglinde.suelzenfuhs@gce-agency.com](mailto:sieglinde.suelzenfuhs@gce-agency.com)