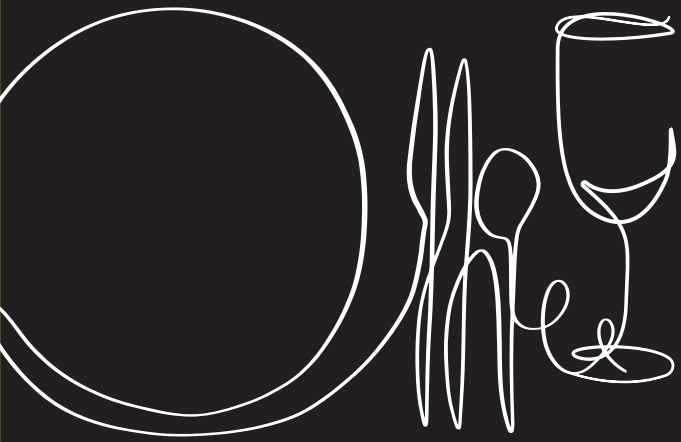
BADEN-BADEN

WEIN & GOURMET FESTIVAL

by falstaff

13. - 15. JUNI 2025
PROGRAMM

www.wein-gourmet-festival.de



FREITAG, 13. JUNI 2025

MASTERCLASSES, SHOW COOKING UND POP-UP-BÜHNE

14:30 – 14:45 Uhr // POP-UP-BÜHNE // 2. OG
Interview mit Mario Kotaska & Ralf Zacherl

14:30 – 15:30 Uhr // MASTERCLASS // S4 1. OG
Viva – Vive la France! Auf der Seine von Paris bis zum Atlantik
15 Euro – Ticket erforderlich // Kasse Masterclasses // EG

15:00 Uhr // SHOW COOKING // Park-Pavillon
Tristan Brandt & Philipp Zumkeller

15:00 – 16:00 Uhr // MASTERCLASS // S3 1. OG
Cognac Frapin – Meisterwerke aus der Grande Champagne (Eggerssohn)
15 Euro – Ticket erforderlich // Kasse Masterclasses // EG

15:00 – 16:00 Uhr // MASTERCLASS // S1 1. OG
Guado al Tasso – Antinori in Bolgheri
35 Euro – Ticket erforderlich // Kasse Masterclasses // EG

15:00 – 15:20 Uhr // POP-UP-BÜHNE // 2. OG
Quiz „Baden“
Moderation: Natalie Lumpp

15:45 – 16:00 Uhr // POP-UP-BÜHNE // 2. OG
Interview mit Antonella Ricci & Vinod Sookar
Moderation: Christine Lasta

16:00 – 17:00 Uhr // MASTERCLASS // S2 1. OG // ENGLISCH
Bordeaux-Geschichte zum Verkosten – 20 Jahre Marquis de Terme
15 Euro – Ticket erforderlich // Kasse Masterclasses // EG

16:00 – 16:20 Uhr // POP-UP-BÜHNE // 2. OG
Quiz „Italien“
Moderation: Natalie Lumpp

16:30 Uhr // SHOW COOKING // Park-Pavillon
Mario Kotaska & Ralf Zacherl

16:30 – 17:30 Uhr // MASTERCLASS / S3 1. OG
Saffredi – so geht Maremma! (Le Pupille)
35 Euro – Ticket erforderlich // Kasse Masterclasses // EG
AUSVERKAUFT

16:30 – 17:30 Uhr // MASTERCLASS // S1 1. OG
Der Schatz der wiederentdeckten Rebsorten mit Familia Torres
15 Euro – Ticket erforderlich // Kasse Masterclasses // EG

16:30 – 16:50 Uhr // POP-UP-BÜHNE // 2. OG
Weinregion des Empordà
Moderation: Natalie Lumpp

17:00 – 17:30 Uhr // POP-UP-BÜHNE // 2. OG
Tristan Brand // Podiumsdiskussion:
Die Welt eines Sternekochs -
Herausforderungen weltweiter Gastrokonzepte
Moderation: Natalie Lumpp

17:00 – 18:00 Uhr // MASTERCLASS // S4 1. OG
Nordic Wines am Öresund mit Hapag-Lloyd Cruises
15 Euro – Ticket erforderlich // Kasse Masterclasses // EG

17:30 – 17:50 Uhr // POP-UP-BÜHNE // 2. OG
Dönhoff
Moderation: Natalie Lumpp

18:00 Uhr // SHOW COOKING // Park-Pavillon
Antonella Ricci & Vinod Sookar

18:00 – 19:00 Uhr // MASTERCLASS // S2 1. OG
Die Welt des extra vergine: Olio Perollo aus Sizilien
15 Euro – Ticket erforderlich // Kasse Masterclasses // EG

18:00 – 19:00 Uhr // MASTERCLASS // S1 1. OG
Laurent Perrier und die Kunst der Assemblage
15 Euro – Ticket erforderlich // Kasse Masterclasses // EG

18:00 – 19:00 Uhr // MASTERCLASS // S3 1. OG
Spitzenweine aus historischen Lagen Spaniens
15 Euro – Ticket erforderlich // Kasse Masterclasses // EG

18:30 – 18:50 Uhr // POP-UP-BÜHNE // 2. OG
Di Gennaro
Moderation: Sebastian Späth

SAMSTAG, 14. JUNI 2025

MASTERCLASSES, SHOW COOKING UND POP-UP-BÜHNE

11:30 – 12:30 Uhr // MASTERCLASS // S4 1. OG
Inselträume & Inselweine mit Hapag-Lloyd Cruises
15 Euro – Ticket erforderlich // Kasse Masterclasses // EG

11:30 – 12:30 Uhr // MASTERCLASS // S1 1. OG // ENGLISCH
One Appellation, Two Single Vineyards,
Three Vintages. – Ceretto Winery
15 Euro – Ticket erforderlich // Kasse Masterclasses // EG

12:00 Uhr // SHOW COOKING // Park-Pavillon
Andreas Miessmer

12:00 – 13:00 Uhr // MASTERCLASS // S2 1. OG // ENGLISCH
Bordeaux-Geschichte zum Verkosten – 20 Jahre Marquis de Terme
15 Euro – Ticket erforderlich // Kasse Masterclasses // EG

12:00 – 12:25 Uhr // POP-UP-BÜHNE // 2. OG
Quiz „Deutschland"
Moderation: Natalie Lumpp

12:30 – 12:55 Uhr // POP-UP-BÜHNE // 2. OG
Manufaktur Schell: Wein & Schokolade
Moderation: Natalie Lumpp

12:30 – 13:30 Uhr // MASTERCLASS // S3 1. OG
Siepi, wenn Sangiovese und Merlot zusammen tanzen!
35 Euro – Ticket erforderlich // Kasse Masterclasses // EG

13:00 – 13:25 Uhr // POP-UP-BÜHNE // 2. OG
Interview mit Karlheinz Hauser
Moderation: Sebastian Späth

13:00 – 14:00 Uhr // MASTERCLASS // S4 1. OG
Natürlich Bio: Eine Reise zu französischen Weinikonen mit iDealwine
15 Euro – Ticket erforderlich // Kasse Masterclasses // EG

13:00 – 14:30 Uhr // MASTERCLASS // S1 1. OG
Acht Jahrgänge Forster Ungeheuer Riesling GG,
Weingut von Winnings
15 Euro – Ticket erforderlich // Kasse Masterclasses // EG

13:30 Uhr // SHOW COOKING // Park-Pavillon
Jeunes Restaurateurs - Malte Kuhn

14:00 – 14:30 Uhr // POP-UP-BÜHNE // 2. OG
Interview mit Norbert Niederkofler
Moderation: Natalie Lumpp und Sebastian Späth

14:00 – 15:00 Uhr // MASTERCLASS // S3 1. OG
Cap Classique – Südafrikas feinste Perlen mit
Megan Mullis vom Domaine des Dieux
15 Euro – Ticket erforderlich // Kasse Masterclasses // EG

14:00 – 15:00 Uhr // MASTERCLASS // S3 1. OG
illy – Die Farben des Kaffees
Gratis // Anmeldung Kasse Masterclasses // EG

14:30 – 15:00 Uhr // POP-UP-BÜHNE // 2. OG
Hapag-Lloyd: Expeditionskapitän Peter Rößler
Moderation: Natalie Lumpp

15:00 Uhr // SHOW COOKING // Park-Pavillon
Karlheinz Hauser

15:00 – 16:00 Uhr // MASTERCLASS // S4 1. OG
Viva – Fluss. Wein. Freundschaft –
Genussgeschichten an Rhein und Mosel
15 Euro – Ticket erforderlich // Kasse Masterclasses // EG

15:00 – 15:20 Uhr // POP-UP-BÜHNE // 2. OG
Quiz „Frankreich"
Moderation: Natalie Lumpp

15:30 – 16:30 Uhr // MASTERCLASS // S2 1. OG
Weingut Solveigs – Pinot ohne Gedöns
15 Euro – Ticket erforderlich // Kasse Masterclasses // EG

16:00 – 16:25 Uhr // POP-UP-BÜHNE // 2. OG
EDEKA: Otto Geisel & Andreas Miessmer
Moderation: Natalie Lumpp

16:30 Uhr // SHOW COOKING // Park-Pavillon
Maria Groß

16:30 – 16:50 Uhr // POP-UP-BÜHNE // 2. OG
Architektur und Wein in Spanien:
Bodegas, die die Landschaft verändern
Moderation: Natalie Lumpp

17:00 – 18:00 Uhr // MASTERCLASS // S4 1. OG
Südamerika – Reben, Rhythmus & Routen mit Hapag-Lloyd Cruises
15 Euro – Ticket erforderlich // Kasse Masterclasses // EG

17:00 – 18:00 Uhr // MASTERCLASS // S1 1. OG
Reifezeit: Bertani und der Amarone Classico
35 Euro – Ticket erforderlich // Kasse Masterclasses // EG

17.00 – 18.00 Uhr // MASTERCLASS // S3 1. OG // ENGLISCH
Château Cos d'Estournel im Spiegel der Jahrgänge –
Eine „vertikale" Entdeckungsreise
15 Euro – Ticket erforderlich // Kasse Masterclasses // EG

SONNTAG. 15. JUNI 2025

MASTERCLASSES, SHOW COOKING UND POP-UP-BÜHNE

11:30 – 12:30 Uhr // MASTERCLASS // S4 1. OG
Très Chic – Crémant aus Frankreich mit Les Grands Chais De France
15 Euro – Ticket erforderlich // Kasse Masterclasses // EG

11:30 – 12:30 Uhr // MASTERCLASS // S3 1. OG // ENGLISCH
Barbaresco Asili – Ceretto Winery
15 Euro – Ticket erforderlich // Kasse Masterclasses // EG

12:00 Uhr // SHOW COOKING // Park-Pavillon
Ricky Saward

12:00 – 13:00 Uhr // MASTERCLASS // S2 1. OG // ENGLISCH
Bordeaux-Geschichte zum Verkosten – 20 Jahre Marquis de Terme
15 Euro – Ticket erforderlich // Kasse Masterclasses // EG

12:00 – 12:20 Uhr // POP-UP-BÜHNE // 2. OG
Quiz „Italien“
Moderation: Natalie Lumpp

12:30 – 12:45 Uhr // POP-UP-BÜHNE // 2. OG
Interview mit Douce Steiner
Moderation: Natalie Lumpp

12:30 – 13:30 Uhr // MASTERCLASS // S3 1. OG // ENGLISCH
Château Cos d'Estournel im Spiegel der Jahrgänge –
Eine „vertikale“ Entdeckungsreise
15 Euro – Ticket erforderlich // Kasse Masterclasses // EG

13:30 Uhr // SHOW COOKING // Park-Pavillon
Norbert Niederkofler

13:00 – 14:00 Uhr // MASTERCLASS // S3 1. OG
Wasser trifft Wein – ein sinnliches Erlebnis der Extraklasse!
15 Euro – Ticket erforderlich // Kasse Masterclasses // EG

13:00 – 13:20 Uhr // POP-UP-BÜHNE // 2. OG
Quiz „Baden“
Moderation: Natalie Lumpp

14:00 – 15:00 Uhr // MASTERCLASS // S4 1. OG // ENGLISCH
Querciabella - An Exceptional Winemaking Journey
15 Euro – Ticket erforderlich // Kasse Masterclasses // EG

14:00 – 14:20 Uhr // POP-UP-BÜHNE // 2. OG
Juwelier Leicht: Schmuckwelten
Moderation: Natalie Lumpp

14:30 – 15:30 Uhr // MASTERCLASS // S3 1. OG
Fromagerie Tourrette – Die Vielfalt französischer Käsesorten
15 Euro – Ticket erforderlich // Kasse Masterclasses // EG

14:30 – 15:30 Uhr // MASTERCLASS // S2 1. OG
250 Jahre Spätlese – Wie ein verspäteter Bote die Weinwelt veränderte, wineBANK
15 Euro – Ticket erforderlich // Kasse Masterclasses // EG

14:30 – 14:45 Uhr // POP-UP-BÜHNE // 2. OG
Interview mit Ricky Saward
Moderation: Natalie Lumpp

15:00 Uhr // SHOW COOKING // Park-Pavillon
Pascal Bastian & Marcel Kazda

15:00 – 15:25 Uhr // POP-UP-BÜHNE // 2. OG
Manufaktur Schell: Wein & Schokolade
Moderation: Natalie Lumpp

15:30 – 16:30 Uhr // MASTERCLASS // S4 1. OG
Viva – Unterwegs am Douro – von Portwein bis Portonic
15 Euro – Ticket erforderlich // Kasse Masterclasses // EG

16:00 – 16:20 Uhr // POP-UP-BÜHNE // 2. OG
Quiz „Frankreich"
Moderation: Natalie Lumpp

16:30 Uhr // SHOW COOKING // Park-Pavillon
Douce Steiner

16:30 – 17:30 Uhr // MASTERCLASS // S3 1. OG
Napa Valley – Das Herz der kalifornischen Weinkultur (Eggerssohn)
15 Euro – Ticket erforderlich // Kasse Masterclasses // EG

16:30 - 16:45 Uhr // POP-UP-BÜHNE // 2. OG
Interview mit Maria Groß
Moderation: Natalie Lumpp

DIGITALES VERKOSTUNGSBUCH

IHR WEINGENUSS, DIGITAL GESAMMELT.
SCANNEN SIE DEN CODE.

FESTIVAL-INFORMATIONEN

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**

TAGESTICKETS:
95 Euro

FESTIVALTICKETS:
195 Euro alle drei Tage

Bitte beachten Sie, dass der Zugang zu den Masterclasses nur mit einem am Veranstaltungstag gültigen Tages- oder Festival-Ticket möglich ist.

ONLINE-BUCHUNG:
www.wein-gourmet-festival.de
www.badenbadenevents.de

INFOS:
Baden-Baden Events GmbH
Tel. 07221 275 275

VERANSTALTUNGSORT:
Kongresshaus Baden-Baden

ANFAHRT >>>

SAVE THE DATE
04.-06. JUNI 2027

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN,
ES GELTEN DIE AGB DES VERANSTALTERS

DONNERSTAG, 12. JUNI 2025

KULINARISCHE HIGHLIGHTS IN HOTELS, RESTAURANTS, LOCATIONS

19:00 Uhr // LE JARDIN DE FRANCE IM STAHLBAD
Baden trifft Pfalz mit Natalie Lumpp
320 Euro pro Person inklusive Weinbegleitung
Tickets +49 (0) 7221 300 7860

FREITAG, 13. JUNI 2025

KULINARISCHE HIGHLIGHTS IN HOTELS, RESTAURANTS, LOCATIONS

18:00 Uhr // HEINE'S WINE & DINE
Wine Tasting mit dem Hofgut Wörner aus Durbach
Speisen und Weine à la carte
Tickets +49 (0) 7221 397 94 66

18:00 Uhr // EBANAT – RESTAURANT IM WEINGUT KOPP
Gourmet & Terroir: Ein Genussabend im Rebland Baden-Baden
189 Euro pro Person inklusive Weinbegleitung
Tickets +49 (0) 7221 3977068

18:30 Uhr // AIDA RESTAURANT IM FESTSPIELHAUS BADEN-BADEN
Blaues Blut und edle Tropfen – Eine kulinarische Reise zu Sisi
155,90 Euro pro Person (inkl. Musical-Ticket)
Tickets +49 (0) 7221 3013 101

19:00 Uhr // MALTES HIDDEN KITCHEN
Kulinarischer Abend in Maltes hidden kitchen
AUSVERKAUFT

19:00 Uhr // SUSHI UND BEEF RESTAURANT THE GRILL IM CASINO BADEN-BADEN
Marchese Antinori im Restaurant THE GRILL
245 Euro pro Person inklusive Weinbegleitung
Tickets +49 (0) 7221 393 46 30

19:00 Uhr // 87CAFÉ
La Vita è Bella
149 Euro pro Person inklusive Weinbegleitung
Tickets + 49 (0) 7221 29796

19:00 Uhr // ARMIN RÖTTELE KULINARUM IM RESTAURANT NIGRUM
Il profumo del mare e dell'orto
AUSVERKAUFT

19:00 Uhr // THEATERKELLER NEW EDITION, HOMMAGE HOTEL MAISON MESSMER
Elsässisch-Deutscher Abend
155 Euro pro Person inklusive Weinbegleitung
Tickets +49 (0) 7221 30120

19:30 Uhr // FRITZ & FELIX RESTAURANT IM BRENNERS PARK-HOTEL & SPA
„Baden meets Toskana" mit Marchese Antinori
Präsentiert von Juwelier Leicht
AUSVERKAUFT

SAMSTAG, 14. JUNI 2025

KULINARISCHE HIGHLIGHTS IN HOTELS, RESTAURANTS, LOCATIONS

12:00 Uhr // CALLISTO WAGENER, LICHTENTALER STRASSE 1, BADEN-BADEN
Glamour & Glut by CALLISTO WAGENER -
High Fashion trifft auf Grillkunst
Mit Tristan Brandt und Klaus Breinig
50 Euro pro Person – Ticket erforderlich
(Tageskasse im Kongresshaus)

14:00 Uhr // CALLISTO WAGENER, LICHTENTALER STRASSE 1, BADEN-BADEN
Glamour & Glut by CALLISTO WAGENER -
High Fashion trifft auf Grillkunst
Mit Tristan Brandt und Klaus Breinig
50 Euro pro Person – Ticket erforderlich
(Tageskasse im Kongresshaus)

17:00 Uhr // BLUE ROOM AM AUGUSTAPLATZ 8
Michelin-Sterneköche treffen auf Spitzen-Winzer
Präsentiert by BW Bank
AUSVERKAUFT

17:00 Uhr // ROOMERS
BBQ SUMMER NIGHTS
90 Euro pro Person inklusive Weinbegleitung
Tickets +49 (0) 7221 901930

18:00 Uhr // HEINE'S WINE & DINE
Wine Tasting mit dem Weingut Bernhart aus Schweigen in der Pfalz
Speisen und Weine à la carte
Tickets+ 49 (0) 7221 397 94 66

18:00 Uhr // BRENNERS PARK-HOTEL & SPA
Ta' Betta x Brenners – Wine Pairing Dinner im Brenners
189 Euro pro Person inklusive Weinbegleitung
Tickets +49 (0) 7221 9000

19:00 Uhr // RESTAURANT NIGRUM
Alt Wien neu interpretiert
AUSVERKAUFT

19:00 Uhr // RIZZI THE RESTAURANT
Familia Miguel Torres im RIZZI THE RESTAURANT
145 Euro pro Person inklusive Weinbegleitung
Tickets + 49 (0) 7221 393 46 32

19:00 Uhr // HOTEL STEIGENBERGER ICON EUROPÄISCHER HOF BADEN-BADEN
Gala Dinner mit Norbert Niederkofler
495 Euro pro Person inklusive Weinbegleitung.
Tickets +49 (0) 7221 275275 bzw. Tageskasse im Kongresshaus

19:00 Uhr // SUSHI UND BEEF RESTAURANT THE GRILL IM CASINO BADEN-BADEN
Sassicaia im Restaurant THE GRILL
365 Euro pro Person inklusive Weinbegleitung
Tickets +49 (0) 7221 393 46 30

19:30 Uhr // MARELLA CONCEPT STORE
Under the Radar. Over the Top
179 Euro pro Person inklusive Weinbegleitung
Tickets +49 (0) 173 6751588

22:00 Uhr // HECTORS IM KURHAUS BADEN-BADEN
Big Bottle Party
59 Euro pro Person inklusive Weinbegleitung
Tickets +49 (0) 7221 275275 bzw. Tageskasse Kongresshaus

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

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

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

www.wein-gourmet-festival.de

ASTON MARTIN Baden-Baden
EDEKA Südwest
CASINO BADEN-BADEN
DI GENNARO
HAPAG LLOYD CRUISES
VIVA Cruises ENJOY THE MOMENT