

A man and a woman are smiling and looking at each other while holding wine glasses. The man is wearing a brown blazer over a light blue shirt, and the woman is wearing a white blouse. They are in a modern, brightly lit indoor space with large windows in the background.

BADEN-BADEN
**WEIN &
GOURMET
FESTIVAL**

by falstaff

13. - 15. JUNI 2025

www.wein-gourmet-festival.de

GALA DINNER
& MASTERCLASSES
JETZT
BUCHBAR!



LIEBE GÄSTE, LIEBE GOURMETS,



nach der erfolgreichen Premiere im Mai 2023 freuen wir uns, das Baden-Baden Wein- & Gourmet-Festival by Falstaff vom 13. bis 15. Juni 2025 erneut auszurichten. Baden-Baden als Bäder- und Kulturstadt mit einer langen Tradition für das Schöne, für Stil und Ästhetik erweist sich nicht nur als perfekter Rahmen für Kunst & Kultur, sondern auch für Kulinarik & Genuss.

Das Festival bietet eine der seltenen Gelegenheiten, den Großen der internationalen Kochkunst über die Schulter zu schauen. Wer einmal miterlebt hat, wie filigran Spitzenköche und -köchinnen ihre Kunstwerke anrichten, wird sich in der eigenen Küche stets daran erinnern. Aber nicht nur das: Sie können die kulinarischen Kunstwerke von Drei-Sterne-Koch Norbert Niederkofler, Zwei-Sterne-Koch Karlheinz Hauser, Zwei-Sterne-Köchin Douce Steiner und zahlreichen weiteren TV- und Sterne-Köchen und -Köchinnen direkt probieren.

Große Namen wie Allegrini, Antinori und Sassicaia gehören zu den über 150 herausragenden, von Falstaff ausgewählten Top-Weingütern, die ihre brillanten Weine beim diesjährigen Wein- & Gourmet-Festival präsentieren. Erfahren Sie aus erster Hand, wie diese Winzerinnen und Winzer aus reifen Trauben paradiesische Weine keltern.

Hinzu kommen kulinarische Köstlichkeiten renommierter Genusspartner auf drei Ebenen des Kongresshauses.

Das Wein- & Gourmet-Festival bietet darüber hinaus ein attraktives Programm: Show-Cooking von Spitzenköchen und -köchinnen, spannende Impulsvorträge, anregende Podiumsdiskussionen und Masterclasses.

Das Festival setzt sich mit weiteren attraktiven Events in den schönsten Locations und den besten Hotels und Restaurants der Stadt fort. Freuen Sie sich auf zahlreiche kulinarische Events mit abgestimmter Wein- und Champagner-Begleitung.

Wir laden Sie herzlich ein zu einem unvergesslichen Wochenende voller kulinarischer Genüsse in die europäische Hauptstadt der Lebenskultur.

Es grüßt Sie herzlich
NORA WAGGERSHAUSER
GESCHÄFTSFÜHRERIN

Baden-Baden Events GmbH &
Baden-Baden Tourismus GmbH



BADEN-BADEN
**WEIN &
GOURMET
FESTIVAL**
by falstaff

© Lorenzo Polato, Norbert Niederkofler



© Valentin Behringer



© Valentin Behringer

EIN WOCHENENDE VOLLER GENUSS IN BADEN-BADEN

150 DEUTSCHE UND INTERNATIONALE TOP-WEINGÜTER

20 GUIDE MICHELIN STERNE

25 RENOMMIERTE GENUSSPARTNER

2 BÜHNEN FÜR SHOW-COOKING UND RAHMENPROGRAMM

SHOW-COOKING SESSIONS ALLER FESTIVALKÖCHINNEN UND -KÖCHE

PODIUMSGESPRÄCHE UND MASTERCLASSES

**BEWIRTETE WOHLFÜHLOASE IM GARTEN
AN DER LICHTENTALER ALLEE**

**15 EXKLUSIVE KULINARISCHE EVENTS IN DEN BESTEN
RESTAURANTS UND HOTELS DER STADT**

**PARTNER-EVENTS IN DEN SCHÖNSTEN
LOCATIONS BADEN-BADENS**

TICKETS

www.wein-gourmet-festival.de
Telefon: 0 7221 / 275 275
falstaff@badenbadenevents.de

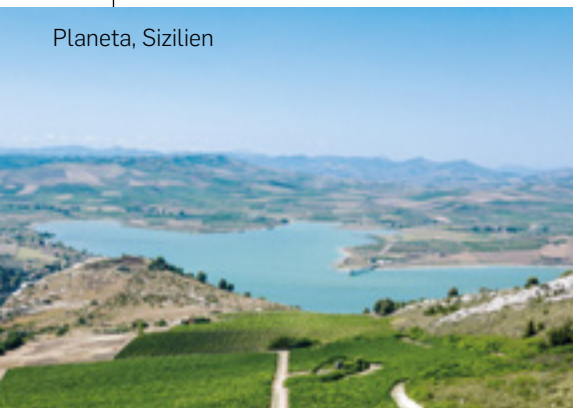
Kurhaus Kolonnaden Kaiserallee 1
76530 Baden-Baden
Telefon: 07221 275 233



WEIN & GENUSS AUF HÖCHSTEM NIVEAU

150 regionale, europäische und internationale Top-Weingüter & Champagnerhäuser bieten ihre erstklassigen Produkte auf dem Festival im Kongresshaus zur freien Verkostung an.

Planeta, Sizilien



© Pressefoto Planeta, Sizilien

Maison Saint Aix, Provence



© Pressefoto Maison Saint Aix, Provence

Weingut Hans Wirsching, Franken



© Weingut Hans Wirsching

HIER EINE AUSWAHL:

DEUTSCHLAND

solveigs, Rheingau
 Weingut Achenbach, Rheinhessen
 Weingut Axel Bauer, Baden
 Weingut Balthasar Ress, Rheingau
 Weingut Bärmann, Baden
 Weingut Blankenhorn, Baden
 Weingut Dengler-Seyler, Pfalz
 Weingut Fritz Waßmer, Baden
 Weingut Fürst, Mosel
 Weingut Hans Wirsching, Franken
 Weingut Klumpp, Baden
 Weingut Kopp, Baden
 Weingut Kuhn, Baden
 Weingut Maier, Baden
 Weingut Martin Waßmer, Baden
 Weingut Riffel, Rheinhessen
 Weingut Schappert, Nahe
 Weingut Schloss Neuweier, Baden
 Weingut Schloss Ortenberg, Baden
 Weingut von Winning, Pfalz
 Weinmanufaktur Gengenbach-Offenburg, Baden
 WeinWobar, Brandenburg
 Winzerhof Krauß Abtswind, Franken
 LUST & FEAST, Baden-Württemberg

FRANKREICH

Boizel, Champagne
 Chartron et Trébuchet, Burgund
 Château Bastor-Lamontagne, Bordeaux
 Château du Tertre, Bordeaux
 Château Marquis de Terme, Bordeaux
 Château Saint-Robert, Bordeaux
 Clos Beauregard, Bordeaux
 Maison Saint Aix, Provence
 Ultimate Provence, Provence
 Pannier, Champagne

ITALIEN

Allegrini, Venetien
 Andreola, Venetien
 Antinori, Toskana
 Arnaldo Caprai, Umbrien
 Ca' dei Frati, Venetien
 Cantina Terlan / Andrian, Südtirol
 Cantina Tramin, Südtirol
 Castello di Fonterutoli, Toskana
 Ceretto, Piemont
 Col Vettoraz, Venetien
 Elio Altare di Silvia Altare, Piemont
 Fattoria Le Pupille, Toskana
 Franz Haas, Südtirol
 Frescobaldi, Toskana
 Gini, Venetien
 Grattamacco, Toskana
 INAMA, Venetien
 Kellerei Bozen, Südtirol
 Kellerei St. Michael-Eppan, Südtirol
 Kellerei Tramin, Südtirol
 Manincor, Südtirol

Masciarelli, Abruzzan
 Masottina, Venetien
 Mazzei, Toskana
 Michele Satta, Toskana
 Monte Rossa, Lombardei
 Nonino, Venetien
 Planeta, Sizilien
 Poggio al Tesoro, Toskana
 Querciabella, Toskana
 San Felice, Toskana
 Tedeschi, Venetien
 Tenuta Gorgi Tondi, Sizilien
 Tenuta la Massa, Toskana
 Tenuta Liliana, Puglia
 Tenuta San Guido, Toskana
 Tenuta Vallocaia Bindella, Toskana
 Tenute Rubino, Apulien
 Vie di Romans, Friaul
 zýmë, Venetien

LUXEMBURG

Domaine Alice Hartmann, Mosel

MALTA

Ta' Betta Wine Estates,

MOLDAWIEN

Moldawine: Fautor, Novak, Equinox

NEUSEELAND

Greywacke, Marlborough

ÖSTERREICH

Ewald Zweytick Wein, Südsteiermark
 Weingut Jurtschitsch, Kamptal
 Weingut Leth, Wagram
 Weingut Ludwig Neumayer, Traisental
 Weingut Mantlerhof, Kremstal
 Weingut Tesch, Mittelburgenland

PORTUGAL

Quinta do Crasto, Dourotal
 Herdade da Malhadinha Nova, Alentejo

SPANIEN

Sierra Cantabria, Rioja
 Viñedos de Párganos, Rioja

UNGARN

Zsirai, Tokaji
 Sauska, Villány/Tokaj

USA

Merry Edwards, Sonoma County

© Antinori



Antinori, Toskana

RENOMMIERTE STARKÖCHE UND -KÖCHINNEN

An der Show-Cooking-Bühne können sich Festivalgäste von deutsch und international, vielfach ausgezeichneten Spitzenköchinnen und -köche überzeugen lassen oder sie im Rahmen von Interviews und Podiumsdiskussionen live und hautnah erleben.



© Lorenzo Polato, Norbert Niederkofler

NORBERT NIEDERKOFLER DIE ESSENZ DER BERGE AUF DEM TELLER.

Norbert Niederkofler zählt zu den bedeutendsten Köchen Europas und der Welt. Mit seiner Philosophie „Cook the Mountain“ hat er die Bergküche international bekannt gemacht und setzt neue Maßstäbe für nachhaltige Gastronomie. Seine beiden Restaurants in Südtirol sind wahre Meisterwerke: das Atelier Moessmer Norbert Niederkofler in Bruneck und das AlpiNN by Norbert Niederkofler auf dem Gipfel des Kronplatz. Zwei Orte, an denen seine Philosophie in ihrer reinsten Form erlebbar wird.

Aufgewachsen in den Südtiroler Dolomiten, wurde er von klein auf von der wilden Schönheit und den Aromen der Natur geprägt. Nach Stationen in den besten Küchen der Welt kehrte er nach Südtirol zurück und führte das Restaurant St. Hubertus im Hotel Rosa Alpina als Executive Chef 29 Jahre lang zum Welterfolg. 2018 eröffnete er das AlpiNN am Kronplatz – ein Restaurant, das durch seine atemberaubende Architektur und einzigartige Aussicht beeindruckt. Im Juli 2023 folgte das Atelier Moessmer Norbert Niederkofler in Bruneck. Nur vier Monate nach der Eröffnung erhielt das Restaurant im November 2023 drei Michelin-Sterne sowie den Grünen Stern – ein Rekord in der Geschichte des renommierten Restaurantführers.

Sein Erfolgsgeheimnis? Das Team. Junge Talente zu fördern und ihnen Schlüsselrollen zu übergeben, ist für ihn seit jeher essenziell.

„Cook the Mountain“ ist weit mehr als eine kulinarische Vision – es ist eine Lebenseinstellung. Regionalität, Saisonalität und der respektvolle Umgang mit Ressourcen stehen im Mittelpunkt. Jede Zutat wird von der Ernte bis zur Präsentation mit größter Sorgfalt behandelt.

GUIDE MICHELIN

☆☆☆☆ MICHELIN 2025

**GALA DINNER IM HOTEL
STEIGENBERGER ICON
EUROPÄISCHER HOF
SA 14.06.2025, 19.00 UHR
5-GANG MENÜ**

**SHOW-COOKING AUF DER
SHOWBÜHNE IM PARK-PAVILLON:
SO 15.06.2025, 13.30 UHR**

www.norbertniederkofler.com

DOUCE STEINER

LEIDENSCHAFT, PERFEKTION UND KREATIVITÄT.

Als eine von wenigen Frauen in Deutschland mit zwei Michelin-Sternen führt Douce Steiner das renommierte „Hotel Restaurant Hirschen“ im Markgräflerland. Ihre Küche: Ihre klassisch-französische Küche beeindruckt durch subtile Aromen, die gekonnt mit modernen Elementen kombiniert werden. Douce Steiner komponiert Geschmackserlebnisse bereits im Kopf und setzt diese in der Küche mit Herzblut um.

Mit der Philosophie „Klein, aber fein“ bietet sie ihren Gästen ein exquisites Ambiente und macht jeden Besuch zu einem unvergesslichen kulinarischen Erlebnis.

„Genuss ist ein wunderbares Gefühl und ein echtes Stück Lebensfreude, das wir in unserer Küche pflegen und stets auf das Neue hervorbringen wollen.“ (Douce Steiner)

www.douce-steiner.de



© Michael Wissing

GUIDE MICHELIN

🌟🌟 **MICHELIN 2025**

**SHOW-COOKING AUF DER
SHOWBÜHNE IM PARK-PAVILLON:
SO 15.06.2025, 16.30 UHR**



© Karlheinz Hauser

KARLHEINZ HAUSER

EXZELLENT KÜCHE, DIE WELTWEIT BEGEISTERT.

Karlheinz Hauser steht für gehobene, innovative Kochkunst, die klassische Feinheit mit modernen Akzenten vereint.

Der renommierte, 20fach mit dem Five Star Diamond Award ausgezeichnete Spitzenkoch sammelte u.a. bei Eckart Witzigmann Erfahrung in der Spitzengastronomie. Als Küchendirektor im Hotel Adlon und auf dem Süllberg in Hamburg feierte er große Erfolge. Seit 2022 betreut er das Catering des McLaren-Teams. Außerdem ist er als TV-Juror in Sendungen wie „Küchenschlacht“ und „The Taste“ aktiv.

**SHOW-COOKING AUF DER
SHOWBÜHNE IM PARK-PAVILLON:
SA 14.06.2025, 15.00 UHR**

GUIDE MICHELIN

1 Stern (2000)

2 Sterne (2012)

www.hausercollection.com



© Maria Gross

MARIA GROSS

EIN LEBENSGEFÜHL, DAS AUF UNKOMPLIZIERTHEIT, INNOVATION UND QUALITÄT ZIELT.

MARIA OSTZONE ist mehr als ein Label:

Es ist ein Lebensgefühl, das auf Unkompliziertheit, Innovation und Qualität zielt. Regionalität, Nachhaltigkeit und naturbelassene Produkte sind Bausteine ihrer Philosophie.

Ihr Haus ist bei den Erfurtern eine Legende!

Der Lifestyle von MARIA OSTZONE von cool bis lässig im vertrauten Vintage-Look soll in der BACHSTELZE ein warmes, geborgenes Zuhause haben! Maria und Matthias, Ideengeber und Liebespaar, rücken ihrem Traum näher.

GUIDE MICHELIN

1 Stern (2013)

www.mariaostzone.de

**SHOW-COOKING AUF DER
SHOWBÜHNE IM PARK-PAVILLON:
SA 14.06.2025, 16.30 UHR**

ANTONELLA RICCI & VINOD SOOKAR

**APULIEN MEETS MAURITIUS
AUF STERNE-NIVEAU.**

Antonella und Vinod betreiben das Restaurant La Tavola dei Ricci, das als kulinarisches Aushängeschild Apuliens gilt. Sie stehen für traditionelle apulische Küche mit den exotischen Einflüssen der mauritischen Kulinarik. Nach ihrem Studium der Wirtschafts- und Bankwissenschaften entscheidet sich Antonella für eine Kochlehre an Paul Bocuse Kochschule in Lyon. Vinod stammt aus Mauritius, wo sich die beiden bei einem Kochkurs kennenlernen. Ihre Geschichte ist geprägt von Leidenschaft, Professionalität und der Liebe zu authentischen Aromen.

www.antonellariccinodsookar.it



©Cosmo_Belanova_Ritratto

GUIDE MICHELIN

 **MICHELIN 2025**

**SHOW-COOKING AUF DER
SHOWBÜHNE IM PARK-PAVILLON:
FR 13.06.2025, 18.00UHR**



© Paul Gärtnner

MARCEL KAZDA LEIDENSCHAFT, TRADITION UND FRANZÖSISCHE FINESSE.

Der im Elsass lebende Marcel Kazda ist seit 2017 Küchenchef des Restaurants Garbo im Löwen in Eggenstein bei Karlsruhe. Ausgestattet mit Erfahrung in renommierten Restaurants, darunter das Schlosshotel Bühlerhöhe und das Restaurant Zimmer in Straßburg, vereint Marcel Kazda in seiner Küche traditionelle badische und französische Einflüsse. 2023 erhielt er für seine moderne, handwerklich präzise Küche den Michelin-Stern. Sein Ziel ist es, emotionale Erlebnisse für die Gäste zu schaffen.

GUIDE MICHELIN

 **MICHELIN 2025**

www.garbo-loewen.de

**SHOW-COOKING AUF DER
SHOWBÜHNE IM PARK-PAVILLON:
SO 15.06.2025, 15.00 UHR
GEMEINSAM MIT PASCAL BASTIAN**

PASCAL BASTIAN STERNEKÜCHE, DIE ÜBER- RASCHT UND BEGEISTERT!

Pascal Bastian – seit 2008 Küchenchef des Le Cheval Blanc in Lembach, Elsass. Seine Küche ist subtil, charaktersvoll mit perfekter Balance aus Tradition und modernem Einfluss. Er möchte überraschen, bewegen und begeistern. Pascal Bastian sammelte Erfahrung bei Gérard Boyer im Crayères (3 Sterne), Gérard Rabaey im Pont de Brent (3 Sterne), Philippe Etchebest im Château des Reynats (1 Stern), Hostellerie de Plaisance (2 Sterne) und Jean-Georges Klein im L'Arnsbourg (3 Sterne).

**SHOW-COOKING AUF DER
SHOWBÜHNE IM PARK-PAVILLON:
SO 15.06.2025, 15.00 UHR
GEMEINSAM MIT MARCEL KADZA**



© Cheval Blanc

GUIDE MICHELIN

 **MICHELIN 2025**

www.cheval-blanc-lembach.fr



© Marie-Preaud

RICKY SAWARD

ES GEHT UM DIE FREUDE AN DEM GUTEN GESCHMACK.

Ricky Saward leitet das weltweit erste vegane Restaurant, das mit einem Guide-Michelin-Stern ausgezeichnet wurde: Das Seven Swans in Frankfurt. Ricky Saward steht für eine Küche mit saisonalen, selbst angebauten und gepflückten Produkten der eigenen Permakultur. „Wir möchten nicht stillstehen, sondern uns weiterentwickeln, weil wir wissen, dass die Natur noch unendlich viel zu bieten hat und wir nicht erwarten können, es aufzuspüren.“ (Ricky)

GUIDE MICHELIN



www.sevenswans.de

**SHOW-COOKING AUF DER
SHOWBÜHNE IM PARK-PAVILLON:
SO 15.06.2025, 12.00 UHR**

TRISTAN BRANDT

KULINARISCHE GENÜSSE UND ERLEBNISSE.

Tristan Brandt - einst jüngster Zwei-Sterne-Koch Deutschlands und Geschäftsführer zahlreicher Gastronomiebetriebe und Sternerestaurants. Tristan Brandt steht für französische Sterneküche mit asiatischen Einflüssen. Er arbeitet für Sterneköche wie Harald Wohlfahrt***, Dieter Müller***, Jean-Georges Klein***, Stefan Stiller*** und Jordi Cruz. Als Geschäftsführer der Engelhorn GmbH mit 130 Mitarbeitenden betreibt er 9 Gastronomie-Betriebe, darunter 2 Sternerestaurants. Falstaff zeichnete ihn zum „internationalen Botschafter“ aus.

**SHOW-COOKING AUF DER
SHOWBÜHNE IM PARK-PAVILLON:
FR 13.06.2025, 15.00 UHR
GEMEINSAM MIT PHILIPP ZUMKELLER**



© Michael Pisarti

GUIDE MICHELIN
 MICHELIN 2025

www.tristan-brandt.de



© Alexander Boon

PHILIPP ZUMKELLER THE CULINARY FREELANCER.

Philipp Zumkeller ist Küchenchef und Inhaber von FIDAN Chef & Gastro und kocht – oft gemeinsam mit bekannten Sterne- und Spitzenköchen – für VIPs und exklusive Kunden. Nach seiner Ausbildung im Schlosshotel Bühlerhöhe sammelte er Erfahrung in Kanada und renommierten Restaurants wie dem Le Noir und der Traube Tonbach. Nach seiner Tätigkeit als Sous-Chef von Tristan Brandt im Opus V gründete er sein eigenes Unternehmen FIDAN Chef & Gastro.

**SHOW-COOKING AUF DER
SHOWBÜHNE IM PARK-PAVILLON:
FR 13.06.2025, 15.00 UHR
GEMEINSAM MIT TRISTAN BRANDT**

ANDREAS MIESSMER THE FOODSTYLIST.

„Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst“ (Andreas Miessmer). Bei Andreas Miessmer ist die Auswahl so vielfältig wie exklusiv. In beliebten Kochkursen gibt er neben seiner Tätigkeit als Foodstylist begeisterten Hobbyköchen & denen die es werden wollen, die Tricks und Kniffe des Profis weiter.

Beim Baden-Baden Wein- & Gourmet-Festival by Falstaff präsentiert Andreas Miessmer für den Festival-Partner EDEKA Südwest seine kulinarischen Kunstwerke. Mit Produkten aus der Region wird er live vor Ort u.a. das Steak No.1 zubereiten.

**SHOW-COOKING AUF DER
SHOWBÜHNE IM PARK-PAVILLON:
SA 14.06.2025, 12.00 UHR**

www.miessmer.de
www.foodstylist.de



© Helmut Rier

KULINARISCHE EVENTS RUND UM DAS FESTIVAL

© Valentin Behringer



© Valentin Behringer



Kulinarische Events rund um das Festival mit ausgesuchter Wein- & Champagnerbegleitung in den umliegenden Restaurants bilden ein attraktives Zusatzangebot zum Festival. Hier eine Auswahl:

DO 12.06.2025 / 19.00 UHR

LE JARDIN DE FRANCE

MICHELIN 2025

Baden trifft Pfalz - mit Nathalie Lump:

Ein Abend mit besonderen Weinen und einem exquisiten Menü
Weingut Franz Keller Oberbergen und Weingut Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen
Chefkoch Stéphan Bernhard

320 Euro pro Person

Inklusive Weinbegleitung und Wasser

Buchung +49 7221 3007860

info@lejardindefrance.de

© Klaus Hennig-Damasko



Nathalie Lump

KULINARISCHE EVENTS RUND UM DAS FESTIVAL

FR 13.06.2025 / 19.00 UHR
MALTES HIDDEN KITCHEN

✚ MICHELIN 2025

Kulinarischer Abend

6-Gang Menü

Weingut Ziereisen

Chefkoch Malte Kuhn

280 Euro pro Person

Inklusive Weinbegleitung, Wasser, Espresso

Buchung +49 7221 7025020

info@malteshiddenkitchen.com

FR 13.06.2025 / 19.00 UHR
ARMIN RÖTTELE KULINARUM
IM RESTAURANT NIGRUM

PROFUMO DEL MARE E ORTO -

Der Duft des Meeres & des Gemüsegartens

6-Gang Menü

Weingut Vie di Romans

Chefkoch Armin Röttele

280 Euro pro Person

Inklusive Weinbegleitung, Wasser, Espresso

Buchung +49 7221 3979008

info@restaurant-nigrum.de

FR 13.06.2025 / 19.00 UHR
THEATERKELLER NEW EDITION
IM MAISON MESSMER

Elsässisch-Deutscher Abend

Weingut Axel Bauer

Chefkoch Christian Frizinger

155 Euro pro Person

Inklusive Weinbegleitung

Buchung + 49 7221 30120

info.maison-messmer@hommage-hotels.com

FR 13.06.2025 / 19.00 UHR
RESTAURANT THE GRILL
Marchesi Antinori im Restaurant THE GRILL
im Casino Baden-Baden. Ein Abend im
Zeichen des Chianti Classico.
Buchung + 49 7221 3934630
info@the-grill-baden-baden.de

FR 13.06.2025 / 18.00 UHR
EBANAT - RESTAURANT IM
WEINGUT KOPP
Gourmet & Terroir: Ein Genussabend
im Rebland Baden-Baden
5-Gang Menü
Weingut Manincor
Chefkoch Stefan Schmidt
189 Euro pro Person
Inklusive Aperitif, Canapés, 2 Weine pro Gang,
Wasser und Kaffee
Buchung +49 7221 3977068
ebanat@weingut-kopp.com



KULINARISCHE EVENTS RUND UM DAS FESTIVAL

FR 13.06.2025 / 18.00 UHR

HEINE'S WINE & DINE

Wine Tasting „Hofgut Wörner aus Durbach“

Chefkoch Tobias Steinweger

Weine und Speisen à la carte

Buchung +49 7221 3979466

www.heine-wine-dine.com/reservierung

FR 13.06.2025 / 18.30 UHR

FESTSPIELHAUS

Blaues Blut und edle Tropfen

**Eine kulinarische Reise zu Sisi -
mit Nathalie Lumppe:**

Weingut Tesch, Mittelburgenland /

Weingut Ludwig Neumayer, Traisental /

Weingut Mantlerhof, Kremstal

155,90 Euro pro Person

Inklusive Weinbegleitung und Wasser

Buchung +49 7221 3013101

info@festspielhaus.de

FR 13.06.2025 / 19.00 UHR

87CAFÉ

La vita e Bella - Menü Reise durch Italien

Chefkoch Michele Arsuto

149 Euro pro Person

Inklusive Weinbegleitung

Buchung +49 7221 9738866

reservierung@87cafe.de



© Wildente P.M. GmbH



© Christian Grund



© Alexander Fischer

GALA DINNER MIT NORBERT NIEDERKOFLER



© Pressefoto - Steigenberger Icon Europäischer Hof

Norbert Niederkofler



© Lorenzo Polato, Norbert Niederkofler

GALA DINNER SA 14.06.2025 / 19.00 UHR STEIGENBERGER ICON EUROPÄISCHER HOF

5-Gang Menü

Weingüter Manincor, Franz Haas und
Cantina Terlan

495 Euro pro Person

**Inklusive Weinbegleitung,
Wasser und Kaffee**

**Buchung + 49 7221 275275
info@badenbadenevents.de**

**NORBERT NIEDERKOFLER
GUIDE MICHELIN**

🌟🌟🌟🌟 MICHELIN 2025

www.norbertniederkofler.com

KULINARISCHE EVENTS RUND UM DAS FESTIVAL

SA 14.06.2025 / 18.00 UHR

FRITZ & FELIX

**Ta' Betta x Brenners -
Wine Pairing Dinner im Brenners
6-Gang Menü**

Weingut Ta'Betta
Chefkoch Farid Fazel

**189 Euro pro Person
Inklusive Weinbegleitung
Buchung +49 7221 9000
brenners@oetkercollection.com**

SA 14.06.2025 / 18.00 UHR

HEINE'S WINE & DINE

**Wine Tasting „Weingut Bernhart
aus Schweigen in der Pfalz“**

Chefkoch Tobias Steinweger

**Weine und Speisen à la carte
Buchung +49 7221 3979466
www.heine-wine-dine.com/reservierung**

SA 14.06.2025 / 19.00 UHR

RESTAURANT NIGRUM

**Alt Wien neu interpretiert
5-Gang Menü**

Weingut Cantina Terlan
Chefkoch Roland Ettl

**280 Euro pro Person
Inklusive Weinbegleitung, Wasser
und Espresso
Buchung +497221 3979008
info@restaurant-nigrum.de**

87MAMMA LINA

**Italienische Woche mit gesonderter
Speise- und Weinkarte**

Chefkoch Michele Arsuto

**Buchung +49 7221 29796
reservierung@87mammalina.de**

SA 14.06.2025 / 19.00 UHR

RIZZI THE RESTAURANT

**Familia Miguel Torres im
RIZZI THE RESTAURANT**

Chefkoch Alexander Gillis

**Buchung +49 7221 3934632
info@rizzi-baden-baden.de**

SA 14.06.2025 / 22.00 UHR

BIG BOTTLE PARTY

Chefkoch Enrico Neumann

**59 Euro pro Person
Inklusive erlesener Weine aus
Magnumflaschen und kulinarischer
Köstlichkeiten
Buchung +49 7221 275275
info@badenbadenevents.de**



© Krill Wagner

PARTNER-EVENTS

FR 13.06.2025 / 19.30 UHR

FRITZ & FELIX

Baden trifft Toskana by Juwelier Leicht

5-Gang Menü

Weingut Antinori

Chefkoch Farid Fazel

430 Euro pro Person

Inklusive Weinbegleitung und Getränke

Buchung +49 7221 275275

Onlinebuchung: wein-gourmet-festival.de

SA 14.06.2025 /

12.00 & 14.00 UHR

CALLISTO WAGENER

Glamour & Glut by Callisto Wagener

Chefkoch Tristan Brandt/

Grillweltmeister Klaus Breinig

50 Euro pro Person

Inklusive Speisen und Getränke

(wird bei Kauf im Store angerechnet)

Buchung +49 7221 275275

Onlinebuchung: wein-gourmet-festival.de

SA 14.06.2025 / 17.00 UHR

BLUE ROOM AM AUGUSTAPLATZ

Zu Gast in Italien by BW Bank Baden-Baden

Weingut Varvaglione

Chefköchin Antonella Ricci &

Chefkoch Vinos Solar

Bitte richten Sie Ihre Anfrage an

info@badenbadenevents.de

© Valentin Behringer



Baden trifft Toskana by Juwelier Leicht/
Fritz & Felix

© Tombarmedia



Glamour & Glut by Callisto Wagener

SPANNENDE INTERVIEWS, PODIUMSGESPRÄCHE UND MASTERCLASSES

Das Wein- & Gourmet-Festival by Falstaff zeigt sich mit einem hochkarätigen Programm. Nicht nur begeisternde Show-Cooking-Sessions der Spitzenköchinnen und -köche, sondern auch spannende Interviews, Podiumsgespräche, attraktive Masterclasses und ein inspirierender Austausch mit den Besten aus der Branche gehören zum Programm. Die Show-Cooking-Sessions der Spitzenköchinnen und -köche

erleben Sie - charmant moderiert von der Schauspielerin Christine Lasta - hautnah an der Showbühne im Park-Pavillon, während Sie auf der **Pop-Up-Bühne** im 2. OG spannende Interviews und Gespräche rund um das Thema Wein und Genuss mit Natalie Lumpp erwarten. Entertainment vom Feinsten und kulinarischer Austausch findet hier auf Augenhöhe statt.

HIER EINE AUSWAHL:

FR 13.06.2025 / 15.00-16.00 UHR
Guado al Tasso – Antinori in Bolgheri
35 Euro pro Person

FR 13.06.2025 / 16.30-17.30 UHR
Familia Torres' Antwort auf den Klimawandel: vorwärts in die Vergangenheit
15 Euro pro Person

SA 14.06.2025 / 12.30-13.30 UHR
Siepi, wenn Sangiovese und Merlot zusammen tanzen!
35 Euro pro Person

SA 14.06.2025 / 15.30-16.30 UHR
Weingut Solveigs - Pinot ohne Gedöns
15 Euro pro Person

SO 15.06.2025 / 14.30-15.30 UHR
250 Jahre Spätlese – Wie ein verspäteter Bote die Weinwelt veränderte, wineBANK
15 Euro pro Person

SO 15.06.2025 / 14.30-15.30 UHR
Fromagerie Tourrette - Die Vielfalt französischer Käsesorten
15 Euro pro Person



Das sich ständig erweiternde Gesamtprogramm finden Sie durch Scannen des QR-Codes bzw. unter www.wein-gourmet-festival.de.

© Klaus Hennig-Damasko



Natalie Lumpp

© silbersalz



Christine Lasta

KULINARIK

Zahlreiche renommierte Feinkostunternehmen wie Otto Gourmet, Levoni, upstream – il Salmone di Claudio Cerati, Di Gennaro, Formaggio Asiago, Hofgut Stöcken, Fratelli Pelizzari Prosciutti und Pains & Tradition verwöhnen Sie mit ihren außergewöhnlichen Köstlichkeiten im Kongresshaus.

Formaggio Asiago



LEVONI



Otto Gourmet



Di Gennaro



JETZT TICKETS BUCHEN

TAGES-TICKET

€ 95,-

IHR TICKET BEINHALTET:*

Ein Tag Zutritt zum
Baden-Baden Wein- & Gourmet-Festival by Falstaff
im Kongresshaus Baden-Baden

Freie Verkostung der Produkte aller
anwesenden Weingüter und Top Chefs sowie
aller kulinarischer Spezialitäten

Attraktives Rahmenprogramm auf der
Pop-Up-Bühne

*Ausgenommen hiervon sind kostenpflichtige
Masterclasses.

FESTIVAL-TICKET

€ 195,-

IHR TICKET BEINHALTET:*

Drei Tage Zutritt zum
Baden-Baden Wein- & Gourmet-Festival by Falstaff
im Kongresshaus Baden-Baden

Freie Verkostung der Produkte aller
anwesenden Weingüter und Top Chefs sowie
aller kulinarischer Spezialitäten

Attraktives Rahmenprogramm auf der
Pop-Up-Bühne

*Ausgenommen hiervon sind kostenpflichtige
Masterclasses.

ÖFFNUNGSZEITEN DES FESTIVALS

Feierliche Eröffnung Freitag, 13.06.2025,
ab 13.00 Uhr, vor dem Kongresshaus Baden-Baden

Freitag, 13.06.2025 14.00 – 20.00

Samstag, 14.06.2025 11.00 – 18.00

Sonntag, 15.06.2025 11.00 – 18.00

Kongresshaus Baden-Baden



Veranstalter

BADEN
BADEN
EVENTS

www.wein-gourmet-festival.de



Festival-Location

Kongresshaus Baden-Baden
Betriebsgesellschaft GmbH
Augustaplatz 10
76530 Baden-Baden
www.kongresshaus.de

B A D E N
B A D E N
E V E N T S

Veranstalter

Baden-Baden Events GmbH
Solmsstraße 1/Schloss Solms
76530 Baden-Baden
www.badenbadenevents.de

falstaff

Festival-Partner

Falstaff Deutschland GmbH,
Cecilienallee 45, 40474 Düsseldorf,
www.falstaff.com,
events@falstaff.de

www.wein-gourmet-festival.de



Baden-Baden

