

A photograph of two men smiling and making peace signs. The man on the left is wearing a white chef's coat, a green cap, and glasses. The man on the right is wearing a checkered shirt and a dark jacket, and has a goatee. A black circle is overlaid on the left side of the image.

19 — 25
Mai/25

GOURMET WOCHE • 2025 •

Servus, so schön euch
hier zu haben.



MARIO
KOTASKA.

RALF
ZACHERL.

MEISTER DER KULINARIK UND INNOVATION

Ralf und Mario gehören zweifellos zu den herausragendsten Persönlichkeiten der deutschen Spitzenküche und auch zu unseren treuen ENGEL-Gästen. Mit ihrer Leidenschaft für hochwertige Zutaten, innovativen Kochtechniken und einer tiefen Verbindung zur Gastronomie haben sie sich einen festen Platz in der kulinarischen Szene erobert.

Ralf Zacherl ist ein renommierter Koch, dessen Karriere von einem klaren Fokus auf regionale und saisonale Produkte geprägt ist. Mit einer beeindruckenden Vielseitigkeit und einem ausgeprägten Gespür für Aromen begeistert er sowohl in der gehobenen Gastronomie als auch in TV-Shows und Koch-Events. Seine Küche vereint traditionelle Handwerkskunst mit modernen Akzenten und sorgt stets für ein unverwechselbares Geschmackserlebnis.

Mario Kotaska ist ebenfalls ein talentierter Koch, der schon in zahlreichen Fernsehshows zusehen war und dort seine Leidenschaft für gutes Essen unter Beweis gestellt hat. Er hat sich besonders durch seine kreative Herangehensweise und seine Fähigkeit, klassische Gerichte mit neuen Ideen zu kombinieren, einen Namen gemacht. Mario ist bekannt dafür, nicht nur die traditionellen Techniken zu beherrschen, sondern diese auch immer wieder neu zu interpretieren und auf hohem Niveau zu präsentieren.

WEINGUT MARKOWITSCH.

TRADITION, QUALITÄT UND INNOVATION AUS CARNUNTUM

Das Weingut Markowitsch liegt im österreichischen Weinbaugebiet Carnuntum, einer Region, die für ihre exzellenten Rotweine bekannt ist. Seit mehreren Generationen wird hier auf dem Weingut mit Leidenschaft und Hingabe Weinbau betrieben. Das Weingut steht für Qualität, Tradition und Innovation und zählt mittlerweile zu den renommierten Betrieben der Region.

Der Fokus von Weingut Markowitsch liegt auf der Herstellung hochwertiger, handwerklich produzierter Weine. Dabei setzt das Weingut sowohl auf die regionalen Rebsorten, wie den Zweigelt, der besonders typisch für Carnuntum ist, als auch auf internationale Sorten wie Cabernet Sauvignon und Merlot. Die Kombination aus traditionellem Weinbau und modernen vinotechnischen Verfahren ermöglicht es dem Weingut, Weine zu kreieren, die sowohl Charakter als auch Eleganz besitzen.

Besonders hervorzuheben ist das Engagement der Familie Markowitsch für nachhaltigen und respektvollen Umgang mit der Natur. Die Weinberge werden mit viel Liebe gepflegt, wobei auf ökologische Praktiken geachtet wird, um das Terroir optimal zur Geltung zu bringen. Markowitsch-Weine zeichnen sich durch ihre Komplexität, Fruchtigkeit und Finesse aus. Vom kräftigen Rotwein bis zum eleganten Weißwein bietet das Weingut eine breite Auswahl, die die Vielseitigkeit der Region widerspiegelt.





Mo — 19.05.25

12.00 Uhr

KICK-OFF IN DIE GOURMET WOCHE – ERSTES STRASSENFEST

TREFFPUNKT

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

Mit großer Vorfreude starten wir unsere exklusive
Gourmet-Woche und machen eine unserer Straßen
zum Festplatz! Die Gastköche betreten zum ersten
Mal die Bühne und präsentieren ihre außergewöhn-
lichen Fähigkeiten in den charmanten, rustikalen
Holzhütten. Unser Poldi wird ein letztes Mal in seiner
langjährigen Karriere das Programm für euch vor-
stellen und euch mit seiner herzlichen Art durch
diese besondere, unvergessliche Woche begleiten.

Di — 20.05.25

15.00 Uhr

WEINFEST IM WINTERGARTEN

TREFFPUNKT

15.00 Uhr im Wintergarten.
Bitte tragt euch bis Montag 08.00 Uhr an der
Rezeption für diesen Programmpunkt ein.

Erlebt ein unvergessliches Event im Wintergarten, bei dem Kulinarik und exzellente Weine aufeinander treffen! Unsere beiden Star-Köche präsentieren ihre einzigartigen Kreationen, die perfekt mit den edlen Weinen des Weinguts harmonieren. Unser Poldi wird euch die beiden Gastköche persönlich vorstellen. Ihr habt die Gelegenheit, mehr über ihre Leidenschaft für die Küche und ihre kreativen Ideen zu erfahren. Für die passende musikalische Begleitung ist natürlich auch gesorgt.

Di — 20.05.25

18.30 Uhr

ENGEL'S GOURMET GALA DINNER

TREFFPUNKT

18.20 Uhr nehmt pünktlich Platz, Mahlzeit!

Wir bitten euch zu Tisch. Unsere Gastköche Ralf, Mario 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 Markowitsch.

Mi — 21.05.25

12.30 Uhr

WIESENKRÄUTER FEST AM WILDBACH

TREFFPUNKT

12.00 Uhr vor dem Hoteleingang.
Bitte tragt euch bis Dienstag, 08.00 Uhr an der
Rezeption für diesen Programmpunkt ein.

Nach einem kurzen Spaziergang erwartet euch eine köstliche Verführung, bei der ihr die Aromen zahlreicher, frischer Kräuter entdecken dürft. Unsere Kräutерhexe Doris wird euch mit ihrem Wissen die Kräuter und ihre heilsamen Geheimnisse näher bringen.

Do — 22.05.25Ab 18.30 Uhr

KÜCHENPARTY

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 Stationen laden euch ein, Neues zu entdecken! Das Team Engel freut sich auf euch!

DO — 22.05.2512.00 Uhr

FRÜHLINGSFEST

TREFFPUNKT

12.00 Uhr vor dem Hoteleingang.
Bitte tragt euch bis Mittwoch, 08.00 Uhr an der Rezeption für diesen Programmpunkt ein.

Lassen Sie sich überraschen, an welchem besonderen Ort wir euch dieses Mal zu unserem Frühlingfest begrüßen. Unsere Küchencrew, unter der Leitung von Remo und Lukas, wird heute ihr Können in einer unvergesslichen kulinarischen Darbietung unter Beweis stellen. Wir sind sicher, dass wir euch auch dieses Mal überzeugen werden. Das Spektakel wird musikalisch untermalt.

Fr — 23.05.2518.00 Uhr

TIROLER HÜTTENFEST

TREFFPUNKT

18.00 Uhr vor dem Hoteleingang.
Bitte tragt euch bis Mittwoch, 08.00 Uhr an der Rezeption für diesen Programmpunkt ein.

Was darf in unserer Gourmet-Woche auf keinen Fall fehlen? Unser traditioneller, unvergesslicher Hüttenabend! Auf 1.150 m Höhe erwartet euch ein exklusives, fein abgestimmtes Menü, das die köstlichsten und authentischsten Tiroler Spezialitäten vereint. Für die musikalische Unterhaltung sorgt eine talentierte Band aus dem nahegelegenen Weißenbach. So lassen wir diese Woche in einem bodenständigen, festlichen Rahmen ausklingen. Gegen 22.15 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.

