

11 — 15
Nov/24



GOURMET WOCHE • 2024 •

Servus, so schön euch
hier zu haben.



THOMAS MARTIN.

BESCHEIDENHEIT, HÖFLICHKEIT UND EINE ENGE VERBUNDENHEIT MIT DER NATUR UND SEINEN PRODUZENTEN PRÄGEN SEINE ARBEIT.

Thomas Martin, geboren 1966 in Mannheim, zählt zu den bekanntesten Köchen Deutschlands. Seine Leidenschaft für das Kochen entdeckte er früh und absolvierte seine Ausbildung im renommierten Anglo-German Club in Hamburg. In den darauffolgenden Jahren sammelte er in verschiedenen Küchen wertvolle Erfahrungen. Darunter bei Peter Wehlauer, Lothar Eiermann, Eckart Witzigmann und Dieter L. Kaufmann. 1989 legte er als einer der jüngsten Teilnehmer seine Prüfung zum staatlich geprüften Gastronom und Küchenmeister ab.

Seit 1997 ist Thomas Martin Küchenchef im Jacobs Restaurant des Hotels Louis C. Jacob in Hamburg. Bereits 1999 wurde das Restaurant mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet und ab 2002 folgten für zehn Jahre in Folge zwei Sterne. Darüber hinaus wurde er vom Gault&Millau zum „Koch des Jahres 2002“ gekürt und erzielte zahlreiche weitere Auszeichnungen, darunter unter anderem 18 von 20 Punkten im Gault&Millau.

Seine Küche, die tief in der französischen Tradition verwurzelt ist, interpretiert er auf moderne Weise, ohne sich von kurzlebigen Trends beeinflussen zu lassen. Sein Stil zeichnet sich durch Konzentration, Eleganz und Präzision aus – mit einem besonderen Augenmerk auf höchste Produktqualität. Aber auch seine Hingabe zur Perfektion und seine Art und Weise traditionelles Handwerk mit einer modernen, innovativen Herangehensweise zu verbinden.

Als Juror bei „Die Küchenschlacht“ im ZDF sowie als Gast und Koch in zahlreichen TV-Formaten teilt er seine Expertise mit einem breiten Publikum. 2012 veröffentlichte er sein Kochbuch „Meine Jacobsleiter“, in dem er seine Lieblingsprodukte auf verschiedenen Schwierigkeitsgraden interpretiert und sowohl Hobbyköchen als auch Profis Inspiration bietet. Trotz zahlreicher Erfolge bleibt er bodenständig und legt großen Wert auf das Miteinander mit seinem Team sowie die Wertschätzung der Natur und der Menschen, für die er kocht.

WEINGUT GERNOT HEINRICH.

UNSER ZIEL IST ES, WEINE ZU ERZEUGEN, DIE IHRE HERKUNFT AUTHENTISCH WIDERSPIEGELN, INDEM SIE IN EINEM VIELFÄLTIGEN, BELEBTEN UMFELD WACHSEN, IN DEM DAS NATÜRLICHE ÖKOSYSTEM IN ALL SEINER KOMPLEXITÄT AUF DIE REBEN EINWIRKEN DARF.

Das Weingut Heinrich, geführt von Gernot und Heike Heinrich, ist bekannt für seinen kompromisslosen Ansatz im biodynamischen Weinbau. Seit 2006 bewirtschaftet das Weingut seine Weinberge nach biodynamischen Prinzipien, um die Böden lebendiger und widerstandsfähiger zu machen. Dabei steht die natürliche Biodiversität und der respektvolle Umgang mit dem Ökosystem im Vordergrund.

Im Weinkeller setzt das Weingut auf minimale Eingriffe: Alle Weine werden spontan vergoren, lagern auf der Maische und reifen über Monate oder sogar Jahre auf ihren eigenen Hefen in Holzfässern. Diese Vorgehensweise verleiht den Weinen eine besondere Struktur, Lebendigkeit und aromatische Tiefe. Besonders die auf der Maische vergorenen Weißweine zeichnen sich durch eine einzigartige Gerbstoffstruktur und ein ungewöhnliches Aromenspektrum aus. Für das Weingut Heinrich ist es von zentraler Bedeutung, Weine zu kreieren, die Authentizität und Originalität widerspiegeln. Die Weine sollen die Einflüsse ihres Terroirs, des Jahrgangs und der Zeit so pur wie möglich zum Ausdruck bringen. Der biodynamische Anbau ermöglicht es den Reben, tief in den Boden zu wurzeln, was nicht nur die Gesundheit der Rebstöcke fördert, sondern auch zu einer präzisen Wiedergabe der charakteristischen Merkmale der einzelnen Lagen führt. Dieser achtsame Umgang mit der Natur und die lange Reifezeit im Keller schaffen Weine, die durch ihre Vitalität, Komplexität und Balance bestechen und Liebhaber auf der ganzen Welt begeistern. Das Weingut Heinrich zeigt damit, dass große Weine durch Geduld, Respekt und die Hingabe an die natürlichen Prozesse entstehen.



Mo — 11.11.24

13.00 Uhr

KICK-OFF IN DIE GOURMET WOCHE – MIT TONI & POLDI

TREFFPUNKT

13.00 Uhr auf der neuen 1748 Panoramaterrasse. Bitte tragt euch bis Montag, 08.00 Uhr an der Rezeption für diesen Programmpunkt ein.

Der hohe Norden – tief im Süden. Das ist das Thema dieser Gourmet Woche. Auf 1.200 m, am Rand der Alpen, wo Tradition, Bodenständigkeit und Regionalität zuhause sind, liegt der Engel. Doch es gibt überraschende Parallelen zum fernen Norden. Freut euch auf ein kulinarisches Genusspiel und die Vielfalt der Regionen. Zum Auftakt und als Einstimmung auf diese 'Nord- und Südfahrt' laden Toni & Poldi euch herzlich zu einem gemütlichen Empfang auf die neue Panoramaterrasse ein.

Di — 12.11.2415.00 Uhr

EXKLUSIVE VERKOSTUNG

TREFFPUNKT

15.00 Uhr auf der neuen 1748 Panoramaterrasse.
Bitte tragt euch bis Montag, 08.00 Uhr an der
Rezeption für diesen Programmpunkt ein.

Wir laden euch auf die neue 1748 Panoramaterrasse
ein und präsentieren Klassiker wie Kaviar und
Muscheln aus dem Norden und feinperligen Cham-
pagner aus dem Süden. Trotz der weiten Distanz
harmonieren diese Produkte wunderbar miteinander.
Wir haben auch das ein oder andere Überraschungs-
produkt mit dabei, dass man eigentlich in einer ganz
anderen Region vermuten würde. Freut euch auf ein
Genusspiel der Extraklasse!

Di — 12.11.24Ab 18.30 Uhr

KÜCHENPARTY – DELUXE

TREFFPUNKT

Ab 18.30 Uhr Platz nehmen, Mahlzeit!

Heute verwandeln wir unsere Küche in eine große
Partymeile. Zünftige Stubenmusik begleitet unsere
Partystationen am Buffet und in der Küche! Verschie-
dene Live-Cooking-Stationen laden euch ein, Neues
zu entdecken! Das Team Engel freut sich auf euch!

Mi — 13.11.2412.30 Uhr

TISCHLEIN DECK DICH!

TREFFPUNKT

12.30 Uhr auf der Sonnenterrasse.
Bitte tragt euch bis Montag, 21.00 Uhr an der
Rezeption für diesen Programmpunkt ein.

Tischlein deck dich – ein kulinarisches Mittagessen
der Extraklasse. Lasst euch verzaubern und in eine
andere Welt entführen. Ganz wie im Märchen
erscheinen, wie durch Zauberhand, immer mehr
Köstlichkeiten auf dem Tisch.

<p><u>DO — 14.11.24</u> <u>15.00 Uhr</u></p> <p>KOCHSHOW AUF DER TERRASSE MIT GASTKOCH THOMAS MARTIN & UNSERER ENGELS KÜCHENCREW</p>	<p>TREFFPUNKT</p> <p>15.00 Uhr auf der Sonnenterrasse.</p> <hr/> <p>Unsere Gastkoch Thomas Martin und unsere Küchencrew, freut sich auf einen tollen Nachmittag mit euch. Zusammen zeigen sie euch Tipps und Tricks rund ums Kochen für zu Hause! Natürlich sorgt das Weingut Gernot Heinrich für die passende Begleitung.</p>
<p><u>Do — 14.11.24</u> <u>18.00 Uhr</u></p> <p>EMPFANG & VOR- STELLUNG UNSERES GASTKOCHS THOMAS MARTIN & DEM WEINGUT GERNOT HEINRICH</p>	<p>TREFFPUNKT</p> <p>18.00 Uhr an der Hotelbar.</p> <hr/> <p>Lernt unseren Starkoch Thomas Martin und unsere Engel-Küchencrew kennen. Selbstverständlich bringt das Weingut Gernot Heinrich, vertreten durch Liyana Wagner, den passenden Tropfen zum Anstoßen mit. Die perfekte Einstimmung für den kulinarischen Höhepunkt dieser Gourmet Woche.</p>
<p><u>Do — 14.11.24</u> <u>Ab 18.30 Uhr</u></p> <p>ENGEL'S GOURMET GALA DINNER MIT THOMAS MARTIN</p>	<p>TREFFPUNKT</p> <p>Ab 18.30 Uhr Platz nehmen, Mahlzeit!</p> <hr/> <p>Wir bitten zu Tisch. Unser Gastkoch Thomas Martin und unsere Küchencrew haben gezaubert. Freut euch auf ein besonderes Gourmet-Gala-Dinner mit Köstlichkeiten aus verschiedenen Regionen. Den Abend begleiten die traumhaften Weine des Weinguts Gernot Heinrich, präsentiert durch Liyana Wagner.</p>



Fr — 15.11.24

18.00 Uhr

HÜTTENABEND DELUXE - EIN TRAUM AUS SILBER UND WEISS

TREFFPUNKT

18.00 Uhr vor dem Hoteleingang.
Bitte tragt euch bis Mittwoch, 21.00 Uhr an der
Rezeption für diesen Programmpunkt ein.

Zum Abschluss der Woche möchten wir euch noch
einmal in unser s'Um und Auf entführen. Altbekannt
und diesmal doch kaum wiederzuerkennen – ein
Traum aus Silber und Weiß. Genießt ein ganz beson-
deres Menü in dieser außergewöhnlichen Atmosphä-
re. Begleitet wird der Abend von klassischer Musik
und wunderschönen Klängen. Gegen 22.30 Uhr
bringt uns ein Shuttle wieder zurück ins Hotel.

**DIE GOURMET LISTEN ZUM
EINTRAGEN LIEGEN AN DER
REZEPTION AUS. WETTER-
BEDINGT KÖNNEN SICH
KURZFRISTIG PROGRAMM-
ÄNDERUNGEN ERGEBEN.
IN DIESEM FALL BEKOMMT
IHR VON UNS RECHTZEITIG
BESCHEID.**



Welcome to häven.

