PRESSE-INFO
Schlossgut Oberambach
17. Februar 2021

Schlossgut Oberambach, Starnberger See/Oberbayern

Alles im grünen Bereich

„Mein Anliegen ist es, diesen besonderen Platz anderen Menschen zugänglich zu machen.“ So beschreibt Maximilian Schwabe seine Philosophie als Geschäftsführer des Schlossgut Oberambach. Der herrschaftliche Landsitz mit 40 Gästezimmern liegt oberhalb des Starnberger Sees mit Blick auf die Alpen und umgeben von 52 Hektar Wald und Wiesen auf eigenem Grund. Ursprünglich wollte der 34-Jährige in der Event-Branche arbeiten, entschied sich aufgrund des großen Veranstaltungsbereichs im Schlossgut aber für eine Ausbildung im oberbayerischen Familienbetrieb. Die gefiel Maximilian so gut, dass er anschließend im Schweizer Montreux Hotelmanagement studierte. Im Oktober 2018 schließlich übernahm er das Biohotel von seinem Vater Andreas, nachdem er schon zehn Jahre laufend dort mitgearbeitet hatte. „Er steht mir immer noch beratend zur Seite. Allerdings habe ich die Zeit auch genutzt, um eigene Ideen umzusetzen, zum Beispiel ein Gemüsefeld und die vegetarische Mittagskarte. Außerdem hat sich in Sachen Digitalisierung viel geändert. Und die Themen Hochzeiten sowie Meetings und Incentives rücken noch klarer in den Fokus“, erzählt der zweifache Vater. Darüber hinaus gehe es jetzt legerer zu. „Mein mittel- und langfristiges Ziel ist ein extrem hoher Standard, wobei sich Gäste und Mitarbeiter auf Augenhöhe begegnen, austauschen und voneinander profitieren sollen“, beschreibt Maximilian seine Zukunftsvision für das Schlossgut Oberambach. www.schlossgut.de

Foto (download): Im Einklang mit Umwelt und Natur zu wirtschaften ist eines der Ziele von Maximilian Schwabe, Geschäftsführer im oberbayerischen Schlossgut Oberambach südlich von München
Bildnachweis: Robert Kittel/Schlossgut Oberambach

Weitere Auskünfte

Biohotel Schlossgut Oberambach Oberambach 1
D-82541 Münsing Fon +49 8177 9323 info@schlossgut.de www.schlossgut.de

Kraftort im Alpenvorland: Das Schlossgut Oberambach am Starnberger See in Oberbayern ist ein Biohotel mit nachhaltigem Konzept. Der denkmalgeschützte Herrschaftssitz bietet zudem Veranstaltungs- und Tagungsmöglichkeiten vor den Toren Münchens. Die 40 individuell eingerichteten Zimmer und Suiten sind elektrosmogfrei und allergikerfreundlich. Mit dem Motto „Farm to Table“ zollt man sowohl den verarbeiteten Produkten als auch den örtlichen Bauern, Metzgern und Fischern Respekt. Das eigene Gemüsefeld entspricht den Bestimmungen von Demeter e.V. Die Philosophie der

Hoteliers, im Einklang mit der Natur zu leben, ist allgegenwärtig, zertifiziert durch das Label „BIO HOTELS“ und wird empfohlen von Bioland.

Pressekontakt

Bettina Beck
+49 8807 21490-20
bettina.beck@hermann-meier.de

Gregor Staltmaier
+49 8807 21490-16
gregor.staltmaier@hermann-meier.de

Angelika Hermann-Meier PR
Lachener Straße 4
D-86911 Diessen am Ammersee
+49 8807 21490-0
info@hermann-meier.de
www.hermann-meier.de