



Haube & Traube 2009

Gourmet & Wine Festival im Schloss Velden, a Capella Hotel

Ein Fest für alle Sinne

Haube & Traube – ein Gipfeltreffen der Spitzenköche und Star-Winzer! Unter der Schirmherrschaft von Jahrhundert-Koch Eckart Witzigmann zaubern weltbekannte Köche kulinarische Genüsse begleitet von exklusiven Weinverkostungen. Erleben Sie wie höchste Ansprüche und Kreativität zu einer einmaligen kulinarischen Symbiose vereint werden und edle Weine und exklusive Weinraritäten, Weinkultur in Reinform erlebbar machen. Bei Haube & Traube wird Tradition mit Moderne vereint, Gefühl und Ästhetik verschmelzen und Wein wird zum Erlebnis der Sinne. Ein kulinarisches Feuerwerk um dem Gast ein unvergessliches Erlebnis zu bieten. Auch exklusive Weinbrand-Verkostungen und Zigarren-Genuss stehen am Programm.

„Haube & Traube“ heißt in diesem Jahr 20 Sterne, 41 Hauben, 16 Köche und 26 Weingüter.

Reservierungen unter:


Email: haubeundtraube.velden@capellahotels.com

Hotline: +43 (0) 676 8745 5000



Programmablauf:

Freitag, 23. Oktober 2009

Event:	Weinverkostung mit Top-Winzerinnen aus dem Süden Österreichs und dem Norden Italiens, die ihre großen Weine und Raritäten präsentieren. Dazu werden fliegende kleine Spezialitäten aus der Region der Winzerinnen serviert.
Ort:	see  spitz
Zeit:	15.00 – 17.00 Uhr
Preis:	€ 55,- pro Person (max. Teilnehmerzahl 80 Personen)
Event:	Ladies Night! Die Top-Köchinnen aus dem Alpen-Adria-Raum Kärnten und Friaul zaubern ein 6-Gänge-Menü und die Top-Winzerinnen aus dem Süden Österreichs und dem Norden Italiens verwöhnen mit den dazu korrespondierenden Weinen.



Ort:	SCHLOSSSTERN
Zeit:	Ab 18.30 Uhr: Gemütliches Get Together mit den Winzerinnen; Verkostung von Klassikern und Raritäten in der Schlossstern Lounge 20.00 Uhr: Dinner im Schlossstern
Preis:	€ 145,- pro Person (max. Teilnehmerzahl 70 Personen)
Köchinnen:	<ul style="list-style-type: none"> • Elisabeth Grabmer (*, 2 Hauben, 15 Punkte), Waldschänke (Grieskirchen) • Barbara Martina (*), Bibendum (Udine)
Winzerinnen:	<ul style="list-style-type: none"> • Judith Beck, Weingut Beck (Neusiedlersee) • Bettina Brolli, Weingut Brolli (Südsteiermark) • Katharina Tinnacher, Weingut Lackner-Tinnacher (Südsteiermark) • Elena Walch, Weingut Elena Walch (Südtirol) • Jeannette Servidio, Tenuta Argentiera (Toskana) • Emilia Nardi, Weingut Nardi (Toskana)
Ausklang (auf Selbstzahlerbasis):	Zigarrengenusss und Grappe von Antonella Bocchino runden den Abend in unserer Schloss Bar ab.



Samstag, 24. Oktober 2009

Event:	„Amedei – ein Traum in Form von Schokolade“ und traditionelle Tea Time mit Spezialitäten von Ronnefeldt und Taylor’s Port Schokoladen-Verkostung der besonderen Art, korrespondierend zu einer auserlesenen Tee- und Portselektion
Ort	Schloss Lobby
Zeit:	14.30 – 16.00 Uhr
Preis:	€ 45,- pro Person (max. Teilnehmerzahl 50 Personen)
Event:	Präsentation der Käsespezialitäten von Star-Käse-Affineur Antony. Diese wird begleitet von einer einmaligen Vertikalverkostung von Giorgio Primo 2001-2007 aus dem Weingut La Massa, Toskana, sowie erlesenen Süßweinen vom Weinlaubenhof Kracher, Burgenland.
Ort:	Foyer Ballsaal
Zeit:	16.00 – 18.00 Uhr
Preis:	€ 95,- pro Person (max. Teilnehmerzahl 50 Personen)
Event:	Asiatischer Abend mit André Jaeger, Sohyi Kim und Silvio Nickol mit Top Winzern aus Spanien, Italien & Österreich, dazu ein kulinarisches Erlebnis in 6-Gängen.



Ort:	SCHLOSSSTERN
Zeit:	Ab 18.30 Uhr: Gemütliches Get Together mit den Winzern; Verkostung von Klassikern und Raritäten in der Schlossstern-Lounge 20.00 Uhr: Dinner im Schlossstern
Preis:	€ 195,- pro Person (max. Teilnehmerzahl 70 Personen)
Köche:	<ul style="list-style-type: none"> • Silvio Nickol (**, 3 Hauben, 18 Punkte), Schlossstern (Schloss Velden, a Capella Hotel) • André Jaeger (*, 4 Hauben, 19 Punkte), Hotel Fischerzunft (Schaffhausen, Schweiz) • Sohyi Kim (2 Hauben), „Kim Kocht“ (Wien)
Winzer:	<ul style="list-style-type: none"> • Markus Pongratz, Weingut Pongratz (Südsteiermark) • Erich Scheiblhofer, Weingut Erich Scheiblhofer (Neusiedlersee) • Franz Türk, Weingut Türk (Kremstal) • Franz Wagner, Bodegas Roda (Rioja) • Silvia Heinrich, Weingut J. Heinrich (Mittelburgenland) • Giampaolo Motta, La Massa (Toskana) • Johannes Einzenberger, Taylor’s Port (Portugal)
Ausklang (auf Selbstzahlerbasis):	Zigarrengenuß und Edelbrände der Winzer runden den Abend in der Schloss Bar ab. Genuss pur bieten weiters Österreichs erster und feinsten Gin, „Blue Gin“, und Österreichs einmaliger Premium Vodka „Puriste“. <ul style="list-style-type: none"> • Hans Reisetbauer, „Blue Gin“ • Gernot Friedhuber, Premium Vodka „Puriste“



Sonntag, 25. Oktober 2009

Event:	Sonntagsbrunch mit Alpen-Adriatischen Spezialitäten aus der Steiermark, Kärnten, Slowenien & Friaul
Ort:	see  spitz
Zeit:	10.00 – 14.00 Uhr
Preis:	€ 58,- pro Person (max. Teilnehmerzahl 70 Personen)
Event:	Präsentation und Verkostung „Tausend Weiß“ sowie Prämierenverkostung „Tausend Rot“, Karl Fritsch und Guido Gottwald (Kremstal). Dazu werden fliegende Schmankerln aus der Region des Winzers serviert.
Ort:	see  spitz
Zeit:	15.30 – 17.30 Uhr
Preis:	€ 45,- pro Person (max. Teilnehmerzahl 60 Personen)
Event:	Gala Dinner: „Österreich kocht & trinkt groß auf“ – große Küche im Einklang mit großen Weinen aus großen Flaschen werden von Österreichs Top-Köchen und Top-Winzern in 6 Gängen präsentiert.
Ort:	Ballsaal mit Seeblickterrasse & Foyer
Zeit:	Ab 18.30 Uhr: Gemütliches Get Together mit den Winzern; Verkostung von Klassikern und Raritäten im Foyer 20.00 Uhr: Dinner im Ballsaal
Preis:	€ 195,- pro Person (max. Teilnehmerzahl 180 Personen)



Köche:	<ul style="list-style-type: none"> • Silvio Nickol (**, 3 Hauben, 18 Punkte), Schlossstern (Schloss Velden, a Capella Hotel) • Jürgen Kleinhapfl (1* Michelin, 3 Hauben, 17 Punkte: Jüngster Sternekoch Österreichs), San Pietro (Graz) • Andreas Mayer (**, 2 Hauben, 16 Punkte), „Mayer’s Restaurant“ (Schloss Prielau, Zell am See) • Martin Sieberer (*, 3 Hauben, 18 Punkte), Trofana Royal (Ischgl) • Thomas Walkensteiner (*, 3 Hauben, 18 Punkte), Schlosshotel Fuschl (Hof bei Salzburg) • Arnold Pucher (**, 3 Hauben, 18 Punkte), Hotel Wulfenia (Hermagor) • Thomas Dorfer (**, 3 Hauben, 18 Punkte), Landhaus Bacher von Lisl Wagner-Bacher (Mautern)
Winzer:	<ul style="list-style-type: none"> • Hans Topf, Weingut Johann Topf (Kamptal) • Karl Fritsch und Guido Gottwald, Weinberghof Fritsch (Kremstal, Wagram) • Walter Skoff, Weingut Walter Skoff (Südsteiermark) • Erwin Sabathi, Weingut Erwin Sabathi (Südsteiermark) • Toni Hartl, Weingut Hartl (Neusiedlersee) • Dieter Hoffmann-Unzog, Schloss Halbturn (Burgenland) • Alexander Leberl, Weingut Josef Leberl (Burgenland) • Gerald Freinbichler, Weingut Weninger (Burgenland)
Ausklang (auf Selbstzahlerbasis):	<p>Zigarrenenuss und Edelbrände der Winzer runden den Abend in der Schloss Bar ab. Genuss pur bieten weiters Österreichs erster und feinsten Gin, „Blue Gin“, und Österreichs einmaliger Premium Vodka „Puriste“.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hans Reisetbauer, „Blue Gin“ • Gernot Friedhuber, Premium Vodka „Puriste“



Montag, 26. Oktober 2009

Event:	Vertikalverkostung der Raritäten aus Fattoria Felsina, Toskana. Dazu werden fliegende Spezialitäten aus der Region des Weingutes serviert.
Ort:	see  spitz
Zeit:	15.30 – 17.00 Uhr
Preis:	€ 55,- pro Person (max. Teilnehmerzahl 50 Personen)
Event:	Verkostung von Klassikern & Raritäten des Top-Weingutes Montes, Chile. Dazu werden fliegende Spezialitäten aus der Region des Weingutes serviert
Ort:	Lobby
Zeit:	17.00 – 18.30 Uhr
Preis:	€ 55,- pro Person (max. Teilnehmerzahl 50 Personen)
Event:	„Wohlfahrt’s Schüler“ – Genuss auf höchstem Niveau versprechen die ehemaligen Schüler des 3-Sterne-Kochs Harald Wohlfahrt aus der Traube Tonbach und zaubern ein faszinierendes 6-Gänge-Menü im Einklang mit Spitzenweinen aus Österreich, Argentinien, Chile und Italien.
Ort:	SCHLOSS  STERN
Zeit:	Ab 18.30 Uhr: Gemütliches Get Together mit den Winzern; Verkostung von Klassikern und Raritäten 20.00 Uhr: Dinner im Schlossstern



Preis:	€ 205,- pro Person (max. Teilnehmerzahl 70 Personen)
Köche:	<ul style="list-style-type: none"> • Silvio Nickol (**, 3 Hauben, 18 Punkte), Schlossstern (Schloss Velden, a Capella Hotel) • Thomas Bühner (**, 4 Hauben, 19 Punkte), Restaurant „La Vie“ (Osnabrück) • Christian Scharrer (*, 2 Hauben, 16 Punkte), „Buddenbrooks Restaurant“ (Grand SPA Resort A-ROSA Travemünde) • Alexander Schütz (*, 2 Hauben, 16 Punkte), Hotel Maximilian (Oberammergau) • Samuel Blanc (*, 2 Hauben, 16 Punkte), Hostellerie Lafarque (Pepinster-Goffontaine, Belgien) • Jörg Sackmann (*, 3 Hauben, 18 Punkte), Gourmetrestaurant Schlossberg (Baiersbronn)
Winzer:	<ul style="list-style-type: none"> • Giuseppe Mazzocolin, Fattoria Fèlsina (Toskana) • Axel Stiegelmar, Weingut Juris (Neusiedlersee) • Josef Iglér, Weingut Iglér (Mittelburgenland) • Gerhard Kracher, Weinlaubenhof Kracher (Neusiedlersee) • Eduardo Stark, Montes (Chile, Argentinien)
Ausklang (auf Selbstzahlerbasis):	Zigarrenenuss und Edelbrände der Winzer runden den Abend in unserer Schloss Bar ab.



Zimmer Arrangements & Pakete

Paket-Preis pro Standard-Doppelzimmer pro Nacht für 2 Personen, inklusive Frühstücksbuffet & allen Steuern:

Freitags-Paket „Ladies Night“: **€ 590,-**

Samstags-Paket „Asiatischer Abend“ (inklusive Sonntagsbrunch): **€ 748,-**

Sonntags-Paket „Österreich kocht & trinkt groß auf“: **€ 690,-**

Montags-Paket „Wohlfahrt's Schüler“: **€ 710,-**

Buchbare Zusatznacht im Standard-Doppelzimmer in Kombination mit Paket für 2 Personen inklusive Sonntagsbrunch, Frühstücksbuffet & allen Steuern:

Zusatznacht Samstags-Paket „Asiatischer Abend“ **€ 698,-** (inklusive Sonntagsbrunch)

Zusatznacht Sonntags-Paket „Österreich kocht & trinkt groß auf“ **€ 640,-**

Zusatznacht Montags-Paket „Wohlfahrt's Schüler“ **€ 660,-**

Aufzahlung für buchbare Zusatzkategorie pro Nacht:

Aufzahlung „Deluxe“: **€ 100,-**

Aufzahlung „Capella Superior“: **€ 300,-**

Aufzahlung „Suite“: **€ 550,-**