

Baden-Baden, 09. Juli 2025

Baden-Baden wurde erneut zum Hotspot für Wein- und Genusskultur

Rückblick: Baden-Baden Wein- & Gourmet-Festival by Falstaff 2025

13.–15. Juni 2025 | Kongresshaus Baden-Baden & Side-Events in der Stadt

Ein Fest für die Sinne in der europäischen Hauptstadt des Genusses

Vom 13. bis 15. Juni 2025 wurde Baden-Baden zum Treffpunkt für alle, die sich mit Leidenschaft dem Thema Wein und Kulinarik widmen. Beim zweiten Baden-Baden Wein- & Gourmet-Festival by Falstaff drehte sich an drei Tagen alles um Vielfalt, Qualität und genussvolle Begegnungen – mit rund 3.500 Gästen, darunter etwa 600 Fachpersonen aus Gastronomie, Handel und Hotellerie.

Feierlicher Auftakt mit prominenter Besetzung

Den feierlichen Auftakt am Freitag gestalteten – moderiert von der Schauspielerin Christine Lasta - Oberbürgermeister Dietmar Späth, Nora Wagershauser (Geschäftsführerin Baden-Baden Events GmbH), Elisabeth Kamper (Falstaff Geschäftsführung), Ulrich Sautter (Falstaff-Chefredaktion), Othmar Kiem (Falstaff-Chefredaktion), Natalie Lumppp (Weinexpertin) sowie zahlreiche Spitzenkräfte aus Küche und Weinwirtschaft. 3-Sterne-Koch Norbert Niederkofer zerschnitt symbolisch das rote Band zur Eröffnung des Festivals. Begleitet wurde die Eröffnungsfeier von der Stadtkapelle Steinbach.

Weinvielfalt auf internationalem Niveau

166 Weingüter aus zwölf Ländern präsentierten mehr als 1.000 Weine zur Verkostung. Mit dabei waren große Namen wie Marchesi Antinori, Sassicaia, Planeta, Allegrini, Boizel, Franz Haas, Cantina Terlan, Greywacke und von Winning. Gleichzeitig bereicherten neue Herkunftsländer wie Moldawien und Ungarn das Angebot und sorgten für spannende Entdeckungen.

Rund 15.000 Flaschen wurden für das Festival angeliefert – das Kongresshaus verwandelte sich phasenweise in den wohl größten Weinkeller Badens. Für Weinexpertin Natalie Lumppp war es vermutlich „die größte Endverbraucher-Weinverkostung dieser Art in Deutschland“. Besonders stark nachgefragt war das stetig wachsende Sortiment alkoholfreier Weine.

Feinkost, Käseglocke & Geschmacksexplosionen

Für zusätzliche Genussmomente sorgten 25 ausgewählte Feinkostpartner, die ihre Produkte im Kongresshaus präsentierten. Mit dabei waren unter anderem Edeka Südwest, Illy, Teinacher, Levoni, Di Gennaro, Otto Gourmet, Fromagerie Tourrette, Formaggio Asiago, Pains & Tradition, Kalieber Fleischer Handwerkskunst, DINZLER Kaffeerösterei, JRE – Jeunes Restaurateurs Deutschland, Fratelli Pelizzari Prosciutti, upstream – il Salmone di Claudio Cerati, Perollo Premium, NOMOO, nunc., KOQOON, Schell Schokoladen sowie das 1733 Restaurant & Bar im Hotel am Sophienpark.

Ein echter Blickfang war die monumentale Käseglocke der Fromagerie Tourrette – ein Erlebnis für alle Sinne und ein beliebtes Fotomotiv für Käseliebhaber.

Show-Cooking: Handwerk auf höchstem Niveau

Eines der unbestrittenen Highlights war das Show-Cooking auf der Bühne im Park-Pavillon des Kongresshauses. Hier trafen sich herausragende kulinarische Persönlichkeiten aus dem In- und Ausland, um ihr Können live zu präsentieren – ein Fest für alle Sinne. Mit dabei war Drei-Sterne-Koch Norbert Niederkofler aus Südtirol, ausgezeichnet mit drei Michelin-Sternen und dem Grünen Stern für Nachhaltigkeit. Für Begeisterung sorgten außerdem Douce Steiner (2 Sterne), Ricky Saward mit seiner innovativen veganen Küche (1 Stern + Grüner Stern), Pascal Bastian und Marcel Kazda (je 1 Stern), Antonella Ricci & Vinod Sookar (1 Stern) sowie Tristan Brandt (1 Stern) und Malte Kuhn (1 Stern, für die Jeunes Restaurateurs).

Komplettiert wurde das hochkarätige Line-up durch weitere prominente Namen wie Maria Groß, Karlheinz Hauser, Ralf Zacherl, Mario Kotaska, Philipp Zumkeller und Andreas Miessmer, der im Auftrag von EDEKA Südwest seine kulinarischen Kreationen präsentierte. Das Publikum war eingeladen, nicht nur zuzuschauen, sondern auch zu probieren – ein Erlebnis, das viele nachhaltig beeindruckte.

Die Liveshows auf der Bühne, charmant moderiert von Schauspielerinnen Christine Lasta, endeten jeweils mit einer exklusiven Verkostung – ein Moment, auf den sich viele Gäste besonders freuten. Große Begeisterung lösten dabei Gerichte wie gebratene Jakobsmuschel, zarte Rotgarnele, handgemachte Basilikumravioli, das beliebte Steak No. 1, das verspielte Überraschungsei à la Maria Groß sowie ein überraschend intensives Kohlrabi-Gericht aus, das von vielen als „unglaubliche Geschmacksexplosion“ gefeiert wurde.

Masterclasses, Talks & Pop-up-Bühne

Auch der geistige Genuss hatte seinen festen Platz beim Festival. In exklusiven Masterclasses und Talks teilten renommierte Weinexpertinnen und Experten ihr Wissen, etwa zu Guado al Tasso, spannenden Kombinationen wie Sangiovese und Merlot oder zur Vielfalt französischer Käsesorten. Auf der Pop-up-Bühne herrschte eine lockere, unterhaltsame Stimmung. Interviews, kurze Impulse und das beliebte Weinquiz mit Natalie Lumpp sorgten für spannende Einblicke und jede Menge Gesprächsstoff.

Side-Events: Baden trifft Toskana – und mehr

Das Festival reichte weit über das Kongresshaus hinaus und ließ die ganze Stadt zum Schauplatz für genussvolle Begegnungen werden. Rund 15 kulinarische Side-Events in ausgewählten Locations wie Le Jardin de France, Maltes Hidden Kitchen, dem Brenners Park-Hotel & Spa, Rizzi – the Restaurant, dem Theaterkeller NEW EDITION im Maison Messmer, dem Restaurant Nigrum oder The Grill schufen ganz besondere Genussmomente abseits des Hauptprogramms.

Zu den Highlights zählten das festliche Gala-Dinner mit Drei-Sterne-Koch Norbert Niederkofer im neu eröffneten Steigenberger Icon Europäischer Hof, das stilvolle Partner-Event „Baden trifft Toskana“ von Juwelier Leicht mit Allegra Antinori und das feurige „Glut & Glamour“ im Callisto, bei dem Tristan Brandt und Grillweltmeister Klaus Breinig im stilvollen Modeambiente für kulinarische Höhepunkte sorgten.

Prominente Gäste & starke Partner

Unter den Gästen befanden sich auch bekannte Persönlichkeiten aus der Wein- und Genusswelt. Neben der renommierten Sommelière Natalie Lumpp und Allegra Antinori, Vizepräsidentin des traditionsreichen Weinguts Marchesi Antinori, war auch der spanische Botschafter in Deutschland anwesend - ein stimmiges Zeichen angesichts der starken Präsenz Spaniens mit dem Spanischen Fremdenverkehrsamt München (TURESPAÑA).

Ermöglicht wurde das Festival durch die Unterstützung zahlreicher Partner, die mit ihrem Engagement und ihrer Expertise maßgeblich zum Gelingen beigetragen haben. Exklusivpartner war Aston Martin Baden-Baden. Auf Premiumpartner-Ebene begleiteten EDEKA Südwest, das Casino Baden-Baden, Di Gennaro, VIVA Cruises und Hapag Lloyd Cruises die Veranstaltung.

Als Businesspartner unterstützten Juwelier Leicht, die Markthalle in der Wagener-Galerie, die BW Bank – die ebenfalls ein Partner Event im Blue Room durchführte -, Eppele Immobilien mit dem Projekt Am Tannenhof, Pains & Tradition, TURESPAÑA und die Jeunes Restaurateurs Deutschland das Festival.

Darüber hinaus trugen auch weitere kulinarische Marken wie Otto Gourmet, Dinzler Kaffeerösterei, Illy und Next Level Coffee zum vielfältigen Angebot bei. Ihnen allen gilt ein herzlicher Dank für ihre wertvolle Partnerschaft.

Bilanz & Wirkung

Der Samstag war der besucherstärkste Tag. Die Gäste kamen vorwiegend aus Deutschland – insbesondere aus der Region Basel–Frankfurt sowie aus NRW, München und Hamburg. Internationale Besuchende reisten aus Frankreich, Italien, der Schweiz, Großbritannien und den USA an. Die Resonanz war durchweg positiv – sowohl bei Gästen als auch bei Ausstellenden.

Touristischer Impuls & Zukunftsblick

Das Festival sorgte für eine hohe Auslastung in Hotels und Gastronomie und unterstrich Baden-Badens Rolle als europäische Stadt der Lebenskultur.

Save the Date: 4.–6. Juni 2027

Das nächste Baden-Baden Wein- & Gourmet-Festival by Falstaff findet vom 4. bis 6. Juni 2027 statt – jetzt vormerken!