



- PRESSEMAPPE -

# Gourmet Restaurant PUR im Kempinski Hotel Berchtesgaden

*Kempinski*  
HOTELIERS SINCE 1897



Kempinski Hotel  
Berchtesgaden

BAVARIAN ALPS

# — Kempinski — Hotel Berchtesgaden

## PURE ALPINE LIFESTYLE

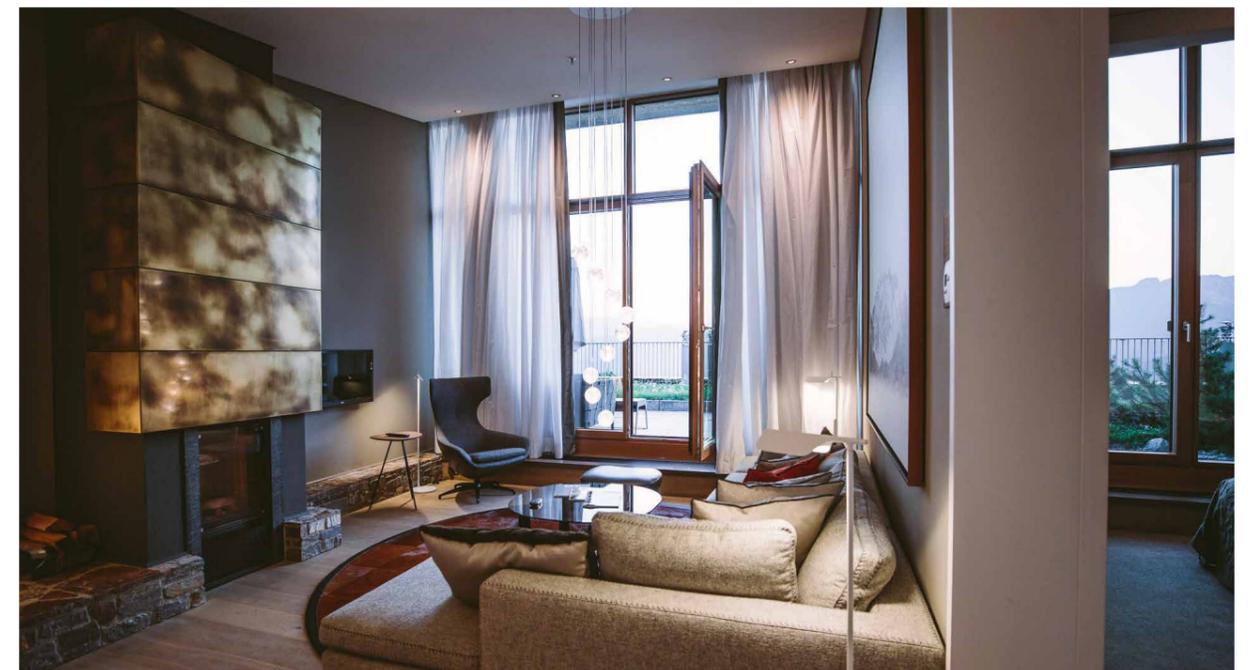
Das Kempinski Hotel Berchtesgaden liegt auf dem Eckerbichl an einem der spektakulärsten Plätze der bayerischen Alpen. Dank der Hufeisenform und stockwerkübergreifenden Glasfronten erscheint das einmalige Bergpanorama von allen Bereichen des Hotels zum Greifen nah.

Das alpin gelegene Haus empfängt seine Gäste mit einem klaren Design, alpenländischem Flair und dem herzlich-warmen Kempinski-Service,

der sich vor allem durch die authentischen Persönlichkeiten in den verschiedenen Bereichen des Hauses auszeichnet. 138 gemütliche Zimmer und Suiten, das Kempinski The Spa, drei Restaurants, eine Bar und sechs Konferenzräume beherbergt der architektonisch sehr klare und moderne Bau. Insbesondere sein mit zwei Sternen prämiertes Gourmet Restaurant PUR lässt die Gäste im Hotel kulinarische Meisterwerke erleben.

**KEMPINSKI**  
• Europas  
traditionsreichste  
Luxushotelgruppe  
[KEMPINSKI.COM](http://KEMPINSKI.COM)

**KEMPINSKI HOTEL BERCHTESGADEN**  
• 138 Zimmer und Suiten, Kempinski  
The Spa, drei Restaurants, eine Bar,  
sechs Konferenzräume  
[KEMPINSKI.COM/BERCHTESGADEN](http://KEMPINSKI.COM/BERCHTESGADEN)





Der Watzmann, das Wahrzeichen des Berchtesgadener Landes



Salzburg, nur 20 Minuten entfernt



## — Die Umgebung des Hauses —

### SPORT, ENTSPANNUNG UND KULTUR

Die Region Berchtesgaden galt bereits seit Ende des 18. Jahrhunderts bei Reisenden als Geheimtipp. Besonders bei Sommerfrischlern, die die Artenvielfalt, die gute Luft und den Naturreichtum schätzen, erfreute sie sich steter Beliebtheit.

Grenzenlose Freiheit und Gelassenheit verspricht ein Aufenthalt im Kempinski Hotel Berchtesgaden. Direkt vor der Haustür beginnt das Freizeitvergnügen „Natur“: Wanderer, Bergsteiger und Mountainbiker finden beste Bedingungen vor.

#### FAKTEN

- 27 km von Salzburg
- 156 km von München
- Wandern, Bergsteigen, Mountainkbiken, Skifahren und Golfen

Der angeschlossene 9-Loch-Golfplatz des Golf Clubs Berchtesgaden gilt als einer der höchstgelegenen Deutschlands. Im Winter gibt es einen direkten Zugang vom Hotel zum Skigebiet Gutshof auf dem Eckerbichl.

Das anerkannte Dokumentationszentrum am Obersalzberg befindet sich fußläufig vom Hotel. Kultur- und Shoppingfreunde kommen in Berchtesgaden oder im nahegelegenen Salzburg auf ihre Kosten und lernen dort Traditionen und Brauchtum kennen. Auch das Salzbergwerk bietet sich besonders für Familien als ideales Nachmittagsprogramm an.

#### FAKTEN

- Watzmann und Königsee
- Salzbergwerk
- Dokumentationszentrum am Obersalzberg



# — Gourmet Restaurant PUR —

## NEUER NAME UND NEUES DESIGN

Das seit 17 Jahren mit einem Michelin Stern ausgezeichnete Gourmet Restaurant des Kempinski Hotel Berchtesgaden durfte sich im März 2024 über die Verleihung eines zweiten Sternes freuen. Anfang 2020 wurde es umfangreichen Renovierungsarbeiten unterzogen und präsentiert sich seit jeher im neuem Design – und mit neuem Namen: PUR.

Der Name hält, was er verspricht: PUR bietet Fine Dining auf höchstem Niveau in entspannter

Atmosphäre. Das Produkt ist der Star. Purer unverfälschter Geschmack, leicht, schmackhaft und überraschend – abseits dessen, was man kennt und erwartet, so präsentiert Executive Chef Ulrich Heimann seine neuen Kreationen. Gestalterisch bewegt sich das PUR zwischen schmeichelnder Zurückhaltung und atmosphärischer Gelassenheit. Ruhige Farben, aussagekräftige Materialien, deren sorgfältige Bearbeitung und eine ansprechende Lichtsituation unterstreichen die atmosphärische Architektur.

### FAKTEN

- Neuer Name PUR
- Neues Design von Sporer Plus GmbH
- Europäische Küche mit regionalen Einflüssen

### MICHELIN STERNE

- Erfolgreich mit zwei Michelin Sternen ausgezeichnet

### ÖFFNUNGSZEITEN

Mi–Sa:  
18:00–22:00





## — Design und — Architektur

### ELEGANTE ZURÜCKHALTUNG UND BESONDERE AKZENTE

Für das neue zeitlose Design zeichnet der Architekt Klaus Sporer verantwortlich, der sich in schmeichelnder Zurückhaltung übt und die Kreationen von Ulrich Heimann und dessen Gäste in den Vordergrund stellt.

Durch die graubasierte Farbgestaltung, natürlichen Materialien und das raffinierte Lichtkonzept bietet das Restaurant einen eleganten Rahmen für die Präsentation der Speisen und lässt Raum für die optimale Darstellung der beteiligten Personen. Auf üppige Dekorationselemente wurde verzichtet, stattdessen setzen vor dem grauen Hintergrund alle noch so zarten Farbnuancen in den servierten Gerichten

besondere Akzente. Das Zentrum des neugestalteten Restaurants ist der Lüster, den ein goldenes Gesteck umrankt. Das Konzept besticht durch ein ruhiges, schlichtes Design und bietet beim Blick in den runden Raum dennoch allerhand zu entdecken. Die Oberflächen der verwendeten Materialien reichen von rau über matt bis hin zu glatt und hochglänzend und auch die Wände wurden durch eine spezielle Technik lebendig gestaltet: In den Putz wurde ein pulveriges Kupferpigment eingestreut, das je nach Beleuchtung mit unterschiedlichen Färbungen antwortet und eine warme Wohlfühlatmosphäre schafft.

## — Die „Box“ —

### FÜR BESONDERE MOMENTE

Ein architektonisches Highlight des Restaurants ist die „Box“, ein Separée aus fein gemaseter Weißtanne. Diese wurde speziell für Paare kreiert, die einen besonderen Moment zelebrieren

möchten. Für stimmungsvolle Abende lässt sich das Separée in ein warmes Licht tauchen, das je nach Farbgebung an die untergehende Sonne oder den Vollmond erinnert.

#### FAKTEN

- Elegante Zurückhaltung
- Ruhige Farbgestaltung
- Raffiniertes Lichtkonzept

#### FAKTEN

- Warme Akzente
- Die „Box“ als Separée für Paare



## — Kulinarik —

### PURER GESCHMACK UND LEICHTER GENUSS

Der pure Gedanke des zweifach durch den Guide Michelin prämierte Gourmet Restaurant setzt sich auch in der Kulinarik fort: Bei seinen neuen Kreationen verzichtet Ulrich Heimann auf die Nutzung vieler Gewürze, sondern verwendet hauptsächlich Salz und Pfeffer und setzt auf den ursprünglichen Geschmack des Produkts, mit viel Leidenschaft und Leichtigkeit zubereitet.

Das Ergebnis ist ein unverfälschter Genuss, bestechend einfach und raffiniert durchdacht zugleich. Für den kreativen Kochstil steht eine modern-europäische Küche, die die Harmonie

der Texturen und den Eigengeschmack hochwertigster Zutaten in den Mittelpunkt stellt. Heimann pflegt nicht nur engen Kontakt zu den Gästen, sondern auch zu den Produzenten und Lieferanten aus der Region. Fleisch-, Milch- und Fischprodukte stammen alle aus dem Angebot der nahegelegenen Anbieter. Die Menüs selbst erstaunen schon allein durch eine gewollt einfache, oft beinahe simple Namensgebung wie beispielsweise „Alpen“ oder „Welt“. Doch spätestens die Kombinationen und Interpretationen des scheinbar Alltäglichen sorgen für Überraschung – und der Genuss ist eine wahre Freude.



## — Chef's Table —

### EIN EXKLUSIVER BLICK HINTER DIE KULISSEN

Ein Platz in der ersten Reihe: Der Chef's Table in der Küche des Executive Chefs Ulrich Heimann wurde im Zuge der Renovierungsarbeiten ebenfalls neugestaltet und eröffnet Gästen einen exklusiven Blick hinter die Kulissen, bei dem sie dem Küchenchef über die Schulter schauen können: Vor ihren Augen bereitet

Ulrich Heimann ein „Menu du chef“ zu, das er anschließend persönlich serviert.

Der Chef's Table kann als außergewöhnliche Dinner-Location für Firmen-Events oder private Feierlichkeiten im kleinen Rahmen gebucht werden. Die zwei Tische bieten Platz für vier bis acht Personen.

#### FAKTEN

- Purer, unverfälschter Geschmack des Produkts im Mittelpunkt
- Kulinarische Raffinesse

#### FAKTEN

- Regional und saisonal
- Chef's Table für besondere Anlässe



Ulrich Heimann  
Executive Chef  
Kempinski Hotel Berchtesgaden

## Executive Chef Ulrich Heimann

### PURE LEIDENSCHAFT

Ulrich Heimann wuchs im Schwarzwald auf und legte dort auch das Fundament für seine Karriere. Heimann wechselte 1992 in den „Prinz Frederik Room“ in Hamburg – 1995 erkochte er dort seinen ersten Michelin Stern. Seit 2005 zeichnet der passionierte Bergsteiger für das jetzige PUR, ehemals Le Ciel, in Berchtesgaden verantwortlich. Für das Gourmet Restaurant erhielt Heimann 2006 einen Stern und im März

2024 folgte nun der begehrte zweite Stern durch den Guide Michelin. „Für mich steht PUR für pure Leidenschaft, pure Kochkunst und die Liebe zum Produkt. Ich bin stolz, ein solch tolles Restaurant führen zu dürfen und freue mich, das neue Design, den Raum und das Konzept zusammen mit meinem Team mit Leben zu füllen“, sagt Ulrich Heimann.

## Philosophie

### INNOVATIVE LEICHTIGKEIT

Heimann beeindruckt seine Gäste mit seinem reinen und handwerklich geprägten Koch-Stil. Sein Hauptaugenmerk liegt auf Regionalität und innovativer Leichtigkeit.

Seine starke Verbundenheit zur und seinen Respekt vor der Natur spiegeln sich auch in seiner Freizeit wider, dem Bergsport. Inspiration findet

er beim Wandern, Klettern oder Skibergsteigen. „Die Zeit am Berg ist für mich wichtig, um fit zu bleiben und die Balance zwischen Beruf und Privatleben zu halten“, sagt er.

Die in den Bergen gewonnene Ruhe und das Vertrauen in Teamarbeit setzt er auch in seinem Beruf ein. „Zusammenarbeit ist in der Küche entscheidend und macht jeden Einzelnen stark.“

#### FAKTEN

- Erhielt 2006 erstmals einen Michelin Stern
- Prämiert mit zwei Sternen seit März 2024

#### FAKTEN

- Führt ein achtköpfiges Team
- Begeisterter Bergsteiger



## — Pressekontakt —

**CAROLIN GROVE-SKUBALLA**  
Director of Public Relations  
Kempinski Hotel Berchtesgaden und  
Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München  
Maximilianstraße 17  
80539 München, Deutschland

carolin.grove@kempinski.com  
T +49 89 2125 2718  
F +49 89 2125 2775

[KEMPINSKI.COM/PRESS](https://www.kempinski.com/press)

## — Öffnungszeiten —

**MITTWOCH BIS SAMSTAG**  
18:00–22:00 Uhr

## — Social Media —

**FACEBOOK**  
Kempinski Hotel Berchtesgaden

**INSTAGRAM**  
[@kempinski.berchtesgaden](https://www.instagram.com/kempinski.berchtesgaden)  
[#purealpinelifestyle](https://www.instagram.com/hashtag/purealpinelifestyle)



**KEMPINSKI HOTEL BERCHTESGADEN**

Hintereck 1  
83471 Berchtesgaden  
Deutschland

T +49 8652 9755 0  
[info.berchtesgaden@kempinski.com](mailto:info.berchtesgaden@kempinski.com)  
[kempinski.com/berchtesgaden](http://kempinski.com/berchtesgaden)

**KEMPINSKI.COM**