



REVIEW:

First In: Chiemgauhof – Lakeside Retreat

First In: Chiemgauhof – Lakeside Retreat

Hinweis zu Affiliate-Links: Alle Produkte werden von der Redaktion unabhängig ausgewählt. Im Falle eines Kaufs des Produkts nach Klick auf den Link erhalten wir ggf. eine Provision.

Reviewed by **CHRISTINE MORTAG**

Warum buchen?

Lage, Lage, Lage – und die ist einzigartig: Direkt am Ufer des Chiemsees liegt das neue Chiemgauhof Lakeside Retreat. Hotels am See gibt es viele, aber ganz so nah am Wasser gebaut sind dann doch die wenigsten. Keine zehn Schritte und schon kann man ein erfrischendes Bad nehmen im Bayerischen Meer, wie Deutschlands drittgrößter See auch genannt wird. Wenn man abends mit einem Drink in der Hand auf der Terrasse sitzt, werden an diesem Platz Sonnenuntergänge geliefert, die sich den Zusatz „spektakulär“ redlich verdient haben.

Die Welt mal außen vor lassen – was wie ein Kalenderspruch klingt, darf hier wörtlich genommen werden: Das Gebäude des Chiemgauhofs wurde komplett zum See hin geöffnet, aus allen Räumen schaut man nur in eine Richtung: nach vorne aufs Wasser. Konzentration aufs Hier und Jetzt. Was hinter einem passiert oder liegt, kann man kurz mal vergessen.

Die Szenerie

Sobald man durch die Eingangstür in die weite, lichte und ungewöhnlich hohe Lobby tritt, sieht man ihn schon: den Chiemsee. Und der ist hier im neuen Chiemgauhof Lakeside Retreat eindeutig der Hauptdarsteller, die Seele des Ortes. Sie zu ergründen, darum geht es dem Mailänder Architekten Matteo Thun. Darum hat er in seinem Entwurf für den Chiemgauhof den „Genius Loci“, wie er ihn nennt, ordentlich in Szene gesetzt. Nach dem Motto: Wenn man schon den See vor der Nase, soll man ihn auch sehen. Er arbeitete bewusst mit einer reduzierten Auswahl an regionalen Naturwerkstoffen – Holz, Stein und Glas – und hat damit in den Gebäuden eine fast asiatisch anmutende Durchlässigkeit zum Wasser geschaffen. Die durchgehende Fensterfront holt die Natur mit ihren täglich wechselnden Stimmungen ins Haus.

Mit der zurückhaltenden, aber dennoch prägnanten Holzarchitektur fügt sich das Chiemgauhof Lakeside Resort, der schon jetzt zu den „Leading Hotels of the World“ gehört, harmonisch in das Seegrundstück ein. Genauso harmonisieren das Innen und das Außen, denn der Architekt war auch für die Gestaltung der Räume zuständig, zusammen mit der Besitzerin Ursula Schelle-Müller. Herausgekommen ist ein gelungener Mix aus minimalistischer zeitloser Eleganz, einer Hommage an die bayrische Region und italienischer Leichtigkeit. Die handgewebten Teppiche von Jan Kath und LPJ Studios aus dem Chiemgau sind nicht monochrom, sondern farbenfroh und unterschiedlich gemustert, genauso wie in der Lounge die Cassina-Sessel, die mit individuell gewebten Stoffen von Pierre Frey bezogen wurden. Wie früher in Gaststuben steht im Restaurant ein alter Kaminofen, mit Kacheln aus Traditionsmanufaktur „Klampfleuthner“ von der Fraueninsel. Neben moderner Kunst von Lüpertz und Baselitz aus der Privatsammlung der Eigentümer hängen goldgerahmte Gemälde mit Gasthaus-Szenen vom Chiemseemaler Julius Exter aus den 1920er-Jahren. Auf den Tischen im Entrée und auf den Zimmern liegt eine beeindruckende Auswahl an Bildbänden und Coffee Table Books. Zuweilen kommt man sich vor wie in einem bestens kuratierten Concept-Store, an jeder Ecke gibt es Neues und Schönes zu entdecken.

Die Geschichte

Schon der alte Chiemgauhof war eine Institution am Chiemsee, bei Locals genauso bekannt und wie bei ausflugserprobten Weekendern aus München. Mindestens genauso bekannt war die ortsansässige Eigentümerfamilie Imdahl. Noch als Schüler betrieben die zwei Söhne eine Surfschule am See und gründeten 1982 die Lifestyle-Kultmarke „Windsurfing Chiemsee“. Vor drei Jahren verkauften die Imdahls den mittlerweile baufälligen Chiemgauhof an Dieter Müller und seine Frau Ursula Schelle-Müller. Der Gründer der Hotelkette Motel One stammt zwar aus dem Saarland, ist in

der in der Gegend aber auch kein Unbekannter: Anfang der Neunzigerjahre übernahm er im nahen Grassau sein erstes Hotel, das Golfresort Achentel.

Die Umgebung

Von der Lage her ist der Chiemsee unschlagbar und das ideale Ziel für einen Wochenendtrip. Vom Bahnhof Übersee ist man mit dem Zug in 45 Minuten am Münchner Hauptbahnhof, in 35 Minuten in Salzburg. Vor allem ist hier alles weitläufiger, nicht so eng und so überlaufen wie am Tegernsee. Die Vorzüge des Chiemsees hatte auch schon König Ludwig II. erkannt, auf der Herreninsel ließ er das Schloss Herrenchiemsee erbauen. Sein „kleines Versailles“ ist unbedingt einen Besuch wert, Dampfer von verschiedenen Anlegestellen bringen einen hin, denn Motorboote sind nicht erlaubt. Stattdessen lässt sich hervorragend mit einem Tretboot, Elektroboot, Segelboot oder Ruderboot über den See schippern, der auch zum Standup-Paddling oder Surfen ein hervorragendes Revier ist. Wer sich lieber anders fortbewegt: Einer der schönsten Radwege Deutschlands umrundet auf einer Länge von 64 Kilometern den See.

Skifahren und Wandern ist in der Nähe auch möglich: In etwa 30 Minuten ist die Kampenwand, der Hochfelln oder die Winklmoosalm bei Reit im Winkl zu erreichen.

Die Suiten

Die Weitläufigkeit des Hotels setzt sich in den Suiten fort, alle haben Seeblick, große Fensterfronten über die gesamte Balkonbreite und so hohe Decken, dass die Räume nochmal größer wirkt. Insgesamt gibt es 28 Suiten und jede Kategorie ist eine Klasse für sich: Die Corner Suiten haben ein eigenes kleines Sauna-Spa auf der Balkonterrasse und eine gemütlich Fensterbank zum Lesen oder Vor-sich-hin-träumen. Die Garden Suiten punkten mit direkten Seezugang und kleinem Garten – ideal für Hunde, die im Hotel erlaubt sind. In den Chiemsee-Suiten steht eine japanisch inspirierte Lärchenholz-Badewanne mit Blick auf den See. Und die Chiemsee-Royal-Suiten gehen über zwei Ebenen, haben einen Kaminofen und im Ensuite-Bad eine Mini-Sauna. Selbst klein ist hier schon ziemlich groß: Die Junior Suiten, die Einstiegs-kategorie, sind 39 Quadratmeter groß. In den Badezimmern dominiert dunkler Naturstein in Kombination mit heller Eiche.

Mit das Schönste ist natürlich, morgens die Augen aufzuschlagen und als erstes den See zu sehen (selbst für eventuelle Personen neben einem müsste man den Kopf drehen), der sich mal spiegelglatt, mal wild tosend zeigt. Bis man aufwacht, könnte es allerdings etwas dauern: Unter der mit feinsten Matthäus-Daune gefüllten Bettdecke von Mühldorfer (Kostenpunkt 1200 Euro, sagt der Chef), schwebt man durch die

Träume wie auf Wolke 7. Versteckt im Nachtkästchen wurde die Fernbedienung übrigens erst bei der Abreise entdeckt, aber auch nicht vermisst. Der Ausblick ist besser als jede Arte-Doku.

Essen und Trinken

Wird veredelte bayerische Küche versprochen und ist dabei ein Drei-Sterne-Koch am Werk, kann man sicher sein, dass die kulinarische Raffinesse über Backendl mit Kartoffelsalat hinausgeht. Edip Sigl verantwortet das Gesamtkonzept. Da er normalerweise im Michelin-gekürten Restaurant Ess:enz im Resort Das Achental am Herd steht, kocht Max Müller vor Ort im Chiemgauhof. Der neue Küchenchef sammelte Erfahrungen in den Sternerestaurants Nobelhart & Schmutzig und Müller Rutz in Berlin. Inspiriert von der Natur, den Traditionen des Chiemgaus und kulinarischen Trends kommen Gerichte wie diese auf den Teller: kurz gegrilltes Saiblingsfilet auf Quittensud mit Saiblingskaviar an gepickeltem Kohlrabi, geschmortes Weiderind mit frittiertem Grünkohl und fermentierter Preiselbeere. Die Köche legen Wert auf erstklassige Qualität und Produkte aus unmittelbarer Nähe. So nah, dass der Zander von der Fischerei Lex auf der Fraueninsel direkt übers Wasser bis an den Steg geliefert wird.

Wo die Fische nicht weit sind, muss auch Sushi sein. Und das gibt es in der Bar, die passenderweise japanisch angehaucht ist, mit viel dunklem, fast schwarzen Holz und Mobiliar. Der passende Drink zum Sundowner ist Bellini Bavarese oder der Chiemgauhof 21st Century mit Gin und Ingwer Likör.

Wie jede:r gute Gastgeber:in verzichtet der Chiemgauhof auf unwürdige Büfettschlachten. Das Frühstück wird à la carte serviert und die hat mehr zu bieten als man essen könnte. Aber: morgen ist ja auch noch ein Tag.

Ab mittags ist das Restaurant auch für externe Gäste geöffnet.

Das Spa

Wenn das größte Schwimmbad direkt vorm Haus liegt, braucht man draußen eigentlich keinen Pool mehr. Der Chiemgauhof hat trotzdem einen. Großzügige 18 Meter lang, stets aufgewärmt auf angenehme 29 Grad (zumindest in den Wintermonaten). Es gibt kleines feines Spa mit zwei Saunen, ein kleines Gym mit den neuesten Sportgeräten und digitalen Trainingsprogrammen. In Planung sind Yoga- und Pilateskurse. Wem das nicht reicht, darf als Hotelgast kostenlos das umfangreiche Spa- und Wellnessangebot und den Golfplatz des Resorts Das Achental nutzen, in das einen der Shuttle-Service jederzeit und in etwa sieben Minuten hinüberbringt.

Vor allem aber bietet der neue Chiemgauhof die perfekte Kulisse, um einfach mal das zu tun, wozu man im Alltag viel zu selten kommt: nichts!

Der Service

Rein rechnerisch wird hier jeder Gast von mindestens einer Person umsorgt: Auf maximal 58 Gäste kommen 60 Mitarbeiter:innen. Sie sind da, wenn man sie braucht, haben aber ein sehr feines Gespür dafür, wenn jemand lieber in Ruhe gelassen werden möchte. Jeder Gast soll sich hier genau so wohlfühlen, wie er oder sie es gerade braucht.

Viele der Mitarbeiter:innen stammen aus der Umgebung, wurden aus dem Schwesterbetrieb Das Achental oder dem ehemaligen Hotelbetrieb übernommen. Wie Servicekraft Anna, die zuvor 20 Jahre im alten Chiemgauhof tätig war. Resident Manager Louis Steinle, der 2024 zum „101 Next Generation Hotelier des Jahres“ gekürt wurde, ist noch jung an Jahren und trotzdem ein alter Hase in der Hotellerie: Schon als kleiner Junge half er aus im Gasthaus seiner Eltern im Schwarzwald.

Für Familien

Selbstverständlich sind Gäste in jedem Alter willkommen, doch als Ort der Entspannung richtet sich der Chiemgauhof eher an Erwachsene. Es gibt zwar eine Suite mit romantischen Alkoven-Betten für zwei Kinder und jede Menge Platz zum Rumtollen, auch der Chiemsee ist an dieser Stelle so flach, dass Vierjährige hier gefahrlos planschen könnten. Aber sagen wir so: Menschen, die Kontemplation in stilvoller Atmosphäre mehr schätzen als kunterbunte Kidsclubs, haben hier vermutlich mehr Freude.

Ökologie und Nachhaltigkeit

Eco statt Ego: das ist der Grundsatz von Matteo Thun. Bevor der Architekt und Designer seine Entwürfe ausarbeitet, erstellt er erst einmal ein Energiekonzept. Nachhaltigkeit und der respektvolle Umgang mit den Ressourcen sind bei ihm eine Selbstverständlichkeit. Übertragen auf den Chiemgauhof heißt das: Gebaut wurde überwiegend mit Materialien aus der Region: Naturstein von lokalen Lieferanten, Eiche für den Innenbereich von den Treppen bis zu den Einbauschränken, Lärche für die Fassade, das im Laufe der Zeit „eine wunderschöne Patina generiert“, wie Matteo Thun sagt. Auf dem Dach sorgt eine Photovoltaik-Anlage für erneuerbare Energiegewinnung, geheizt wird mit Pellets und Luftwärme. Das alte Gebäude wurde zu 80 Prozent recycelt und als Fundament für den neuen Chiemgauhof

wiederverwendet. Auch bei der Mobilität wurde an die Umwelt gedacht: Für die Gäste stehen ein E-Shuttle-Bus, E-Bikes und ein Elektroboot von Frauscher zur Verfügung.

Barrierefreiheit

Restaurant, Bar, Lobby, Spa, Badehaus, Pool und die Gartensuiten – die meisten Bereiche im Chiemgauhof sind im Erdgeschoss und äußerst weitläufig konzipiert. Alle weiteren Gästezimmer liegen im ersten Stock, die mit dem Fahrstuhl zu erreichen sind.

Sonst noch was?

Ein Schlag auf den Gong kündigt im Chiemgauhof die blaue Stunde an, in der sich die Gäste mit einem Aperitif im „Beachclub“ auf den allabendlichen Höhepunkt vorbereiten: Den Sonnenuntergang, den man an dieser Stelle des Chiemsee am längsten genießen kann.

Ein bisschen Riviera-Feeling am Bayerischen Meer!

Als besonderes Schmankerl möchte der Chiemgauhof eine liebgewonnene Tradition wiederbeleben. Wie früher, wenn am Wochenende die ganze Familie schön essen ging, soll es demnächst Sonntagsbraten und andere herzerwärmende Soulfod-Gerichte geben.