

SERVUS
IN UNSERER

GOUR MET WOCHF

03 — 10
Mai/26



FUCHSTEUFELSWILD, MODERN UND MIT GANZ VIEL HERZ.

Aufgewachsen im traditionsreichen Romantik Hotel Spielweg im Schwarzwald, führt Viktoria Fuchs heute gemeinsam mit ihrer Familie das Haus in vierter Generation. Die Gastronomie wurde ihr dabei nicht nur in die Wiege gelegt – sie ist für sie Berufung, Leidenschaft und Herzensangelegenheit zugleich. Nach ihrer Ausbildung zog es sie in renommierte Küchen im In- und Ausland. Stationen in Spitzenbetrieben wie dem Restaurant „Überfahrt“ am Tegernsee sowie internationale Erfahrungen prägten ihren Blick für Produkt, Präzision und Aromatik. Doch bei aller Technik und Perfektion stand für sie immer eines im Mittelpunkt: der Geschmack – und die Menschen am Tisch. Zurück in ihrer Heimat übernahm sie Verantwortung im elterlichen Betrieb und entwickelte ihre ganz eigene Handschrift. Eine Küche, die Tradition respektiert, aber niemals stehen bleibt. Kraftvoll, klar und gleichzeitig überraschend fein. Regional verwurzelt – modern interpretiert.

Mit ihrem Buch „Fuchsteufelswild“ zeigt Viktoria Fuchs, wie zeitgemäß Wildküche heute sein kann: leicht, elegant und voller Charakter. Naturverbundenheit als Ursprung, Raffinesse als Ziel – ein Gedanke, der auch im Engel tief verankert ist. Was sie jedoch neben ihrem kulinarischen Können besonders auszeichnet, ist ihre offene und unglaublich herzliche Art. In unseren Gesprächen war sofort spürbar: Hier kocht nicht nur eine beeindruckende Köchin – hier steht ein Mensch mit echter Begeisterung, Humor und Wärme hinter dem Herd. Direkt, authentisch und mit einem Lächeln, das ansteckt.

Am 4. Mai 2026 wird Viktoria Fuchs im Rahmen unserer Gourmetwoche ihre persönliche Handschrift in den Engel bringen. Gang für Gang wird sie euch mitnehmen, erzählen, erklären und inspirieren. Ein Abend, der fuchsteufelswild wird. Und gleichzeitig ganz fein.



WEINGUT
MARGARETHENHOF



© Weingut Margarethenhof, Peter Bender

JUNG, DYNAMISCH UND MIT TIEFER VERBUNDENHEIT.

An der Saar, im kleinen Weinort Ayl, liegt das traditionsreiche Weingut Margarethenhof. Seit Generationen widmet sich die Familie Weber mit großer Leidenschaft dem Weinbau – geprägt von steilen Schieferlagen, kühlem Klima und einer unverwechselbaren Mineralität, die ihre Weine so charakterstark macht. Heute steht mit Nicolas Weber eine junge Generation am Werk, die das Erbe mit frischer Energie und klarer Handschrift weiterführt. Jung, dynamisch und voller Ideen verbindet er präzises Handwerk mit modernem Anspruch. Seine Weine sind klar, lebendig und ausdrucksstark – sie erzählen von Herkunft, Terroir und Persönlichkeit. Für uns im Engel ist der Margarethenhof jedoch weit mehr als ein außergewöhnliches Weingut. Die Familie Weber verbindet eine langjährige Freundschaft mit unserem Haus. Über viele Jahre hinweg durften wir Nicolas aufwachsen sehen – als Gast, als junger Weinliebhaber, als Teil einer Familie, die uns immer wieder besucht hat.

Heute kommt er als Winzer zurück. Mit eigenen Weinen. Mit eigener Handschrift. Und mit viel Herz. Umso mehr freut es uns, Nicolas Weber im Rahmen unserer Gourmetwoche persönlich bei uns begrüßen zu dürfen. Mit seinen charakterstarken Saar-Rieslingen und ausgewählten Spezialitäten begleitet er unsere kulinarische Reise – jung, lebendig und mit echter Verbundenheit zum Engel.

Mo — 04.05.26

18.00 Uhr

GOURMETABEND MIT VIKTORIA FUCHS UND DER ENGEL- CREW

TREFFPUNKT

Um 18.00 Uhr nehmt Platz, Mahlzeit!

Der Höhepunkt unserer Gourmetwoche: Gemeinsam mit unserer Küchencrew bringt Viktoria Fuchs ihre kulinarische Handschrift in den Engel – modern, kraftvoll und mit feinem Gespür für Produkt und Ursprung.

Unter dem Motto „Wild & Fein“ interpretiert sie Natur und Herkunft auf ihre ganz persönliche Art. Nicht schwer, nicht laut – sondern präzise, aromatisch und voller Charakter. Unser Sommeliersteam begleitet das Menü mit ausgewählten alpinen und charakterstarken Weinen, die Spannung ins Glas bringen und die Aromatik der Gerichte fein unterstreichen. Im Anschluss laden wir zum After Dinner Talk in den Wintergarten – zum Nachsinnen, Nachfragen und Nachschenken. In entspannter Atmosphäre gibt Viktoria Einblicke in ihre Philosophie, ihre Inspiration und das, was sie unter moderner Wildküche versteht. Ein Abend, der fuchsteufelswild beginnt und fein ausklingt.

Di — 05.05.26

12.30 Uhr

WILD & FEIN – DER URSPRUNG. ELEGANTER AUFTAKT IM WINTERGARTEN

TREFFPUNKT

12.30 Uhr im Wintergarten.
Bitte tragt euch bis Montag 09.00 Uhr an der
Rezeption für diesen Programmpunkt ein.

Unsere Gourmetwoche 2026 steht unter dem Motto: WILD & FEIN – alpiner Ursprung trifft moderne Haute Cuisine. Zum Auftakt widmen wir uns dem, was am Anfang jeder großen Küche steht: dem Produkt. Klar. Pur. Charakterstark. Unsere Engel-Küchencrew verwöhnt euch mit einem eleganten Mittagsmenü im lichtdurchfluteten Wintergarten.

Die Aromen des Frühlings stehen im Mittelpunkt – naturverbunden, fein und mit viel Gefühl für das Wesentliche. Begleitet wird jeder Gang von ausgewählten Weinen, präsentiert und erläutert von unserem Sommeliererteam. Ein bewusster Start in eine Woche voller Genuss, Geschichten und besonderer Begegnungen.

Mi — 06.05.26

11.30 – 13.30 Uhr

WILD & FEIN – HAUTNAH ERLEBEN. KOCHSHOW IN DER ENGEL-GROSSKÜCHE

TREFFPUNKT

11.30 Uhr an der Rezeption.
Bitte tragt euch bis Dienstag, 17.00 Uhr an der
Rezeption für diesen Programmpunkt ein.

Heute öffnen wir die Türen zu einem Ort, den sonst nur wenige Gäste betreten: unsere Engel-Großküche. Nach dem fuchsteufelswildten Gourmetabend widmen wir uns dem Handwerk hinter den Gerichten. Was macht Wildküche heute fein? Wie entsteht aus einem ursprünglichen Produkt ein moderner, eleganter Teller? Unsere Küchencrew zeigt euch direkt an den Kochstationen, wie Natur, Technik und Gefühl zusammenspielen. Schritt für Schritt, Handgriff für Handgriff – live, ehrlich und mit einer guten Prise Küchenhumor. Mit dabei: Nicolas Weber vom Weingut Margarethenhof. Er gibt Einblicke in seine Weinphilosophie und zeigt, wie mineralische, lebendige Saar-Weine Spannung ins Glas bringen und das Aromenspiel der Gerichte begleiten. Gemeinsam erleben wir „Wild & Fein“ dort, wo es entsteht – mitten in unserer Küche.

Do — 07.05.26Ab 18.30 Uhr

ZWISCHEN SINNEN & ILLUSION – GENUSS MIT MAGISCHEN MOMENTEN

TREFFPUNKT

Ab 18.30 Uhr nehmt Platz, Mahlzeit!

Nach handwerklicher Präzision und kulinarischer Raffinesse widmen wir uns heute einem weiteren spannenden Element des Genusses: der Wahrnehmung. Denn was wäre Küche ohne Überraschung? Was wäre Wein ohne Erwartung? Und was wäre ein besonderer Abend ohne ein kleines Staunen? Während unsere Küchencrew euch mit einem fein komponierten Menü verwöhnt, sorgt ein magischer Begleiter für verblüffende Momente zwischen den Gängen – charmant, stilvoll und mit Gespür für Atmosphäre. Unser Sommeliererteam bietet dazu eine optionale 4-Glas-Weinbegleitung an, die Geschmack und Wahrnehmung auf spielerische Art ergänzt. Ein Abend, der zeigt: Genuss beginnt im Kopf und bleibt im Herzen!

Fr — 08.05.2618.30 Uhr

WILD & FEIN – DIE NÄCHSTE GENERATION. HÜTTENABEND IM S'UM UND AUF

TREFFPUNKT18.30 Uhr vor dem Hoteleingang.
Gemeinsam fahren wir hinauf ins UUA.

Zum Abschluss unserer Gourmetwoche richten wir den Blick nach vorne. „Wild & Fein“ steht nicht nur für Produkt und Handwerk – sondern auch für Mut, Leidenschaft und die nächste Generation in unserer Küche und im Service. An diesem Abend übernehmen unsere Lehrlinge das Ruder. Mit Unterstützung von Küchenchef Dominik entsteht ein Menü, das Tradition neu denkt, mutig interpretiert und mit viel Herz gekocht wird. Auch im Service begleiten euch unsere jungen Talente durch den Abend – engagiert, aufmerksam und voller Stolz. In gemütlicher Hüttenatmosphäre, mit ausgewählten Hausweinen und moderner Alpenmusik, lassen wir diese besondere Woche gemeinsam ausklingen. Ein Abend für die Zukunft. Ein Abend für den Engel.

**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.

