

## Genießerkalender

März bis Mai 2023

Liebe Genussfreunde,

gönnen Sie sich und Ihren Lieben eine perfekte Auszeit. Neben den beliebten Klassikern wie Kulinarischer Freitag, Weinprobiertage oder Lagenwanderung, finden Sie auch neue Formate, wie Wein und Schokolade oder das Frühlings-Dinner.

Auf dieser Seite haben wir unsere kulinarischen Angebote von März bis Mai 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

### März

---

### April

---

### Mai

---



**Buchungsstart: 07. Februar 2023, 09:00 Uhr**

- Kulinarische Veranstaltungen
- Weinkeller Veranstaltungen

## Chef's Table

### Zu Gast in der Küche

Unsere Küchenprofis laden 10 Gourmets zu einem exklusiven Abend in das Herzstück des Gesellschaftshauses ein und bitten Sie mitten in der Küche zu Tisch.

Hier genießen Sie eine ganz besondere Atmosphäre und können jeden einzelnen Handgriff verfolgen. Fachsimpeln Sie über Zubereitungsarten, Stilrichtungen und Küchenequipment oder plauschen Sie ganz persönlich mit den Küchenprofis und unserem Sommelier, der die korrespondierenden Weine für Sie auswählt.

Wir sind sicher: Dieser außergewöhnliche Abend wird Ihnen sehr lange in Erinnerung bleiben.



### 7-Gänge-Menü inkl. Aperitif, Wein, Wasser und Kaffee

**Termine** | Fr. 10.03.2023 | Fr. 05.05.2023

**Uhrzeit** | 18:00 bis 23:00 Uhr

**Ort** | Gesellschaftshaus

**Preis** | 235,00 € 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](#)

## Feierabend-Bufferet

### Spareribs satt

Spareribs-Liebhaber aufgepasst!

Wir servieren Ihnen butterzarte BBQ-Rippchen von Schwein und Rind mit leckeren amerikanischen Salaten, cremigen Käse-Makkaroni und weitere köstliche Beilagen zum Finger ablecken.

Starten Sie mit uns genussvoll in die neue Woche. An diesem Abend geht keiner hungrig nach Hause.



### Bufferet inkl. Salatauswahl und Hauptgang

**Termin** | Mo. 13.03.2023

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

**Ort** | Feierabendhaus

**Preis** | 26,00 € 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.

## 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. 17.03.2023   21.04.2023   12.05.2023
<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.

## Frühlings-Dinner

### Der perfekte Start in die bunte Jahreszeit

Da sind sie wieder, die Frühlingsgefühle. Bunte Blumenwiesen, junges Gemüse, frische Wildkräuter und die farbenfrohen Teller.

Nehmen Sie sich eine Auszeit und lassen Sie sich von uns verwöhnen. Genießen Sie ein leckeres 3-Gänge-Menü, begleitet von ausgewählten Weinen, in entspannter und musikalischer Atmosphäre.

Wir öffnen die Räume des Gesellschaftshauses für Sie und sorgen mit einem Frühlings-Dinner für den perfekten Start in die schöne und bunte Jahreszeit.



### 3-Gänge-Menü inkl. Wein, Wasser und Kaffee

<b>Termin</b>	Sa. 18.03.2023
<b>Uhrzeit</b>	18:30 bis 21:00 Uhr
<b>Ort</b>	Gesellschaftshaus
<b>Preis</b>	69,00 € pro Person

<b>Übernachtung</b>	1 Zimmer inkl. Frühstück für 1 Person 110,00 €
	1 Zimmer inkl. Frühstück für 2 Person 140,00 €



Hier geht es direkt zur Buchung

# Kulinarischer Freitag

*Der perfekte Start ins Wochenende*

## Dänemark - *hej & velkomme!*

Die dänische Küche überzeugt mit vielen frischen Speisen und besonderen Delikatessen, geprägt von einer markanten Landschaft.

Natürlich kommen in einem Land, in dem die größte Entfernung zur Küste 50 Kilometer beträgt, reichlich Fisch und Meerestiere auf den Tisch. Jedoch bietet die Küche des kleinsten Landes Skandinaviens auch andere facettenreiche Gerichte.

Freuen Sie sich auf einen kulinarischen Ausflug in das Königreich Dänemark, das mehr zu bieten hat als Hotdogs und Smørrebrød. Velkomme!

## Champagner Dinner - *Knallende Korken und prickelnde Perlen!*

Leider zu oft nur auf das „Anstoßen“ zum Aperitif und Feierlichkeiten reduziert, fügt sich fast kein anderer Wein so gut in eine Menüfolge ein wie Champagner!

Der feinperlende Schaumwein besteht meist aus einer Assemblage von Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier, zuweilen jedoch auch reinsortig aus einer der drei Hauptrebsorten. Mit einer schönen Terrine, feinen Meeresfrüchten und samtigen Geflügel bildet sich ein hervorragender Kontrast zu diesem zart moussierendem Tropfen.

Wir freuen uns Ihnen die Vielfalt des Champagner näher zu bringen und zu zeigen, dass er durch seine Frische, Kraft und Eleganz ein perfekter Essensbegleiter ist, so dass Sie zu jedem Gang anstoßen und mit uns gemeinsam den Abend zelebrieren können.

## Die wilde Pfalz - *Wald, Wiesen und Felder!*

Der Wonnemonat Mai verspricht das endgültige Ende des Winters und das Einziehen des Sommers. Alles wächst und gedeiht und wir können aus den Vollen schöpfen.

Die mannigfaltige Auswahl an frischen wilden Lebensmitteln inspiriert ein Menü, welches Maibock, Spargel und Bärlauch verspricht und mit Ziegenkäse und Waldbeeren überrascht.

Lassen Sie sich von unserer Küche verzaubern und mit Wein, der nach den ersten warmen Sommertagen schmeckt, verwöhnen.



### Dänemark

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

**Termin** | Fr. 24.03.2023

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

**Ort** | Gesellschaftshaus

**Preis** | 125,00 € pro Person



*Hier geht es direkt zur Buchung*

### Champagner Dinner

#### 4-Gänge-Menü inkl. Aperitif, Champagner, Wasser und Kaffee

**Termin** | Fr. 28.04.2023

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

**Ort** | Gesellschaftshaus

**Preis** | 198,00 € pro Person



*Hier geht es direkt zur Buchung*

### Die wilde Pfalz

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

**Termin** | Fr. 26.05.2023

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

**Ort** | Gesellschaftshaus

**Preis** | 125,00 € pro Person



*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 €



## Kochkurs

### *Wunderbare Welt der Saucen!*

Eine leckere Sauce ist die Basis und das i-Tüpfelchen einer guten Küche.

In unserem Kochkurs setzen wir zu Beginn gemeinsam einen Fleisch- und Fischfond an, aus denen die Grundsaucen hergestellt werden. Daraus bereiten wir eine kräftige Jus zu und zeigen Ihnen, welche Ableitungen sich aus einer Jus herstellen lassen. Außerdem werden Klassiker, wie eine Sauce Hollandaise aufgeschlagen, eine Mayonnaise angerührt und erklärt.

Abschließend genießen wir unser frisches 4-Gänge-Menü und stoßen mit ausgesuchten Weinen auf die gelungenen Saucenkreationen an.

### Kochkurs

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

**Termin** | Sa. 06.05.2023

**Uhrzeit** | 13:00 bis 21:00 Uhr

**Ort** | Gesellschaftshaus

**Preis** | 180,00 € 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*



## Unsere Empfehlung

### After-Business-Party

#### *Altweiberfasching*

Bühne frei - unsere beliebte Faschings-Party ist zurück.

Am Altweiberdonnerstag übernehmen die kratzbürstigen Hexen, kichernden Prinzessinnen, kreischenden Marktweiber und coolen Cowgirls die Macht. Schlipsträger haben zwar keine Chance an diesem Tag, sind aber natürlich ebenfalls willkommen.

Für welche Verkleidung Sie sich auch entscheiden mögen - feiern Sie mit DJ, Närrinnen und Narren die fünfte Jahreszeit.

### After-Business-Party

inkl. Snack-Buffer

**Termin** | Do. 16.02.2023

**Uhrzeit** | 17:30 bis 24:00 Uhr

**Ort** | Feierabendhaus

**Preis** | 22,00 € pro Person



*Hier geht es direkt zur Buchung*

# 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.

### Frühlingsboten

Wenn die ersten Frühlingsblumen Farbe ins Grau bringen und in der Pfalz die Kirsch- und Mandelbäume blühen, ist es allerhöchste Zeit, den Winter hinter sich zu lassen und nachzusehen, was das vergangene Jahr an vinophilem Genuss zu bieten hat.

Feiern Sie mit uns das beginnende Frühlingserwachen mit rotfruchtigen Rosés und knackigen Weißweinen. An diesem Abend werden wir rechtzeitig die ersten Füllungen der Winzerinnen und Winzer zur Verkostung vor Ort haben.

### BASF Exklusiv

Seit Jahren diversifiziert sich der Weinmarkt zunehmend. Was vor 20 Jahren noch exotisch war, ist heute überall erhältlich. Schwer ist es da, den Überblick zu behalten. Doch eine Konstante für immer hochwertige Qualität gibt es: Die exklusiv für den Weinkeller der BASF gefüllten Weine vereinen das Renommee der besten Produzenten aller Regionen der Welt mit der Verkostungserfahrung des Weinkellers.

Von Portugal bis Australien präsentieren wir exklusives mit dem garantiert besten Preis-Genuss-Verhältnis.

### Terroirgeprägte Weine

Terroir ist weit mehr als nur der Boden, auf dem die Reben stehen. Als Terroir müssen auch die klimatischen Bedingungen und kulturellen Eigenarten einer Region verstanden werden. Auch die individuelle Handschrift der Winzerinnen und Winzer und schließlich ihr Keller ist Teil des Terroirs.

Wir widmen uns in diesem Monat erkennbar herkunftsbezogenen Weinen und suchen nach Unterschieden der vielfältigen Terroirs.



### Frühlingsboten Weinprobe inkl. Wasser und Grissini

**Termin** | Fr. 03.03.2023

**Uhrzeit** | 16:00 bis 19:00 Uhr

**Ort** | Feierabendhaus

**Preis** | 15,00 € pro Person & Veranstaltungstag  
(Stempelkarte mit 17 Probierschlucken, je 0,05 l)

Der Kartenverkauf erfolgt vorab über unseren Webshop. An der Abendkasse können Sie ausschließlich bar bezahlen.

[Hier geht es direkt zur Buchung](#)

Ab dem 30. März finden die Weinprobiertage wieder 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

**Termine** | Do. 30.03. - Fr. 31.03.2023 | BASF Exklusiv

| Do. 04.05. - Fr. 05.05.2023 | Terroirgeprägte Weine

**Uhrzeit** | 16:00 bis 19:00 Uhr

**Ort** | Parkplatz Weinfachgeschäft

**Preis** | 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).

# Rebsorten im Profil

## Rebsorten der Rhône

### Viognier

Die weiße Rebsorte Viognier ist für das französische Anbaugebiet Rhône bekannt. Nach der Reblauskrise Ende des 19. Jahrhunderts war sie fast verschwunden, aber glücklicherweise ist sie wieder zurückgekehrt und bei Kennern weltweit hochgeschätzt.

In Kalifornien verehren die Rhône-Riders die Rebsorte ebenso wie in Deutschland experimentierfreudige Winzerinnen und Winzer. Ob sortenrein oder als wichtige Zutat des Rhône-Rezepts – so wird die typische Cuvée der Region genannt – Viognier weiß mit seiner würzigen, kräutrigen Art zu verführen und die Anhängerschaft steigt stetig.

### Grenache

Im April widmen wir uns der großen Schwester des Viognier: die rote Rebsorte Grenache.

Noch viel mehr hat sich hier in den letzten 40 Jahren ein echter Kult entwickelt, der von Kalifornien über Washington bis nach Australien reicht. Eigentlich stammt die Rebsorte aber gar nicht aus Frankreich, sondern aus Spanien (Garnacha Tinta), dennoch fühlt sie sich im ganzen Süden Frankreichs und auch in Italien, wo sie Cannonao heißt, pudelwohl.

Grenache bietet eine unglaubliche Spannweite: vom einfachen leichten Zechwein bis zum Besten, was die Weinwelt zu bieten hat. Und weshalb der Klimawandel der Rebsorte eine besondere Rolle zuweisen wird, klären wir mit ausreichend praktischer Untersuchung.



### Viognier

**Weinprobe inkl. kleinem Vesperteller, Brot und Wasser**

**Termin** | Do. 09.03.2023

**Uhrzeit** | 18:30 bis 21:00 Uhr

**Ort** | Fasskeller

**Treffpunkt** | Weinfachgeschäft, Anilinstraße

**Preis** | 55,00 € pro Person

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

### Grenache

**Weinprobe inkl. kleinem Vesperteller, Brot und Wasser**

**Termin** | Do. 13.04.2023

**Uhrzeit** | 18:30 bis 21:00 Uhr

**Ort** | Fasskeller

**Treffpunkt** | Weinfachgeschäft, Anilinstraße

**Preis** | 75,00 € pro Person

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

## Mehr Platz für Genuss

### Hausmesse

*Erstmals im Feierabendhaus der BASF*

Gemeinsam mit unseren Partner-Weingütern laden wir Sie zu unserer Hausmesse ein. Hierfür nutzen wir erstmals die großzügigen, barrierefreien Räumlichkeiten des Feierabendhauses. Dies ist die perfekte Gelegenheit in entspannter Atmosphäre und ohne Gedränge eine Vielzahl ganz unterschiedlicher Weine zu verkosten und neue Weingüter kennenzulernen. Oder Sie treffen nach drei Jahren Pause endlich wieder ihren Lieblingswinzer und fragen ihn, was Sie schon immer einmal wissen wollten.

Direkt im Anschluss an die ausführliche Verkostung besteht die Möglichkeit, die Lieblingsweine und Entdeckungen des Tages für den weiteren Genuss zu sichern. Unser Weinfachgeschäft, gleich gegenüber des Parkplatzes gelegen, ist für Sie während der gesamten Veranstaltung geöffnet.

Sie waren noch nie bei uns im Weinkeller und möchten gerne einmal einen Blick hineinwerfen? Kein Problem! Wir bieten von 11 – 16 Uhr stündlich einen kurzen Kellerrundgang an.



**Unser Tipp für Sie: Ab einem Einkaufs-/Bestellwert an diesem Tag von 100,00 € pro Person wird der Preis der Eintrittskarte rückvergütet.**

#### Weinverkostung inkl. Grissini und Wasser

- Termin** | Sa. 25.03.2023
- Uhrzeit** | 11:00 bis 17:00 Uhr
- Parkplatz** | gegenüber des Weinfachgeschäfts
- Hausmesse** | BASF Feierabendhaus (500 m ausgeschilderter Fußweg)
- Einkauf** | Weinfachgeschäft
- Kellerrundgang** | Treffpunkt Weinfachgeschäft (11 bis 16 Uhr, stündlich)
- Preis** | 25,00 € pro Person  
(Tickets vorab online oder am Veranstaltungstag im Weinfachgeschäft)

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

### Stationsweinprobe

*In 5 Stationen durch den Weinkeller 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!

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



#### Weinprobe inkl. 5 Weine, Wasser und Grissini

- Termin** | Mi. 29.03.2023
- Uhrzeit** | 18:00 bis 20:00 Uhr
- Ort** | Weinkeller
- Treffpunkt** | Weinfachgeschäft, Anilinstraße
- Preis** | 40,00 € pro Person

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

## Online-Weinprobe

### Frühlingsboten

Freuen Sie sich auf eine Auswahl unserer „Frühlingsboten“. Es erwarten Sie neben einem prickelnden Aperitif, fruchtige Weißweine, ein Rosé und ein Rotwein - alles, was Lust auf Sonne und längere Tage macht!

Während wir uns auf Spargel und Erdbeeren freuen, versüßen wir uns die ersten warmen Abende mit fantastischen Frühlingweinen des Jahrgangs 2022.

Die Weine werden direkt zu Ihnen nach Hause geliefert.

Den Einladungslink und weitere Infos zur Vorbereitung erhalten Sie ca. eine Woche vor Veranstaltungsbeginn per E-Mail. Der Kartenverkauf endet am 07.04.2023



### Virtuelle Weinprobe inkl. Versand und 6 Weinen

**Termin** | Di. 18.04.2023

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

**Preis** | 60,00 € pro Person

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

## Weinerlebnistage

### Think pink!

Rosé nur für den Sommer und die Terrasse? Von wegen!

Zwar ist der leichte Rosé prädestiniert für die anstehenden lauen Maiabende, doch gibt es auch Vertreter, die in Sachen Kraft und Alkohol manchen Rotwein in den Schatten stellen.

Rosé ist eben nicht gleich Rosé und wir schauen die riesige Bandbreite an, die vom einfachen Zechwein bis zur begehrten Luxusflasche reicht.



### Weinprobe inkl. Wasser und Grissini

**Termine** | Mi. 19.04. - Fr. 21.04.2023

**Uhrzeit** | 18:30 bis 21:00 Uhr

**Ort** | Vinothek Gesellschaftshaus

**Preis** | 55,00 € pro Person

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



## Wein & Schokolade

mit Jürgen Bluhm

Wein und Schokolade können eine herausragende Harmonie finden, wenn sie richtig kombiniert werden. Wie unglaublich komplex und vielfältig herkunftsbezogene Schokolade sein kann, wird Ihnen Jürgen Bluhm, Kakao-Weltreisender und einer der renommiertesten Schokoladenfachleute der Branche, erläutern.

Erleben Sie hautnah, wie hochwertige Schokolade hergestellt wird und erfahren Sie alles über die Ursprünge und Geschichte des Glücksstoffes. Sie verkosten ausgewählte Raritäten der besten Chocolatiers und ganz nebenbei besondere Weine mit unseren Experten des Weinkellers.



**Vortrag mit Jürgen Bluhm & Weinprobe inkl. Verkostung handwerklich hergestellter Schokoladen**

**Termin** | Fr. 12.05.2023

**Uhrzeit** | 18:30 bis 21:00 Uhr

**Ort** | Feierabendhaus

**Preis** | 69,00 € pro Person

[Hier geht es direkt zur Buchung](#)



## Große Lagenwanderung

Forst an der Weinstraße

Forst, einer der charmantesten und idyllischsten Orte entlang der deutschen Weinstraße, zählt zu den wichtigsten Weinbauorten in der Pfalz. Die bekannteste Lage ist wohl das Forster Ungeheuer, aus dessen 29 Hektar vollmundige, mineralische und frische Weine entstehen.

Unsere Wanderung wird noch weitere bekannte Weinlagen durchqueren, wie beispielsweise Forster Kirchenstück, Forster Jesuitengarten oder die kleinste Lage Forster Freundstück, das gerade einmal 3,5 Hektar umfasst. Freuen Sie sich auf eine exklusive Wanderung mit feinen lokalen Köstlichkeiten im Glas.

**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.



**Lagenwanderung Forst an der Weinstraße, inkl. Brezeln und Wasser**

**Termin** | Sa. 20.05.2023

**Uhrzeit** | 14:00 bis 17:00 Uhr

**Ort** | Forst

**Treffpunkt** | Parkplatz an der Trabergerhalle

**Preis** | 65,00 € 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: 07. Februar 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 Streitbeilegungsverfahren 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)

