

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

DONNERSTAG, 12. JUNI 2025

KULINARISCHE HIGHLIGHTS IN HOTELS, RESTAURANTS, LOCATIONS

19:00 Uhr // **LE JARDIN DE FRANCE IM STAHLBAD**

Baden trifft Pfalz mit Natalie Lump
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
