

Großinvestition in Innovation und Erweiterung des Fünf-Sterne-Erwachsenen-Resorts

Das Posthotel Achenkirch am Tiroler Achensee ist eine Urlaubsadresse für Erwachsene, deren Erholungswert kaum zu überbieten ist. Eine sagenhafte Kraftquelle auf Fünf-Sterne-Niveau schmiegt sich zwischen den glasklaren See und die Berge. Die jüngsten Erweiterungen und Erneuerungen des Posthotel Achenkirch sind aufsehenerregend. Drei Jahre lang — und rund um das 100-Jahre-Jubiläum im vergangenen Jahr — hat die Hotelier-Familie Reiter das renommierte Haus für höchste Ansprüche erwachsener Urlauber weiterentwickelt und neue Maßstäbe in der Hotellerie mit Spitzenleistungen verknüpft. Ein Investitionsvolumen von 20 Millionen Euro rückt das persönliche Wohlbefinden des Gastes mehr denn je in den Mittelpunkt.

**Japanische Ästhetik, ein 5-Elemente-Restaurant, Life Fitness
Zukunftsweisende Erholungswelt
im neuen Stammhaus**

2017 fiel der Startschuss für eine neue Ära des Posthotel Achenkirch. Damals



Foto: © Christian Leischner, Posthotel Achenkirch

wurde das Stammhaus komplett abgetragen und in hochwertigster Holzbauweise wiedererrichtet. Was aus dem alten Stammhaus des Wellnessresorts geworden ist, sprengt viele Rahmen.

Moderner, gesunder Lifestyle hat im Posthotel Achenkirch Einzug gehalten. Ein lichtdurchfluteter Krafraum am letzten Stand der Dinge für Cardio-, Kraft- und Functional-Training wurde eingerichtet. Große Fensterfronten eröffnen den Sportlern den Blick in den Garten. Die oberen Stockwerke beheimaten neue Signature Suiten, die nach dem japanischen Ästhetik-Konzept „Wabi Sabi“ gestaltet sind. Wohnlich puristische Gemütlichkeit mit Blick in die freie Natur, Holz, Leinen und Heilerde als Wandputz lassen die Grenzen zwischen Innen und Außen verschwimmen. Im Sommer 2018 machten das Gesundheitsrestaurant Tenzo, eine Showküche und eine gemütliche Terrasse sowie Lese- und Spielräume das neue Stammhaus komplett. Das „Herz“ des Posthotel Achenkirch, sein altes Stammhaus, ist zu einer eigenen Welt geworden, in der Körper, Geist und Seele zueinander finden.

**TCM und AlpenKulinariK:
Kraft aus der Ernährung**

Das neue Gesundheitsrestaurant „Tenzo“ im Posthotel Achenkirch verdient eine Extra-Erwähnung. Dort können sich körperbewusste Genießer

nach den fünf Elementen der Traditionellen Chinesischen Medizin verwöhnen lassen und so neue Kraft und Energie tanken. Fernöstliche Heilkünste verbinden sich mit belebender KulinariK aus den Alpen. Neben speziellen Speisen, die Yin und Yang aufbauen, wird eine Reihe an vegetarischen und veganen Gerichten angeboten. Die Zutaten dafür stammen aus der heimischen und nachhaltigen Landwirtschaft. Die Köche sind Meister ihres Fachs und verbinden edle Kochkunst mit dem Wissen um die spezielle Wirkungsweise der Nahrungsmittel. So wird Ernährung zum Lebenselixier und zum natürlichen Heilmittel.

Exklusives Upgrade abgeschlossen

Soeben wurde die zweite Etappe des exklusiven „Upgrade“ im Posthotel Achenkirch abgeschlossen. Die vielfältige Wasserwelt erstrahlt im neuen Glanz. Nicht nur, dass der erneuerte Whirlpool das Badevergnügen bereichert. Exquisite Loungen zum Verweilen und ein völlig neu gestaltetes Ambiente unterstreichen die Exklusivität der großen Pool-Area. Das kulinarische Erlebnis ist um viele Raffinessen reicher. Neu finden Hotelgäste im



Ausgezeichnete Haubenküche von Küchenchef Fabian Leinich

Foto: © Jenni Koller, Posthotel Achenkirch

Großinvestition in Innovation und Erweiterung des Fünf-Sterne-Erwachsenen-Resorts



Großer Indoorpool mit Panoramafenster

„Delikatessenmarkt“ am Buffet duftende Brotsorten, knackige Salate und feine Käsesorten. Im integrierten

Salatgewächshaus sehen Vitaminliebhaber, wie das frische Gemüse gedeiht. Vom Show-Cooking direkt vor den

Augen der hungrigen Restaurantbesucher über einen großen glitzernen Bergkristall, der das gekühlte Buffet zum Strahlen bringt, bis hin zu einem eigenen Safrarium hat die Gastgeberfamilie Reiter keine Kosten gescheut, ihre Gäste zu überraschen und zu verwöhnen.

In das Posthotel Achenkirch kommt, wer Körper, Geist und Seele in

Einklang bringen möchte. 7.000 m² SPA, Beauty und Wellness bilden das Herz des Hauses. Bis zu 60 Stunden Aktiv- und Entspannungsprogramm mit Meditationen, Qi Gong, Yoga- und Achtsamkeitsretreats bringen Balance ins Leben. Die Gourmetküche des Hauses ist mit zwei Hauben ausgezeichnet.

www.posthotel.at



Smoothiebar mit Obst und Gemüse

Zugspitz Region setzt mit Klimamenu nachhaltige Akzente

Regional, saisonal, nachhaltig: Mit der Aktion Klimamenu vernetzt die Zugspitz Region lokale Erzeuger, wie Biobauern, Käser und Fischer, mit Gaststätten aus der Umgebung. Kurze Lieferwege — alle Produkte oder Produzenten stammen aus dem Landkreis oder maximal aus einem Radius von 100 Kilometern — schonen Natur und Klima. Gleichzeitig unterstützen Feinschmecker mit dem lokalen Genuss die Hersteller, die traditionelle Landschaftskultur hochhalten. Denn die zahlreichen Almflächen werden oft wie anno dazumal durch die Beweidung mit Vieh instandgehalten. Bereits zehn Produzent-Gastronom-Paare servieren zukünftig Gerichte des Klimamenus: Von Vorspeisen über Hauptgerichte bis Brot und Kuchen. Aber auch unabhängig von der Aktion bringen viele Almen in der Zugspitz Region Speisen aus lokalen und nachhaltigen Produkten auf den Teller.

www.zugspitz-region.de

