



EDLE VORSPEISE:
gebeizter Saibling
von der Thalhamer
Mühle mit feinsäuer-
lichem Quittensud,
Kohlrabi und Dill



KÜCHENCHEF Max Müller (im Foto l. mit Manager Louis Steinle) leitet die Gastronomie. Stararchitekt Matteo Thun gestaltete das Interieur

Neueröffnung des Monats

Logenplatz am Chiemsee

Der komplett renovierte Chiemgauhof begeistert mit innovativer Architektur, inspirierter Regionalküche und Alleinlage am Wasser

Der See ist der Star“, so bringt es Edip Sigl auf den Punkt. Tatsächlich ist im neu erbauten Chiemgauhof Lakeside Retreat alles zum Wasser hin ausgerichtet, nicht zuletzt die große Outdoor-Terrasse. Auch der Blick aus den Zimmern und Suiten, aus Restaurant, Lounge und Bar reicht über die Wellen bei schönem Wetter bis zu den Chiemgauer Alpen. Und bei Tisch spielen Renke, Lachsforelle und Saibling aus dem See eine wichtige Rolle. Das Küchenkonzept stammt von Spitzenkoch Sigl aus dem nahen Achenal-Resort, das wie der Chiemgauhof zum Imperium von Motel-One-Gründer Dieter Müller gehört.

Mit seiner Alleinlage am Wasser war das Haus schon immer eine Perle an Bayerns größtem See, nur zuletzt arg in die Jahre gekommen. Müller ließ die Gebäude abreißen und vom Mailänder Stararchitekten Matteo Thun neu erfinden. Thuns Hand-

schrift ist unverkennbar, vor allem bei der Außenverkleidung mit lokalen Hölzern, den puristisch-stilvoll gestalteten Zimmern und der Fensterfront zum See im Erdgeschoss. Einige Suiten haben Sezugang, andere große private Balkone oder Panoramafenster; alle sind mit viel Holz, Stein und Glas von der Landschaft inspiriert.

Herzstück des Hauses ist der großzügige Gastronomiebereich mit drei Restaurant-räumen, Lounge mit Kamin sowie stimmungsvoller Bar. Dort wird eine kleine Karte mit anspruchsvollen Sushi-Varianten gereicht – vom zarten Thunfischbauch-Nigiri mit Chili-Mayo bis zu Lachsforellen-Roll mit Avocado und Fischrogen.

Die gesamte Gastronomie führt, in enger Zusammenarbeit mit Sigl, der junge Küchenchef Max Müller. Im Chiemgau ist er kein Unbekannter, er kochte bereits die „Stubn in der Frasdorfer Hütte“ mit seiner konsequent regional ausgerichteten Stilis-

tik auf die kulinarische Deutschlandkarte. Am neuen Ort knüpft er an diese Philosophie an, pflegt beste Kontakte zu lokalen Produzenten und bietet eine anspruchsvolle À-la-carte-Auswahl. Köstliche Einstimmung ist gebeizter Saibling, auf der Hautseite kross angegrillt, die Röstaromen bringen reizvolle Kontraste zum fast rohen Fleisch. Dazu passen Saiblingskaviar, Kohlrabi und Quittensud. Aromatisch fein austariert ist im Bastkörbchen perfekt gedämpfter Zander von der Chiemseefischerei Lex mit Senfkohl, Kartoffel-Lauch-Gemüse und süffiger Beurre blanc. Ebenfalls eine Delikatesse: mürbe Geschmortes vom Chiemgauer Weiderind in Begleitung von Palmkohl, Topinambur und fermentierten Preiselbeeren. Die Weinkarte ist schon gut sortiert und wird weiter ausgebaut. FAZIT: Stilvolles Hideaway mit lokaler Erdung und facettenreicher Regionalküche.

Patricia Bröhm

FOTOS: CHRISTOPHER BUSCH/CHIEMGAUHOFF (2), ELIAS HASSOS

Chiemgauhof Lakeside Retreat

●●●●● Julius-Exter-Promenade 21, 83236 Übersee, Tel. 08642-3179800, www.chiemgauhof.com, 28 Zi. und Suiten, DZ ab € 590 Tgl. mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 32–44