

Interior Design - 4. Februar 2025

Architektur

Der Chiemgauhof feiert Neustart



Nach zwei Jahren Bauzeit hat der Chiemgauhof Lakeside Retreat in Übersee wieder geöffnet: Mit seiner Holzarchitektur fügt sich das Hotel harmonisch in die Landschaft um den Chiemsee ein. © Elias Hassos

Nach zwei Jahren Bauzeit empfängt der Chiemgauhof Lakeside Retreat ab sofort wieder Gäste. Das Mitglied der "Leading Hotels of the World" vereint nachhaltige Architektur und gehobene Gastronomie.

Rund zwei Jahre hat der Umbau des Chiemgauhof Lakeside Retreats in Übersee gedauert, jetzt ist das Luxushotel wieder am Start. Hinter dem Projekt am Chiemsee stehen **Ursula Schelle-Müller und Dieter Müller**, die neben Motel-One auch das Resort Das Achenal und das Hotel Kitzhof auf dem Hotelmarkt etabliert haben. Geleitet wird das Hotel von Resident Manager Louis Steinle und Managing Director Nikolai Bloyd.

Das neue Retreat wurde noch vor seiner Eröffnung in die Special Edition "Best New Hotel Openings" der renommierten Liste der 101 besten Hotels Deutschlands aufgenommen. "Dass wir den Zuschlag für diesen magischen Platz am See bekommen haben, macht uns stolz. Mit dem Neubau und der wunderbaren Zusammenarbeit mit Matteo Thun konnten wir unsere Ideen für ein zeitgemäßes und privates Wohlgefühl-Retreat umsetzen", sagt Ursula Schelle-Müller. Besonders wichtig sei ihr gewesen, dass die **Seele des Ortes in der Architektur** spürbar bleibt und sich das Hotel harmonisch in die traumhafte Landschaft einfügt.

WEITERE BEITRÄGE ZU DIESEM ARTIKEL

[Falkensteiner übernimmt Hotel Alpin Palace](#)

[Das London Marriott Hotel County Hall präsentiert neue Zimmer](#)

MAKEOVER FÜR DEN CHIEMGAUHOF LAKESIDE RETREAT



Die Natur ins Hotel holen

Und so kombiniert das **Designkonzept des Mailänder Architekten Matteo Thun** eine prägnante Holzarchitektur mit natürlichen Materialien und schafft eine harmonische Verbindung zwischen Bauwerk und Umgebung. Dem Designer war es wichtig, die Tradition des alten Chiemgauhofes zu bewahren und ihn gleichzeitig in die Moderne zu holen. Thun habe bei seinem Entwurf bewusst mit einer reduzierten Auswahl an regionalen **Naturwerkstoffen** gearbeitet, wie Holz, Stein und Glas. Eine großzügige Fensterfront, die sich öffnen lässt und eine umlaufende Lärchenholz-Terrasse sollen die Natur in das Innere des Hotels holen.

„Jedes Gebäude sollte die Aura des Genius Loci spiegeln und eine Geschichte erzählen. Der Stil des neuen Chiemgauhofs, aus unterschiedlichen lokalen Hölzern erbaut und direkt am See gelegen, ist ‚zeitgenössisch Bayrisch‘, verbindet das Erbe der Region mit den Vorzügen der modernen Hospitality“, beschreibt der Architekt sein Konzept. „Den besonderen **Charme der alten Holz-Scheunen** haben wir ins Jetzt übersetzt und die Natur wird im Laufe der Zeit ihr Übriges dazutun und dem ganzen Hotel eine wunderschöne Patina verleihen.“

Privates See-Erlebnis

Die 28 Suiten, darunter **Corner Suiten** mit Panoramafenstern, **Garden Suiten** mit privatem Seezugang, **Junior Suiten** mit Balkonen und **Chiemsee-Suiten** mit japanisch inspirierten Holzbadewannen, sind zum See ausgerichtet. Besondere Highlights seien die zwei **Chiemsee-Royal-Suiten**, die sich über zwei Ebenen erstrecken und mit Gaskaminofen, privater Sauna und großzügigen Balkonen ausgestattet sind. Einige Suiten sind zudem kombinierbar und bieten so Übernachtungsmöglichkeiten für Familien oder größere Reisegruppen.

Hochwertige Naturmaterialien wie geölte Eichendielen, handgewebte Teppiche des LPJ Studios aus dem Chiemgau sowie handgefertigte Teppiche von Jan Kath sollen dem gesamten Haus eine ruhige Eleganz verleihen. Die Badezimmer sind mit dunklem Naturstein und heller Eiche ausgestattet und bieten Annehmlichkeiten wie Dyson-Haartrockner und organische Pflegeprodukte aus dem Salzkammergut. **Traditionelle Details** wie Kacheln der "Inselöpferei Klampfleuthner" von der Fraueninsel unterstreichen den regionalen Bezug.

Bayerische Gastlichkeit trifft auf Chiemsee Sushi

Kulinarisch verantwortet **Edip Sigl** als Culinary Director das Gastronomiekonzept des Hotels. Der Spitzenkoch hat mit seinem Team im Restaurant „Es:senz“ im Stammhaus Das Achental in Grassau drei Michelin-Sterne erkocht. **Küchenchef ist Max Müller**. Mit fangfrischem Chiemseefisch-Sushi und regional inspiriertem Soulfood wollen die Köche die bayerische Gastlichkeit neu interpretieren.

Neben gehobener Gastronomie stellt das Hotel seinen Gästen auch ein vielfältiges **Freizeitangebot** bereit, mit Stand-up-Paddling, E-Bike-Touren oder Yoga- und Pilateskursen. Per Shuttle gelangen Gäste zum Resort Das Achental und können dort den Golfplatz und den Wellnessbereich nutzen. Der beheizte, 18 Meter lange **Outdoor-Pool** ermöglicht Entspannung mit Blick auf den See. Ein exklusives Bootshaus mit markantem Interior aus geflämmtem Holz und einem Kronleuchter aus Murano-Glas steht als Location für Feiern, Seminare oder besondere Yoga-Seminare zur Verfügung. *red/sar*

© tophotel.de - Alle Rechte vorbehalten