

08 — 12
Juli/24



GOURMET WOCHE • 2024 •

Servus, so schön euch
hier zu haben.



PHILIPP STEIN.

DEUTSCHLANDS JÜNGSTER STERNEKOCHE SETZT NICHT AUF EFFEKTHASCHEREI, SONDERN AUF GESCHMACK UND DIE ZUFRIEDENHEIT SEINER GÄSTE.

Nach seiner Ausbildung im Mainzer Atrium-Hotel sammelte Philipp Stein Erfahrungen bei Dirk Maus im Restaurant "Maus im Moller", sowie in den Restaurants "Die Ente" in Wiesbaden und im "Favorite Restaurant" in Mainz. Dann zog es ihn in die Ferne und die nächsten eineinhalb Jahre verbrachte er auf See. Zunächst als Chef de Partie im "Dieter Müller Restaurant" auf der MS Europa und später als Junior Sous Chef im italienischen Restaurant "Venezia". 2012 wechselte er zur MS Europa 2, um dort als Junior Sous Chef das Konzept für das italienische Restaurant "Serenissima" mitzugestalten. Zurück an Land ging es ins Waldhotel Sonnora in Dreis. Im Januar 2014 trat er seine erste Stelle als Küchenchef im "Favorite-Restaurant" in Mainz an.

Die Familie Stein hat eine lange Tradition in der Gastronomie. Für Philipp Stein war es daher selbstverständlich, diese Tradition fortzuführen und Koch zu werden. 2019 folgte er dem Ruf der Heimat. Heute ist er Deutschlands jüngster Sternekoch und führt in der 6. Generation das Familienrestaurant Steins Traube. Am Stadtrand von Mainz gelegen, verwöhnt Philipp Stein seine Gäste mit deutsch-französischer Küche – Tradition trifft Innovation.

WEINGUT ALOIS LAGEDER.

QUALITÄT IST DAS
ERGEBNIS VIELER
EINZELNER, OFT KLEINER
DETAILS. GANZ BESONDERS
IM ZUSAMMENSPIEL AUS
MENSCH, TIER UND
PFLANZE.

Die Ursprünge des Weinguts Alois Lageder reichen bis ins Jahr 1823 zurück, als der junge Handwerksbursche Johann Lageder begann, mit Wein zu handeln. Sein Nachfolger stellte darauf selbst bald Wein her und erwarb die ersten Weinberge. Alois III erkannte die Stärken des Südtiroler Klimas und kaufte 1934 in Margreid das Weingut Asitz Löwengang. Heute werden die 55 ha familieneigenen Weinberge gemeinsam von der vierten und fünften Generation der Familie Lageder biologisch-dynamisch bewirtschaftet. Der biologisch-dynamische Anbau betrachtet die Landwirtschaft als einen geschlossenen Organismus, in dem das Zusammenwirken von Tier und Pflanze von großer Bedeutung ist. Daher gehören auch Schafe, Pfauen, Bienen, Pferde, Hühner und Kühe zum Leben auf dem Weingut Alois Lageder. Zudem wird vollständig auf den Einsatz von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln, Herbiziden, Fungiziden, Insektiziden und Mineraldüngern verzichtet. Mit Demut vor der Natur legt die Familie Lageder großen Wert darauf, ihren Weinen Zeit zu geben. Mit Geduld und Leidenschaft wird jeder einzelne Wein individuell begleitet. Die Weine spiegeln die Vielfalt Südtirols wider. Durch den Einsatz klassischer Rebsorten wird die Vielfalt der Region optimal ausgeschöpft. Für die Kompositionen werden die Komponenten im Weinberg und Keller erforscht und jedes Jahr neu miteinander verbunden. Mit diesen Meisterwerken strebt das Weingut Alois Lageder danach, sämtliche Aspekte des Weinbaus zu perfektionieren.

Wir freuen uns darauf, Hannes Nocker bei uns begrüßen zu dürfen,
der das Weingut Alois Lageder vertritt.



Mo — 08.07.24

11.30 Uhr

KICK-OFF IN DIE GOURMETWOCHE KULINARISCHE WANDERUNG

TREFFPUNKT

11.30 Uhr vor dem Hoteleingang.
Bitte tragt euch bis Montag 08.00 Uhr an der
Rezeption für diesen Programmpunkt ein.

Unsere Sommer-Gourmetwoche steht ganz im Zeichen von HEIMAT – eure Urlaubsheimat, unsere Tiroler Heimat und die Heimat unseres Gastkochs. Heute nehmen wir euch mit auf eine kulinarische Wanderung. An verschiedenen Stationen rund um Grän erwartet euch unsere Engel-Küchencrew mit unseren beiden Küchenchefs Lukas & Remo. Entdeckt unser Zuhause und das, was uns am besten schmeckt. An jeder Station stellt euch unser Poldi ein Highlight der Woche vor. Wir freuen uns auf einen tollen Start mit euch.

Di — 09.07.2415.00 Uhr

KOCHSHOW AUF DER TERRASSE MIT UNSERER ENGELS KÜCHEN CREW

TREFFPUNKT

15.00 Uhr auf der Sonnenterrasse.

Unsere Küchencrew, angeführt von unseren Küchenchefs Lukas & Remo, freut sich auf einen tollen Nachmittag mit euch. Unser Küchenchef Lukas hat heute eine Kleinigkeit aus seiner Heimat mitgebracht. Zusammen zeigen sie euch ein paar Tipps und Tricks rund ums Kochen für zu Hause! Natürlich sorgen wir auch für das passende Getränk dazu.

18.00 Uhr

EMPFANG & VOR- STELLUNG UNSERES GASTKOCHE PHILIPP STEIN & DEM WEINGUT ALOIS LAGEDER

TREFFPUNKT

Treffpunkt 18.00 Uhr an der Hotelbar.

Lernt unseren Starkoch Philipp Stein und unsere Engel-Küchencrew kennen. Selbstverständlich bringt das Weingut Alois Lageder, vertreten durch Hannes Nocker, den passenden Tropfen zum Anstoßen mit. Die perfekte Einstimmung für den kulinarischen Höhepunkt dieser Gourmet-Woche.

18.30 Uhr

ENGEL'S GOURMET GALA DINNER MIT PHILIPP STEIN

TREFFPUNKT

18.30 Uhr nehmt Platz, Mahlzeit!

Wir bitten euch zu Tisch. Unser Gastkoch Philipp Stein und unsere Küchencrew haben gezaubert. Freut euch auf ein besonderes Gourmet-Gala-Dinner mit Köstlichkeiten aus verschiedenen Heimatorten. Den Abend begleiten die traumhaften Weine des Weinguts Alois Lageder, präsentiert durch Hannes Nocker.

Mi — 10.07.24

11.30 Uhr

SOMMERFEST AM STADL

TREFFPUNKT

11.30 Uhr vor dem Hoteleingang.
Bitte tragt euch bis Montag 21.00 Uhr an der
Rezeption für diesen Programmpunkt ein.

Was passt besser zum Sommer als draußen sein, die Natur genießen, feiern und grillen? Nichts – finden wir auch. Darum laden wir heute zum Sommerfest ein. Gemeinsam machen wir einen gemütlichen Spaziergang zum Engel Stadl. (Ihr habt keine Lust auf einen Spaziergang? Dann bringt euch unser Shuttle zum Stadl). Unsere Engel-Küchencrew erwartet uns mit einem exklusiven BBQ. Auch unser Weingut Alois Lageder hat sich das nicht zweimal sagen lassen und bringt den passenden Tropfen mit. Selbstverständlich haben wir auch für die musikalische Unterhaltung gesorgt. Freut euch auf einen entspannten Nachmittag und die ein oder andere Leckerei. Und wie wäre es danach vielleicht mit einem kleinen Tanz über unsere Wiesen?

Do — 11.07.24

Ab 11.30 Uhr

ABHEBEN ZWISCHEN HIMMEL & ERDE

TREFFPUNKT

11.30 Uhr vor dem Hoteleingang.
Ein Shuttlebus bringt euch gemeinsam an die
Talstation am Füssener Jöchle. Bitte tragt euch
bis Montag 21.00 Uhr an der Rezeption für diesen
Programmpunkt ein.

Auch in diesem Jahr haben wir wieder alle Hebel in Bewegung gesetzt und trotz Hochsaison euren Wunsch erfüllt. Wir heben ab zu einem kulinarischen Höhenflug zwischen Himmel und Erde. Die Gondeln des Füssener Jöchle werden wieder zu eurem privaten Restaurant. Während ihr beim Rauf- und Runterfahren den Blick auf unsere Heimat genießt, serviert euch unsere Engel-Küchencrew ein tolles Menü. Unsere Sommelière hat natürlich die passenden Weine zum Menü dabei. Wir freuen uns auf euch!

Ab 18.30 Uhr

KÜCHENPARTY – DELUXE

TREFFPUNKT

Ab 18.30 Uhr nehmt Platz, Mahlzeit!

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

Fr — 12.07.24

18.00 Uhr

HÜTTEN ABEND - NACHT DER TRACHT

TREFFPUNKT

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

Heimat ist oft eng mit Traditionen verbunden, daher lassen wir diese Gourmet-Woche ganz traditionell mit einem Hüttenabend ausklingen. Unter dem Motto "Nacht der Tracht" treffen heute Tradition und Eleganz aufeinander. Wir laden euch in unser gemütliches Haus um's Eck ein. Gemeinsam fahren wir mit einem Shuttle hinauf ins s'Um & Auf. Unsere Küchencrew erwartet euch mit einem eleganten Menü. Für musikalische Unterhaltung und traditionelle Volkstänze aus unserer Heimat sorgen die Plattler. Gegen 22.30 Uhr bringt uns der Shuttle gemeinsam zurück ins Hotel. Habt ihr ein Dirndl oder eine Lederhose? Wir würden uns sehr freuen, euch darin zu sehen.

**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
BESCHIED.**



Welcome to häven.

