

ICON'

MAI 2025

MIT
CHRISTIAN BERKEL
SILVIA FENDI
ROLF SACHS
MICHÈLE LAMY
WILLIAM KENTRIDGE



*Hypnotisch: Der Blick
aus einer der Suiten auf
den Chiemsee*



*Stein, Holz, Wasser: In den Zimmern
wird Natur zu Luxus*



AUSBLICK

Gongschlag am See

Exklusives Haus an expansivem Gewässer: Im CHIEMGAUHOF komplementieren sich Natur und Architektur

Ein See ist wie ein Lagerfeuer, der Blick hängt sich fest. Vor allem, wenn die Sonne so aufregend darin untergeht, wie hier in Übersee am Chiemsee. Wenn ein Hotel eine derart spektakuläre Lage hat wie der Chiemgauhof, muss die Architektur sich ganz schön anstrengen, um mit der Natur mithalten. Gleichzeitig möchte man vermeiden, dass die Ausstattung in diesem Umfeld allzu laut um Aufmerksamkeit buhlt.

Vom Prinzip her ist das ein ideales Briefing für den italienischen Architekten Matteo Thun, der auf so eine Aufgabenstellung und den Bezug zum Lokalen gewissermaßen spezialisiert ist – gerade im alpinen Raum. Auch im Chiemgauhof baut Thun mit Fokus auf Nachhaltigkeit aus verschiedenen heimischen Hölzern das Haus als moderne Interpretation einer Scheune und öffnet das Gebäudeensemble konsequent in Richtung See.

28 Suiten mit Wasserblick gibt es. Darin läuft man auf geölten Eichendielen und über den Naturstein Brannenburger Nagelfluh, schnuppert am Lavendel- oder Zirben-Kissen, um dann auf einer Wittmann-Taschenfeder-

kernmatratze in den Schlaf zu sinken. Auch die handgewebten Teppiche von LPJ Studios kommen aus Aschau im Chiemgau. Die lokale Tradition wird durch italienisches Design ergänzt. Die Einrichtung, die Eigentümerin Ursula Schelle-Müller mit Matteo Thun gemeinsam erarbeitet hat, begeistert auch über Details: der geschwungene Handlauf der Treppe, die von der Eingangshalle zu den Zimmern führt. Der Baseltiz im Flur und die geflochtene Bank von Phantom Hands. Die Wasserkaraffen aus lila Glas im Bootshaus, das neben dem 18 Meter langen, beheizten Outdoorpool liegt. Oder auch die Kachelöfen von der Inselförderung Klampfleuthner auf der Fraueninsel, zu der man einen Ausflug mit dem Elektroboot der österreichischen Bootsbauer Frauscher machen kann.

Im Restaurant kocht Max Müller unter Leitung von Drei-Sterne-Koch Edip Sigl regionale Gerichte mit Fine-Dining-Anspruch. An der Bar gibt es Sushi mit Aal, Zander und Renke aus dem Chiemsee. Und damit der See bloß nicht in Vergessenheit gerät, wird jeden Abend zum Sonnenuntergang ein Gong geschlagen.

Laura Ewert

Drei Fragen an ...



*Louis Steinle, Resident
Manager im Chiemgauhof*

Welcher Service wird bei Ihnen am häufigsten gewünscht?

Unsere beliebtesten Services sind oft die kleinen Aufmerksamkeiten: eine heiße Kanne Tee am Pool nach dem Eisbaden, eine kleine Überraschung für die Kinder auf dem Zimmer oder ein Willkommensgruß für unsere vierbeinigen Gäste. Die besondere Mischung aus echtem Miteinander und herzlichem Service.

Was empfehlen Sie Ihren Gästen, was sie auf keinen Fall verpassen sollten?

Die Sonnenuntergänge am Chiemsee, die jeden Abend anders sind, ein Aperitif an der Bar, begleitet von Sushi mit fangfrischem Fisch von der Fraueninsel, oder der Besuch unseres nur zehn Minuten entfernten Resort Das Achental zum Drei-Sterne-Dinner im Restaurant es.senz.

Was können Sie möglich machen, was man mit Geld nicht kaufen kann?

Begehrte Konzertkarten für die Salzburger Festspiele oder eine spontane Oktoberfest-Reservierung sind für viele nicht zu erlangen, gehören bei unserem Concierge-Team aber fast schon zum Alltag – und machen Freude.