



Genießerkalender 2025

Schenkt Euch gemeinsame Zeit!

Follow us   @basfgastronomie @basfweinkeller

geniesserkalender.basf.de

Kulinarische Veranstaltungen

Inhaltsverzeichnis

Januar

August

Februar

September

März

Oktober

April

November

Mai

Dezember

Juli

Buchungsstart: 12.12.2024 09:00 Uhr

Weinkeller Veranstaltungen

Inhaltsverzeichnis

Januar

Juli

Februar

August

März

September

April

Oktober

Mai

November

Juni

Dezember

Buchungsstart: 12.12.2024, 09:00 Uhr

Kulinarischer Freitag

Perfekter Start ins Wochenende!

China

Feiert das chinesische Neujahr mit uns und erlebt eine kulinarische Reise durch die reiche und vielfältige Küche Chinas! Zu diesem besonderen Anlass laden wir euch ein, die traditionellen Gerichte und festlichen Aromen kennenzulernen, die das wichtigste Fest im chinesischen Kalender begleiten. Lasst euch von symbolträchtigen Speisen, die Glück, Wohlstand und Harmonie für das neue Jahr bringen sollen, verzaubern.

Stoßt mit uns auf das Jahr der Schlange an und feiert das chinesische Neujahr mit einem Fest für die Sinne. Wir freuen uns, euch zu diesem besonderen Abend begrüßen zu dürfen!

Kolumbien

Entdeckt die lebendige und vielfältige Küche Kolumbiens bei unserer exklusiven kulinarischen Veranstaltung! Lasst euch von den einzigartigen Aromen und Farben dieses faszinierenden Landes verzaubern, das mit seinen zahlreichen Traditionen und vielfältigen Spezialitäten begeistert.

Freut euch auf ein authentisches kulinarisches Erlebnis, das euch die Schätze der kolumbianischen Gastronomie näherbringt: von Fisch gepaart mit exotischen Früchten, diverse Fleischsorten mit frischem Gemüse bis hin zu süßen Verlockungen.

Erlebt die kulinarische Vielfalt Kolumbiens – voller Leidenschaft, Geschmack und Tradition! Bienvenidos!

Gasthausküche

Lasst euch bei unserer kulinarischen Veranstaltung in die gemütliche Welt der traditionellen Gasthausküche entführen! Genießt herzhaftere Gerichte, die mit Liebe zubereitet werden und für Gemütlichkeit und Bodenständigkeit stehen.

Unsere Gasthausküche steht für die perfekte Verbindung aus Tradition und Qualität. Unsere klassischen Rezepte lassen das Herz jedes Feinschmeckers höher schlagen. Freut euch auf deftige Spezialitäten, die satt und glücklich machen.

Erlebt einen geselligen Abend voller Geschmack und Gemütlichkeit. Lasst euch von den heimischen Aromen und der Herzlichkeit der traditionellen Gasthausküche verwöhnen – wir freuen uns auf euer Kommen!

China

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

Termin | Fr. 24.01.2025
Uhrzeit | 18:30 bis 22:00 Uhr
Ort | Restaurant Gesellschaftshaus
Preis | 125,00 € pro Person

 [Hier geht es direkt zur Buchung](#)

Kolumbien

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

Termin | Fr. 21.02.2025
Uhrzeit | 18:30 bis 22:00 Uhr
Ort | Restaurant Gesellschaftshaus
Preis | 125,00 € pro Person

 [Hier geht es direkt zur Buchung](#)

Gasthausküche

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

Termin | Fr. 21.03.2025
Uhrzeit | 18:30 bis 22:00 Uhr
Ort | Restaurant Gesellschaftshaus
Preis | 125,00 € pro Person

 [Hier geht es direkt zur Buchung](#)

Übernachtung | 1 Zimmer inkl. Frühstück für 1 Person 120,00 €
| 1 Zimmer inkl. Frühstück für 2 Personen 140,00 €

Kulinarischer Freitag

Perfekter Start ins Wochenende!

Ostern in Italien

Ostern, auf italienisch Pasqua, ist das wichtigste Fest im Christentum und genau deshalb wird in Italien das Osterfest mit allen Sinnen genossen. Taucht ein in die köstliche Welt der italienischen Ostertraditionen. Begleitet uns auf eine kulinarische Reise durch Italien, bei der wir die besonderen Aromen und typischen Gerichte dieser festlichen Zeit erleben. Von den grünen Hügeln der Toskana bis zu den sonnenverwöhnten Küsten Siziliens – Ostern ist in Italien nicht nur ein religiöses, sondern auch ein kulinarisches Fest, bei dem Familie, Tradition und exquisites Essen im Mittelpunkt stehen.

Genießt die aromatische Vielfalt der italienischen Küche, begleitet von sonnenverwöhnten Weinen. Kommt vorbei und feiert mit uns Ostern auf die italienische Art!

Vegetarisches und veganes Fine Dining

Alle, die bei ihrer Ernährung neue Wege gehen möchten, sind an diesem Abend genau richtig.

Lasst euch von der Vielfalt und Raffinesse der vegetarischen und veganen Küche überraschen! Freut euch auf ein Menü, das sowohl Liebhaber*innen der vegetarischen Küche als auch neugierige Feinschmecker*innen begeistert. Unsere Köche haben außergewöhnliche Gerichte kreiert, die das volle Potenzial der vegetarischen Küche ausschöpfen. Mit überraschenden Aromen bieten wir euch ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Eine korrespondierende vegane Weinauswahl darf hier natürlich nicht fehlen.

Mexiko

Hola amigas und amigos! Liebt ihr mexikanisches Essen und könnt ihr euch an all den frischen, würzigen und pikanten Aromen in perfekt gewürzten Gerichten kaum satt essen? Dann kommt vorbei und taucht ein in die lebendige und vielfältige Welt der mexikanischen Küche.

Alle kennen die bekanntesten typischen Gerichte Mexikos: Enchiladas, Tacos, Burritos und Guacamole. Die Vielfalt an Gerichten ist in Wirklichkeit aber viel größer. Unsere Küchenprofis stellen an diesem Abend eine Auswahl an köstlichen Speisen für euch zusammen, um euch die Geschmacksvielfalt Mexikos näher zu bringen. Buen Provecho!

BBQ Menü

Genießt einen Abend voller Aromen, Feuer und Geselligkeit bei unserem exklusiven BBQ-Menü! Wir laden euch herzlich ein, die Kunst des Grillens in all ihren Facetten zu erleben und sich von köstlichen Grillkreationen verwöhnen zu lassen.

Unser BBQ-Menü bringt saftiges Fleisch, frisches Gemüse und aromatische Beilagen auf den Grill, die das Herz jedes Grillfans höherschlagen lassen. Genießt die entspannte Atmosphäre auf der Terrasse des BASF Feierabendhauses und lasst euch von unseren Grillmeistern durch den Abend führen. Für Erfrischung sorgen eisgekühlte Getränke und erlesene Weine, die den Grillgenuss harmonisch begleiten.

Erlebt ein BBQ-Menü, das für jeden Geschmack etwas bereithält – vom Fleischliebhaber bis zum Veggie-Fan. Wir freuen uns auf einen unvergesslichen Grillabend mit euch!

Ostern in Italien

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

Termin | Do. 17.04.2025 (Donnerstag)

Uhrzeit | 18:30 bis 22:00 Uhr

Ort | Restaurant Gesellschaftshaus

Preis | 125,00 € pro Person



Hier geht es direkt zur Buchung

Vegetarisches und veganes Fine Dining

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

Termin | Fr. 16.05.2025

Uhrzeit | 18:30 bis 22:00 Uhr

Ort | Restaurant Gesellschaftshaus

Preis | 125,00 € pro Person



Hier geht es direkt zur Buchung

Mexiko

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

Termin | Fr. 04.07.2025

Uhrzeit | 18:30 bis 22:00 Uhr

Ort | Restaurant Gesellschaftshaus

Preis | 125,00 € pro Person



Hier geht es direkt zur Buchung

BBQ Menü

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

Termin | Fr. 29.08.2025

Uhrzeit | 18:30 bis 22:00 Uhr

Ort | Terrasse des Feierabendhauses
Bei schlechtem Wetter im Feierabendhaus

Preis | 125,00 € pro Person



Hier geht es direkt zur Buchung

Übernachtung | 1 Zimmer inkl. Frühstück für 1 Person 120,00 €
| 1 Zimmer inkl. Frühstück für 2 Personen 140,00 €

Kulinarischer Freitag

Perfekter Start ins Wochenende!

#onegastro

Willkommen, zu #OneGastro, einem einzigartigen Abend, an dem die geballte Kreativität und Leidenschaft der BASF Gastronomie auf eure Teller kommt! Bei diesem besonderen Event laden wir Köche aus dem Studienhaus St. Johann, dem Aktivhotel Breitnau, dem Gesellschaftshaus und unseren Kantinen ein, um gemeinsam ein außergewöhnliches Menü für euch zu kreieren.

Jeder Gang dieses exklusiven Menüs wird von einem anderen Koch aus einem unserer Gastro-Häuser gestaltet und bringt die einzigartige Handschrift des Kochs mit sich.

Seid Teil von #OneGastro und erlebt einen Abend, der die Vielfalt und den Zusammenhalt der Gastronomie feiert. Wir freuen uns auf einen unvergesslichen Abend mit euch!

Trüffelmenü

Taucht ein in die Welt des kulinarischen Luxus und erlebt einen Abend, der ganz im Zeichen des „schwarzen Goldes“ steht: Trüffel!

Unser exklusives Trüffelmenü führt euch durch eine exquisite Auswahl an Gerichten, bei denen die aromatischen Edelpilze im Mittelpunkt stehen. Ob weiße oder schwarze Trüffel – diese kostbaren Zutaten verleihen jedem Gericht eine unverwechselbare, raffinierte Note. Begleitet wird das Menü von einer erlesenen Weinauswahl, die speziell darauf abgestimmt ist, die Aromen der Trüffel zu unterstreichen.

Lasst euch von uns auf eine Reise in die luxuriöse Welt der Trüffel entführen und genießt einen Abend voller unvergesslicher Genüsse. Wir freuen uns auf eure Teilnahme an diesem besonderen kulinarischen Erlebnis!

Brasilien

Schlemmen wie in Rio de Janeiro oder São Paulo! Abseits von Samba, Fußball, Zuckerhut und Karneval hat das riesige Land auch kulinarisch einiges zu bieten. Lasst euch bei unserer kulinarischen Veranstaltung in die exotische und farbenfrohe Welt der brasilianischen Küche entführen! Brasilien, ein Land der Lebensfreude und kulturellen Vielfalt, bietet eine ebenso facettenreiche Küche, die von frischen, tropischen Zutaten und herzhaften Aromen geprägt ist.

Genießt einen Abend voller Geschmack, Rhythmus und Genuss – ganz im Zeichen Brasiliens! Wir freuen uns auf einen unvergesslichen Abend mit euch. Bem-vindo!

Weihnachtsklassiker aus aller Welt

Lasst euch von festlichen Aromen und Traditionen der Weihnachtszeit verführen! Unsere Veranstaltung „Weihnachtsklassiker aus aller Welt“ nimmt euch mit auf eine kulinarische Reise, bei der ihr die köstlichsten Weihnachtsgerichte aus verschiedenen Ländern kennenlernen und genießen könnt. Feiert mit uns die Vielfalt und die besonderen Traditionen, die dieses Fest so einzigartig machen!

An diesem Abend entführen wir euch auf eine kulinarische Entdeckungsreise zu den Weihnachtsklassikern aus aller Welt. Kommt vorbei und genießt die festliche Atmosphäre. Wir freuen uns auf euch!

#onegastro

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

Termin	Fr. 12.09.2025
Uhrzeit	18:30 bis 22:00 Uhr
Ort	Restaurant Gesellschaftshaus
Preis	125,00 € pro Person

 [Hier geht es direkt zur Buchung](#)

Trüffelmenü

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

Termin	Fr. 10.10.2025
Uhrzeit	18:30 bis 22:00 Uhr
Ort	Restaurant Gesellschaftshaus
Preis	145,00 € pro Person

 [Hier geht es direkt zur Buchung](#)

Brasilien

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

Termin	Fr. 21.11.2025
Uhrzeit	18:30 bis 22:00 Uhr
Ort	Restaurant Gesellschaftshaus
Preis	125,00 € pro Person

 [Hier geht es direkt zur Buchung](#)

Weihnachtsklassiker aus aller Welt

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

Termin	Fr. 12.12.2025
Uhrzeit	18:30 bis 22:00 Uhr
Ort	Restaurant Gesellschaftshaus
Preis	125,00 € pro Person

 [Hier geht es direkt zur Buchung](#)

Übernachtung	1 Zimmer inkl. Frühstück für 1 Person 120,00 €
	1 Zimmer inkl. Frühstück für 2 Personen 140,00 €



Valentine Dinner

Der perfekte Abend zu zweit!

Feiert die Liebe bei unserem Valentine Dinner und erlebt einen unvergesslichen Abend voller kulinarischer Genüsse! Lasst euch von einem speziell für diesen besonderen Anlass kreierten, mehrgängigen Menü verzaubern und lauscht unserem musikalischen Programm, das für die passende Atmosphäre sorgt.

Für den perfekten Genuss sorgen wir mit einer besonderen Auswahl an Weinen, die jedes Gericht harmonisch begleiten und das kulinarische Erlebnis abrunden.

Verbringt einen schönen Abend mit euren Herzensmenschen und lasst euch von den exquisiten Aromen unseres Valentine Dinners verzaubern. Wir freuen uns darauf, mit euch zu feiern!

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

Termine	Sa. 15.02.2025
Uhrzeit	19:00 bis 22:30 Uhr
Ort	Gesellschaftshaus
Preis	133,00 € pro Person

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

Übernachtung	1 Zimmer inkl. Frühstück für 1 Person 120,00 €
	1 Zimmer inkl. Frühstück für 2 Personen 140,00 €



After-Work-Party

Altweiberfasching

Ahoi, Alaaf und Helau!

Bühne frei für unsere beliebte Faschings-Party. 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.

Feiert mit DJ und feierwütigen Närrinnen und Narren die fünfte Jahreszeit. Wir freuen uns auf euch!

After-Work-Party inkl. Snack-Bufferet

Termine	Do. 27.02.2025
Uhrzeit	17:30 bis 24:00 Uhr
Ort	Feierabendhaus
Preis	25,00 € pro Person

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

Studienhaus St. Johann

Im Herzen der Pfalz!

Faschingsdinner

Genießt den Fasching auf eine genussvolle Weise bei unserem exklusiven Faschingsdinner.

Wir laden euch zu einem gemütlichen Abendessen ein, bei dem ihr euch zurücklehnen und die ruhigen Seiten der fünften Jahreszeit entdecken könnt. Von Sauerbraten, Himmel und Äd über Krapfen bis hin zu Badische Scherben, hier ist für jeden Faschingsliebhaber etwas dabei.

In ruhiger, angenehmer Atmosphäre, fernab vom Faschingstrubel, könnt ihr den Abend entspannt genießen. Entdeckt den Fasching von seiner genussvollen Seite – wir freuen uns darauf, euch bei unserem entspannten Faschingsdinner willkommen zu heißen!

Spargelfest

Willkommen zu unserem exklusiven Spargelfest, das ganz im Zeichen des königlichen Gemüses steht! Erlebt die zarte Frische und den einzigartigen Geschmack des Spargels in einer exquisiten Auswahl an Gerichten, die euch die gesamte Bandbreite dieser edlen Delikatesse näherbringen.

Ihr habt die Wahl zwischen verschiedenen köstlichen Variationen: Spargelsüppchen, Spargelsalat, Spargelklassiker wie Pfannkuchen mit Sauce Hollandaise und vieles mehr. Eine süße Kreation rundet den Spargelgenuss ab.

Feiert mit uns den Spargel in seiner schönsten Form und genießt einen Abend voller Frische, Geschmack und unvergesslicher Momente.



Faschingsdinner

Buffet inkl. Aperitif, Wein, Bier, Wasser und Kaffee

Termin | Sa. 01.03.2025

Uhrzeit | 17:30 bis 21:00 Uhr

Ort | im Restaurant des Studienhaus St. Johann
(Schloßstr. 5, 76857 Albersweiler)

Preis | 89,00 € pro Person

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

Spargelfest

Buffet inkl. Aperitif, Wein, Bier, Wasser und Kaffee

Termin | Sa. 26.04.2025

Uhrzeit | 17:30 bis 21:00 Uhr

Ort | im Restaurant des Studienhaus St. Johann
(Schloßstr. 5, 76857 Albersweiler)

Preis | 89,00 € pro Person

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

Studienhaus St. Johann

Im Herzen der Pfalz

Grillen unter der Platane

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 Weinreben, liegt das Studienhaus St. Johann.

Im wunderschönen Ambiente unseres „Schlösschens“ mit den weitläufigen Grünanlagen servieren wir euch 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.

Feiert gemeinsam mit uns in den Sommer rein und erlebt einen unvergesslichen Abend! Bei schlechtem Wetter erlauben wir uns, den Abend in leicht abgewandelter Form im Restaurant durchzuführen.

Sankt Martins Dinner – Ein Fest der Tradition und Köstlichkeiten

Feiert mit uns das Sankt Martins Fest und genießt einen kulinarischen Abend voller Tradition und herbstlicher Genüsse! Das Fest zu Ehren des heiligen Martin ist nicht nur ein Anlass für Laternenumzüge und Lichterfeste, sondern auch für einen Abend, an dem klassische Martinsgerichte im Mittelpunkt stehen.

Das Highlight des Abends ist die traditionelle Martinsgans inklusive leckerer Beilagen, die ihr gemeinsam an großen Tafeln in geselliger Runde teilt.

Genießt einen gemütlichen und genussvollen Abend im Zeichen von Sankt Martin, begleitet von herbstlichen Köstlichkeiten und traditionellem Festtagsflair.

Grillen unter der Platane

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

Termin | Sa. 05.07.2025

Uhrzeit | 17:30 bis 21:00 Uhr

Ort | Im Innenhof des Studienhaus St. Johann
(Schloßstr. 5, 76857 Albersweiler)
Bei schlechtem Wetter im Restaurant

Preis | 89,00 € pro Person

 [Hier geht es direkt zur Buchung](#)

Sankt Martins Dinner –

**Ein Fest der Tradition und Köstlichkeiten
Buffet inkl. Aperitif, Wein, Bier, Wasser und Kaffee**

Termin | Sa. 15.11.2025

Uhrzeit | 17:30 bis 21:00 Uhr

Ort | im Restaurant des Studienhaus St. Johann
(Schloßstr. 5, 76857 Albersweiler)

Preis | 89,00 € pro Person

 [Hier geht es direkt zur Buchung](#)

Bitte beachtet, dass wir bei dieser Veranstaltung keine 2er oder sonstige Sitzplatzwünsche entgegennehmen. Auch für Einzel-Bucher, ist dies der perfekte Abend, um in geselliger Runde einen schönen Herbstabend zu verbringen.

Chef's Table

Mittendrin statt nur dabei!

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

Hier genießt ihr eine ganz besondere Atmosphäre und könnt jeden einzelnen Handgriff verfolgen. Fachsimpelt über Zubereitungsarten, Stilrichtungen und Küchenequipment oder plauscht ganz persönlich mit den Küchenprofis und unserem Sommelier, der die korrespondierenden Weine für euch auswählt.

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



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

Termine	Fr. 28.03.2025 Fr. 17.10.2025
Uhrzeit	18:00 bis 23:00 Uhr
Ort	Küche Gesellschaftshaus
Preis	245,00 € pro Person

Übernachtung	1 Zimmer inkl. Frühstück für 1 Person 120,00 €
	1 Zimmer inkl. Frühstück für 2 Personen 140,00 €

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

Muttertagslunch

Am 11. Mai ist Muttertag!

Am Ehrentag aller Mütter laden wir euch zum Muttertagslunch im eleganten Gesellschaftshaus der BASF ein.

Feiert den Muttertag auf ganz besondere Weise. Verwöhnt sie mit einem köstlichen 3-Gänge-Menü, das mit Liebe und Sorgfalt zubereitet wird, und verbringt gemeinsam einen genussvollen und entspannten Nachmittag.

Genießt mit der Familie einen kulinarischen Start in diesen besonderen Sonntag! Ein Hoch auf unsere Mütter!



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

Termine	So. 11.05.2025
Uhrzeit	12:00 bis 15:00 Uhr
Ort	Gesellschaftshaus
Preis	85,00 € pro Person
Kinderpreise	Kinder bis 3 Jahren kostenfrei Kinder zwischen 3-12 Jahren zahlen die Hälfte

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

Brasilianisches BBQ-Buffer

Churrasco-Spezial

Erlebt die unvergleichliche Grillkultur Brasiliens bei unserem BBQ-Buffer im Stil des traditionellen Churrasco! Taucht mit uns ein in die Welt des südamerikanischen Barbecues, wo das Feuer lodert und saftiges Fleisch direkt vom Grill in seiner besten Form serviert wird.

Dieser Abend steht ganz im Zeichen der brasilianischen Lebensfreude, bei der Genuss, Geselligkeit und die Leidenschaft fürs Grillen im Mittelpunkt stehen. Begleitet werden die Grillspezialitäten von einer Vielzahl brasilianischer Beilagen und Salate. Ein passendes musikalisches Rahmenprogramm rundet diesen Abend ab.

Kommt mit uns auf eine kulinarische Reise nach Brasilien und erlebt intensive Aromen und die unverwechselbare brasilianische Grillkultur. Wir freuen uns auf euch!



BBQ-Buffer
inkl. Wein, Cocktails, Softgetränke, Wasser und Kaffee

Termine | Fr. 22.08.2025
Uhrzeit | 17:30 bis 21:00 Uhr
Ort | Terrasse des Feierabendhauses
Bei schlechtem Wetter im Feierabendhaus
Preis | 99,00 € pro Person

Übernachtung | 1 Zimmer inkl. Frühstück für 1 Person 120,00 €
| 1 Zimmer inkl. Frühstück für 2 Personen 140,00 €

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

Kättl Feierdaach

Comedy Dinner

mit Kättl Feierdaach!

Lachen und genießen mit Kättl Feierdach (feierdaach.de) – das ist das Motto unseres exklusiven Comedy Dinners! Freut euch auf einen Abend voller herzhafter Speisen und noch herzlicheren Lachern, bei dem kulinarischer Genuss und beste Unterhaltung Hand in Hand gehen.

An diesem Abend servieren wir euch ein 3-Gänge-Menü, das eure Geschmacksknospen verwöhnt. Zwischen den Gängen garantiert Kättl Feierdach beste Unterhaltung. Dieser Abend wird eure Lachmuskeln fordern und humorvolle Momente bieten.

Sichert euch einen Platz bei unserem Comedy Dinner und erlebt einen unvergesslichen Abend voller Spaß, Genuss und guter Laune. Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit euch einen Abend voller kulinarischer Highlights und Unterhaltung zu bereiten!



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

Termin | Do. 02.10.2025
Uhrzeit | 18:00 bis 21:30 Uhr
Ort | Gesellschaftshaus Festsaal
Preis | 120,00 € pro Person

Übernachtung | 1 Zimmer inkl. Frühstück für 1 Person 120,00 €
| 1 Zimmer inkl. Frühstück für 2 Personen 140,00 €

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



Azubi Restaurant

Unsere Nachwuchstalente!

Am 24. Oktober übernehmen unsere Azubis das Ruder in der Küche und im Service. Während die Koch-Azubis ein erstklassiges Vier-Gänge-Menü für Feinschmecker zaubern, kümmern sich die Restaurant-Azubis um das Wohlergehen am Tisch.

Von der Idee, über den Einkauf inkl. Weinauswahl, der Zubereitung der Speisen bis zur Tischdekoration planen sie alles in Eigenregie - eine wunderbare Chance für die jungen Nachwuchstalente, sich zu beweisen!

So viel können wir schon verraten - es wird klassisch und elegant. Abendgarderobe ist erwünscht. Kommt vorbei und lasst euch von unseren Azubis kulinarisch verwöhnen.

4-Gänge-Menü

inkl. Aperitif, Wein, Wasser und Kaffee

Termine	Fr. 24.10.2025
Uhrzeit	18:00 bis 22:00 Uhr
Ort	Restaurant Gesellschaftshaus
Preis	110,00 € pro Person

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

Übernachtung	1 Zimmer inkl. Frühstück für 1 Person 120,00 €
	1 Zimmer inkl. Frühstück für 2 Personen 140,00 €



Christmas Dinner

Hereinspaziert!

Wir öffnen unsere Räume des Gesellschaftshauses und sorgen für die perfekte Weihnachtsstimmung. Nehmt euch kurz vor Weihnachten eine Auszeit vom vorweihnachtlichen Trubel und lasst euch von uns verwöhnen.

Genießt ein weihnachtliches 4-Gänge-Menü, begleitet von ausgewählten Weinen. Wir freuen uns auf ein besinnliches Weihnachtsessen mit euch!

Mit dieser letzten Veranstaltung in 2025 möchten wir uns zum Jahresende bedanken und verabschieden. Auf Wiedersehen in 2026!

4-Gänge-Menü

inkl. Wein, Wasser und Kaffee

Termin	Sa. 06.12.2025
Uhrzeit	18:30 bis 22:00 Uhr
Ort	Gesellschaftshaus
Preis	99,00 € pro Person

Übernachtung	1 Zimmer inkl. Frühstück für 1 Person 120,00 €
	1 Zimmer inkl. Frühstück für 2 Personen 140,00 €

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



Klassik, Pop, Rock, Jazz & mehr

Musikgenuss pur — entdecken Sie
das BASF-Konzertprogramm

 **BASF**
We create chemistry

Tickets & Infos:
www.basf.de/kultur



 **BASF.Kultur**

 **basf_kultur**

www.basf.de/kultur



Weinprobiertage

Rund um den Wein!

Die Weinprobiertage finden zur wärmeren Jahreszeit (April bis Oktober) von 16:00 - 19:00 Uhr auf dem Parkplatz des Weinfachgeschäfts statt. Bei schlechtem Wetter muss die Veranstaltung leider abgesagt werden. Bitte informiert euch in diesem Fall über unseren Webshop unter geniesserkalender.basf.com oder auf unseren Social Media Kanälen [@basfweinkeller](https://www.instagram.com/basfweinkeller).

Im Januar, Februar, März, November und Dezember finden die Weinprobiertage im Feierabendhaus statt.

Der Preis beinhaltet eine Stempelkarte mit 17 Proben à 0,05 l.

Der Pass ist für alle Weinprobiertage anwendbar (außer Bordeaux zum Fest).

Weinprobe inkl. Wasser und Grissini

Termine | Fr. 17.01.2025 | Best Value Weine

| Fr. 07.02.2025 | Gereifte Weine

| Fr. 07.03.2025 | Frühlingsboten

Uhrzeit | 16:00 bis 19:00 Uhr

Ort | Feierabendhaus

Preis | 15,00 € pro Pass

[Zur Buchung „Best Value Weine“](#)

[Zur Buchung „Gereifte Weine“](#)

[Zur Buchung „Frühlingsboten“](#)

Weinprobe inkl. Wasser und Grissini

Termine | Do. 03. + Fr. 04.04.2025 | Inselweine

| Do. 08. + Fr. 09.05.2025 | Winzer zu Gast Vol. 1

| Do. 05. + Fr. 06.06.2025 | Sommerweine

| Do. 03. + Fr. 04.07.2025 | Sauvignon Blanc

| Do. 07. + Fr. 08.08.2025 | Winzer zu Gast Vol. 2

| Do. 04. + Fr. 05.09.2025 | Underdogs

| Do. 09. + Fr. 10.10.2025 | Naturweine

Uhrzeit | 16:00 bis 19:00 Uhr

Ort | Parkplatz Weinfachgeschäft

Preis | 15,00 € pro Pass

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

Weinprobe inkl. Wasser und Grissini

Termine | Fr. 07.11.2025 | Festtagsweine

| Fr. 05.12.2025 | Bordeaux zum Fest

Uhrzeit | 16:00 bis 19:00 Uhr

Ort | Feierabendhaus

Preis | 15,00 € | Festtagsweine pro Pass
30,00 € | Bordeaux pro Person

[Zur Buchung „Festtagsweine“](#)

[Zur Buchung „Bordeaux zum Fest“](#)

Weinerlebnistage

Raritätenprobe, Weinkeller-Battle & Sensorik

Raritätenprobe – Wir öffnen unsere Schatzkammer

Erlebt eine Weinprobe der besonderen Art, so rar wie die edlen Tropfen selbst. Die exklusiven Weine, die wir für euch ausgewählt haben, stammen aus verschiedenen Regionen und bestechen durch ihre außergewöhnliche Qualität und unverwechselbaren Charaktere. Lasst euch nicht nur von den Geschmacksnuancen verzaubern, sondern erfahrt auch spannende Geschichten über die Herkunft und die berühmten Winzer*innen, die hinter diesen erlesenen Weinen stehen. Das Line-Up umfasst Raritäten wie Forster Kirchenstück von Bürklin-Wolf, Caberlot oder Maria Teresa von Quinta do Crasto. Wie schmeckt Château Ausone nach zwanzig Jahren und welcher Schatz lässt sich in Beerenauslesen von Bassermann-Jordan aus den 90er Jahren finden? Eine einmalige Gelegenheit, außergewöhnliche Weine in einer außergewöhnlichen Atmosphäre zu genießen!

Weinkeller-Battle Südliche Weinstraße vs. Mittelhaardt

In diesem neuen und aufregenden Format treten zwei unserer Weinkeller-Expert*innen gegeneinander an. Sie wählen, mit einem festgelegten Budget, zu einem bestimmten Thema jeweils eine Auswahl an Weinen aus. Am Abend präsentieren und verteidigen sie ihre Weine. Ihr verkostet die Weine in Paaren, ohne zu wissen, aus welcher Region sie stammen. Dann liegt es an euch zu entscheiden, welcher Wein aus jedem Duell als Sieger hervorgeht – und welche Region am Ende triumphiert. Den Auftakt macht ein spannender Vergleich zwischen der Südlichen Weinstraße und der Mittelhaardt. Auch wenn die Mittelhaardt als Favorit gilt, erwartet euch ein unterhaltsamer Abend voller Überraschungen und Genuss!

Sensorikseminar

Die Welt der Weinsensorik kann manchmal kompliziert und technisch wirken. In diesem Seminar bringen wir Licht ins Dunkel und schaffen eine verständliche Basis für ein durchdachtes Verkostungssystem. Wir erklären die Grundlagen des Riechens und Schmeckens und zeigen euch, wie man Weine objektiv voneinander unterscheiden kann. Das Beste daran: Alle theoretischen Konzepte werden direkt anhand praktischer Verkostungen ausprobiert. So könnt ihr die Sensorik des Weins hautnah erleben und verstehen.



Raritätenprobe – Wir öffnen unsere Schatzkammer Weinprobe inkl. Grissini und Wasser

Termine	Fr. 10.01.2025
Uhrzeit	18:30 bis 21:00 Uhr
Ort	Vinothek Gesellschaftshaus
Preis	135,00 € pro Person

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

Weinkeller-Battle Südliche Weinstraße vs. Mittelhaardt Weinprobe inkl. Grissini und Wasser

Termine	Fr. 24.10.2025
Uhrzeit	18:30 bis 21:00 Uhr
Ort	Vinothek Gesellschaftshaus
Preis	70,00 € pro Person

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

Sensorikseminar Weinprobe inkl. Grissini und Wasser

Termine	Mi. 05.11.2025
Uhrzeit	18:30 bis 21:00 Uhr
Ort	Vinothek Gesellschaftshaus
Preis	70,00 € pro Person

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

Dazubuchbar: Schafft euch eine Grundlage für die Probe und besucht vor der Veranstaltung, ab 17 Uhr, das Restaurant des Gesellschaftshauses und genießt ein Dinner inkl. Hauptgericht, 1 Glas Wein und Wasser für 24,50 € pro Person.

Stationsweinprobe

5 Stationen durch den Weinkeller!

Alkoholfrei

Alkoholfreie Produkte werden immer gefragter und die Hersteller entwickeln zunehmend raffinierte und schonende Methoden zur Entalkoholisierung. Sie experimentieren mit Kräutern, Gewürzen, Eichenblättern, Tee und Heu um spannende Getränke zu kreieren, denen es an Tiefe und Komplexität nicht fehlt. In unserer beliebten Stationsweinprobe könnt ihr die Vielfalt unseres Sortiments entdecken – von kreativen Cocktails bis hin zu hochwertigen alkoholfreien Weinen. Freut euch auf ein besonderes Geschmackserlebnis, das neue Maßstäbe setzt!

Basic

Seit 1901 gibt es den Weinkeller der BASF und es hat sich immer noch nicht bei allen Weinliebhaber*innen herumgesprochen, dass hier nicht nur BASF-Mitarbeitende, sondern alle Weininteressierte herzlich willkommen sind. Nutzt die Chance bei dieser Genießerkalender-Tour einen ersten Einblick in die 4000 Quadratmeter große Weinwelt zu erlangen. Rund eine Million Flaschen und etwa 2500 Sorten aus den bedeutendsten Weinanbaugebieten der Welt lagern hier.

Bei unserem Rundgang beleuchten wir die Geschichte unseres Weinkellers, verkosten einen Sekt zur Begrüßung und vier spannende Weine auf unserem Weg durch den Keller.

Premium

Ihr habt den Weinkeller bereits kennengelernt und seid neugierig darauf, weitere Schätze aus seinen Tiefen zu entdecken? Wir laden euch ein zur Premium-Version unseres Weinkeller-Rundgangs: Verkostet fünf auserwählte Spezialitäten unterschiedlicher Herkünfte, denn es gibt noch viel Neues zu entdecken.

Gebärdensprache

Aufgrund zahlreicher Anfragen und dem Wunsch, unsere Weinproben auch für gehörlose Menschen zugänglich zu machen, haben wir intensiv an einer passenden Lösung gearbeitet. In Austausch mit Experten und Organisationen haben wir sichergestellt, die bestmögliche Lösung zu bieten.

Wir freuen uns riesig zu verkünden, dass unsere beliebte Stationsweinprobe in Gebärdensprache verfügbar ist. Dies ist für uns ein bedeutender Schritt, um sicherzustellen, dass alle Weinliebhaber*innen – unabhängig von ihrer Hörfähigkeit – die Vielfalt unserer Weinwelt genießen können.



Uhrzeit | 18:00 bis 20:00 Uhr

Ort | Weinkeller der BASF

Treffpunkt | Weinfachgeschäft,
Anilinstraße 14, 67063 Ludwigshafen

Alkoholfrei

Weinprobe inkl. 5 alkoholfreie Produkte, Wasser und Grissini

Termine | Di. 14.01.2025

Preis | 25,00 € pro Person

[Hier geht es direkt zur Buchung](#)

Basic

Weinprobe inkl. 5 Weine, Wasser und Grissini

Termine | Di. 25.02.2025 | Di. 01.04.2025
Di. 15.07.2025 | Di. 18.11.2025

Preis | 25,00 € pro Person

[Hier geht es direkt zur Buchung](#)

Premium

Weinprobe inkl. 5 Weine, Wasser und Grissini

Termine | Di. 11.03.2025 | Di. 10.06.2025
Di. 23.09.2025 | Di. 02.12.2025

Preis | 40,00 € pro Person

[Hier geht es direkt zur Buchung](#)

Gebärdensprache

Weinprobe inkl. 5 Weine, Wasser und Grissini

Termine | Do. 08.05.2025

Preis | 25,00 € pro Person

[Hier geht es direkt zur Buchung](#)



Wine Cellar Escape

Das perfekte Team-Event!

Für alle Escape-Room-Fans und Weininteressierte das perfekte Team-Event!

Dies ist natürlich kein gewöhnlicher Escape Room, denn wir sind hier ja im Weinkeller der BASF. Hier dreht sich alles um Sekt und Wein. Eure Aufgabe: Beweist, dass ihr wahre Weinbegeisterte seid. Wer gut kombiniert, versteckte Hinweise findet und seinen Geschmacks- und Geruchssinn gut einsetzt, wird dies schaffen. Geht jeder Flasche auf den Grund, findet deren Herkunft heraus und kombiniert passende Speisen dazu.

Keine Angst, ihr müsst dafür keine Wein-Profis sein, denn viele nützliche Hinweise werden euch ans Ziel führen.

Schafft euch eine Grundlage für die Probe und besucht vor der Veranstaltung, ab 17 Uhr, das Restaurant des Gesellschaftshauses und genießt ein Dinner inkl. Hauptgericht, 1 Glas Wein und Wasser für 24,50 € pro Person.

Escape Room inkl. Aperitif und 4 Weinen, Wasser, Grissini

Termine | Mo. 20.01. | Mo. 07.07. | Mo. 08.12.2025

Uhrzeit | 18:30 bis 20:30 Uhr

Ort | Weinkeller der BASF

Treffpunkt | Weinfachgeschäft
Anilinstraße 14, 67063 Ludwigshafen

Preis | 390,00 € (Gruppe bis 10 Personen)

 [Hier geht es direkt zur Buchung](#)



Kennt ihr schon unsere Social Media Kanäle oder unseren Newsletter?

Für unsere Follower haben wir regelmäßig tolle Sonderaktionen und spannende Livestreams rund um das Thema Wein & Kulinarik.

Lasst euch inspirieren und viel Spaß beim Entdecken!

  @basfweinkeller



Die Anmeldung für unseren Newsletter findet ihr auf unserer Webseite ► weinkeller.basf.de

Online-Weinprobe

Weinprobe@home!

Blindverkostung

Erlebe eine einzigartige Reise zu den bekanntesten Weinanbaugebieten und entdecke das geheimnisvolle Unbekannte. Bei diesem interaktiven Blindverkostungserlebnis werden alle Flaschen verhüllt, sodass ihr Schritt für Schritt das Herkunftsland, die Rebsorte und schließlich die Region erkennen könnt.

Es ist eine fesselnde und spannende Erfahrung für neugierige Weinliebhaber*innen, die gerne miträtseln. Zusätzlich erhaltet ihr fünf Flaschenüberzieher für Blindproben im Wert von 25,00 Euro – perfekt für eure Verkostungen zu Hause!

Best Austrian Producer: Pfaffl

Die Familie Pfaffl hat bereits viele Erfolge gefeiert, aber dieses Jahr übertrifft alles. Bei gleich drei internationalen Wettbewerben wurde das Weingut aus dem Weinviertel zum besten Produzenten Österreichs gekürt und Decanter bewertet ihre Weine mit beeindruckenden 95 Punkten.

Begleitet uns auf eine Entdeckungsreise durch das beeindruckende Sortiment eines der besten Weißweinweingüter der Welt.

Herbstweine

Im Herbst gibt es viele Genusslebnisse zu entdecken - von der aktuellen Apfelearte über bunte Pilzpfannen mit Feldsalat und heimischen Nüssen bis hin zu Kürbis in allen Variationen. Auch Weinliebhaber*innen freuen sich darauf, denn nach den warmen Temperaturen der letzten Monate ist es nun an der Zeit, einen etwas kräftigeren und gehaltvolleren Wein zu öffnen.

Wir nehmen euch mit auf eine vinologische Reise durch den Herbst und stellen euch fünf perfekte Begleiter für diese Jahreszeit vor.

Adventsweine

Die Weihnachtszeit steht vor der Tür und viele von uns suchen noch nach dem perfekten Geschenk für Freund*innen und Familie. Dafür haben wir, wie jedes Jahr, die perfekte Festtagsliste für euch zusammengestellt. Um euch die Wahl zu erleichtern, laden wir euch zu einer gemütlichen Online-Weinprobe ein. Probiert bequem von zu Hause aus unseren handverlesenen Festtagsweine und lasst euch inspirieren!

Ob für gemütliche Abende mit der Familie oder als festliches Highlight zum Weihnachtsessen – bei dieser Verkostung ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Den Einladungslink und weitere Infos zur Vorbereitung erhaltet ihr ca. eine Woche vor Veranstaltungsbeginn per E-Mail.

„Blindverkostung“

Virtuelle Weinprobe inkl. Versand und 5 Weinen (0,375 / 0,75 l)

Termin | Mi. 05.02.2025

Uhrzeit | 19:00 bis 21:00 Uhr

Preis | 85,00 € pro Paket

Der Kartenverkauf endet am 24.01.2025

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

„Best Austrian Producer: Pfaffl“

Virtuelle Weinprobe inkl. Versand und 5 Weinen (0,375 / 0,75 l)

Termin | Mi. 09.04.2025

Uhrzeit | 19:00 bis 21:00 Uhr

Preis | 75,00 € pro Paket

Der Kartenverkauf endet am 28.03.2025

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

„Herbstweine“

Virtuelle Weinprobe inkl. Versand und 5 Weinen (0,375 / 0,75 l)

Termin | Mi. 17.09.2025

Uhrzeit | 19:00 bis 21:00 Uhr

Preis | 75,00 € pro Paket

Der Kartenverkauf endet am 05.09.2025

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

„Adventsweine“

Virtuelle Weinprobe inkl. Versand und 5 Weinen (0,375 / 0,75 l)

Termin | Mi. 17.12.2025

Uhrzeit | 19:00 bis 21:00 Uhr

Preis | 75,00 € pro Paket

Der Kartenverkauf endet am 05.12.2025

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

Weinregionen im Profil

*Tour für Entdecker*innen!*

Piemont

Piemont, übersetzt „am Fuß der Berge“, weist bereits auf die Besonderheit dieser Weinregion hin. Im Norden grenzt sie an die Alpen und im Westen an die Seealpen, während der Süden von ligurischen Gebirgszügen umgeben ist. Die Region ist also eher von kontinentalem als von mediterranem Klima geprägt. Heiße Sommer, frostig kalte Winter und beträchtliche Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht prägen die Reben.

Obwohl die Region für ihre Rotweine, insbesondere den Barolo, bekannt ist, werden hier auch besondere weiße Tropfen und spannende Schaumweine produziert.

Freut euch auf einen Abend voller spannender Aromen und Entdeckungen – eine Verkostung, die die Vielfalt des Piemonts in jedem Glas spürbar macht!

Portugal

Portugal hat eine reiche Weinbautradition und eine beeindruckende Vielfalt zu bieten. Von den grünen Hügeln im Norden bis zu den sonnigen Ebenen im Süden finden sich perfekte Bedingungen für den Anbau charaktvoller Weine.

Besonders bekannt sind die Regionen Douro, die Heimat des Portweins und Alentejo, wo kräftige Rotweine entstehen. Portugal überrascht immer wieder mit frischen Weißweinen und komplexen, verführerisch süßen Portweinen. Und dann gibt es noch die faszinierenden Rotweine aus dem Douroal, die von den Douro-Boys um Dirk van der Niepoort und Tomás Roquette (Quinta do Crasto) vor über 20 Jahren auf die internationalen Weinkarten gesetzt wurden.

Taucht ein in die Aromenvielfalt Portugals und erlebt eine Verkostung voller Überraschungen und Genuss!



Weinprobe „Piemont“ inkl. Grissini und Wasser

Termin	Mi. 12.02.2025
Uhrzeit	18:30 bis 21:00 Uhr
Ort	Fasskeller
Treffpunkt	Weinfachgeschäft, Anilinstraße 14, 67063 Ludwigshafen
Preis	50,00 € pro Person

 [Hier geht es direkt zur Buchung](#)

Weinprobe „Portugal“ inkl. Grissini und Wasser

Termin	Mi. 04.06.2025
Uhrzeit	18:30 bis 21:00 Uhr
Ort	Fasskeller
Treffpunkt	Weinfachgeschäft, Anilinstraße 14, 67063 Ludwigshafen
Preis	50,00 € pro Person

 [Hier geht es direkt zur Buchung](#)

Dazubuchbar: Schafft euch eine Grundlage für die Probe und besucht vor der Veranstaltung, ab 17 Uhr, das Restaurant des Gesellschaftshauses und genießt ein Dinner inkl. Hauptgericht, 1 Glas Wein und Wasser für 24,50 € pro Person.



Masterclass

Fonterutoli & Rum

Fonterutoli

Das Castello di Fonterutoli in Siena zählt nicht nur zu den renommiertesten und ältesten Weingütern der Toskana, sondern auch zu den modernsten. Aus diesem Grund haben wir den Exportchef Sebastiano Pompa zu einer exklusiven Masterclass eingeladen.

Gemeinsam werden wir mehr über die Verbindung von Tradition und Innovation erfahren, die Fonterutoli zu einem der führenden Weingüter der Region gemacht hat.

Die Plätze sind begrenzt - sichert euch jetzt einen Platz für dieses besondere Tasting!

Rum

Rum gilt als die komplexeste Getränkesorte der Welt, da es weder an eine bestimmte Herkunft noch an ein allgemeingültiges oder länderübergreifendes Regelwerk gebunden ist. Die Lagerung von Rum erfolgt ebenfalls vielfältig: Während ehemalige Bourbon-Fässer als besonders begehrt gelten, kann Rum auch in Stahl- oder Portweinfässern reifen.

Mit so viel Freiheit können die Produzent*innen die unterschiedlichsten Geschmacksexplosionen kreieren, sodass für jeden etwas dabei ist.

In dieser Verkostung erwartet euch eine aufregende Auswahl – und als Highlight präsentieren wir den ersten exklusiven Rum aus dem Weinkeller, den ihr nicht verpassen solltet!

Probe „Fonterutoli“ inkl. Grissini und Wasser

Termin | Mi. 19.02.2025

Uhrzeit | 18:30 bis 21:00 Uhr

Ort | Vinothek Gesellschaftshaus

Preis | 100,00 € pro Person

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

Probe „Rum“ inkl. Grissini und Wasser

Termin | Fr. 10.10.2025

Uhrzeit | 18:30 bis 21:00 Uhr

Ort | Vinothek Gesellschaftshaus

Preis | 100,00 € pro Person

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

Dazubuchbar: Schafft euch eine Grundlage für die Probe und besucht vor der Veranstaltung, ab 17 Uhr, das Restaurant des Gesellschaftshauses und genießt ein Dinner inkl. Hauptgericht, 1 Glas Wein und Wasser für 24,50 € pro Person.



Weinmessen

Im Feierabendhaus der BASF!

Hausmesse

Gemeinsam mit unseren Partnerwinzer*innen laden wir euch zu einer Verkostung ins Feierabendhaus ein.

Fragt eure Lieblingswinzerin und euren Lieblingswinzer, was ihr schon immer einmal wissen wolltet und entdeckt direkt an der Quelle, welche mannigfaltigen Schätze unser Keller zu bieten hat: ob rot oder weiß, alt oder jung, sanft perlend oder stärker prickelnd. Dies ist die perfekte Gelegenheit, um ganz unterschiedliche Weine zu probieren und sich mit frischen Weiß- oder Rosé-Weinen für die warme Jahreszeit und gehaltvollen Rotweinen für den Herbst und Winter zu versorgen.

Nutzt nach einer ausgiebigen Probe die Gelegenheit, um alle Weine direkt vor Ort oder online zu bestellen und profitiert von besonderen Konditionen!

VDP Messe

Auch 2025 heißt es wieder: „BASF Weinkeller meets VDP“!

Mit dabei sind wieder an die 30 Top VDP-Weingüter aus verschiedenen deutschen Anbaugebieten. Präsentiert wird die Vielfalt aus Guts-, Orts-, Lagenwein und Großen Gewächsen. Freut euch auf den direkten Austausch mit den Weingütern, entdeckt die Neuheiten der deutschen Weinbau-Elite und nutzt die Gelegenheit aus über 100 Kostproben eure Lieblinge zu erschmecken.

Der Fokus liegt beim VDP und somit auch an diesem Tag bei den Rebsorten Riesling, Spätburgunder und Weißburgunder.

Empfehlung:

Passende Leckereien bietet an beiden Tagen unser Pop-up Restaurant **ma[h]l:zeit** (mahlzeit-feierabendhaus.de). Wir bitten daher um Verständnis, dass das Mitbringen von eigenen Speisen untersagt ist.

„Hausmesse“ Weinverkostung inkl. Grissini und Wasser

Termin	Sa. 29.03.2025
Uhrzeit	11:00 bis 17:00 Uhr
Parkplatz	Gegenüber des Weinfachgeschäfts Anilinstraße 14, 67063 Ludwigshafen
Hausmesse	BASF Feierabendhaus (500 m ausgeschilderter Fußweg)
Einkauf	Weinfachgeschäft
Kellerrundgang	Treffpunkt Weinfachgeschäft (11 bis 16 Uhr, stündlich)
Preis	35,00 € pro Person (Tickets vorab online oder am Veranstaltungstag im Weinfachgeschäft)

Unser Tipp: Ab einem Einkaufs-/Bestellwert an diesem Tag von 150,00 € pro Person wird der Preis der Eintrittskarte rückvergütet.

 [Hier geht es direkt zur Buchung](#)

„VDP Messe“ Weinverkostung inkl. Grissini und Wasser

Termin	Sa. 15.11.2025
Uhrzeit	12:00 bis 17:00 Uhr
Parkplatz	Gegenüber des Weinfachgeschäfts Anilinstraße 14, 67063 Ludwigshafen
VDP Messe	BASF Feierabendhaus (500 m ausgeschilderter Fußweg)
Einkauf	Weinfachgeschäft
Preis	40,00 € pro Person (Tickets vorab online oder am Veranstaltungstag im Weinfachgeschäft)

Unser Tipp: Ab einem Einkaufs-/Bestellwert an diesem Tag von 100,00 € pro Person erstatten wir 20,00 € und ab einem Einkaufs-/Bestellwert von 180,00 € erstatten wir 35,00 €

 [Hier geht es direkt zur Buchung](#)



Weinkeller mobil

Eine Entdeckertour!

Gin-Tasting im Alkoholmuseum Berkel, Gernersheim

Gin und Geschichte in perfekter Kombination! Im Alkoholmuseum Berkel in Gernersheim dreht sich alles um die faszinierende Kulturgeschichte des Alkohols. Gründer Mathias Berkel, der selbst aus einer Destillationsfamilie stammt, hat mit großer Leidenschaft dieses einzigartige Museum aufgebaut und kennt viele spannende Geheimnisse rund um das Thema.

In diesem Jahr erweitern wir unser beliebtes Gin-Tasting um eine exklusive Führung durch das Museum. Entdeckt die Vielfalt des Gins und taucht gleichzeitig in die traditionsreiche Welt der Destillation ein – ein Abend voller Genuss und interessanter Einblicke erwartet euch!

Weinprobe in der historischen Straßenbahn

Erlebt eine Weinprobe der ganz besonderen Art – an Bord der nostalgischen Straßenbahnen der Rhein-Neckar-Verkehr GmbH! Steigt ein in den legendären „Sixty“ aus den 1960er Jahren und genießt eine Auswahl erlesener Weine, während die malerischen Landschaften der Rhein-Neckar-Region und der Pfalz an euch vorbeiziehen.

Diese einzigartige Fahrt vereint Wein, Kultur und Geschichte auf charmante Weise und bietet euch ein unvergessliches Genusserlebnis auf Schienen. Lasst euch von der Atmosphäre der historischen Straßenbahn verzaubern und entdeckt die Vielfalt der Weine in einem außergewöhnlichen Ambiente!

Gin-Tasting inkl. Museumseintritt und Ginprobe

Termin | Mi. 26.03.2025

Uhrzeit | 17:00 – 20:00 Uhr

Ort | Gernersheim

Treffpunkt | Klosterstraße 2,
76726 Gernersheim

Preis | 60,00 € pro Person

 [Hier geht es direkt zur Buchung](#)

Weinprobe inkl. Fahrschein für die historische Straßenbahn, Wasser, Grissini und Wein.

Termin | Mi. 10.09.2025

Uhrzeit | 17:00 – 20:00 Uhr

Ort | Ludwigshafen

Treffpunkt | Startpunkt ist auch Endpunkt der Straßenbahnfahrt. Den genauen Haltepunkt geben wir rechtzeitig bekannt.

Preis | 80,00 € pro Person

 [Hier geht es direkt zur Buchung](#)



Weingüter-Hopping

Auf Kennenlernreise!

Für Weinliebhaber*innen und alle, die einmal hinter die Kulissen schauen möchten, bieten wir eine Tour der besonderen Art: Begleitet uns beim Speed-Dating durch unterschiedliche Weingüter.

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 lernt ihr nicht nur die Forster Weine, sondern auch waschechte Pfälzer Winzer*innen kennen.

Deidesheim

Bei dieser exklusiven Hopping-Tour besuchen wir fünf herausragende Weingüter in der Pfalz.

Wir starten in der „Villa im Paradies“ (Sektgut Menger-Krug) mit einem Sektempfang und genießen anschließend exklusive Weine, die nur in unserem Weinkeller erhältlich sind. Die Tour führt uns weiter zum Weingut Jul. Ferd. Kimich und Dr. von Bassermann-Jordan, dann zu Reichsrat von Buhl und endet schließlich im Weingut von Winning.

Während der Tour habt ihr die Möglichkeit, die Winzerpersönlichkeiten kennenzulernen, mehr über ihre exzellenten Weine zu erfahren und direkt im Weingut zu probieren.

Hinweis:

Zur Anreise empfehlen wir, die öffentlichen Verkehrsmittel zu nutzen! Wir bitten die Kleidung auf die Wetterverhältnisse anzupassen. Bei sehr schlechtem Wetter muss die Veranstaltung leider abgesagt werden. Ihr werdet in diesem Fall per Mail von uns informiert.

Weingüter-Hopping „Forst“, inkl. Weinverkostung, Brezeln und Wasser

Termin	Do. 10.04.2025
Uhrzeit	17:30 – 20:30 Uhr
Ort	Forst
Treffpunkt	Parkplatz an der Trabergerhalle 67147 Forst an der Weinstraße
Preis	50,00 € pro Person

 [Hier geht es direkt zur Buchung](#)

Weingüter-Hopping „Deidesheim“, inkl. Weinverkostung, Brezeln und Wasser

Termin	Di. 12.08.2025
Uhrzeit	17:30 – 20:30 Uhr
Ort	Deidesheim
Treffpunkt	Weingut Motzenbäcker, Weinstraße 80, 67146 Deidesheim
Preis	50,00 € pro Person

 [Hier geht es direkt zur Buchung](#)

Rebsorten im Profil

Autochthone Rebsorten & Pinot

Autochthone Rebsorten

Autochthone Rebsorten sind das Herzstück vieler traditioneller Weinbaugebiete, da sie in ihrer Ursprungsregion verwurzelt und über Jahrhunderte gewachsen sind. Sie spiegeln nicht nur die einzigartigen geografischen und klimatischen Bedingungen wider, sondern auch die kulturelle Geschichte der Region.

In Österreich sind Grüner Veltliner und Zierfandler herausragende Beispiele für autochthone Rebsorten, die tief in der Weintradition verankert sind. In Portugal wiederum sind Touriga Nacional und Baga bekannte Sorten, die ebenfalls eine lange Weinbaugeschichte haben.

Taucht ein in die Welt der autochthonen Rebsorten und genießt eine Verkostung voller Überraschungen und Entdeckungen!

Pinot – die Familie der Burgunder

Die Pinot-Rebsorten, auch bekannt als Burgunderfamilie, sind eine der edelsten und faszinierendsten Reben in der Weinwelt. Angeführt von der weltberühmten roten Sorte Pinot Noir, erstreckt sich die Vielfalt von Pinot Blanc über Pinot Gris bis hin zu Pinot Madeleine und vielen anderen.

Burgunderreben sind weltweit verbreitet und gedeihen sowohl in warmen als auch in kalten Weinregionen. Obwohl sie unterschiedliche Stile haben können, bleiben sie immer elegante und facettenreiche Weine, die von Weinliebhaber*innen auf der ganzen Welt geschätzt werden.

Freut euch auf eine spannende Entdeckungsreise durch die Welt der Burgunderweine und lasst euch von den feinen Nuancen dieser traditionsreichen Rebsorten verzaubern!



Autochthone Rebsorten Weinverkostung inkl. Grissini und Wasser

Termin | Mi. 30.04.2025

Uhrzeit | 18:30 bis 21:00 Uhr

Ort | Fasskeller

Treffpunkt | Weinfachgeschäft,
Anilinstraße 14, 67063 Ludwigshafen

Preis | 50,00 € pro Person

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

Pinot – die Familie der Burgunder Weinverkostung inkl. Grissini und Wasser

Termin | Do. 21.08.2025

Uhrzeit | 18:30 bis 21:00 Uhr

Ort | Fasskeller

Treffpunkt | Weinfachgeschäft,
Anilinstraße 14, 67063 Ludwigshafen

Preis | 50,00 € pro Person

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

Dazubuchbar: Schafft euch eine Grundlage für die Probe und besucht vor der Veranstaltung, ab 17 Uhr, das Restaurant des Gesellschaftshauses und genießt ein Dinner inkl. Hauptgericht, 1 Glas Wein und Wasser für 24,50 € pro Person.



Lagenwanderung

Eine Entdeckertour!

Ilbesheim

Bei unserer Südpfalz-Lagenwanderung führen wir euch in das Burgunder-Paradies Ilbesheim, wo einige der besten Burgunderweine der Pfalz wachsen, insbesondere auf der renommierten Lage „Kleine Kalmit“.

Wir beginnen unsere Tour beim VDP-Weingut Kranz und begeben uns dann in eine der faszinierendsten Große-Gewächs-Lagen entlang der Südlichen Weinstraße. Genießt mit uns den atemberaubenden Blick auf die malerischen Weinberglandschaften im frühen Sommer.

Schweigen

Kaum eine Region ist so eng mit der französischen Kultur verbunden wie der südlichste Teil der Deutschen Weinstraße. Wir laden euch ein, die Geschichte des wunderschönen Weinbaudörfchens an der Grenze zu Wissembourg zu erkunden und im wahrsten Sinne des Wortes vinophile Grenzen zu überschreiten.

Von Gutsweinen bis hin zu seltenen Großen Gewächsen erwarten euch faszinierende Raritäten, begleitet von einer kleinen Überraschung aus einer der besten Pâtisseries Frankreichs.

Forst / Deidesheim

Forst, eines der charmantesten und idyllischsten Orte entlang der deutschen Weinstraße, zählt zweifelsohne 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 selbstverständlich noch weitere bekannte Weinberge durchqueren, wie beispielsweise das Forster Kirchenstück, den Forster Jesuitengarten oder die kleinste Lage das Forster Freundstück, das gerade einmal 3,5 Hektar umfasst. Freu dich auf eine exklusive Wanderung mit feinen lokalen Köstlichkeiten im Glas.

Hinweis:

Zur Anreise empfehlen wir, die öffentlichen Verkehrsmittel zu nutzen. Wir bitten die Kleidung auf die Wetterverhältnisse anzupassen. Bei sehr schlechtem Wetter muss die Veranstaltung leider abgesagt werden. Ihr werdet in diesem Fall per Mail von uns informiert.

Lagenwanderung

inkl. Weinverkostung, Brezeln und Wasser

Termin | Do. 15.05.2025

Uhrzeit | 14:00 – 17:00 Uhr

Ort | Ilbesheim

Treffpunkt | Weingut Kranz, Mörzheimer Straße 2,
76831 Ilbesheim

Preis | 65,00 € pro Person



Hier geht es direkt zur Buchung

Lagenwanderung

inkl. Weinverkostung, Brezeln und Wasser

Termin | Do. 28.08.2025

Uhrzeit | 14:00 – 17:00 Uhr

Ort | Schweigen

Treffpunkt | Direkt am Deutschen Weintor,
Nordseite, 76889 Schweigen

Preis | 65,00 € pro Person



Hier geht es direkt zur Buchung

Lagenwanderung

inkl. Weinverkostung, Brezeln und Wasser

Termin | Do. 11.12.2025

Uhrzeit | 14:00 – 17:00 Uhr

Ort | Forst / Deidesheim

Treffpunkt | Parkplatz an der Trabergerhalle
67147 Forst an der Weinstraße

Preis | 65,00 € pro Person



Hier geht es direkt zur Buchung

Whisk(e)y-Tasting

Die Welt der Whisk(e)ys!

Basic

Ein Abend für Einsteiger*innen mit tollen Whisk(e)ys und jeder Menge Hintergrundinformationen. Michael Gradl vom Whiskyfässla in Nürnberg ist eine international geschätzte Koryphäe seines Fachs und weiht euch in die Geheimnisse des Whisk(e)ys ein.

Er erzählt von Herstellung, Land und Leuten und der Entstehung des Kilts, während ihr außergewöhnliche Destillate aus unterschiedlichen Regionen probiert.

Premium

Wie gewohnt bieten wir euch auch eine „Premium-Probe“ für erfahrene Genießer*innen und jene, die tiefer in die Welt der gesuchtesten und exklusivsten Whisk(e)ys eintauchen möchten.

Wir stellen euch Raritäten und Spezialitäten vor, die in unserem Keller schlummern oder die Herr Gradl bei seinen vielen Reisen extra für euch entdeckt hat. Geht mit uns auf Entdeckungstour durch die Welt des Whisk(e)ys.



Whisk(e)y-Tasting Basic inkl. Grissini und Wasser

Termin | Di. 27.05.2025

Uhrzeit | 18:30 bis 21:00 Uhr

Ort | Feierabendhaus

Preis | 65,00 € pro Person

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

Whisk(e)y-Tasting Premium inkl. Grissini und Wasser

Termin | Mi. 28.05.2025

Uhrzeit | 18:30 bis 21:00 Uhr

Ort | Feierabendhaus

Preis | 85,00 € pro Person

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

Übernachtung | 1 Zimmer inkl. Frühstück für 1 Person 120,00 €
| 1 Zimmer inkl. Frühstück für 2 Personen 140,00 €

Unsere Empfehlung: Schafft euch eine Grundlage für die Probe und besucht vor der Veranstaltung, ab 17:30 Uhr, unser Restaurant ma[h]l:zeit im Feierabendhaus. Weitere Informationen zum Angebot und zur Reservierung findet ihr unter www.mahlzeit-feierabendhaus.de.

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. 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:
12. Dezember 2024, 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 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.

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 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



Follow us



@basfgastronomie @basfweinkeller