

## Genießerkalender

*Juni bis August 2023*

Liebe Genussfreunde,

der Sommer steht vor der Tür! Passend dazu haben wir von Juni bis August ein paar sommerliche Veranstaltungen für Sie im Angebot:

Gehen Sie mit uns bei der Veranstaltung *Weingüter-Hopping* in Forst und Deidesheim auf Kennenlernreise. Bei diesen Touren lernen Sie nicht nur leckere Weine, sondern auch waschechte Pfälzer-Winzer kennen. Unter dem Motto *Hola España* laden wir Sie ins Feierabendhaus auf eine kulinarische Reise durch Spanien ein. Oder besuchen Sie uns bei einem gemütlichen Grillabend in St. Johann, im Herzen der Pfalz.

Auf dieser Seite haben wir unsere kulinarischen und vinologischen Angebote von Juni bis August zusammengefasst. Klicken Sie einfach auf eine Veranstaltung, von der Sie mehr erfahren möchten und Sie gelangen direkt auf die Seite zu dem Event.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Entdecken und Genießen.

Ihr Team der BASF Gastronomie

### Juni

---

**Buchungsstart: 28. April 2023, 09:00 Uhr**

- Kulinarische Veranstaltungen
- Weinkeller Veranstaltungen

### Juli

---

### August

---

## After-Work-Dinner

### Gesellschaftshaus erleben

Lassen Sie den Arbeitsalltag hinter sich und genießen Sie einen entspannten Abend mit leckerem Essen in guter Gesellschaft und stilvollem Ambiente - machen Sie Ihren Feierabend zum wohlverdienten Highlight!

Mit einem exquisiten Hauptgericht und einem Glas Wein können Sie ungezwungen in die Welt der Feinschmecker reinschnuppern.

Besuchen Sie uns zu einem „kulinarischen Kurzurlaub“. Wir freuen uns auf Sie.



#### Hauptgericht inkl. ein Glas Wein und Wasser

<b>Termine</b>	Fr. 02.06.2023   14.07.2023   25.08.2023
<b>Uhrzeit</b>	17:00 bis 18:30 Uhr
<b>Ort</b>	Gesellschaftshaus
<b>Preis</b>	24,50 € pro Person

Dieses Angebot ist nicht über den Webshop buchbar.  
Reservierungen nehmen wir gerne telefonisch oder per Email  
an [eventmanagement@basf.com](mailto:eventmanagement@basf.com) entgegen.



## Grillen in St. Johann

### Im Herzen der Pfalz

Gibt es im Sommer etwas Schöneres, als den Abend in geselliger Runde bei einem leckeren Essen im freien zu genießen? Direkt an der südlichen Weinstraße, umgeben von Wein und Reben, liegt das Studienhaus St. Johann.

Im wunderschönen Ambiente unseres „Schlösschens“ mit den weitläufigen Grünanlagen servieren wir Ihnen ein Grillbuffet mit frischem Fleisch, Fisch und vegetarischen Alternativen. Dazu gibt es ein reichhaltiges Salat- und Vorspeisenbuffet und hausgemachte Desserts, die den Abend perfekt abrunden.

Feiern Sie gemeinsam mit uns in den Sommer rein und erleben Sie einen unvergesslichen Abend!

Bei schlechtem Wetter erlauben wir uns, den Abend ins Restaurant in leicht abgewandelter Form zu verlegen.



#### Grillbuffet inkl. Aperitif, Wein, Bier, Wasser und Kaffee

<b>Termin</b>	Sa. 24.06.2023
<b>Uhrzeit</b>	17:30 bis 21:00 Uhr
<b>Ort</b>	im Garten des Studienhaus St. Johann (Schloßstr. 5, 76857 Albersweiler) bei schlechtem Wetter im Restaurant
<b>Preis</b>	79,00 € pro Person

 [Hier geht es direkt zur Buchung](#)

# Kulinarischer Freitag

*Der perfekte Start ins Wochenende*

## *Vietnam - Eine Fusion aus Tradition und Geschmack*

Die vietnamesische Küche ist bekannt für ihre reichhaltige Vielfalt an Aromen und Geschmacksrichtungen, die durch Einflüsse aus Thailand und Frankreich geprägt wurden. Dies hat zu einer einzigartigen und auch zu großen Teilen vegetarischen Küche geführt, die bei Feinschmeckern weltweit immer beliebter wird.

Unser Menü umfasst eine Auswahl an bunt gemischten Spezialitäten, welche eine einzigartige Kombination aus süßen, sauren, salzigen und würzigen Essenzen bietet.

Lassen Sie sich von den vielfältigen Aromen und Düften verzaubern und erleben Sie eine kulinarische Reise durch die vietnamesische Küche.

## *Weinreise durch Deutschland – Jenseits von Rhein und Haardt*

An diesem Abend schauen wir über unseren Pfälzer Tellerrand und besuchen vier tolle Weinregionen außerhalb der Pfalz.

Wir beginnen unsere Reise in Sachsen mit Schieböcker Käse, einer traditionellen sächsischen Vorspeise. Weiter geht es im bergigen Franken mit einer typischen Weinsuppe. Mit dem Hauptgang finden wir uns in Baden ein und beschließen den Abend im süßen Rheingau.

Unser Sommelier leitet den Abend mit Weinen aus besten Lagen der vier Regionen und verwöhnt Ihren Gaumen.



### **Vietnam** **4-Gänge-Menü inkl. Aperitif, Wein, Wasser und Kaffee**

**Termin** | Fr. 23.06.2023

**Uhrzeit** | 18:30 bis 22:00 Uhr

**Ort** | Gesellschaftshaus

**Preis** | 125,00 € pro Person

[!\[\]\(b64b40baaee5acddc1eab8538ba84754\_img.jpg\) Hier geht es direkt zur Buchung](#)

### **Weinreise durch Deutschland** **4-Gänge-Menü inkl. Aperitif, Wein, Wasser und Kaffee**

**Termin** | Fr. 21.07.2023

**Uhrzeit** | 18:30 bis 22:00 Uhr

**Ort** | Gesellschaftshaus

**Preis** | 125,00 € pro Person

[!\[\]\(1ed10657a19f9137278430c48fd18626\_img.jpg\) Hier geht es direkt zur Buchung](#)

**Übernachtung** | 1 Zimmer inkl. Frühstück für 1 Person 110,00 €  
| 1 Zimmer inkl. Frühstück für 2 Person 140,00 €

## Spanischer Abend

*¡Hola España!*

Wir bringen den Süden in das Feierabendhaus! Spanien ist bekannt für das warme Wetter und die beeindruckenden Flamingo-Tänze, die jedes Jahr viele Touristen ans Mittelmeer locken. Aber auch die vielseitigen und leckeren Gerichte und Weine heben sich hervor.

Lassen Sie sich mit köstlichem Fleisch, frischem Fisch und Meeresfrüchten vom Grill verwöhnen. Eine klassische Paella sowie eine Auswahl an Tapas mit leckerem Schinken von der Berkel-Maschine dürfen bei einem spanischen Abend selbstverständlich nicht fehlen.

Kommen Sie mit auf eine kulinarische Reise durch Spanien und genießen Sie einen Abend voller Köstlichkeiten, leckeren Weinen und Kultur.



### Buffet

inkl. Aperitif, Wein, Wasser und Kaffee

<b>Termin</b>		Sa. 08.07.2023
<b>Uhrzeit</b>		18:00 bis 21:30 Uhr
<b>Ort</b>		im Garten des Feierabendhauses, bei schlechtem Wetter im Feierabendhaus
<b>Preis</b>		98,00 € pro Person

 [Hier geht es direkt zur Buchung](#)

## Unsere Empfehlung

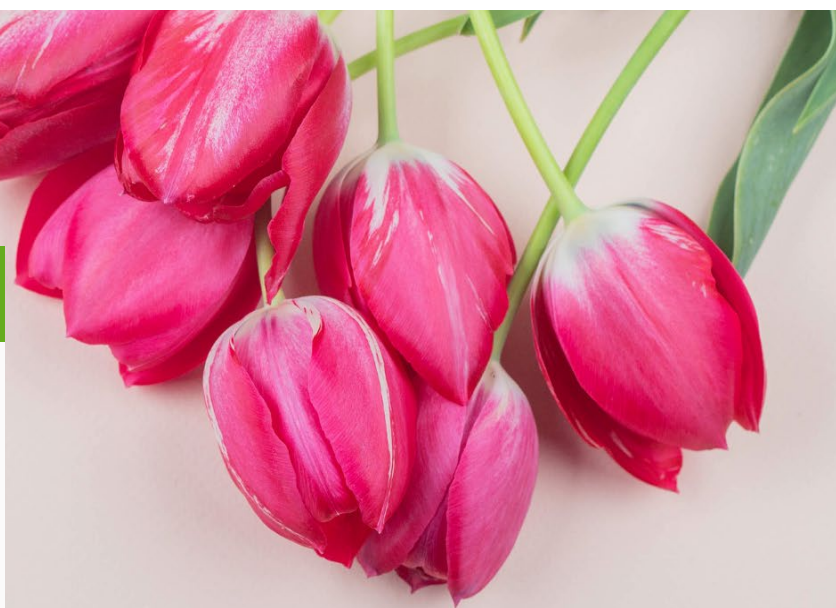
### Muttertagsmenü to go

*Am 14. Mai ist Muttertag!*

Überzeugen Sie sich vom Können unserer Azubis und holen Sie sich ein frühlingshaftes 3-Gänge-Muttertagsmenü für zu Hause bei uns ab!

Unsere Auszubildenden haben ein perfektes Verwöhnmenü to go für Sie zusammengestellt. Von der Idee über den Einkauf bis zur Zubereitung haben sie alles in Eigenregie geplant. Um den Genuss perfekt zu machen, gibt es auch eine korrespondierende Weinempfehlung. Also worauf warten Sie noch? Abholung am Freitag, den 12. Mai im Feierabendhaus der BASF. Die Speisen sind vakuumiert und die Zubereitung daheim nur noch ein Kinderspiel.

Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen und genießen Sie einen unvergesslichen Muttertag!



### 3-Gänge-Menü to go

<b>Bestellschluss</b>		Di. 09.05.2023, 14:00 Uhr
<b>Abholung</b>		Fr. 12.05.2023, 14:00 bis 17:00 Uhr, im Foyer des Feierabendhauses
<b>Menüpreis</b>		39,00 € pro Person
<b>Weinpaket</b>		25,20 € pro Paket

 [Buchung & weitere Infos hier](#)

# Weinprobiertage

## Rund um den Wein

Natürlich können Sie Weinführer aller Art studieren und sich dann für einen bestimmten Winzer entscheiden. Doch Geschmäcker sind verschieden. Darum laden wir Sie im Rahmen unserer Weinprobiertage ein, ausgewählte Weine bei uns kennenzulernen.

### Sommerweine

Gemeinsam mit Ihnen läuten wir den Sommer ein! Wir zeigen Ihnen die passenden Begleiter für die anstehende Barbecue-Saison und laue Sommerabende.

Die Bandbreite reicht vom säurebetonten Sauvignon Blanc bis zum weichen Vertreter aus der Burgunderfamilie. Auch ein leicht gekühlter Rotwein kann eine Entdeckung für den Sommer sein. Die Auswahl ist groß! Wir präsentieren Ihnen die Besonderheiten aus 2022.

### Winzer zu Gast

Gemeinsam mit einer Auswahl unserer Partner-Weingüter laden wir Sie zu den Weinprobiertagen ein. Dies ist die perfekte Gelegenheit ganz unterschiedliche Weine zu verkosten und vielleicht auch neue Weingüter kennenzulernen.

Freuen Sie sich auf eine Weinverkostung mit unseren Freunden aus verschiedenen Weingütern. Die Winzer und Winzerinnen sind gespannt auf den Austausch und werden Ihnen Rede und Antwort stehen.

### Bella Italia

La Dolce Vita! Kein anderes Land weist eine so große Vielfalt auf in puncto Wein wie Italien. Wir nehmen Sie mit auf eine Reise durch die italienischen Weinbauregionen.

Tauchen Sie ein in die unterschiedlichsten Rebsorten und Stilrichtungen und entdecken Sie mit uns die Besonderheiten, die dieses historische Weinland zu bieten hat.



Die Weinprobiertage finden wie gewohnt von 16:00 - 19:00 Uhr auf dem Parkplatz des Weinfachgeschäfts statt.

Bei schlechtem Wetter muss die Veranstaltung leider abgesagt werden. Bitte informieren Sie sich in diesem Fall unter [www.geniesserkalender.basf.com](http://www.geniesserkalender.basf.com) oder auf unseren Social Media Kanälen (facebook und instagram) @basfweinkeller.

### Weinprobe inkl. Wasser und Grissini

<b>Termine</b>	Do. 01.06.   Fr. 02.06.2023   Sommerweine   Do. 29.06.   Fr. 30.06.2023   Winzer zu Gast   Do. 03.08.   Fr. 04.08.2023   Bella Italia
<b>Uhrzeit</b>	16:00 bis 19:00 Uhr
<b>Ort</b>	Parkplatz Weinfachgeschäft
<b>Preis</b>	15,00 € pro Person & Veranstaltungstag (Stempelkarte mit 17 Probierschlucken, je 0,05 l)

**Keine Voranmeldung möglich. Die Bezahlung erfolgt ausschließlich vor Ort (EC-Karte, bar oder Werksausweis).**



# Weingüter-Hopping

## Auf Kennenlernreise

Für Weinliebhaber und alle, die einmal hinter die Kulissen schauen möchten, bieten wir eine Tour der besonderen Art: Begleiten Sie uns beim Speed-Dating durch unterschiedliche Weingüter. Wir nehmen jeweils eine Gruppe von maximal 40 Personen mit auf eine Entdeckertour durch verschiedene Winzerorte an der deutschen Weinstraße.

### Forst

Fünf auf einen Streich! Bei unserem Weinguts-Hopping besuchen wir eine Handvoll Weingüter in Forst. Unsere Tour startet auf dem Parkplatz an der Trabergerhalle (Sportplatz). Wir besuchen den Forster Winzerverein und die Weingüter Heinrich Spindler, Georg Mosbacher, Eugen Müller und Lucashof.

Bei diesem Rundgang lernen Sie nicht nur die Forster Weine, sondern auch waschechte Pfälzer Winzer kennen.

Zur Anreise empfehlen wir, die öffentlichen Verkehrsmittel zu nutzen.

**Hinweis:** Wir bitten die Kleidung auf die Wetterverhältnisse anzupassen. Bei sehr schlechtem Wetter muss die Veranstaltung leider abgesagt werden. Sie werden in diesem Fall per Mail von uns informiert.

### Deidesheim

Diese exklusive Hopping-Tour führt uns zu fünf herausragenden Weingütern der Pfalz. Sie beginnt in der „Villa im Paradies“ (Sektgut Menger-Krug) mit einem Sektempfang. Anschließend genießen Sie Weine, die ausschließlich in unserem Weinkeller zu haben sind. Die Tour führt über das Weingut Jul. Ferd. Kimich und Dr. von Bassermann-Jordan, zu Reichsrat von Buhl und endet im Weingut von Winning.

Sie treffen die Winzerpersönlichkeiten, erfahren mehr über ihre exzellenten Weine und probieren direkt im Weingut.

Zur Anreise empfehlen wir, die öffentlichen Verkehrsmittel zu nutzen.

**Hinweis:** Wir bitten die Kleidung auf die Wetterverhältnisse anzupassen. Bei sehr schlechtem Wetter muss die Veranstaltung leider abgesagt werden. Sie werden in diesem Fall per Mail von uns informiert.

### Weingüter-Hopping, inkl. Brezeln und Wasser

**Termin** | Mi. 07.06.2023

**Uhrzeit** | 16:30 – 19:30 Uhr (Gruppe 1)  
18:00 – 21:00 Uhr (Gruppe 2)

**Ort** | Forst

**Treffpunkt** | Parkplatz an der Trabergerhalle

**Preis** | 40,00 € pro Person

[👉 Hier geht es direkt zur Buchung](#)

### Weingüter-Hopping , inkl. Brezeln und Wasser

**Termin** | Di. 22.08.2023

**Uhrzeit** | 16:30 – 19:30 Uhr (Gruppe 1)  
18:00 – 21:00 Uhr (Gruppe 2)

**Ort** | Deidesheim

**Treffpunkt** | Villa im Paradies, Weinstraße 80

**Preis** | 40,00 € pro Person

[👉 Hier geht es direkt zur Buchung](#)

# Stationsweinprobe

*In 5 Stationen durch den Weinkeller*

## **Rundgang durch den Weinkeller**

Der Puls jedes Weinkenners schlägt höher, wenn er oder sie einen Gang durch den reichen Schatz des Weinkellers machen darf.

Rund eine Million Flaschen lagern hier, Dutzende Jahrgänge bis 1865 schlummern unter perfekten Bedingungen. Es sind etwa 2.000 verschiedene Sorten aus den bedeutendsten Weinanbaugebieten der Welt.

Bei unserem Rundgang beleuchten wir die Geschichte unseres Weinkellers und verkosten einen Sekt und vier spannende Weine.

## **Für Fortgeschrittene**

Sie haben den Weinkeller bereits kennengelernt und sind neugierig darauf, weitere Schätze aus seinen Tiefen zu entdecken? Wir laden Sie ein zur Premium-Version unseres Weinkeller-Rundgangs: Verkosten Sie fünf auserwählte Spezialitäten unterschiedlicher Herkünfte!



## **Stationsweinprobe**

**inkl. 1 Aperitif, 4 Weine, Wasser und Grissini**

**Termin** | Mi. 14.06.2023

**Uhrzeit** | 18:00 bis 20:00 Uhr

**Ort** | Weinkeller

**Treffpunkt** | Weinfachgeschäft, Anilinstraße

**Preis** | 25,00 € pro Person

[!\[\]\(06a315363e7801bba8c7489a6694af19\_img.jpg\) Hier geht es direkt zur Buchung](#)

## **Stationsweinprobe für Fortgeschrittene**

**inkl. 1 Aperitif, 4 Weine, Wasser und Grissini**

**Termin** | Do. 20.07.2023

**Uhrzeit** | 18:00 bis 20:00 Uhr

**Ort** | Weinkeller

**Treffpunkt** | Weinfachgeschäft, Anilinstraße

**Preis** | 40,00 € pro Person

[!\[\]\(9cfd7b8995754ae2aef7ec59dba55501\_img.jpg\) Hier geht es direkt zur Buchung](#)

# Online-Weinprobe

## Von Iberien bis Italien

Vor über dreitausend Jahren kolonisierten die Griechen von Sizilien aus das heutige Italien und fanden den technisch entwickelten Weinbau der Etrusker in paradiesischen Bedingungen vor.

Warum sie das Land Oinotria nannten, was Glasbläserei mit Weinbau zu tun hat und warum die Phöniker auf der Iberischen Halbinsel umfassend Weinhandel betrieben, erfahren Sie detailliert bei unserer virtuellen Weinprobe.

### Wir verkosten 6 Weine aus halben Flaschen (0,375 l):

- 2015 Visol Gran Reserva brut nature, Cava Mestres (Spanien)
- 2020 Vinho Verde, Torre de Menagem (Portugal)
- 2017 Crasto Superiore, Quinta do Crasto (Portugal)
- 2020 Rosso di Montepulciano, Poliziano (Italien)
- 2017 Reserva Edicion Limitada BASF Exklusiv, Eguren Ugarte (Spanien)
- 2015 Recioto della Valpolicella Classico, Stefano Accordini (Italien)

Den [Einladungslink](#) und weitere Infos zur Vorbereitung erhalten Sie **ca. eine Woche** vor Veranstaltungsbeginn per E-Mail.  
Der Kartenverkauf endet am **06.07.2023**



### Virtuelle Weinprobe inkl. Versand und 6 Weinen (0,375 l)

**Termin** | Mo. 17.07.2023

**Uhrzeit** | 19:00 bis 21:00 Uhr

**Preis** | 75,00 € pro Person



[Hier geht es direkt zur Buchung](#)



## Gin Tasting

*Hochprozentig probieren!*

Zunächst wurde Gin verwendet, um tropische Fieberanfälle zu bekämpfen. Englische Soldaten fanden jedoch sehr schnell Genuss an diesem Destillat und brachten es von Holland nach England. Gin wurde rasch zur begehrten Spirituose und fand seinen Weg um die ganze Welt.

Probieren Sie ihn aus und begleiten Sie uns auf eine Reise mit diesem einzigartigen Destillat, das durch die Aromatisierung mit Koriander und Wacholderbeeren seine ganz besondere Stilistik erhält.

Lassen Sie sich von uns entführen in die vielfältigen Geheimnisse des Gins.



### Gin Tasting inkl. Vesperteller, Wasser und Brot

**Termin** | Do. 22.06.2023  
**Uhrzeit** | 18:30 bis 21:00 Uhr  
**Ort** | Gesellschaftshaus  
**Preis** | 65,00 € pro Person

**Übernachtung** | 1 Zimmer inkl. Frühstück für 1 Person 110,00 €  
| 1 Zimmer inkl. Frühstück für 2 Person 140,00 €

[👉 Hier geht es direkt zur Buchung](#)

## Weinerlebnistage

*Schieferweine*

Das Sedimentgestein Schiefer fasziniert die Weinwelt und ist zugleich von großer Bedeutung für einen besonders mineralisch geprägten Weinstil, den Weinliebhaber auf der ganzen Welt schätzen.

Von Portugal, über Mitteleuropa bis nach Großbritannien finden sich die dunklen, blättrig spaltenden Steine, aber auch in Südafrika, China und in ganz Amerika ist dieser karge Boden zu finden.

Wir identifizieren und ergründen diese besonderen Weine im Detail.



### Weinprobe inkl. Wasser und Grissini

**Termine** | Mi. 12.07.2023 | Fr. 14.07.2023  
**Uhrzeit** | 18:30 bis 21:00 Uhr  
**Ort** | Vinothek Gesellschaftshaus  
**Preis** | 55,00 € pro Person

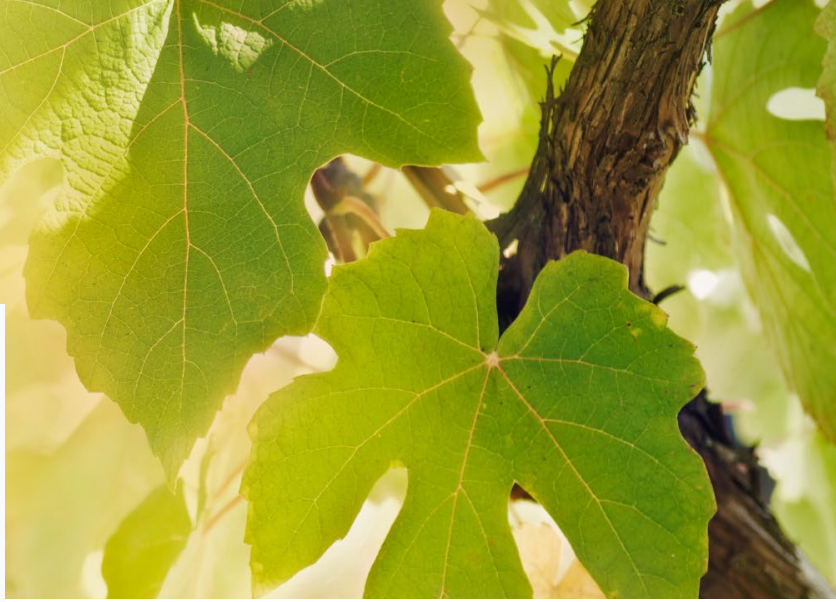
[👉 Hier geht es direkt zur Buchung](#)

# Rebsorten im Profil

## Wurzelechte Reben

Ein Rebstock wird als wurzelecht bezeichnet, wenn der Wurzelstock und der obere fruchttragende Teil von derselben Pflanze stammen. Bis ins 19. Jahrhundert gab es ausschließlich solche Rebsorten. Aufgrund der aus Amerika eingeschleppten Reblaus sind wurzelechte Rebsorten heutzutage eine echte Seltenheit.

Wir haben uns auf die Suche gemacht und einige wenige Weinberge mit wurzelechten Typen gefunden. Wie schmecken diese Weine, wächst die Pflanze anders und was unterscheidet sie von heutigen Weinen? An diesem Abend verkosten wir echte Raritäten und geben Ihnen eine Antwort auf diese Fragen.



### Weinprobe inkl. Vesperteller, Brot und Wasser

<b>Termin</b>	Fr. 28.07.2023
<b>Uhrzeit</b>	18:30 bis 21:00 Uhr
<b>Ort</b>	Fasskeller
<b>Treffpunkt</b>	Weinfachgeschäft, Anilinstraße
<b>Preis</b>	65,00 € pro Person

[Hier geht es direkt zur Buchung](#)

## Unsere Empfehlung

### Masterclass Tasting

mit Anna Tkachenko-Marie  
von Château Angélys

Nutzen Sie die Gelegenheit, bei einer der prestigereichsten Bordeaux Weinproben des Weinkellers dabei zu sein. Sichern Sie sich einen der wenigen Plätze bei dem Masterclass Tasting im Mai.

Château Angélys hat im Jahr 2022 für jede Menge Aufregung in der Weinwelt gesorgt, als es aus der berühmten Klassifikation in Saint-Émilion ausstieg. Anna Tkachenko-Marie, die charismatische Export Direktorin des legendären Spitzenweinguts, wird Sie durch den Abend begleiten.

Erleben Sie mit ihr den so typischen fruchtig-charmanten Stil der Angélys Weine, der auf der ganzen Welt geschätzt und gesucht wird. Verkostet werden drei unterschiedliche Jahrgänge Angélys, zwei Jahrgänge des „Carillon d'Angélys“, und ein Jahrgang des Drittweins „Tempo d'Angélys“ sowie ein Überraschungswein.



Bitte beachten Sie, dass die gesamte Veranstaltung in englischer Sprache durchgeführt wird.

### Bordeaux Weinprobe inkl. 6 Weine, Vesperteller, Brot und Wasser

<b>Termin</b>	Fr. 19.05.2023
<b>Uhrzeit</b>	18:00 bis 20:00 Uhr
<b>Ort</b>	Fasskeller
<b>Treffpunkt</b>	Weinfachgeschäft, Anilinstraße
<b>Preis</b>	150,00 € pro Person

[Hier geht es direkt zur Buchung](#)

# Service und Kontakt

## Wir sind für Sie da!

### Kartenverkauf

Der Kartenverkauf für die Veranstaltungen des Genießerkalenders erfolgt über einen Webshop. Bestellen Sie Ihre Karten online unter [www.geniesserkalender.basf.de](http://www.geniesserkalender.basf.de). Buchen Sie dort einfach, schnell und bequem. Ihre Karten können Sie direkt im Anschluss an die Bestellung ausdrucken (print@home). Pro Veranstaltung gibt es ein begrenztes Kontingent an Karten.

Bitte beachten Sie, dass die Eintrittskarten nicht per Post zugesendet werden.

**Beginn des Kartenverkaufs: 28. April 2023, 09:00 Uhr**

### Datenschutz

Der Schutz personenbezogener Daten hat für BASF höchste Priorität. Selbstverständlich verarbeiten wir Ihre personenbezogenen Daten im Einklang mit den datenschutzrechtlichen Bestimmungen.

Die BASF SE verarbeitet für den Zweck der Versendung des Genießerkalenders und zu Veranstaltungshinweisen Ihre E-Mail-Adresse und Ihre Postanschrift. Rechtsgrundlage für diese Datenverarbeitung ist Ihre Einwilligung gem. Art. 6 Abs. 1 lit. a) DSGVO.

Sie können Ihre Einwilligung jederzeit per E-Mail an [kartenverkauf-gastronomie@basf.com](mailto:kartenverkauf-gastronomie@basf.com) oder per Post an unsere Anschrift widerrufen. Durch den Widerruf wird die Rechtmäßigkeit der zum Widerruf erfolgten Datenverarbeitung nicht berührt.

Weiterführende Datenschutzhinweise finden Sie unter [www.basf.com/datenschutz-eu](http://www.basf.com/datenschutz-eu).

### AGB

#### Auszug aus den allgemeinen Geschäftsbedingungen der Gastronomie

- 11 Veranstaltungen der BASF-Gastronomie mit Kartenvorverkauf
- 11.1 Kartenkäufe für Veranstaltungen sind unter [www.geniesserkalender.basf.de](http://www.geniesserkalender.basf.de) möglich. Nach dem Kauf müssen die Karten durch den Käufer ausgedruckt werden.
- 11.2 Die Zahlung ist per Kreditkarte oder durch SEPA-Lastschriftmandat möglich. Der Gesamtpreis der Bestellung ist nach Vertragsabschluss sofort zur Zahlung fällig.
- 11.3 Bereits gekaufte Karten werden nicht zurückgenommen.
- 11.4 Bei schlechter Witterung und geringer Nachfrage behalten wir uns vor, Veranstaltungen abzusagen. Die Kartenkosten werden in diesem Fall zurückerstattet.

#### Verbraucherstreitbeilegung

BASF SE nimmt nicht an Streitbelegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle teil.

**Kontakt** | BASF SE  
Gastronomie  
ESM/G – Z 19  
Anilinstraße 12  
67063 Ludwigshafen

Telefon: 0621/60-29569

Mail: [kartenverkauf-gastronomie@basf.com](mailto:kartenverkauf-gastronomie@basf.com)



Follow us



@basfgastronomie @basfweinkeller