

SERVUS
IN UNSERER

GOUR MET WOCHF

15 — 22
Nov/26



TOM
HEINZLE

GLUT, RAUCH UND EINE KÜCHE MIT CHARAKTER.

Manche Köche arbeiten mit Rezepten.
Andere mit Elementen.

Tom Heinzle gehört zu Letzteren

Als Pionier der modernen Feuerküche hat er sich weit über die Grenzen hinaus einen Namen gemacht. Was ihn antreibt, ist nicht Perfektion im klassischen Sinne – sondern das Spiel mit Glut, Rauch, Hitze und Zeit. Seine Küche ist kraftvoll, direkt und gleichzeitig überraschend präzise.

Früh geprägt durch internationale Stationen und seine Leidenschaft für außergewöhnliche Zubereitungsmethoden, entwickelte Tom früh seine ganz eigene Handschrift. Offenes Feuer ist dabei nicht Mittel zum Zweck, sondern zentrales Element seiner Küche – immer verbunden mit hochwertigen Produkten und einem feinen Gespür für Aromen.

In seiner „Grillwerkstatt“ zeigt er, wie vielseitig und elegant Kochen mit Feuer sein kann. Vom sanften Räuchern bis zur intensiven Glut entstehen Gerichte, die Tiefe, Spannung und Charakter vereinen fernab von klassischen Grillklischees.

Was Tom Heinzle dabei besonders macht,
ist seine kompromisslose Herangehensweise.

Er denkt Küche neu, bricht Erwartungen und schafft Geschmackserlebnisse, die lange in Erinnerung bleiben.

Am 17. November 2026 bringt Tom Heinzle seine unverwechselbare Handschrift in den Engel – im Rahmen unserer Gourmetwoche unter dem Motto „Glut & Genuss“.

Ein Abend, der die Kraft des Feuers auf den Teller bringt.
Intensiv. Überraschend. Und gleichzeitig ganz fein.



© Tom Heinze

WEINGUT
BARON LONGO



© Weingut Baron Longo

TRADITION, WEITSICHT UND EINE NEUE GENERATION.

Im historischen Weinort Neumarkt, zwischen alpiner Bergwelt und mediterraner Leichtigkeit, liegt das traditionsreiche Weingut Baron Longo. Seit mehr als 400 Jahren ist der Weinbau eng mit der Familie Longo-Liebenstein verbunden.

Heute führt Anton Felix von Longo-Liebenstein dieses Erbe mit neuer Energie und einer klaren Vision weiter. Seit 2015 entstehen wieder eigene Weine unter dem Namen der Familie, geprägt von jahrhundertealter Tradition und einem modernen Verständnis von Weinbau.

Die Weinberge reichen von den warmen Lagen rund um Neumarkt bis auf über 1.000 Meter Höhe. Kalkhaltige Böden, kühle Nächte und die biodynamische Bewirtschaftung verleihen den Weinen Frische, Präzision und eine unverwechselbare alpine Eleganz.

Umso mehr freuen wir uns, das Weingut Baron Longo im Rahmen unserer Gourmetwoche bei uns im Engel begrüßen zu dürfen. Mit ausgewählten Weinen begleitet es unsere kulinarische Reise – traditionsreich, naturverbunden und mit einer ganz eigenen Handschrift.

Mo — 16.11.26Um 11.15 Uhr

GLUT & GENUSS- DER URSPRUNG KULINARISCHE WANDERUNG MIT FEUERSTELLEN

TREFFPUNKT

Um 11.15 Uhr an der Rezeption.
Bitte tragt euch bis Montag 09.00 Uhr
an der Rezeption für diesen Programmpunkt ein.

Wir eröffnen unsere Gourmetwoche dort, wo alles beginnt:
am Feuer. Gemeinsam machen wir uns auf den Weg durch
unsere herbstliche Berglandschaft und erleben "Glut & Genuss"
in seiner ursprünglichsten Form.

Entlang der Strecke erwarten euch Feuerstellen, an denen
unsere Küchencrew kleine kulinarische Köstlichkeiten für
euch zubereitet – direkt über Glut und offenem Feuer.
Jede Station eröffnet neue geschmackliche Eindrücke.
Ausgewählte Getränke und warme Aromen begleiten uns
auf diesem genussvollen Weg durch die Welt des Feuers.
Am Ziel lassen wir den Auftakt der Woche in stimmungsvoller
Runde ausklingen.

Der Programmpunkt findet bei jeder Witterung im Freien
unter einem geeigneten Unterstand statt.

Di — 17.11.26Um 14.00 bis ca. 15.30 Uhr

GET TOGETHER - PERSÖNLICHES KENNENLERNEN MIT TOM HEINZLE

TREFFPUNKT

Um 14:00 bis ca. 15:30 Uhr auf der Terrasse der Dorfkirche.

Nach unserem Auftakt in der Natur tauchen wir heute tiefer
in die Welt des Feuers ein.

Unser Gastkoch Tom Heinzle zeigt euch direkt an den
Feuerstellen, wie unterschiedlich Hitze und offene Flammen
eingesetzt werden können. Dabei bringt er euch sein Handwerk
näher und zeigt anschaulich, wie aus ursprünglichen
Zubereitungsmethoden moderne Aromatik entsteht,
vom sanften Garen bis zur intensiven Flamme.

Natürlich darf auch verkostet werden: Kleine Kostproben
begleiten den Programmpunkt und geben Einblicke
in die Vielfalt der Feuerküche.

Di — 17.11.26

Um 18.30 Uhr

GLUT & GENUSS - FEUERMENÜ AUS DER KÜCHE

TREFFPUNKT

Pünktlich um 18.30 Uhr heißt es in der Engel-Stube:
Nehmt Platz, Mahlzeit!

Der Höhepunkt unserer Gourmetwoche:
Mit Tom Heinzle begrüßen wir einen Koch, der das Spiel
mit Feuer, Glut und Rauch auf ein neues Niveau hebt.
Gemeinsam mit unserer Küchencrew bringt er seine
unverwechselbare Handschrift in den Engel – kraftvoll,
charakterstark und zugleich überraschend präzise.

Die Gerichte entstehen an den Feuerstellen, werden von Glut,
Rauch und Hitze geprägt und im Restaurant in eleganter Form
serviert. So verbindet sich ursprüngliche Zubereitung
mit moderner Genusskultur. Gang für Gang zeigt sich
die Vielfalt der Feuerküche – intensiv im Geschmack,
klar in der Komposition und voller Tiefe.
Unser Sommeliererteam begleitet den Abend mit
ausgewählten Weinen, die die Aromatik der Gerichte aufnehmen
und unterstreichen.

Ein Abend, der die Kraft des Feuers erlebbar macht
und zeigt, wie fein Glut schmecken kann.

Mi — 18.11.26

Um 14.30 Uhr

ZWISCHEN REBEN & KASTANIEN - TÖRGGELEN IM FREIEN MIT WEINGUT BARON LONGO

TREFFPUNKT

Um 14.30 Uhr vor dem Hoteleingang.
Gemeinsam machen wir uns auf den Weg zum Haldensee.

Inmitten der freien Natur erwartet euch ein genussvoller
Nachmittag.

Mit dem Bummelzug fahren wir in Richtung See
und laufen von dort aus einige Schritte in Richtung Kulinarik.
Über den Nachmittag hinweg, verkosten wir Weine aus dem
nahe liegenden Südtirol vom Weingut Baron Longo.

Dazu servieren wir herbstliche Köstlichkeiten,
ursprünglich, ehrlich und auf die herbstliche Jahreszeit
angepasst.

Gläser klirren, gute Gespräche entstehen und die herbstliche
Natur bildet den passenden Rahmen.
Ein Nachmittag, der zeigt, wie schön Genuss sein kann,
wenn Wein, Tradition und Gemeinschaft zusammenkommen.

Der Programmpunkt findet bei jeder Witterung im Freien
unter einem geeigneten Unterstand statt.

Do — 19.11.26

Um 09.30 Uhr

WO FEUER FORM ANNIMMT. AUSFLUG ZUR SCHMIEDE LIEBENSTEIN.

TREFFPUNKT

Um 09.30 Uhr an der Rezeption.
Gemeinsam fahren wir zur Schmiede Liebenstein

Unser Ausflug führt uns nach Unterschwarzenberg zur Schmiede Liebenstein, einem Ort, an dem Feuer, Handwerkskunst und Leidenschaft aufeinandertreffen.

In außergewöhnlicher Atmosphäre erhalten wir spannende Einblicke, erleben das Handwerk aus nächster Nähe und dürfen uns auf genussvolle Momente sowie die eine oder andere Überraschung freuen.

Gemeinsam stoßen wir auf einen besonderen Ausflug und viele wertvolle Engel-Momente an, bevor wir gegen ca. 14:00 Uhr entspannt ins Hotel zurückkehren.

Ein Erlebnis, das Feuer, Handwerk und Gemeinschaft miteinander verbindet - ursprünglich, kraftvoll und mit viel Liebe zum Detail.

Fr — 20.11.26

Um 18.30 Uhr

GLUT & GENUSS - IM SCHEIN DER FLAMMEN. KULINARISCHE FACKEL- WANDERUNG.

TREFFPUNKT

Um 18.30 Uhr bei der Rezeption.
(bitte tragt gutes und festes Schuhwerk!)

Bei unserer kulinarischen Fackelwanderung machen wir uns gemeinsam im Schein der Fackeln auf den Weg in Richtung Genuss.
Wohin, das wird erst verraten, wenn wir angekommen sind.

Am Ziel angekommen, empfängt uns eine Atmosphäre, die diesen Abend unvergesslich macht. Inmitten von Licht, Wärme und herbstlicher Stimmung genießen wir ein besonderes Menü und lassen die vergangenen Tage noch einmal gemeinsam revue passieren.

Es erwarten euch Gerichte aus Großmutter's Zeiten. Alte Engel Klassiker werden wieder serviert, untermahlt von gemütlicher regionaler Musik und entspannte Gespräche sorgen für einen schönen Ausklang der gemeinsamen Woche.

**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.

