



---

## Portrait

---

### Das Achenal

Kulinarische Tafelfreunden und entspannter Luxus im Chiemgau

Im Herzen des Chiemgaus, zwischen Kampenwand und Chiemsee, begrüßt Das Achenal Resort seine Gäste. Idyllisch eingebettet in einer weitläufigen Gartenanlage mit altem Baumbestand grenzt das Resort direkt an den hauseigenen 18-Loch Golfplatz an. Der Stil des Hauses ist geprägt von bayrischer Tradition und moderner Interpretation. Loden, altes Holz, offene Kamine und Hirschgeweihe treffen auf geradliniges Design, regionales Handwerk sowie hochwertige Ausstattung und geben dem Haus damit einen eigenen Charakter. Gäste residieren in geschmackvollen 179 Zimmern, Juniorsuiten und Suiten, entspannen im 2.000 Quadratmeter großen Wellnessbereich, sporteln im großen Fitnessbereich ausgestattet mit neuen Life Fitness Geräten, genießen den Infinity Pool (Indoor und Outdoor) oder üben in der hauseigenen PGA Premium Golfschule den perfekten Schwung.



### Abschlagen mit Ausblick

Der 18-Loch Platz vor den Toren Münchens verspricht ein anspruchsvolles Spiel mit Blick auf die prächtige Bergkulisse. Angelehnt an die Moorlandschaft der Region prägen Wasser- und Feuchtflächen das Erscheinungsbild des Platzes. Eine moderne Bauweise, großzügig angelegte Grüns und Abschläge, anspruchsvoll modellierte Spielbahnen und große Seen sowie Naturwiesen mit altem Baumbestand und ein herrlicher Ausblick auf die Berge machen den Reiz des Platzes aus. Den Spielern stehen umfassende Trainingsanlagen wie ein Performance Studio, ein Fitting Center und ein 3D-Simulator inklusive einer Driving Range mit 24 überdachten und zum Teil beheizten Plätzen zur Verfügung.

## **ES:SENZ setzt neue kulinarische Maßstäbe**

Frischen Schwung erhält das Haus mit umfangreichen Renovierungen und einem neuen gastronomischen Konzept. Seit Juni 2021 setzt Das Achentall mit seinem Gourmetrestaurant ES:SENZ unter der Leitung von Chefkoch Edip Sigl neue kulinarische Maßstäbe. „Wir geben unseren Gästen ein klares Versprechen: Bei jedem Gericht konzentrieren wir uns auf das Wesentliche, auf die Essenz“, so der mit zwei Michelin-Sternen prämierte Küchenchef. „Untrennbar damit verbunden ist für mich nachhaltiger, respektvoller Umgang mit den Produkten und eine enge Zusammenarbeit mit den Produzenten der Region.“ Die Essenz des Chiemgaus kommt mit all ihrer Vielfalt und Qualität auf den Teller, inklusive eines komplett vegetarischen Menüs. Edip Sigl übernimmt zudem die Verantwortung für die zahlreichen Outlets des Hauses wie das Restaurant Weißer Hirsch, der Hubertushütte, Stuben, Kaminbar, Lounge und Seehütte<sup>10</sup>.

## **Erholung pur im hauseigenen Spa**

„Wohlfühlen im Körper, Entspannen im Geist, Ruhen in der Seele“ – Mit diesem Motto wird der erholungssuchende Gast im Wellnessbereich des Resorts Das Achentall empfangen. Die Spa-Experten verwenden speziell im Well Aging Bereich die biologisch zertifizierte Linie von Team Dr. Joseph. Hier steht Mutter Natur klar im Vordergrund. Sämtliche Pflanzenarten werden in dem eigens von Dr. Joseph angelegten Herbarium erforscht und gesammelt – der eigene Garten wird so zum Labor. Das daraus gesammelte Wissen, in Kombination mit neuester Mikrotechnologie, bringt heilsame Kräfte in jedes einzelne Produkt. Beim Einsatz dieser Erzeugnisse ist stets das Ziel, den Zustand der Haut spürbar zu verbessern. Die verwendeten Rohstoffe sind dabei von höchster Qualität und in einer nachhaltigen Anbauweise angelegt.

Neben den Anwendungen und Massagen aus dem SPA stehen zur Erholung 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 aus Naturstein. Die Erlebnisduschen des Badspezialisten Dornbracht mit verschiedenen Strahlarten, Wechselduschen und Wasserkaskaden vervollständigen das Verwöhnprogramm. Der großzügige Ruheraum mit deckenhohen Fenstern und Blick in den weitläufigen Garten und auf die Berge lädt zum Verweilen ein. Die Liegeschaukeln sorgen für pure Entspannung. Wie im gesamten Resort spiegelt sich auch im Wellnessgebäude die umliegende Natur im Design wider: Gebirgslernenholz vermittelt ein warmes Ambiente, helle Farbtöne Reinheit. Die sechs Behandlungsräume sind mit modernstem Equipment ausgestattet.

17 Tagungsräume mit Tageslicht stehen für Veranstaltungen und Feiern jeglicher Art zur Verfügung. Der Chiemsee und die Berge in unmittelbarer Nähe des Resorts bieten vielfältige Freizeitmöglichkeiten.

Weitere Informationen unter [www.das-achental.com](http://www.das-achental.com).

---

## **PRESSEKONTAKT**

---

LMG Management GmbH  
Manuel Kalleder  
Bavariaring 38  
D-80336 München  
Tel.: +49 89 45 21 86-18  
E-Mail: [kalleder@lmg-management.de](mailto:kalleder@lmg-management.de)  
Internet: [www.lmg-management.de](http://www.lmg-management.de)

---



Marcel Henneke

General Manager

Mietenkamer Strasse 65

D-83224 Grassau / Chiemgau

Tel. : +49 86 41 401 705

E-Mail: [mhenneke@das-achental.com](mailto:mhenneke@das-achental.com)

Internet: [www.das-achental.com](http://www.das-achental.com)

---

---