



MIRABELL'S
KULINARISCHE
GENUSSWOCHE

03.11.2024 - 10.11.2024

Liebe Mirabell-Familie und Freunde unseres Hauses,

es ist uns eine besondere Freude, Sie zur ersten kulinarischen Genusswoche willkommen heißen zu dürfen. Als Ihre Gastgeberfamilie, die dieses Haus seit Generationen mit Herz und Leidenschaft führt, möchten wir diese besondere Gelegenheit nutzen, Ihnen nicht nur den einzigartigen Komfort und den exzellenten Service unseres Hauses zu bieten, sondern auch eine kulinarische Reise, die Sie begeistern wird. Wir danken Ihnen herzlich für Ihr Vertrauen und Ihre Wahl, diese besondere Woche mit uns zu verbringen. Es ist uns ein Anliegen, Ihnen nicht nur außergewöhnliche Gaumenfreuden zu bereiten, sondern auch dafür zu sorgen, dass Ihr Aufenthalt bei uns rundum perfekt ist.

Im Namen der gesamten Gastgeberfamilie und unseres Teams wünschen wir Ihnen genussvolle Tage und unvergessliche Erlebnisse in unserem Haus.

Mit herzlichen Grüßen
Ihre Familie Agstner



Highlights dieser Woche

Sonntag

um 19.00 Uhr

Aperitif mit Vorstellung von "Mirabell's kulinarischer Genusswoche"
mit Judith & Michael Agstner und dem Mirabell Küchenteam

Montag

um 15.00 Uhr

Besichtigung des Genussbunkers in St. Lorenzen
Anmeldung an der Rezeption, bis Sonntag 21.00 Uhr (begr. Teilnehmerzahl)

ab 19.00 Uhr

Käsebuffet mit Spezialitäten aus dem Genussbunker

Dienstag

ab 19.00 Uhr

Gourmetabend mit Gastkoch Levin Grünen, A&O Restaurant in Brixen

Mittwoch

um 16.00 Uhr

Bierverkostung mit "Pustertaler Freiheit"
Anmeldung an der Rezeption, bis Dienstag 21.00 Uhr (begr. Teilnehmerzahl)

ab 19.00 Uhr

Südtiroler Dessertbuffet

Donnerstag

ab 19.00 Uhr

Gourmetabend mit Gastkoch Matthias Schenk, Restaurant Lodenwirt in Vintl

Freitag

um 11.00 Uhr

Knödel-Zubereitung mit unserem Chefkoch Gabriel an der Schauküche
Anmeldung an der Rezeption, bis Donnerstag 21.00 Uhr (begr. Teilnehmerzahl)

um 15.30 Uhr

Speckverkostung in der Metzgerei Steiner in Rasen
Anmeldung an der Rezeption, bis Donnerstag 21.00 Uhr (begr. Teilnehmerzahl)

Samstag

ab 19.00 Uhr

Gourmetabend mit Gastkoch Mirko Mair, Restaurant Sichelburg in Pfalzen

Sonntag

ab 07.30 Uhr

Genussfrühstück mit besonderen Gerichten und Spezialitäten

Montag



Hubert Stockner, gelernter Käsemeister, gründet 2017 sein eigenes Unternehmen: den Genussbunker. Ein Natursteinbunker, ein Relikt aus dem Weltkrieg, dient ihm als Reifungshöhle für seine exquisiten Südtiroler und internationalen Käsespezialitäten. Dort pflegt und hütet er Rohmilchkäse von ausgewählten Käsereien aus dem Alpenraum über Monate bzw. Jahre und veredelt diese zu Käsespezialitäten mit ganz persönlicher Note. Besonderes Augenmerk legt der Käsemeister bei der Auswahl der Käsesorten auf Nachhaltigkeit. Hierfür sucht er Käse, welcher mit Milch aus silofreier Fütterung hergestellt werden. Denn nur aus einem qualitativ hochwertigen Rohstoff kann in der Käserei ein guter Käse entstehen, der dann im Natursteinbunker zu einem besonderen Endprodukt heranreifen kann.

Dienstag



Levin Grünen, talentierter Koch aus Belgien, hat seit 2019 mit seiner Freundin Teresa die Haller Suites und das A&O Restaurant in Brixen übernommen. Während des Umbaus im Jahre 2018-2019, nutzte er die Chance, um neue Erfahrungen zu sammeln und ging für 6 Monate nach Kopenhagen, um im Restaurant Noma zu lernen und zu arbeiten. Sein Kochstil ist modern, ohne dabei die Geschichte und dessen Ursprung zu vergessen. Das A&O Restaurant wurde mit 3 Hauben und 15,5 Punkten im Gault & Millau ausgezeichnet, was die herausragende Qualität und Kreativität von Levin Grünen und seinem Team unterstreicht.

Mittwoch



Die ersten Ansätze, ein Bier aus Pustertaler Brauerste herzustellen, reichen auf Herbst 1997 zurück. In den darauffolgenden Jahren, von 1999 bis heute, gelang es den Gesellschaftern und Mitarbeitern der Pustertaler Bier GmbH, das Bier mit der Marke "Pustertaler Freiheit" auf dem Markt zu etablieren. Der Fassbier-Verkauf an Schankbetriebe erlebte seit den Anfängen eine stetige Zunahme und konnte von einst 70.000 Liter pro Jahr bis heute kontinuierlich auf über 430.000 Liter pro Jahr gesteigert werden. Die "Pustertaler Freiheit" ist in der Zwischenzeit fester Bestandteil auf der Brauerei-Landkarte Südtirols und wird auch im Mirabell von den Gästen gerne getrunken.

Donnerstag



Matthias Schenk ist Sohn einer Bauernfamilie aus Lajen. Bereits mit 11 Jahren war er in den Sommermonaten im Dorfgasthof Sonne in der Tellerwäsche tätig, wo ihn die Kochkunst zu faszinieren begann. Nach seinem Schulabschluss hat er bei uns im Mirabell als Koch gearbeitet. Mit Demut erlernte er das Kochhandwerk, übernahm Vieles von seinen Ausbildern, ließ Bücher, stöberte im Internet nach Rezepten und entdeckte dabei andere Betriebe. Seit 2008 ist er Küchenchef im „Restaurant Lodenwirt“ in Vintl. Matthias Schenk konzipiert seine Gerichte nach zwei sinnlichen Prinzipien: Geschmack für den Gaumen und Kreativität für das Auge.

Freitag



Seit drei Generationen ist das Metzgereihandwerk die große Leidenschaft der Familie Steiner aus Rasen. Verwurzelt in den Traditionen des Antholzertales werden verschiedene typische Südtiroler Fleisch- und Wurstspezialitäten aus erlesenen Naturprodukten und Zutaten, schonend, naturgemäß und regional verarbeitet. Die Metzgerei Steiner gehört zu jenen lokalen Betrieben, die Speck unter der Marke „Südtiroler Speck“ herstellen dürfen. Sein Geheimnis liegt in der typischen Gewürzkruste, die aus einer Mischung aus Rosmarin, Lorbeer, Wacholder, wenig Salz und Pfeffer besteht. Die leichte Räucherung und die langsame Reifung mit viel frischer Bergluft machen aus dem Fleisch ein echtes Qualitätsprodukt.

Samstag



Mirko Mair ist ein talentierter Koch aus dem Pustertal. In einem Bergdorf oberhalb von Gais im Tauferer Tal aufgewachsen, hat er schon in jungen Jahren gelernt, den Erfolg selbst in die Hand zu nehmen. Nach der Ausbildung zum Koch entschied er sich, weitere Erfahrungen in der gehobenen Gastronomie zu sammeln. Nachdem er in renommierten Betrieben im In- und Ausland seine Kochkünste verfeinert hat, führt er seit 2013 das Restaurant Anstiz Sichelburg in Pfalzen. Seit 2023 hat er noch einen zweiten Betrieb neben der Autobahneinfahrt in Vahrn/Brixen eröffnet, das Restaurant Bar Tower Garden.