



Genießerkalender 2024

Schenkt Euch gemeinsame Zeit!

Follow us   @basfgastronomie @basfweinkeller

geniesserkalender.basf.de

Kulinarische Veranstaltungen

Inhaltsverzeichnis

Januar

Juli

Februar

August

März

September

April

Oktober

Mai

November

Juni

Dezember

Buchungsstart: 12.12.2023, 09:00 Uhr

Weinkeller Veranstaltungen

Inhaltsverzeichnis

Januar

Juli

Februar

August

September

März

Oktober

April

November

Mai

Dezember

Juni

Buchungsstart: 12.12.2023, 09:00 Uhr



After-Work-Dinner

Das Gesellschaftshaus erleben!

Macht euren Feierabend zum wohlverdienten Highlight! Lasst den Arbeitsalltag hinter euch und genießt einen entspannten Abend mit leckerem Essen in guter Gesellschaft und stilvollem Ambiente.

Mit einem exquisiten Hauptgericht und einem Glas Wein könnt ihr ungezwungen in die Welt der Feinschmecker reinschnuppern.

Besucht uns zu einem „kulinarischen Kurzurlaub“. Wir freuen uns auf euch.

Hauptgericht inkl. ein Glas Wein und Wasser

Termine	Fr. 26.01. Fr. 01.03. Fr. 22.03. Mi. 29.05.
2024	Fr. 14.06. Fr. 26.07. Fr. 30.08. Fr. 20.09.
	Fr. 18.10. Fr. 29.11.
Uhrzeit	17:00 bis 18:30 Uhr
Ort	Gesellschaftshaus
Preis	24,50 € pro Person

Dieses Angebot ist nicht über den Webshop buchbar.
Reservierungen nehmen wir gerne telefonisch oder per Email
an eventmanagement@basf.com entgegen.



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. 12.04.2024 Fr. 27.09.2024
Uhrzeit	18:00 bis 23:00 Uhr
Ort	Küche Gesellschaftshaus
Preis	235,00 € pro Person

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

 [Hier geht es direkt zur Buchung](#)

Kulinarischer Freitag

Perfekter Start ins Wochenende!

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, Fajitas und Burritos. 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!

From Nose to Tail

Wir möchten euch herzlich zu einem besonderen kulinarischen Erlebnis einladen! Unter dem Motto „From Nose to Tail“ werden wir gemeinsam ein Menü genießen, bei dem das gesamte Tier verwendet wird. Entdeckt die vielfältige Welt des Fleisches!

An diesem Abend zeigen wir euch, dass ein Schlachttier so viel mehr zu bieten hat als nur die üblichen Filetstücke. Ob ein wunderbar geschmortes Stück Fleisch, das zart und saftig auf der Zunge zergeht oder ein kurz gebratenes oder gebackenes Gericht, das Aromen und Texturen miteinander verbindet.

Lasst euch überraschen, welche neuen Gerichte wir für euch zusammenstellen. Ihr werdet Köstlichkeiten entdecken, die ihr so bestimmt noch nie probiert habt.

Sieben Weltmeere

Kommt an Bord und begebt euch mit uns auf eine kulinarische Reise durch die Meere dieser Welt. An diesem Abend kreieren wir ein außergewöhnliches Menü, welches von den Köstlichkeiten aus den sieben Weltmeeren inspiriert ist.

Wir präsentieren euch unter anderem Kreationen von Seewolf, Muscheln und anderen Meerestieren.

Lasst euch in entspannter Atmosphäre von unserem Menü verzaubern und taucht ein in die faszinierende Welt der sieben Weltmeere.

Mexiko

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

Termin | Fr. 19.01.2024

Uhrzeit | 18:30 bis 22:00 Uhr

Ort | Restaurant Gesellschaftshaus

Preis | 125,00 € pro Person

 [Hier geht es direkt zur Buchung](#)

From Nose to Tail

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

Termin | Fr. 23.02.2024

Uhrzeit | 18:30 bis 22:00 Uhr

Ort | Restaurant Gesellschaftshaus

Preis | 125,00 € pro Person

 [Hier geht es direkt zur Buchung](#)

Sieben Weltmeere

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

Termin | Fr. 15.03.2024

Uhrzeit | 18:30 bis 22:00 Uhr

Ort | Restaurant Gesellschaftshaus

Preis | 135,00 € pro Person

 [Hier geht es direkt zur Buchung](#)

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

Kulinarischer Freitag

Perfekter Start ins Wochenende!

Umi-Küche

UMI ist japanisch und steht für Ozean und Meer. An diesem besonderen Abend werden wir euch mit einer Vielzahl von exquisiten Gerichten aus frischen Meeresfrüchten und Fischspezialitäten verwöhnen.

Taucht ein in die Aromen der Meere und entdeckt die Vielfalt und Raffinesse der Umi-Küche. Wir werden euch eine Variante der asiatischen Kulinarik, mit Einflüssen aus Thailand, Vietnam und Japan präsentieren. Ob vegetarisch, Fisch oder gebratenes Fleisch - jeder Bissen wird eine Geschmacksexplosion sein und euch auf eine kulinarische Reise mitnehmen.

Lasst euch von den kunstvoll arrangierten Gerichten begeistern und genießt den Zauber der Umi-Küche.

Provence

Oh, là, là! Das schimmernde Mittelmeer, idyllische Hügellandschaften, bunte Märkte und herrliche Aromen – die Provence ist bodenständig, vielfältig und edel zugleich, genauso wie ihre Küche.

An diesem Abend bringen wir das einzigartige Mittelmeer-Flair in das Gesellschaftshaus. Die Provence steht für eine reichhaltige und gesunde Küche. Nicht nur die Zubereitung der Speisen, sondern vor allem frische Zutaten spielen in der Provence-Küche eine wichtige Rolle.

Genießt südfranzösische Gaumenfreude mit einer erlesenen Auswahl an französischen Weinen. Bon appétit!

Rückwärts-Menü

Upside-Down Gaumenfreuden! Bei diesem außergewöhnlichen Dinner werdet ihr die Speisen in umgekehrter Reihenfolge genießen. Das bedeutet, dass wir mit dem Dessert starten und uns langsam bis zum Aperitif vorarbeiten. Es wird eine spannende und unterhaltsame Erfahrung sein, bei der eure Sinne auf eine unkonventionelle Art und Weise herausgefordert werden.

Natürlich ist für passende Getränke gesorgt, die das Menü perfekt abrunden werden. Kommt vorbei und teilt diesen außergewöhnlichen Abend mit uns.

Portugal

An diesem Abend laden wir euch zu einer kulinarischen Entdeckungsreise nach Portugal ein!

Die portugiesische Küche ist bekannt für ihre reiche Vielfalt an Aromen, frischen Zutaten und herzhaften Geschmacksrichtungen. Unsere Küchenprofis verwöhnen eure Gaumen mit leckeren portugiesischen Spezialitäten - von den malerischen Küstenregionen bis zu den grünen Hügeln des Landesinneren.

Taucht mit uns ein in die reiche Vielfalt der portugiesischen Küche und entdeckt die köstlichen Geheimnisse, die dieses Land zu bieten hat. Bom apetite!

Umi-Küche

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

Termin | Fr. 19.04.2024

Uhrzeit | 18:30 bis 22:00 Uhr

Ort | Restaurant Gesellschaftshaus

Preis | 129,00 € pro Person

 [Hier geht es direkt zur Buchung](#)

Provence

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

Termin | Fr. 17.05.2024

Uhrzeit | 18:30 bis 22:00 Uhr

Ort | Restaurant Gesellschaftshaus

Preis | 125,00 € pro Person

 [Hier geht es direkt zur Buchung](#)

Rückwärts-Menü

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

Termin | Fr. 21.06.2024

Uhrzeit | 18:30 bis 22:00 Uhr

Ort | Restaurant Gesellschaftshaus

Preis | 125,00 € pro Person

 [Hier geht es direkt zur Buchung](#)

Portugal

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

Termin | Fr. 12.07.2024

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 110,00 €
| 1 Zimmer inkl. Frühstück für 2 Personen 140,00 €

Kulinarischer Freitag

Perfekter Start ins Wochenende!

Pilzmenü

Pilze, Pilze, Pilze! Keine Sorge, in den Wald müssen wir dafür nicht mehr.

Passend zur Jahreszeit haben wir ein herbstliches 4-Gänge-Menü für euch vorbereitet. Wir zeigen euch abwechslungsreiche Gerichte und sind uns sicher, selbst den größten Pilzkritiker überzeugen zu können.

Lasst euch von unseren kreativen Gerichten überraschen und genießt eine kulinarische Reise durch die Welt der Pilze. Passend dazu servieren wir abgestimmte Weine, die die Aromen der Pilze noch mal besonders hervorheben. Guten Appetit!

Alpenküche

Herzhafte Knödel, cremige Käsespätzle oder süßer Kaiserschmarrn - die Alpenküche trifft mitten ins kulinarische Herz.

Ursprünglich wurde mit dem gekocht, was Hof und Umgebung hergaben, d.h. wenig Fleisch und viel Milch. Bis heute hat sich die Alpenküche ihre Einfachheit und Ursprünglichkeit bewahrt. Eintönig ist sie deswegen aber noch lange nicht.

Die Alpenküche ist würzig, deftig und genauso facettenreich wie die verschiedenen Regionen rund um das bekannte Gebirge. Perfekt für kalte Tage oder alle anderen, an denen man einen Gaumenschmeichler braucht.

Gänsemenü

Wir möchten euch herzlich zu einem festlichen Menü einladen, bei dem sich alles um die köstliche Martinsgans dreht.

An diesem besonderen Abend wollen wir gemeinsam die traditionelle Weihnachtszeit einläuten und uns von den Aromen und Genüssen der Gans verzaubern lassen.

Gönnt euch diesen Abend mit Freunden und Familie in gemütlicher Atmosphäre des Gesellschaftshauses, lasst den Alltagsstress hinter euch und genießt die festliche Stimmung, gute Gespräche und einzigartige Geschmackserlebnisse.

Wildmenü

Wildliebhaber*innen aufgepasst!

Ergattert euch Plätze für unser sagenumwobenes Wildmenü. Taucht ein in die herzhafte und aromatische Welt des Wildfleisches und lasst euch einen Abend von unserem Menü verzaubern.

Hierbei verwöhnen wir euch nicht nur mit unseren tollen Gerichten, sondern halten auch abgestimmte Weine bereit.

Und wer weiß, vielleicht locken die leckeren Düfte auch den Nikolaus an...

Pilzmenü

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

Termin | Fr. 13.09.2024

Uhrzeit | 18:30 bis 22:00 Uhr

Ort | Restaurant Gesellschaftshaus

Preis | 125,00 € pro Person

 [Hier geht es direkt zur Buchung](#)

Alpenküche

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

Termin | Fr. 11.10.2024

Uhrzeit | 18:30 bis 22:00 Uhr

Ort | Restaurant Gesellschaftshaus

Preis | 125,00 € pro Person

 [Hier geht es direkt zur Buchung](#)

Gänsemenü

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

Termin | Fr. 15.11.2024

Uhrzeit | 18:30 bis 22:00 Uhr

Ort | Restaurant Gesellschaftshaus

Preis | 135,00 € pro Person

 [Hier geht es direkt zur Buchung](#)

Wildmenü

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

Termin | Fr. 06.12.2024

Uhrzeit | 18:30 bis 22:00 Uhr

Ort | Restaurant Gesellschaftshaus

Preis | 129,00 € pro Person

 [Hier geht es direkt zur Buchung](#)

Übernachtung | 1 Zimmer inkl. Frühstück für 1 Person 110,00 €
| 1 Zimmer inkl. Frühstück für 2 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. 08.02.2024
Uhrzeit		17:30 bis 24:00 Uhr
Ort		Feierabendhaus
Preis		24,00 € pro Person

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



Valentine Dinner

Der perfekte Abend zu zweit!

Genießt einen zauberhaften Abend und lasst euch bei einem romantischen Candle-Light-Dinner verwöhnen.

Es erwartet euch ein 4-Gänge-Valentinstagmenü, begleitet von ausgewählten Weinen und einem musikalischen Programm, das für die passende Atmosphäre sorgt.

Die perfekte Gelegenheit eine Auszeit mit eurer besseren Hälfte zu genießen ohne selbst den Kochlöffel schwingen zu müssen. Das darf auch mal sein!

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

Termine		Sa. 17.02.2024
Uhrzeit		19:00 bis 22:30 Uhr
Ort		Gesellschaftshaus
Preis		129,00 € pro Person

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

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



Kochkurs

Die Welt des Kochens!

Pastaglück

Schon in konservierter Form erfreut sie unser Gourmet-Herz, aber noch viel mehr die frische Variante – hierbei sind wir uns doch alle einig, oder?

Wir zeigen euch, wie man den perfekten Pastateig von Grund auf herstellt, verschiedene Füllungen zubereitet und unterschiedliche Nudeln formt. Unsere Küchenprofis stehen euch mit Rat und Tat zur Seite und geben euch hilfreiche Tipps beim Pastaformen.

Abschließend genießen wir unsere Pastakreationen in einem 4-Gänge-Menü mit passender Weinbegleitung.

Krusten- und Schalentiere

Werdet zum Meister der Meeresküche! Was verbirgt sich hinter der Bezeichnung Krusten- und Schalentiere und wie werden diese zubereitet?

Unsere Küchenprofis zeigen euch die richtigen Handgriffe. In unserem Kochkurs stellen wir euch besondere Delikatessen vor: Kaisergranat, Black Tiger Prawns, Jakobsmuscheln und Vongole in der Schale. Bei diesem Kochkurs zeigen wir euch, wie man die Schalen- und Krustentiere geschickt öffnet und hilfreiche Tipps und Tricks beim Anbraten der Meerestiere.

Abschließend genießen wir unsere Kreationen in einem 4-Gänge-Menü mit passender Weinbegleitung.

Kochkurs Pastaglück

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

Termin | Sa. 13.04.2024

Uhrzeit | 13:00 bis 20:00 Uhr

Ort | Gesellschaftshaus

Preis | 160,00 € pro Person

[!\[\]\(56549452e01ca28bdf2500ced9653143_img.jpg\) Hier geht es direkt zur Buchung](#)

Kochkurs Krusten- und Schalentiere

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

Termin | Sa. 28.09.2024

Uhrzeit | 13:00 bis 20:00 Uhr

Ort | Gesellschaftshaus

Preis | 175,00 € pro Person

[!\[\]\(4186b6ce3a1c83eabb297c1bfd00309c_img.jpg\) Hier geht es direkt zur Buchung](#)

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



Muttertagsbrunch

Am 12. Mai ist Muttertag!

Am Ehrentag aller Mütter laden wir euch zum Muttertagsbrunch in den eleganten Festsaal des BASF Gesellschaftshaus ein. Für 59 € pro Person kann sich die ganze Familie an einem reichhaltigen Verwöhn-Buffer bedienen.

Vom traditionellen Frühstück mit Eierspeisen, Müsli und Obstsalat bis hin zu einer Auswahl an Vorspeisen und warmen Hauptgerichten sowie abschließend einer bunten Dessert-Auswahl.

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

Muttertagsbuffet inkl. Softgetränke, Wasser, Sekt und Kaffee

Termine	So. 12.05.2024
Uhrzeit	10:30 bis 14:30 Uhr
Ort	Gesellschaftshaus
Preis	59,00 € pro Person
Kinderpreise	Kinder bis 3 Jahren kostenfrei Kinder zwischen 3-12 Jahren zahlen die Hälfte

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



Azubi Restaurant

Unsere Nachwuchstalente!

Am 24. Mai übernehmen unsere Azubis das Ruder in der Küche und im Service. Während die Koch-Azubis für Feinschmecker*innen ein hochklassiges Vier-Gänge-Menü zaubern, kümmern sich die Restaurant-Azubis um euer 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!

Kommt vorbei und lasst euch von unseren Azubis kulinarisch verwöhnen.

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

Termine	Fr. 24.05.2024
Uhrzeit	18:00 bis 22:00 Uhr
Ort	Festsaal Gesellschaftshaus
Preis	69,00 € pro Person

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

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

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.

Keschde & Gans

Unter dem Motto „Keschde & Gans“ laden wir euch auf unser malerisches Schlösschen in der Pfalz ein! Freut euch auf die unschlagbare Kombination aus köstlichen Gänsegerichten und der delikaten Note der Kastanie.

Von Gänserillette mit Kastanienbrot zur Vorspeise bis hin zur traditionellen Gänsekeule und dem saftigen Gänsebraten im Hauptgang. Zum süßen Abschluss erwartet euch ein verlockendes Vermicelles aus Kastanien.

Wir freuen uns, diesen genussvollen Abend mit euch zu teilen.



Grillen unter der Platane!

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

Termin | Sa. 29.06.2024

Uhrzeit | 17:30 bis 21:00 Uhr

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

Preis | 79,00 € pro Person



Hier geht es direkt zur Buchung

Keschde & Gans

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

Termin | Sa. 09.11.2024

Uhrzeit | 17:30 bis 21:00 Uhr

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

Preis | 79,00 € pro Person



Hier geht es direkt zur Buchung



After-Work-Party

Happy Halloween!

Am 31. Oktober begehen wir mit euch die Nacht der Geister und Schreckgespenster. Vampire und Hexenbiester - macht euch gefasst auf eine Horrornacht. Hehehehe!

Feiert mit DJ-Musik, Teufeln, Dämonen und allen Geisterfreunden die Nacht des Grauens. Genießt schaurige Getränke, schmackhafte Leckereien und gespenstisch gute Snacks.

After-Work-Party inkl. Snack-Bufferet

Termine	Do. 31.10.2024
Uhrzeit	17:30 bis 24:00 Uhr
Ort	Feierabendhaus
Preis	24,00 € pro Person

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



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

Mit dieser letzten Veranstaltung in 2024 möchten wir uns zum Jahresende bedanken und verabschieden. Auf Wiedersehen in 2025!

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

Termin	Sa. 14.12.2024
Uhrzeit	18:30 bis 22:00 Uhr
Ort	Gesellschaftshaus
Preis	89,00 € pro Person

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

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



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 (facebook und instagram) [@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.

Weinprobe inkl. Wasser und Grissini

Termine	Fr. 12.01.2024 Best Value Weine Fr. 02.02.2024 Trocken bis edelsüß Fr. 01.03.2024 Frühlingsboten
Uhrzeit	16:00 bis 19:00 Uhr
Ort	Feierabendhaus
Preis	15,00 € pro Pass

[Zur Buchung „Best Value Weine“](#)

[Zur Buchung „Trocken bis edelsüß“](#)

[Zur Buchung „Frühlingsboten“](#)

Weinprobe inkl. Wasser und Grissini

Termine	Do. 04. + Fr. 05.04.2024 Winzer zu Gast Do. 02. + Fr. 03.05.2024 BASF Exklusiv Do. 06. + Fr. 07.06.2024 Sommerweine Do. 04. + Fr. 05.07.2024 Viva España Do. 01. + Fr. 02.08.2024 Winzer zu Gast Do. 12. + Fr. 13.09.2024 Vom Gutswein bis zur Großen Lage Do. 10. + Fr. 11.10.2024 Pinot Noir im Portrait
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. 08.11.2024 Festtagsweine Fr. 06.12.2024 Bordeaux zum Fest
Uhrzeit	16:00 bis 19:00 Uhr
Ort	Feierabendhaus
Preis	15,00 € Festtagsweine pro Pass 30,00 € Bordeaux pro Person & Veranstaltungstag

[Zur Buchung „Festtagsweine“](#)

[Zur Buchung „Bordeaux zum Fest“](#)

Lagenwanderung

Deidesheim & Forst!

Im tiefsten Winter schneiden die Winzer*innen im Weinberg ihre Reben und setzen somit den ersten Baustein für die Qualität des Jahrgangs 2024. Es ist zwar bitterkalt, aber Frost und Schnee lassen die Weinberge funkeln wie im Märchen, besonders in den Toplagen von Deidesheim.

Aber mit dem richtigen Wein und ausreichender Wanderbewegung verflüchtigt sich alle Kälte sowieso. Wenn nicht, helfen wir mit etwas heißem Glühwein nach, der uns den Rückweg von Forst nach Deidesheim versüßt.

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.



Lagenwanderung inkl. Weinverkostung, Brezeln und Wasser

Termin | Sa. 20.01.2024

Uhrzeit | 14:00 – 17:00 Uhr

Ort | Deidesheim & Forst

Treffpunkt | Weingut von Winning
Weinstraße 10, 67146 Deidesheim

Preis | 60,00 € 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.



Besucht im Anschluss, ab 20 Uhr, das Restaurant des Gesellschaftshauses und genießt das passende Escape-3-Gänge-Menü exkl. Getränke für 60,00 € pro Person.

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

Termine | Do. 25.01. | Do. 16.05. | Mi. 13.11.2024

Uhrzeit | 18:00 bis 20:00 Uhr

Ort | Weinkeller der BASF

Treffpunkt | Weinfachgeschäft
Anilinstraße 14, 67063 Ludwigshafen

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

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

Weinerlebnistage

Sensorik, gereifte Weine & Schaumweine!

Sensorik

An diesem Abend stehen eure Sinne im Mittelpunkt. Entdeckt die Nuancen, Aromen und Geschmäcker, die in jedem Tropfen verborgen sind, während wir eure sensorischen Fähigkeiten auf die Probe stellen.

Unsere Weinexpertinnen und -experten werden euch durch eine geschmackliche Reise führen, bei der ihr mit geschärften Sinnen die Geheimnisse von Rot-, Weiß- und Roséweinen erkundet.

Gereifte Weine

An diesem Abend bieten wir euch die seltene Gelegenheit, gereifte Weine in ihrer vollen Pracht zu erleben. Begebt euch auf eine Reise durch die Jahre, während ihr edle Tropfen kostet, die mit jedem Jahrzehnt an Tiefe und Charakter gewonnen haben.

Von samtigen Rotweinen bis hin zu erhabenen Weißweinen – diese Veranstaltung ist eine Hommage an die Geduld und Sorgfalt, die in jede Flasche geflossen ist.

Unsere erfahrenen Weinexpertinnen und -experten werden euch Einblicke in die Kunst der Weinreife geben. Erlebt, wie Zeit den Wein zu einem wahren Meisterwerk macht.

Schaumweine

Wir haben eine sorgfältig ausgewählte Sammlung von Schaumweinen aus verschiedenen Weinregionen und Traubensorten zusammengestellt, um euch die reiche Diversität dieser sprudelnden Schätze zu präsentieren.

Von den eleganten Champagnern aus Frankreich, über den lebhaften Prosecco aus Italien, bis hin zu erstklassigen Winzersekten aus Deutschland – diese Veranstaltung zelebriert die kulturelle und geschmackliche Bandbreite der Schaumweine.

Sichert euch noch heute einen Platz und lasst euch von der Vielfalt verführen.



Sensorik

Weinprobe inkl. Grissini und Wasser

Termine | Do. 08.02. | Fr. 09.02.2024

Uhrzeit | 18:30 bis 21:00 Uhr

Ort | Vinothek Gesellschaftshaus

Preis | 60,00 € pro Person

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

Gereifte Weine

Weinprobe inkl. Grissini und Wasser

Termine | Do. 27.06. | Fr. 28.06.2024

Uhrzeit | 18:30 bis 21:00 Uhr

Ort | Vinothek Gesellschaftshaus

Preis | 60,00 € pro Person

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

Schaumweine

Weinprobe inkl. Grissini und Wasser

Termine | Do. 21.11. | Fr. 22.11.2024

Uhrzeit | 18:30 bis 21:00 Uhr

Ort | Vinothek Gesellschaftshaus

Preis | 60,00 € 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 After-Work-Dinner inkl. Hauptgericht, 1 Glas Wein und Wasser für 24,50 € pro Person.

Stationsweinprobe

5 Stationen durch den Weinkeller!

Rundgang durch den Weinkeller

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.

Für Fortgeschrittene

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.



Stationsweinprobe inkl. 5 Weine, Wasser und Grissini

Termine | Mi. 14.02.2024 | Mi. 19.06.2024

Uhrzeit | 18:00 bis 20:00 Uhr

Ort | Weinkeller der BASF

Treffpunkt | Weinfachgeschäft,
Anilinstraße 14, 67063 Ludwigshafen

Preis | 25,00 € pro Person

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

Stationsweinprobe für Fortgeschrittene inkl. 5 Weine, Wasser und Grissini

Termine | Mi. 17.04.2024 | Mi. 11.09.2024

Uhrzeit | 18:00 bis 20:00 Uhr

Ort | Weinkeller der BASF

Treffpunkt | Weinfachgeschäft,
Anilinstraße 14, 67063 Ludwigshafen

Preis | 40,00 € pro Person

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

Online-Weinprobe

Weinprobe@home!

Weltweinreise - Blindverkostung

Erlebe eine einzigartige Reise durch weltberühmte Anbaugebiete und ins geheimnisvolle Unbekannte. Bei dieser interaktiven Blindverkostung verhüllen wir alle Flaschen, sodass ihr schrittweise das Herkunftsland, die Rebsorte und schließlich die Region erkennen dürft. Eine fesselnde und spannende Erfahrung für neugierige Weinliebhaber*innen, die gerne miträtseln.

Der neue Jahrgang

In vielen europäischen Weinregionen hatten die Winzerinnen und Winzer im Jahr 2023 einige Herausforderungen. Zuerst gab es Trockenheit und Hitze im frühen Sommer, gefolgt von Regenfällen im Spätsommer und Herbst. Es wird angenommen, dass in diesem Jahr der Spruch gilt: Die Qualität des Weins entsteht in den Weinbergen, nicht im Weinkeller. Diejenigen, die ihre Weinberge gut gepflegt und viel Arbeit und Auswahl getroffen haben, konnten Trauben von außergewöhnlichem Geschmack ernten. Wir zeigen es euch gerne!

Exklusive Sommerweine

Endlich Sommer! Die Nächte sind lang und lau und wir liefern euch die richtigen Fläschchen. Für den Weinkeller der BASF produzieren manche der besten Erzeuger*innen nicht nur Deutschlands, sondern der ganzen Welt, exklusive Weine, die es ausschließlich bei uns gibt. Ob Europa, Übersee oder natürlich die Pfalz: Wir haben ein Paket für euch zusammengestellt. Vom leichten Terrassenwein bis zum kapitalen Schwergewicht, der es mit jedem BBQ aufnimmt.

Herbstgeflüster

Der Herbst bietet so einige Genusslebnisse - von der aktuellen Apfelernte, über bunte Pilzpfannen mit Feldsalat und heimischen Nüssen, bis hin zum Kürbis in allen Facetten. Darauf freuen sich auch alle Weinliebhaber*innen, denn nach den heißen Temperaturen der letzten Monate, darf jetzt gerne wieder ein etwas ausdrucksstärkerer, gehaltvollerer Wein geöffnet werden. Wir nehmen euch mit in den vinologischen Herbst und stellen fünf perfekte Begleiter dieser Jahreszeit vor.

Adventsweinprobe Festtagsweine

Bald ist Weihnachten und wohl jeder von uns ist noch auf der Suche nach einer schönen Aufmerksamkeit für Freunde und Familie. Passend dazu haben wir die Festtagsliste für euch zusammengestellt. Um euch die Qual der Wahl etwas zu erleichtern, habt ihr mit unserer Onlineweinprobe die Möglichkeit, ganz bequem von zu Hause aus eine Auswahl unserer Festtagsweine zu probieren.

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

„Weltweinreise - Blindverkostung“

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

Termin | Mi. 21.02.2024

Uhrzeit | 19:00 bis 21:00 Uhr

Preis | 75,00 € pro Paket

Der Kartenverkauf endet am 12.02.2024

[Hier geht es direkt zur Buchung](#)

„Der neue Jahrgang“

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

Termin | Mi. 08.05.2024

Uhrzeit | 19:00 bis 21:00 Uhr

Preis | 75,00 € pro Paket

Der Kartenverkauf endet am 28.04.2024

[Hier geht es direkt zur Buchung](#)

„Exklusive Sommerweine“

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

Termin | Do. 10.07.2024

Uhrzeit | 19:00 bis 21:00 Uhr

Preis | 75,00 € pro Paket

Der Kartenverkauf endet am 30.06.2024

[Hier geht es direkt zur Buchung](#)

„Herbstgeflüster“

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

Termin | Mi. 09.10.2024

Uhrzeit | 19:00 bis 21:00 Uhr

Preis | 75,00 € pro Paket

Der Kartenverkauf endet am 29.09.2024

[Hier geht es direkt zur Buchung](#)

„Adventsweinprobe Festtagsweine“

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

Termin | Mi. 11.12.2024

Uhrzeit | 19:00 bis 21:00 Uhr

Preis | 75,00 € pro Paket

Der Kartenverkauf endet am 01.12.2024

[Hier geht es direkt zur Buchung](#)

Hausmesse

Im Feierabendhaus der BASF!

Wir laden euch zu einer Verkostung ins Feierabendhaus ein.

Frage 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 Roséweinen für die warme Jahreszeit und gehaltvollen Rotweinen für den Herbst und Winter zu versorgen.

Nutzt nach einer ausgiebigen Probe die Gelegenheit, eure Weine gleich in unserem Weinfachgeschäft mitzunehmen.

Passende Leckereien bietet an diesem Tag unser Pop-up Restaurant **mahlzeit** (mahlzeit-feierabendhaus.de). Wir bitten daher um Verständnis, dass das Mitbringen von eigenen Speisen verboten ist.

Unser Tipp: 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. 23.03.2024
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	25,00 € pro Person (Tickets vorab online oder am Veranstaltungstag im Weinfachgeschäft)

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

Wein & Käse

Exklusive Käseverkostung!

Sind wir doch mal ehrlich: Eine tolle Flasche Wein, etwas Baguette und eine anständige Auswahl an Käsen - das ist (fast) eine vollwertige Mahlzeit.

Wenn ein paar Regeln beachtet werden, können Wein und Käse eine Verbindung eingehen, die zu ungekannten Genusshöhen aufsteigt. Wir zeigen euch wichtige Tipps, phänomenalen Käse und noch bessere weiße und rote Weinbegleitungen.

Weinprobe inkl. Käseverkostung, Brot und Wasser

Termine	Fr. 26.04.2024
Uhrzeit	18:30 bis 21:00 Uhr
Ort	Fasskeller
Treffpunkt	Weinfachgeschäft, Anilinstraße 14, 67063 Ludwigshafen
Preis	70,00 € pro Person

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



Weinregionen im Profil

Eine Entdeckertour!

Mosel, Saar, Ruwer

International wird Wein aus Deutschland von manchen Weinfreunden auf eine bestimmte Region reduziert - und zwar die Mosel, mit ihren Seitenflüssen und Tälern. Mit Wohlwollen und Selbstbewusstsein ist das sogar nachvollziehbar, denn es geht doch eine besondere Mystik von diesem Fleckchen Erde aus.

Eigentlich ist es zu kalt, der Boden gibt nicht viel her und der Weinbau ist in den Steilhängen eine Qual. Genau das macht aber den Zauber aus und so entstehen hier ganz besondere Weine, die nirgendwo sonst in der Welt identisch sein können.

Mendoza

Mendoza ist das Herz des argentinischen Weinbaus und in vielerlei Hinsicht ungewöhnlich. Schon lange wird hier Weinbau betrieben, natürlich unter großem Einfluss spanischer (aber auch französischer) Weinkultur.

So finden sich uralte französische Rebsorten auf echten *vitis vinifera*-Wurzeln (was es kaum noch auf der Welt gibt) in archaisch anmutenden Weinbergen, neben Weingütern mit fantastischer Architektur und modernster Kellertechnik.

Entdeckt mit uns die Weiß- und Rotweine einer der spannendsten südamerikanischen Regionen.

Weinprobe „Mosel, Saar, Ruwer“ inkl. Grissini und Wasser

Termin	Fr. 12.04.2024
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 „Mendoza“ inkl. Grissini und Wasser

Termin	Fr. 20.09.2024
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 After-Work-Dinner inkl. Hauptgericht, 1 Glas Wein und Wasser für 24,50 € pro Person.



Große Lagenwanderung

Eine Entdeckertour!

Ilbesheim

Unsere Südpfalz-Lagenwanderung führt uns in das Burgunder-Paradies Ilbesheim: Rund um den Weinort, insbesondere auf der Spitzenlage „Kleine Kalmit“, wachsen einige der besten Burgunderweine der Pfalz!

Wir starten beim VDP-Weingut Kranz und machen uns dann auf in eine der interessantesten Große-Gewächs-Lagen der Südlichen Weinstraße. Genießt den Blick auf die fröhlsommerliche Weinbergslandschaften!

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.

Neustadt

Obwohl Neustadt ein kleines Städtchen von großer Bedeutung für die Weinkultur ist, sind seine Weinanbaugebiete nicht so bekannt wie die der benachbarten Gemeinden. In der Stadt selbst gibt es aufwendig restaurierte Terrassen, steile Hänge und Lebensräume für Insekten und Kleintiere. Die Aussicht über Neustadt ist bereits beeindruckend.

Wir verkosten einige der besten Weine, die in der Nähe von Neustadt angebaut werden, darunter auch exklusive Sorten, die ihr euch nicht entgehen lassen solltet.

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.

Große Lagenwanderung inkl. Weinverkostung, Brezeln und Wasser

Termin | Sa. 11.05.2024

Uhrzeit | 14:00 – 17:00 Uhr

Ort | Ilbesheim

Treffpunkt | Weingut Kranz, Mörzheimer Straße 2,
76831 Ilbesheim Vogelsang

Preis | 60,00 € pro Person

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

Große Lagenwanderung inkl. Weinverkostung, Brezeln und Wasser

Termin | Sa. 12.10.2024

Uhrzeit | 14:00 – 17:00 Uhr

Ort | Neustadt

Treffpunkt | Parkplatz/Wohnmobilstellplatz Neustadt/Haardt
Mandelring 95, 67433 Neustadt

Preis | 60,00 € 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.

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.

Siebeldingen / Birkweiler

Diese Südpfalz-Hoppingtour führt uns durch zwei Orte: Wir starten bei den Sektspezialisten des Wilhelmshofs in Siebeldingen. Anschließend wechseln wir die Straßenseite und kehren beim VDP-Winzer Ökonomierat Rebholz ein.

Durch die Weinberge wandern wir dann von Siebeldingen nach Birkweiler und probieren uns dort durch die besten Weingüter des Ortes. Freut euch auf eine exklusive Wanderung in der Südpfalz.

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 „Forst“, inkl. Weinverkostung, Brezeln und Wasser

Termin | Mi. 12.06.2024

Uhrzeit | 17:30 – 20:30 Uhr

Ort | Forst

Treffpunkt | Parkplatz an der Trabergerhalle
67147 Forst an der Weinstraße

Preis | 40,00 € pro Person

 [Hier geht es direkt zur Buchung](#)

Weingüter-Hopping „Siebeldingen / Birkweiler“, inkl. Weinverkostung, Brezeln und Wasser

Termin | Mi. 28.08.2024

Uhrzeit | 17:30 – 20:30 Uhr

Ort | Siebeldingen/ Birkweiler

Treffpunkt | Weingut Wilhelmshof,
Queichstraße1, 76833 Siebeldingen

Preis | 40,00 € pro Person

 [Hier geht es direkt zur Buchung](#)

Rebsorten im Profil

Chardonnay & Cabernet Sauvignon

Chardonnay

In dieser Weinprobe widmen wir uns einer der erfolgreichsten Weißweinsorten der Welt. Von der Champagne ins Burgund, bis in die Toskana und über Kalifornien nach Australien: Überall wird Chardonnay geschätzt und angebaut.

Chardonnay ist besonders einzigartig, weil es den Winzerinnen und Winzern die Möglichkeit bietet, Boden, Keller, Stil und ihr Terroir im Wein zum Ausdruck zu bringen. Die Stilrichtungen sind dabei so verschieden wie die Herkünfte der Weine.

Seid gespannt, wie viel Holz Chardonnay verträgt und wie leicht und säurebetont dieselbe Rebsorte sein kann.

Cabernet Sauvignon

Was wäre Bordeaux ohne Cabernet Sauvignon? Aber was wäre denn Kalifornien ohne Cab oder das McLaren Vale in Australien oder die Toskana?

Sogar bei uns in der Pfalz wachsen seit einigen Jahren prächtige Cabernets und die Bordelaiser Rebsorte ist international geworden. Kenner*innen schätzen ihre Kraft und monolithischen Tannine gepaart mit Eleganz und Frische. In dieser Weinprobe klären wir die Herkunft der Sorte und nehmen die Klassiker und ihre modernen Interpretationen genau unter die Lupe.



Chardonnay

Weinverkostung inkl. Grissini und Wasser

Termin | Fr. 19.07.2024

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

Carbernet Sauvignon

Weinverkostung inkl. Grissini und Wasser

Termin | Fr. 25.10.2024

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 After-Work-Dinner inkl. Hauptgericht, 1 Glas Wein und Wasser für 24,50 € pro Person.

Masterclass

Edelbrände aus dem Schwarzwald!

Michael Scheibel und Raphael Sackmann brennen im Schwarzwald manche der edelsten und besten Obstspirituosen Deutschlands.

Wir haben diese Ausnahmeproduzenten eingeladen, für uns eine Masterclass durchzuführen. Und sie kommen! Besondere Destillate benötigen besondere Destillen. Lasst euch beseelen von den Geistern der Früchte und des Fallobstes rund um Kappelrodeck.

Spirituosenprobe inkl. Grissini und Wasser

Termin	Fr. 27.09.2024
Uhrzeit	18:30 bis 21:00 Uhr
Ort	Fasskeller
Treffpunkt	Weinfachgeschäft, Anilinstraße 14, 67063 Ludwigshafen
Preis	85,00 € 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 After-Work-Dinner inkl. Hauptgericht, 1 Glas Wein und Wasser für 24,50 € pro Person.



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

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 weicht 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 | Do. 12.12.2024

Uhrzeit | 18:30 bis 21:00 Uhr

Ort | Festsaal Gesellschaftshaus

Preis | 65,00 € pro Person

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

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

Termin | Fr. 13.12.2024

Uhrzeit | 18:30 bis 21:00 Uhr

Ort | Festsaal Gesellschaftshaus

Preis | 85,00 € pro Person

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

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

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

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 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 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