



REISEN

Der Chiemgauhof am Chiemsee: Eins mit der Natur werden

Dass bayerische Gemütlichkeit auch stilvoll interpretiert werden kann, erleben Gäst:innen im neuen Chiemgauhof am Chiemsee.

VON CORDULA FUNKE
12. April 2025



Elias Hassos

Der neue Chiemgauhof am Chiemsee: VOGUE hat den Sundowner-Place getestet.

Die Vibrationen des Gongs hallen noch lange nach, fast wie gefangen in diesem magischen Licht, in dem Moment, wenn sich die Sonne von der Erde verabschiedet und die Nacht beginnt. Jeden Abend seit Anfang Februar wird dieser Gong im neuen Chiemgauhof geschlagen, nicht immer um dieselbe Uhrzeit, sondern immer zu dem Zeitpunkt, wenn die Sonne am Horizont anfängt, in den Weiten des Chiemsees abzutauchen.

Der schönste Ort für den perfekten Sundowner

Genau an diesem Ort, in der Nähe von Übersee am Chiemsee, wo der Blick auf den See besonders schön ist, steht nun ganz neu der Chiemgauhof, eines der neuesten Mitglieder der "Leading Hotels Of The World". Die sogenannte blaue Stunde ist eine beeindruckende hier, denn der Blick auf den See ist nicht nur wunderschön, sondern hat auch eine beruhigende Wirkung: Durch das sich leicht bewegende Wasser, das mit dem Blau des Himmels eins zu werden scheint, entsteht eine unerwartete Ruhe – in der Umgebung und in einem selbst.



Und der wohl schönste Platz für den Sonnenuntergang am bayerischen Meer – wie der Chiemsee aufgrund seiner Größe auch genannt wird – ist ganz klar nicht nur am, sondern auf dem Wasser: Ein Steg führt vom Außenbereich des Chiemgauhofs ein Stück auf den See hinaus und lässt einem auf fast magische Art und Weise die eigene Verbundenheit zum Wasser, zur Natur spüren. Dazu einen frisch gemixten Sundowner-Drink in der Hand – perfekt.

LESEN SIE MEHR

Ich bin Social-Media-Redakteurin – warum ich während der Fashion Weeks nicht im Hotel gewohnt habe

VON SONJA MEINKE

Umbau des Hotels am Chiemsee

Gut zwei Jahre hat der Neubau des ehemaligen Chiemgauhofs gedauert. Der Name ist gleich geblieben (nur den Zusatz "Lakeside Retreat" gibt es nun on top), das Konzept ist ein anderes. Das Vorhaben war kein einfaches: Der ehemalige Chiemgauhof war über Jahrzehnte eine Institution und gerade bei den Menschen in der Region sehr beliebt. Dem Neubau dieses Traditionshauses standen daher einige durchaus kritisch gegenüber.

Doch mit Ursula Schelle-Müller und Dieter Müller, die Gründer:innen der Motel One Gruppe, haben Expert:innen dieses Projekt mit viel Feingefühl übernommen. Ihre Leidenschaft für besondere Hotelkonzepte haben sie bereits beim "Kitzhof" in Kitzbühel und dem ebenfalls im Chiemgau gelegenen Resort "Das Achental" unter Beweis gestellt.

Der Chiemgauhof: Das neue Design von Matteo Thun

Schnell war klar, dass sich der neue Chiemgauhof mit seinem Look und Design in die natürlichen Vorgaben der Gegend einfügen sollte. Ganz im Sinne von Quiet Luxury wurde deshalb auf eine reduzierte Auswahl an regionalen Naturwerkstoffen, wie Holz, Stein und Glas gesetzt. Ursula Schelle-Müller hat für diese schwierige Aufgabe den Mailänder Architekt Matteo Thun an Bord geholt, der seine Expertise für Natürlichkeit und Nachhaltigkeit erneut unter Beweis stellte.

Und so haben Gäst:innen heute in allen Bereichen des Resorts das Gefühl, immer nur einen Schritt vom Wasser entfernt zu sein. Das gelingt durch die durchgehende (und zu öffnende!) Fensterfront sowie durch die umlaufende Lärchenholz-Terrasse, die sich problemlos in die Natur einfügt. Gerade mal 28 Suiten hat der Chiemgauhof und schafft so eine ungezwungene und fast schon familiäre Atmosphäre. Beim Gespräch mit Ursula Schelle-Müller wird schnell klar, dass diese Vertrautheit gewünscht ist. Spricht man mit ihr über Erfolgsgeheimnisse von herausragenden Häusern, sagt sie: "Letztendlich geht es immer wieder um dieselbe Frage: Bin ich gerne Gastgeber:in oder nicht?" Diese Frage beantwortet das Team des Chiemgauhofs mit einem klaren Ja – durch die Aufmerksamkeit, die sie jedem Reisenden entgegenbringen.

Genuss von Sterneküche inspiriert

Wenn der oben erwähnte Gong nicht gerade auf der Terrasse den Sundowner einläutet, dann steht er in der "Lakeside Bar". Hier treffen frisch zubereitete Sushi- und Sashimi-Spezialitäten auf heimischen Fisch, den Berufsfischer Lex von der Fraueninsel liefert und dabei einfach mit dem frischen Fang am hauseigenen Bootssteg anlegt. Diese und viele weitere regionale Produkte werden dann unter er Leitung von Küchenchef Max Müller zu feinen Speisen verarbeitet – in der Bar eben japanisch geprägt, im Restaurant bayerisch.

Instagram content