

MIRABELL'S KULINARISCHE GENUSSWOCHE

09. - 16.11.2025



Mirabell

★★★★★ DOLOMITES.
LUXURY.
AYURVEDA & SPA.



liebe
Gäste,



als Ihre Gastgeberfamilie freuen wir uns, Ihnen besondere Tage zu schenken – geprägt von exklusiver Genusskultur und gelebter Gastfreundschaft.

Drei ausgewählte **Gastköche** bringen frische Impulse in unsere Küche und gestalten gemeinsam mit uns eine Woche voller kulinarischer Höhepunkte. Freuen Sie sich auf **kreative Menüs** und **Genussabende**, welche Tradition und Moderne geschmackvoll verbinden.

Im Mittelpunkt steht nicht nur die Gerichte-Vielfalt, sondern auch deren Herkunft: **regionale Produzenten** laden Sie ein, hinter die Kulissen zu blicken – mit **Besichtigungen**, **Verkostungen** und **spannenden Einblicken** in ihr Handwerk.

Lassen Sie sich von uns auf eine exklusive Genussreise entführen – mit Stil, Leidenschaft und Liebe zum Detail, die Ihnen in Erinnerung bleiben wird.

Ihre Familie Agstner

PROGRAMM

SONNTAG 09.11.2025

19.00 Uhr | Willkommensaperitif

Aperitif mit Vorstellung von "Mirabell's kulinarische Genusswoche" durch Judith, Hannah & Michael Agstner und dem Mirabell Küchenteam.



Musikabend mit Hansjörg

MONTAG 10.11.2025

14.45 Uhr | Exklusive Verkostung - Meatery

Fleisch trifft Leidenschaft

In diesem exklusiven Workshop öffnet Fleisch-Sommelier Tom Mair die Türen zu seiner Welt: Sie erfahren, wie durch traditionelle Reifemethoden und echtes Handwerk aus gutem Fleisch ein kulinarisches Meisterwerk entsteht. Zum Finale serviert Ihnen der Experte persönlich eine feine Auswahl seiner Spezialitäten – sorgfältig gereift, unvergleichbar im Geschmack. Ein Erlebnis für Genießer. Für Neugierige. Für alle, die wissen wollen, wie gutes Fleisch wirklich ausmacht.

DIENSTAG 11.11.2025

19.00 Uhr | Special Dinner mit Gastkoch Chris Oberhammer

Tradition trifft Moderne

Chris Oberhammer steht für eine klare, moderne Alpenküche – pur, regional verwurzelt und voller Charakter. Seine Gerichte verbinden handwerkliche Präzision mit der Liebe zur Natur und ihrem originellen Geschmack.

MITTWOCH 12.11.2025

10.15 Uhr | Besichtigung & Verkostung - Eggemoa

Käseverkostung – eine Reise voller Geschmack, Aroma und Handwerkskunst

Begeben Sie sich mit uns auf eine genussvolle Reise durch die Käsespezialitäten des Eggemoa Hofes in Mühlwald.

MITTWOCH 12.11.2025

16.00 Uhr | Weinverkostung mit Sommelier Michael

Erleben Sie mit unseren erfahrenen Sommelier, Mirabell's handverlesene Lieblingsweine – charaktervoll und mit Geschichte.



Musikabend mit Marco

DONNERSTAG 13.11.2025

19.00 Uhr | Special Dinner mit Gastkoch Daniel Janser

Mit viel Feingefühl kombiniert er regionale Zutaten mit Aromen und Techniken aus aller Welt. Dabei entstehen Gerichte, die Vertrautes neu denken, Überraschendes integrieren und stets von handwerklicher Präzision und geschmacklicher Tiefe geprägt sind.

FREITAG 14.11.2025

10.00 Uhr | Besichtigung & Verkostung - Stacha Broat

Lassen Sie uns gemeinsam diese Brot-Kultur antreten – zurück zur Natur und zu den Ursprüngen des Brotbackens!

18.30 Uhr | Aperitif mit Köstlichkeiten vom Stachahof

In unserer Bar erwarten Sie erlesene Köstlichkeiten des Stachahofes, hausgemachtes Brot, Speck, Aufstriche und vieles mehr.



Musikabend mit Fabio

SAMSTAG 15.11.2025

19.00 Uhr | Special Desserts mit Gastpâtissière Maren Grüner

Feinste Pâtisserieskunst

Maren Grüner und unsere Hotelpâtissier Anna Maria präsentieren ein exklusives Dessertbuffet mit eleganten, handgefertigten Kreationen – ein Fest für Gaumen und Augen.

MEET THE CHEFS



Chris Oberhammer

Chef Restaurant Tilia - Toblach

Chris Oberhammer, Michelin-Sternekokoch, kombiniert regionale Zutaten mit kreativen Techniken und schafft einzigartige Geschmackserlebnisse.



Daniel Janser

Chef Brasserie Zicoria - Gröden

Daniel Janser ist ein Meister der Fusion-Küche. Mit seinem kreativen Ansatz schafft er raffinierte Gerichte, die durch ihre Vielseitigkeit begeistern.



Maren Grüner

Patissière Parc Cafe Marlen - Olang

Maren Grüner ist eine talentierte Patissière, die mit Präzision und Kreativität Außergewöhnliches hervorzaubert. Ihre süßen Meisterwerke sind ein Fest für die Sinne.



Gabriel Wierer

Chef Mirabell Dolomites Hotel

Seit Juni 2024 weht ein neuer Ideen-Wind in unserer Küche: Gabriel Wierer, seit 2010 ein geschätztes Mitglied unseres Teams, übernahm als Chefkoch die Leitung.

PRODUKT HIGHLIGHTS



FLEISCH

veredeltes Fleisch aus Südtirol



KÄSE

preisgekrönter Weichkäse aus Rohmilch



WEIN

eine handverlesene Auswahl mit Geschichte



BROT

traditionelles Bauernbrot



Tom
Mair



Die Meatery in Olang steht seit 1988 für handwerklich veredeltes Fleisch aus Südtirol.

Unter der Leitung von Tom Mair, der 2018 den Betrieb übernahm, wird auf Qualität statt Quantität gesetzt. In Zusammenarbeit mit ausgewählten Bauern aus der Umgebung werden nur wenige Tiere pro Woche geschlachtet, um höchste Frische und Qualität zu gewährleisten.

Die **Fleischveredelung** erfolgt mit verschiedenen Reifemethoden wie **Dry Aged**, **Acqua Aged** oder **Whisky Aged**, die den Steaks ein einzigartiges Aroma verleihen.





Chris Oberhammer



Für Chris Oberhammer ist Kochen eine einfache, aber tiefgehende Kunst: den Geschmack jeder Zutat respektieren, ihr Leben einhauchen – mit einem Lächeln.

Mit dieser Philosophie hat Chris sein Restaurant Tilia geschaffen. Ein Ort der Begegnung, des Genusses, des Innehaltens – wie ein Zuhause, während die Welt draußen in Bewegung bleibt.

Das mit **einem Michelin-Stern** ausgezeichnete Tilia vereint die Aromen der Dolomiten mit Inspirationen aus aller Welt. Oberhammers Reisen, seine Begegnungen mit fremden Kulturen und Stile haben seine Vision geprägt.

Dinner **11.11.2025**

„Meine wichtigsten Produkte stammen aus unmittelbarer Nähe – angebaut und gepflegt von Menschen, die ihre Erde kennen und lieben.“



Familie
Steiner



Eggemoa – Handwerklicher Käsegenuss aus Südtirol

Die Käsemanufaktur Eggemoa liegt auf 1.300 Metern Höhe im idyllischen Mühlwaldertal und wird von der Familie Steiner geführt. Seit 2001 produziert Michael Steiner hier **preisgekrönten Weichkäse aus Rohmilch**, die mit regionalen Zutaten wie Lärchennadeln, Fichtenrinde und Brotklee verfeinert werden.

Die Kühe grasen im Sommer auf den umliegenden Almwiesen und erhalten im Winter ausschließlich Heu – ganz ohne Silage. Diese nachhaltige Fütterung sorgt für besonders aromatische Milch und somit für außergewöhnliche Käseprodukte.





Daniel Janser

Aufgewachsen in einem stillen Seitental des Vinschgaus, fand Daniel Janser schon früh seine Leidenschaft in der Küche.

Seine Neugier auf unbekannte Aromen und Kulturen trieb ihn in internationale Küchen, wo er seine Technik verfeinerte und seine kreative Handschrift entwickelte.

Heute vereint er als Privatkoch und im Restaurant „Zicoria“ in St. Ulrich das Beste aus Tradition und Moderne mit Aromen und Techniken aus aller Welt.

Im Mittelpunkt steht eine kreative Fusion, die Althergebrachtes neu interpretiert und mit modernen Ideen verschmilzt.



Dinner **13.11.2025**



Angelika
& Alexander



Der Stachahof in Taisten liegt auf 1.250 Metern und wird in vierter Generation nachhaltig bewirtschaftet.



Aus unserem eigenen Getreide entstand die **Hofbäckerei Stachabroat** – heute bekannt für traditionelle Backmischungen, mit denen sich frisches Bauernbrot ganz einfach zuhause backen lässt.

Unser Ziel ist es, mit gekonnter Handarbeit, aus regionalen Rohstoffen und einem respektvollen Umgang mit Tieren und der Natur hochwertige Produkte herzustellen – für alle, die das Echte und Ursprüngliche schätzen.





Maren Grüner

Maren Grüner ist eine talentierte Pâtissière, deren Name für Präzision, Kreativität und höchste Handwerkskunst steht.

Schon früh entdeckte sie ihre Leidenschaft für die Welt der süßen Genüsse und entwickelte sich rasch zu einer Meisterin ihres Fachs.

Mit feinem Gespür für Geschmack und Ästhetik und kreiert sie außergewöhnliche Desserts, die nicht nur optisch beeindrucken, sondern auch geschmacklich ein wahres Fest für die Sinne sind.

Nach einigen Jahren in verschiedenen Küchen von Südtiroler Hotels, verwirklicht sie ihren Traum vom eigenen Café. Seit Mai 2024 führt sie das Parc Café Marlen in Mitterolang.



Dinner **15.11.2025**

MIRABELL *Guest App*



KEIN App Download
notwendig.

www.mirabell.guest.net



- ✓ Wochenprogramm | Genuss Highlights
Anmeldung für Besichtigungen & Aktivprogramm
- ✓ Tagesmenü & Infos zu den Genussabenden
Wein-und Getränkearte
- ✓ Ausflugstipps
& Infos zur Urlaubsregion
- ✓ Wellness & Spa
Informationen & Anwendungen





Mirabell

★★★★★ DOLOMITES.
LUXURY.
AYURVEDA & SPA.