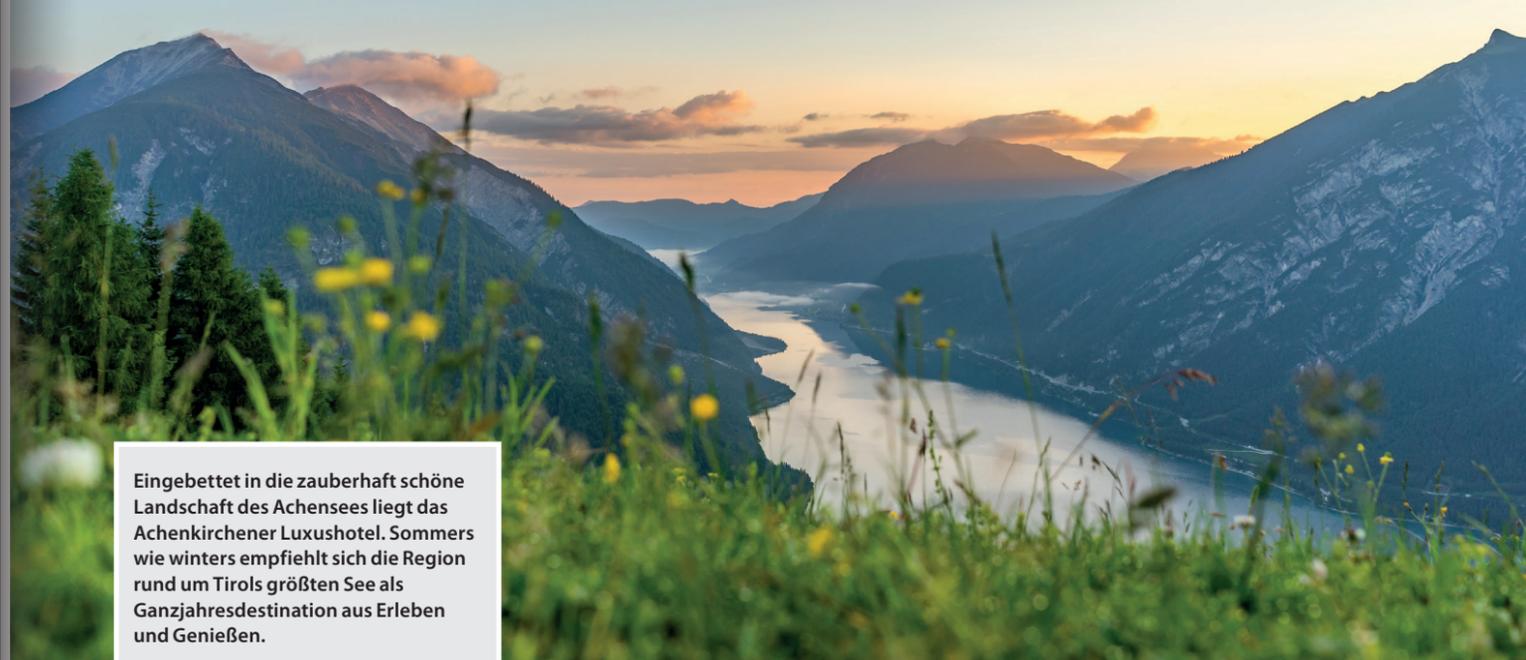




Das mit fünf Sternen klassifizierte Posthotel Achenkirch zählt zu den vornehmsten Ferien- und Genusshotels in Tirol. Seine SPA-Landschaft umfasst imposante 7.000 qm Fläche.



Eingebettet in die zauberhaft schöne Landschaft des Achensees liegt das Achenkirchener Luxushotel. Sommers wie winters empfiehlt sich die Region rund um Tirols größten See als Ganzjahresdestination aus Erleben und Genießen.

Posthotel Achenkirch*****, Achenkirch am Achensee

Poleposition Posthotel

Von der Poststation zum Vorzeigewellness-Resort-Hotel. Die Historie des mit fünf Sternen klassifizierten Luxushotels „Posthotel Achenkirch“ von Familie Reiter reicht weit über 100 Jahre zurück. Heute zählt es zu den allerbesten Verwöhnadressen in Österreich und hat in seiner ganzheitlich nachhaltigen Ausrichtung auch kulinarisch Exzellentes zu bieten. Dafür zuständig ist Küchenchef Maurice Mehling. Wegweisende Impulse generiert zudem der neue Hoteldirektor Jens Bernitzky, der aus dem bayerischen Erding an den Achensee kam.

Achenkirch am Tiroler Achensee. Ein malerischer Ort inmitten des Naturparadieses an der Nordspitze des größten Sees Tirols, umgeben von der atemberaubenden Bergkulisse des Rofangebirges im Osten und des Naturparks Karwendel im Westen. Die Ortsgemeinde Achenal mit ihren verstreuten Weilern auf 950 Metern Seehöhe gibt es seit dem Jahr 1313 (im Jahr 1971 erfolgte die Umbenennung in Achenkirch). Schon früh wurde das Reizvolle in Landschaft und Kultur entdeckt. Kaiser Maximilian I. (1459-1519) machte Achenal zum bevorzugten Jagdrevier, lockte damit auch erste „Sommerfrischler“ in die liebreizende Landschaft aus Bergwiesen, kristallklaren Bachläufen, Almen und Bergipfeln. Auch die Schriftsteller Peter

Rosegger (1843-1918) und Ludwig Ganghofer (1855-1920) gehörten zum Kreis der Achenal-Liebhaber. Land- und Holzwirtschaft sowie der (noch immer sanfte) Tourismus sind bis heute die wichtigsten wirtschaftlichen Einnahmequellen. Brauchtum und Tradition, heimatliche Verwurzelung, eine über Jahrhunderte kultivierte Volksfrömmigkeit und der Erhalt der faszinierenden Natur rund um den smaragdgrünen Achensee sind leitmotivisch im Bewusstsein der Menschen hier verankert. So kann der Gast die stattliche Anzahl von 15 Kapellen aus dem 18., 19. und 20. Jahrhundert rund um den See erkunden. Heute ist der Achensee eine attraktive Ganzjahres-Destination, die man von Deutschland aus grenz- und zeitnah erreichen kann.

Von der Posthalterei zum exklusiven Wellnessresort

Wer auf der Suche nach einem einzigartigen und exklusiven Urlaubsrefugium am Achensee ist, dem sei ausdrücklich das mit fünf Sternen klassifizierte „Posthotel Achenkirch“ von Hoteliersfamilie Reiter ans Herz gelegt. Seit dem Jahr 1918 betreibt die Familie die gastliche Einkehr, die vormals eine Posthalterei war und die sich im Laufe der letzten 100 Jahre als überhaupt erstes Wellnesshotel Österreichs zu einem Leuchtturm-Resort in Sachen Wohlbefinden und Genießen in Tirol entwickelt hat. Das „Adults Only“-Posthotel hat sich ganz der nachhaltigen Philosophie einer naturnahen und ressourcenschonenden Unternehmensführung verschrieben. So kommen aus der

eigenen 40 ha großen Bio-Landwirtschaft mit eigener Almwirtschaft Produkte aus der eigenen Wertschöpfungskette. Das exklusive Resort-Hotel ist ein Solitär unter den Top-Adressen Tirols. Auf einer Gesamtfläche von 36.000 m² verteilen sich auf dem weitläufigen Hotelareal die Angebote in Logis und Wohlfühlen. Der SPA- und Wellnessbereich ist mit 7.000 m² Fläche einer der größten im gesamten Alpenraum. Die Liste der Auszeichnungen füllt Bände, jährlich kommen neue hinzu, weil permanent an der Exzellenz des Gebotenen gefeilt wird.

143 im zeitlos-eleganten Landhausstil eingerichtete Zimmer stehen zur Verfügung, darunter 63 noble Suiten, die jeglichen Komfort bieten, den man von einem Luxushotel erwarten darf. Superlative und Alleinstellungsmerkmale gibt es reichlich an der Zahl. Sie alle hier zu benennen, würde den gebotenen Rahmen sprengen. Ein paar wenige Daten

zur Veranschaulichung des Außergewöhnlichen seien dennoch gelistet. Es gibt zwei Hallenbäder, ein 240 m² großes ganzjährig beheiztes Freibad, ferner zwei Solefreibäder, einen Yin Yang-Pool, einen Zengarten, eine imposante Saunawelt mit der Blockhaussauna „Karwendelfeuer“, diverse weitere Saunen und Dampfbäder. Eine Besonderheit stellt der „Versunkene Tempel“ dar, ein unterirdisch angelegtes spektakuläres Reich der Sinne und der Achtsamkeit, darin integriert ist der „Dom der Stille“, das Drachendampfbad, die Tempelsauna und der Pfad des Wassers. Der 1.000 m² große „Atrium Spa“ verfügt über 34 elegante Multifunktions-Behandlungskabinen für ein splendides Angebot an Treatments internationalen Zuschnitts, darunter etwa die Shaolin-Massage, Tai-Chi, Kung-Fu und Meditation, die der buddhistische Mönch und Shaolin-Meister Liang offeriert. Überhaupt ist

das Angebot fernöstlicher Wellnessformate von überragender Quantität und Qualität. Eine chinesische Ärztin führt kenntnisreich in die vitale Gesundheitswelt der Traditionellen Chinesischen Medizin (TCM) ein. Mit dem TENZO verfügt das Posthotel Achenkirch gar über ein eigenes TCM-Restaurant, das auch von externen Gästen besucht werden kann. Allein 60 Stunden Aktiv- und Entspannungsprogramm pro Woche bietet das Posthotel an. Mit dem „Zöhrerhaus“, einem Bauernhaus aus dem 16. Jahrhundert, steht ein wunderbares Refugium für Entspannung, Meditation und Gruppenkurse zur Verfügung. Für Pferdefans ist das Resort-Hotel ebenfalls ein Paradies auf Erden. Familie Reiter darf eine der größten privaten Lippizanerzuchten Europas ihr Eigen nennen. Ein eigener Reitstall mit großer Reithalle und ein Reitplatz im Außenbereich bilden den perfekten Rahmen für den Urlaub hoch zu Ross. Der hoteleigene „Posthotel Alpengolf Club“ beheimatet in fünfminütiger Gehentfernung zum Resort den herrlich auf einem Hochplateau gelege-

Zwei Impulsgeber der exzellenten Gastlichkeit im Posthotel Achenkirch mit seinen splendiden Wasserwelten: Inhaber und Geschäftsführer Karl C. Reiter und Hoteldirektor Jens Bernitzky (r.).





Heimelig und elegant zugleich sind die insgesamt acht Restaurantstuben im Posthotel Achenkirch eingerichtet. Mit Restaurantleiterin Petra Gutschi steht den Gästen eine ebenso herzliche wie kompetente Serviceleiterin an der Seite.



Für die exquisiten Genüsse im Posthotel Achenkirch sind Küchenchef Maurice Mehling mit seiner Brigade und Maître Gustl Karrer und sein Team zuständig. Das Buch der Weine listet über 400 Positionen und die Küche begeistert mit kreativer Jahreszeitenküche.



nen 9 Loch-Platz mit seinem heimeligen Clubhaus im denkmalgeschützten „Dollnhof“ aus dem Jahr 1684.

Jens Bernitzky seit 1. Juni neuer Direktor

Das Luxus-Resort-Hotel unter Führung von Geschäftsführer Karl C. Reiter und General Manager Jens Bernitzky ist immer ganz nah am Puls der Gäste-wünsche und investiert in aller Regelmäßigkeit in die Infrastruktur der weitläufigen Anlage. Jüngst wurden einzelne Teilbereiche abermals aufgefrischt und noch attraktiver gestaltet. In Hoteldirektor Jens Bernitzky weiß die Hoteliersfamilie Reiter seit Anfang Juni einen Top-Hotelier für die operative Leitung auf der Kommandobrücke ihres Fünf-Sterne-Hotels. Zuletzt war der gebürtige Hamburger Bernitzky annähernd fünf Jahre sehr erfolgreich als Direktor im Hotel „Victory Therme Erding“ in Bayern tätig. Weitere Stationen des 54-Jährigen, der seine internationale Laufbahn vor 30 Jahren als gelernter Koch startete: „Steigenberger Hotels AG“, „Van der Valk Hotel“ in Meisdorf (Sachsen-Anhalt). Der golfaffine Direktor leitet mit Verve das 180 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter umfassende Team. Seine ausgewiesene Kernkompetenz u.a. im F&B-Bereich hat sich bereits nach wenigen Monaten in Achenkirch positiv ausgezahlt. Die mehrfach prämierte Kulinarik des Posthotels ist auf dem besten Weg die Exzellenz des Hauses nochmals nachhaltiger und fokussierter abzubilden. Das ist zuvörderst auch das Verdienst der hochmotivierten Brigade unter Führung von Küchenchef Maurice Mehling. Der aus dem unterfränkischen Karlstadt stammende 30-jährige Küchenmeister kocht bereits seit

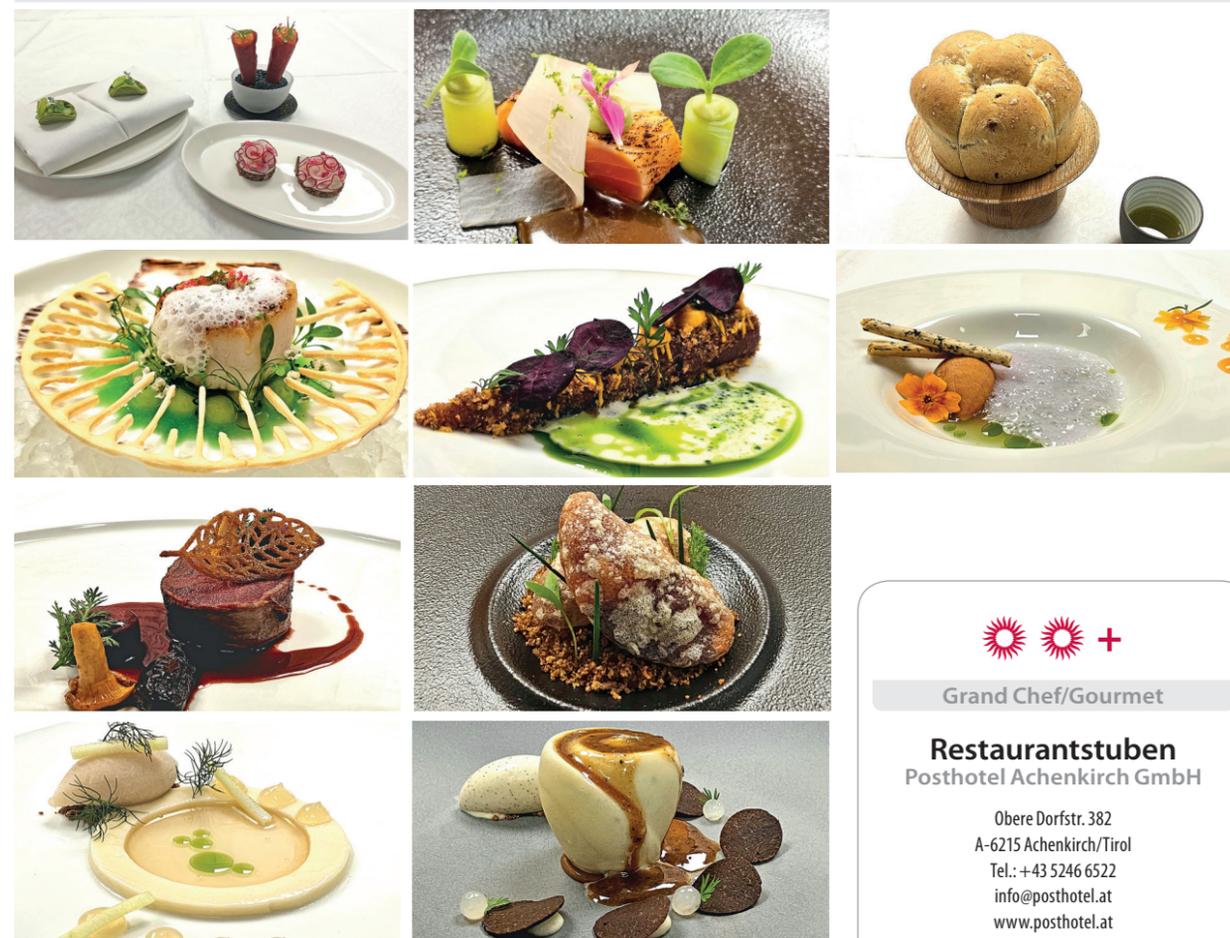
fünf Jahren am Achensee und offeriert neben den exklusiven mehrgängigen Wahlmenüs und Delikatessenbuffets im Rahmen der Verwöhnspension in den insgesamt acht heimelig-eleganten Restaurantstuben nun auch ein Signature-Menü in vier bis sechs Gängen. Berufliche Stationen führten Mehling nach der Ausbildung im Gasthof „Zum letzten Hieb“ in Langenprozelten auch in die Schweiz. So kochte er gemeinsam mit seiner Mentorin Marlies Kümmel im besten Restaurant „Summit“ von Küchenchef Markus Lindner im „Alpina Gstaad“. Bei den Schwestern Sitzwohl im gleichnamigen Innsbrucker Haubenrestaurant war der ausgebildete Ernährungspädagoge ebenfalls tätig. Zuletzt kochte er das hauseigene Gesundheitsrestaurant TENZO in die Phalanx der besten Adressen im Achenseetal. Mit Souschef Philipp Wolfram, der aus dem vormals dreifach besten Restaurant „Überfahrt“ am Tegernsee an den Achensee wechselte, hat Mehling ein kreatives Alter Ego an seiner Seite. Insgesamt umfasst die weiße Brigade derzeit 28 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, darunter auch der sehr talentierte Chef-Pâtissier Merlin Brandstätter aus Wien. Der hochprofessionell agierende Service steht unter der Leitung von Maître Gustl Karrer. Der Kärntner ist seit über 30 Jahre die bewährte Service-Instanz im Posthotel. An seiner Seite wirkt als gleichberechtigte Restaurantleiterin die sympathische Petra Gutschi. Ihr Buch der Weine ist mit über 400 Positionen (ca. 40.000 Flaschen) bestens gefüllt, darunter auch eine handverlesene Weinsektion namens „Panta Rhei“, die von den eigenen Weinbergen der Hoteliersfamilie Reiter aus dem Burgenland stammt.

Gutes aus der eigenen Landwirtschaft

Zum Resort-Hotel gehört seit dem Jahr 1983 die eigene naturnahe Landwirtschaft im „Reitergütl“, ein bäuerlicher Musterbetrieb mit Milchkühen, Rindern und Kälbern, Schafen und Ziegen, die artgerecht gehalten werden. Absolute Frische, höchste Qualität und Regionalität sind damit Standard im Posthotel Achenkirch. Die eigenen Almwirtschaften liefern Milch, Butter und Speck. Bester Bergkäse und Honig kommen ebenfalls vom eigenen Hof oder von Bauern aus dem nahen Zillertal. Die ausgezeichneten Marmeladen werden in der eigenen Manufaktur hergestellt, ebenso die Fichtenspitzen-, Fliederblüten- und Holundersirupe. Fangfrische Forellen und Saiblinge aus dem ganz nahen Achensee liefern Fischer ins Hotel. Im hoteleigenen Gehege am Golfplatz wird Damwild aufgezogen, das ebenfalls die Hotelküche bereichert. Wer eine zünftigerhafte Tiroler Brotzeit begehrt, der wandert auf schattigen Waldwegen hinauf zur 1.334 Meter hohen „Zöhleralm“. Auch sie gehört wie der Bergwald zum Besitz des Posthotels wie auch die eigene Quelle, aus der das Hotel das kristallklare Wasser entnimmt. All das ist „grüner Luxus“ mit Vorbildcharakter und zurecht mehrfach ausgezeichnet etwa mit dem Gütesiegel „klimafreies Unternehmen“ seit dem Jahr 2020. Mehling und seine Brigade begeisterten uns mit einer exzellent dargebotenen Menüfolge auf Basis erstklassiger Produkte und einer überaus gelungenen Melange aus Regionalität und Welt. Französische Klassik im modernen Gewand, die wiederum handwerklich perfekt das Grundprodukt in Szene setzt. Weiter so!

Ingo Schmidt

Dinner Menü von Küchenchef Maurice Mehling



Apéro | Rote Bete Cornetto | Forellentatar | Senfsaat | Koriandersprossen | Kräuter Taco | Selleriesalat | Limette | Radieschen Brot | **Amuse-Bouche** | Lachs gebeizt und flambiert | Avocado | Rettich | Gurke | Beuschel- Serviettenknödel | Senfsaat | Sauerrahm | Schnittlauch | **Brot Gang** | Schmalzbrühe | Röstzwiebelbutter | Lorbeerblattstaub | Fudas-Olivenöl | **Vorspeise** | Jakobsmuschel | Granny Smith | Gurke | Ingwer | **Warmer Zwischengang** | Karotte | Röstzwiebel | Miso | Dill | Buttermilch | **Sorbet** | Passionsfrucht | Dill | Gin-Fizz | **Hauptgang** | Reh-Mosaik | Eierschwammerl | Trüffelkartoffel | Dörrpflaume | Purple Curry | **Käse Gang** | Urkartoffel | Vacherin Mont d'Or | Pumpnickel | Rote Feige | **Pré-Dessert** | Apfel | Fenchel | Bergamotte | **Dessert** | Vanille | Trüffel | Miso | Karamell | **Petit fours** | Schwarzwälder Kirsch | French Toast | Yuzu Pâté de fruits | Pralinen-Trilogie



Grand Chef/Gourmet

Restaurantstuben
Posthotel Achenkirch GmbH

Obere Dorfstr. 382
A-6215 Achenkirch/Tirol
Tel.: +43 5246 6522
info@posthotel.at
www.posthotel.at

Geschäftsführung: Karl C. Reiter
General Manager: Jens Bernitzky
Küchenchef: Maurice Mehling
Restaurantleitung: Gustl Karrer

Service: Ausgezeichnet
Wein: Ausgezeichnet
Ambiente: Alpine Eleganz

FOODPHOTO: LUKAS KIRCHGASSER UND STEFANIE PRIMESING