



– PRESSEMAPPE –

Kempinski Hotel Berchtesgaden

Kempinski
HOTELIERS SINCE 1897



Kempinski Hotel
Berchtesgaden

BAVARIAN ALPS

— Kempinski — Hotel Berchtesgaden

PURE ALPINE LIFESTYLE

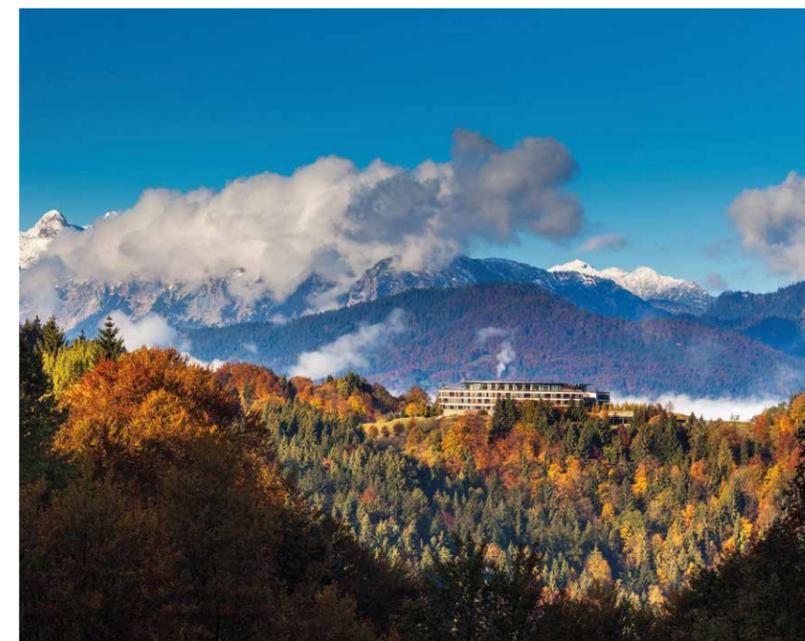
Das Kempinski Hotel Berchtesgaden liegt auf dem Eckerbichl an einem der spektakulärsten Plätze der bayerischen Alpen. Dank der Hufeisenform und stockwerkübergreifenden Glasfronten erscheint das einmalige Bergpanorama von allen Bereichen des Hotels zum Greifen nah.

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

KEMPINSKI HOTEL BERCHTESGADEN
• 138 Zimmer und Suiten, Kempinski
The Spa, drei Restaurants, eine Bar,
sechs Konferenzräume
KEMPINSKI.COM/BERCHTESGADEN



— Geschichte und Region —

NATUR, RUHE UND ARTENVIELFALT

Nach der Übernahme des vorhergehenden Hotelbetreibers, eröffnete das Kempinski Hotel Berchtesgaden am 1. Mai 2015 unter der Führung von General Manager Werner Müller als elegantes und gemütliches Pure Alpine Lifestyle Resort.

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 schätzten, erfreute sie sich steter Beliebtheit. Immer mehr Bauernfamilien beherbergten Feriengäste aus ganz Europa in ihren Betrieben und auch heute noch genießen die Gäste die Ruhe und Abgeschiedenheit, eingebettet von der Natur.

FAKTEN

- 27 km von Salzburg
- 156 km von München
- beste Bahn- und Flugverbindungen

FAKTEN

- Seit 1810 ist Berchtesgaden Teil Bayerns
- Es diente als königliche Jagd- und Sommerresidenz
- König Ludwig II verbrachte hier Teile seiner Jugend



König Ludwig II
von Bayern
1845–1886



Werner Müller

Werner Müller
General Manager
Kempinski Hotel Berchtesgaden



— Der General Manager —

WERNER MÜLLER, PASSIONIERTER HOTELIER UND SPORTFAN

Ein Leben jenseits der Berge käme für den sportlichen General Manager Werner Müller nicht in Frage. Vor seinem Engagement in Berchtesgaden leitete Müller das renommierte Chaletresort Almdorf Seinerzeit im österreichischen Kärnten.

Das Berufs- und Privatleben des gelernten Hotelfachmanns bilden eine harmonische Einheit.

Der passionierte Hotelier und Sportfan sucht in seiner Freizeit oft die Herausforderung in der umliegenden Bergwelt, egal ob zu Fuß oder mit dem Mountainbike.

Pure Alpine Lifestyle ist für Müller nicht nur ein Slogan, sondern ein Versprechen, das er und sein Team täglich leben.

FAKTEN

- Seit 2004 bei Kempinski
- Grand Hotel des Bains St Moritz
- Almdorf Seinerzeit

FAKTEN

- Begeisterter Sportler
- Mountainbiken
- Bergsteigen
- Skifahren



Der Watzmann, das Wahrzeichen des Berchtesgadener Landes



Salzburg, nur 20 Minuten entfernt



— Die Umgebung des Hauses —

SPORT, ENTSPANNUNG UND KULTUR

Grenzenlose Freiheit und Gelassenheit verspricht ein Aufenthalt im Kempinski Hotel Berchtesgaden. Der Besucher taucht unbewusst in die Atmosphäre der Umgebung ein, denn direkt vor der Haustür des Hotels beginnt das Freizeitvergnügen „Natur“: Mountainbiker, Wanderer und Kletterer finden individuelle und beste Bedingungen vor.

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 NS-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.

- UMGEBUNG**
- Watzmann
 - Königssee
 - Salzsteinmine

- SPORT**
- Bergsteigen
 - Wandern
 - Mountainbiken
 - Skifahren
 - Golfen

— Zimmer und Suiten —

DESIGN MIT ALPENKULISSE

Klares Design, alpenländischer Flair und eine individuelle Handschrift prägen die Gestaltung der Zimmer des Kempinski Hotels Berchtesgaden in dieser traumhaften Alpenkulisse. Alle 138 Zimmer und jede Suite bieten einen spektakulären uneingeschränkten Blick in die umliegende Bergwelt. Die Neugestaltung der Räumlichkeiten steht

ganz im Zeichen des Hotelslogos „Pure Alpine Lifestyle“. Mit viel Gefühl für das Bestehende und die umgebende Natur, kreierten die Architekten einen neuen Look für das Interieur.

Für die Gestaltung wurden Materialien wie Leder, Leinen, Wolle, Holz und Stainzer Gneis gewählt.

- FAKTEN**
- Alpenländischer Flair
 - Individuelles Design
 - Natürliche Materialien

- FAKTEN**
- Uneingeschränkter Bergblick
 - 126 Zimmer
 - 12 Suiten



— 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:
18:30–22:00



Heimann

Ulrich Heimann
Executive Chef
Kempinski Hotel Berchtesgaden



— Design und Kulinarik —

ELEGANTE ZURÜCKHALTUNG UND PURER GESCHMACK

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 natürliche Materialien, die graubasierte Farbgestaltung 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. Das Konzept besteht durch ein

ruhiges, schlichtes Design und bietet beim Blick in den runden Raum dennoch allerhand zu entdecken. 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.

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 verschiedener Gewürze und setzt auf den ursprünglichen Geschmack des Produkts, mit viel Leidenschaft und Leichtigkeit zubereitet. Das Ergebnis ist ein unverfälschter Genuss, bestehend einfach und raffiniert durchdacht zugleich. Heimann beeindruckt seine Gäste mit seinem puren und handwerklich geprägten Koch-Stil. Sein

Hauptaugenmerk liegt auf Regionalität und innovativer Leichtigkeit.

Einen exklusiven Blick hinter die Kulisse eröffnet der Chef's Table in der Küche des Chefkochs, der ebenfalls neugestaltet wurde. Vor den Augen der Gäste bereitet Heimann ein „Menu du chef“ zu, das er anschließend persönlich serviert.

FAKTEN

- Elegante Zurückhaltung
- Ruhige Farbgestaltung
- Raffiniertes Lichtkonzept
 - Warme Akzente
- Die „Box“ als Separée für Paare

FAKTEN

- Purer, unverfälschter Geschmack des Produkts im Mittelpunkt
 - Kulinarische Raffinesse
 - Regional und saisonal
- Chef's Table für besondere Anlässe





Restaurant Johann Grill

**DEUTSCHLANDS ERSTER BERGFÜHRER
ALS NAMENSGEBER**

Johann Grill war der Erstdurchsteiger der Watzmannostwand. Bereits im Jahre 1881 erklomm der gebürtige Ramsauer die Wandhöhe von 1.800 Meter. Der Namensgeber war nicht nur Deutschlands erster offizieller Bergführer, sondern auch der erste Wirt des Watzmannhauses, das noch heute ein wichtiger Stützpunkt für die Überschreitung des Gebirgsstocks ist.

Seit 2023 hat Hendrik Franz als Küchenchef die Leitung des Restaurants inne. Hier arbeitet er

Hand in Hand mit Thomas Walter, Director of Food & Beverage. Kulinarisch folgt das Johann Grill seinem Konzept des „Grünen Fadens“ und fokussiert sich auf eine regionale und saisonale Küche mit Produkten aus dem Alpenraum sowie vegetarischen und veganen Optionen. Wer an den bodentiefen Fenstern oder auf der Terrasse des Restaurants Platz nimmt, genießt so die Aromen des Berchtesgadener Lands mit Blick auf das Bergmassiv des Namensgebers Johann Grill – den Watzmann.

FRÜHSTÜCKSZEITEN
• Mo–Sa: 7:30–12:00
• So: 7:30–13:00

**FRÜHSTÜCK
FÜR EXTERNE GÄSTE**
• EUR 45 pro Person

ABENDESSEN
• Täglich von
18:30–22:00



Thomas Walter

Thomas Walter
Director of Food & Beverage
Kempinski Hotel Berchtesgaden

Franz

Hendrik Franz
Head Chef
Kempinski Hotel Berchtesgaden

— Lobby Lounge & Kaminbar —

BERGPANORAMA UND KAMINGESPRÄCHE

Alpiner Flair, klares Design, gepaart mit heimeligen Akzenten erwarten den Besucher im Herzstück des Hotels, der großzügigen und weitläufigen Lobby. Durch bodentiefe Panoramafenster kann man den Blick in die umgebende Landschaft genießen; Wälder, Wiesen und Gipfel scheinen zum Greifen nah und lassen ein einzigartiges Gefühl von Weite

und Freiheit entstehen. Die sieben Meter hohe Natursteinwand aus Stainzer Gneis trennt die großzügige Lobby von dem angrenzenden Barbereich.

Tipp: der Berchtesgadener Mule. Gemixt aus einem Bergbrenner Gin vom Grassl, selbstgemachtem Ingwerbier und Apfelsaft.

FAKTEN

- Bodentiefe Panoramafenster
- Bergblick
- Stainzer Gneis
- Rustikaler Eichenboden
- 1,44 qm großer offener Kamin

ÖFFNUNGSZEITEN

- Mo–Do: 12:00–23:00
- Fr & Sa: 12:00–0:00
- So: 12:00–23:00



— Bergstüberl —

HEISSER STEIN & FONDUE RESTAURANT IN DEN ALPEN

Das Restaurant Bergstüberl, bekannt für seine gemütliche Atmosphäre und traditionelle Küche, lädt in der Sommersaison auf seiner Terrasse dazu ein, das Dinner mit einem heißen Stein unter freiem Himmel zu genießen. Das vielfältige Dreigang-Menü umfasst einen Vorspeisensalat, den heißen Stein als Hauptgang sowie ein traditionelles Dessert. Es bietet eine reiche Auswahl an erlesenen Zutaten wie Fleisch, frischem Fisch, saisonalem Gemüse, verschiedenen Beilagen und hausgemachten

Saucen und Dips. Die Gäste können ihre Zutaten nach Belieben auf dem bis zu 300 Grad heißen Stein selbst zubereiten. Als krönender Abschluss des Abendessens wird ein klassisches bayerisches Dessert, der Kaiserschmarren, serviert.

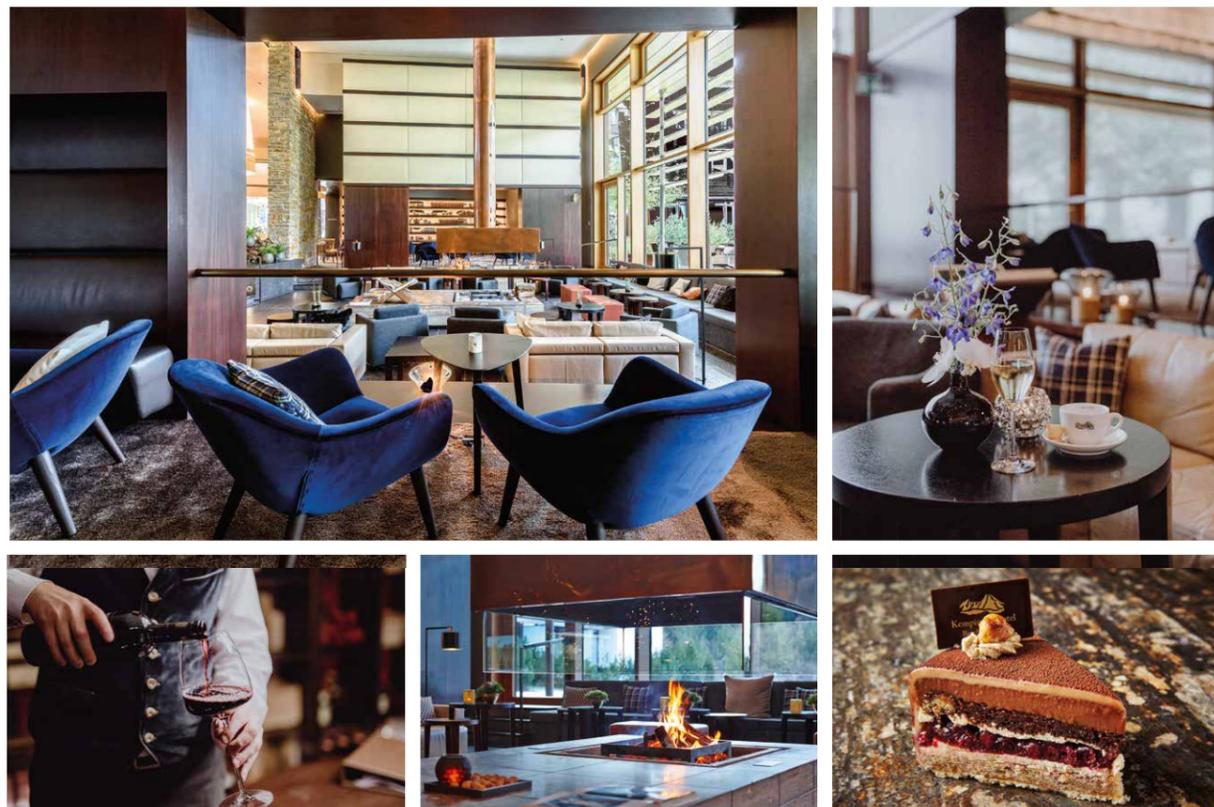
In der Wintersaison gibt es im Restaurant Bergstüberl ein rustikales Fleisch- oder Käsefondue. In gemütlicher Atmosphäre am Kachelofen können die Gäste hier gesellige Stunden mit Freunden oder Familie verbringen.

FAKTEN

- Alpines Restaurant mit Bergblickterrasse
- Preis pro Person: EUR 89

FAKTEN

- Sommer: heißer Stein
- Winter: Fleisch- oder Käsefondue





Natalia Horvathova

Natalia Horvathova
Activity Concierge

Andreas Bäumler

Andreas Bäumler
Activity Concierge



— Activity Concierges —

REGIONALE SPORT- UND AUSFLUGTIPS AUS ERSTER HAND

Mit großer Expertise und Wissen über die Region stehen die Activity Concierges für die individuelle Planung sämtlicher Aktivitäten zur Verfügung. Ob für Familien, Paare, Abenteuerlustige, Kulturfreunde: Die Activity

Concierges sorgen für ein Rundum-sorglos-Paket und so für einen unvergesslichen Urlaub. Auf Wunsch begleiten sie den Gast auch exklusiv auf eine Berg- oder Mountainbike-Tour.

SPORT ANGEBOT

- Joggen
- Bergtouren
- Mountainbike

KULTUR ANGEBOT

- Museen
- Salzbergwerk
- Shopping-Ausflug
- Mozartstadt Salzburg

— Kempinski The Spa —

NATÜRLICHE ENTSPANNUNG

Wertvolle natürliche Öle, organisch gewachsene Alpenkräuter, Salz aus der Umgebung und frisches Bergwasser kommen hier in Anlehnung an die Jahreszeiten zum Einsatz.

Je nach persönlichem Empfinden werden die Anwendungen hinsichtlich ihrer ausgleichenden

oder anregenden Wirkung ausgewählt, um das natürliche Gleichgewicht des Körpers wiederherzustellen.

Exklusiv für das Kempinski The Spa in Berchtesgaden wurden die regional inspirierten Behandlungen Salzsteinmassage, Pures Naturerlebnis und Alpines Kräuterritual entwickelt.

ÖFFNUNGSZEITEN

- Wellness & Sauna: 10:00–20:00 Uhr
- Pool: 8:00–20:00 Uhr
- Pool für Kinder: 8:00–18:00 Uhr

TREATMENTS

- Salzmassage
- Ölmassage
- Thermale
- Alpenkräutermassage



— Preis —

AB EUR 280 FÜR ZWEI PERSONEN IM
SUPERIOR DOPPELZIMMER INKLUSIVE FRÜHSTÜCK

— Social Media —

FACEBOOK

#purealpinelifestyle

INSTAGRAM

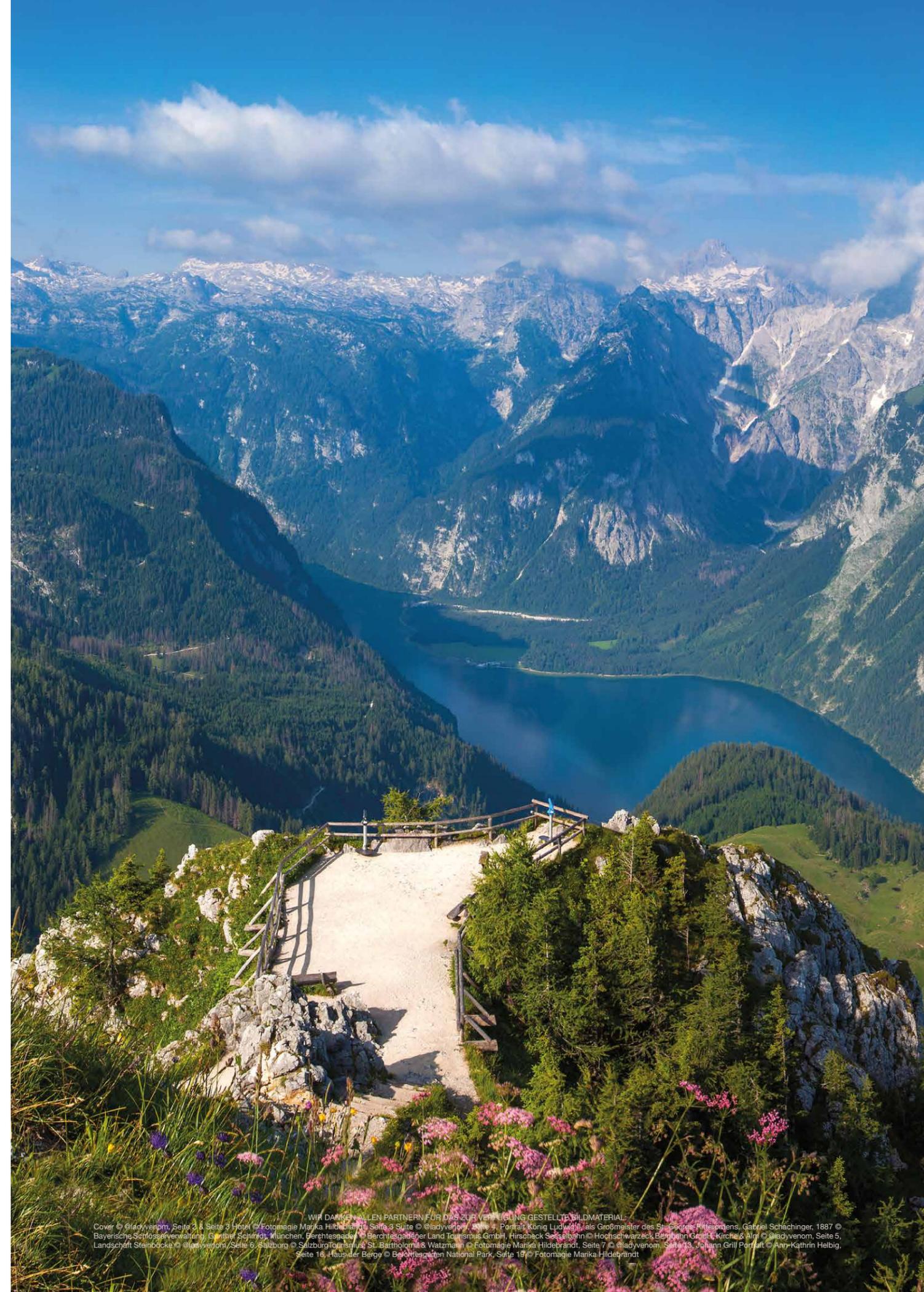
@kempinski.berchtesgaden

— 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



KEMPINSKI HOTEL BERCHTESGADEN

Hintereck 1
83471 Berchtesgaden
Deutschland

T +49 8652 9755 0
info.berchtesgaden@kempinski.com
kempinski.com/berchtesgaden

KEMPINSKI.COM