

# Genießerkalender

## Januar & Februar 2023

### **Kulinarische Veranstaltungen**

After-Work-Dinner	02
Happy New Year Dinner	02
Winter-Garten@Feierabendhaus	03
Kulinarischer Freitag	03
Feierabend-Buffer	04
Happy Valentine	04
After-Business-Party	05
Chef's Table	05

### **Weinkeller Veranstaltungen**

Weinprobiertage	06
Weinerlebnistage	06
Lesung & Signierstunde	07
Stationsweinprobe	07
Virtuelle Weinprobe	08
Whisk(e)y Tasting	08
Hausmesse	09

# After-Work-Dinner

## Der Klassiker ist zurück



**Hauptgericht**  
**inkl. ein Glas Wein & Wasser**

---

<b>Termine</b>	Fr. 13.01.2023
	Fr. 10.02.2023
<b>Uhrzeit</b>	jeweils 17:00 – 18:30 Uhr
<b>Ort</b>	Gesellschaftshaus
<b>Preis</b>	24,50 € pro Person & Veranstaltungstag

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

### Gesellschaftshaus erleben!

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

Mit einem exquisiten Hauptgericht und einem Glas Wein können Sie ungezwungen in die Welt der Feinschmecker reinschnuppern. Besuchen Sie uns zu einem „kulinarischen Kurzurlaub“. Wir freuen uns auf Sie.

# Happy New Year Dinner

## Der perfekte Start ins neue Jahr



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

---

<b>Termin</b>	Sa. 14.01.2023
<b>Uhrzeit</b>	18:30 – 22:00 Uhr
<b>Ort</b>	Gesellschaftshaus
<b>Preis</b>	69,00 € pro Person

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

### Hereinspaziert!

Aufgrund der großen Nachfrage zum Christmas Dinner im Dezember, öffnen wir auch im Januar die Räume des Gesellschaftshauses für Sie und sorgen mit einem „Happy New Year Dinner“ für den perfekten Start ins neue Jahr.

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

Wir freuen uns auf Sie und wünschen einen guten und genussvollen Start ins neue Jahr!

# Winter-Garten@Feierabendhaus

## Closing Party



FOTO: Stephan Presser

### „Der Winter-Garten ruft!“

Wir lassen die Glühweinsaison nicht heimlich auslaufen, sondern freuen uns auf zahlreichen Besuch, um den Winter-Garten 2022/2023 angemessen zu verabschieden. Wir laden Sie ein, bei bester Musik und ausgelassener Stimmung das gemütliche Flair in unserem winterlich dekorierten, offenen Zelt vor dem Feierabendhaus zu genießen.

Wir verköstigen Sie noch einmal mit allem, was unsere Karte hergibt – warmer Glühwein, saftige Burger, belgische Waffeln und vieles mehr. Die Location ist zwar im Freien, aber vor Witterung geschützt.

Ade, Goodbye, Auf Wiederseh'n!

#### Closing-Party inkl. Speisen & Getränken

---

<b>Termin</b>	Fr. 27.01.2023
<b>Uhrzeit</b>	17:00 – 22:00 Uhr
<b>Ort</b>	Winter-Garten
<b>Preis</b>	29,00 € pro Person

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

## Kulinarischer Freitag

### Der perfekte Start ins Wochenende



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

---

<b>Termine</b>	Fr. 27.01.2023   Veganuary   Fr. 24.02.2023   Orient Express
<b>Uhrzeit</b>	jeweils 18:30 – 22:00 Uhr
<b>Ort</b>	Gesellschaftshaus
<b>Preis</b>	125,00 € pro Person & Veranstaltungstag
<b>Übernachtung</b>	1 Zimmer inkl. Frühstück für 1 Person 110,00 €   1 Zimmer inkl. Frühstück für 2 Personen 140,00 €

### Kulinarischer Genuss!

An unseren kulinarischen Freitagen servieren wir Ihnen im Restaurant des Gesellschaftshauses ein spezielles Themenmenü, für einen genussvollen Start ins Wochenende!

Starten Sie im Januar pflanzlich durch! Der Januar ist der beliebteste Zeitpunkt für gute Vorsätze. Alle, die bei ihrer Ernährung neue Wege gehen möchten, sind an diesem Abend genau richtig. Entdecken Sie mit uns die bunte Vielfalt der veganen Küche und lassen Sie sich von der Kreativität des Menüs inspirieren. Eine korrespondierende vegane Weinauswahl darf hier natürlich nicht fehlen. Im Januar 2023 schließen wir uns als BASF Gastronomie der Kampagne #veganuary an. Seit 2014 motiviert die Kampagne, die ihren Ursprung in Großbritannien hat, Menschen dazu, sich für einen Monat im Jahr pflanzlich zu ernähren.

Im Februar geht es mit einer kulinarischen Reise entlang der Orient-Express-Route weiter. Begleiten Sie uns auf einer imposanten und kulinarisch abwechslungsreichen Zugfahrt. Wir beginnen unsere Reise mit einer Vorspeise im schönen Paris. Von dort aus geht es Richtung Wien, für einen fürstlichen Zwischengang. Nächster Halt ist Budapest, hier servieren wir einen traditionellen ungarischen Hauptgang. Angekommen in Istanbul, klingen wir den Abend mit einem leckeren Dessert aus. Unser Sommelier sorgt für die passende Weinauswahl.

# Feierabend-Bufferet

## Ein genussvoller Start in die Woche



### Bufferet inkl. Salatauswahl & Hauptgang

<b>Termin</b>	Mo. 06.02.2023   Schnitzel-Bufferet
	Mo. 27.02.2023   Pfälzer-Bufferet
<b>Uhrzeit</b>	jeweils 18:00 – 20:00 Uhr
<b>Ort</b>	Feierabendhaus
<b>Preis</b>	26,00 € pro Person & Veranstaltungstag

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

### Feierabendzeit!

Mit unserem neuen Angebot möchten wir Ihnen einen genussvollen Start in die Woche bereiten. Wir starten für alle Schnitzel-Fans am 06.02.2023. Vom Schweineschnitzel über Putenschnitzel bis hin zum vegetarischen Schnitzel - es ist für jeden Geschmack etwas dabei. Verschiedene Saucen und sättigende Beilagen runden das Angebot ab. An diesem Abend geht keiner hungrig nach Hause.

Sie lieben eher die Pfälzer Küche? Dann sind Sie am 27.02.2023 bei uns im BASF Feierabendhaus genau richtig! Klassiker wie Leberknödel, Bratwurst, Saumagen, Sauerkraut und Grumbeere dürfen an diesem Abend selbstverständlich nicht fehlen. Kreieren Sie Ihren ganz persönlichen Lieblings-Pfälzerteller und genießen Sie dazu eine kalte, prickelnde Weinschorle - wie es sich für einen echten Pfälzer gehört. Zum Wohl & Guude!

# Happy Valentine

## Love is in the air



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

<b>Termin</b>	Sa. 11.02.2023
<b>Uhrzeit</b>	19:00 – 22:30 Uhr
<b>Ort</b>	Gesellschaftshaus
<b>Preis</b>	125,00 € pro Person

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

### Der perfekte Abend zu zweit!

Genießen Sie und Ihre Begleitung einen zauberhaften Abend und lassen Sie sich bei einem romantischen Candle-Light-Dinner verwöhnen.

Es erwartet Sie ein 4-Gänge-Valentinsmenü, begleitet von ausgewählten Weinen aus unserem Weinkeller und einem musikalischen Programm, das für die passende Atmosphäre sorgt. Die perfekte Gelegenheit eine Auszeit mit Ihrer besseren Hälfte zu genießen ohne selbst den Kochlöffel schwingen zu müssen. Das darf auch mal sein!

# After-Business-Party

## Altweiberfasching



### After-Business-Party inkl. Snack-Buffer

---

<b>Termin</b>	Do. 16.02.2023
<b>Uhrzeit</b>	17:30 – 24:00 Uhr
<b>Ort</b>	Feierabendhaus
<b>Preis</b>	22,00 € pro Person

## Ahoi, Alaaf und Helau!

Bühne frei - unsere beliebte Faschings-Party ist zurück.

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

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

# Chef's Table

## Zu Gast in der Küche



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

---

<b>Termin</b>	Fr. 17.02.2023
<b>Uhrzeit</b>	18:00 – 23:00 Uhr
<b>Ort</b>	Gesellschaftshaus
<b>Preis</b>	235,00 € pro Person

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

## Mittendrin statt nur dabei!

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

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

# Weinprobiertage

## Rund um den Wein



### Weinprobe inkl. Wasser und Grissini

---

<b>Termine</b>	Fr. 06.01.2023   Veganuary   Fr. 03.02.2023   Best value
<b>Uhrzeit</b>	jeweils 16:00 – 19:00 Uhr
<b>Ort</b>	Feierabendhaus
<b>Preis</b>	15,00 € pro Person & Veranstaltungstag (Der Preis beinhaltet eine Stempelkarte mit 17 Probierschlucke, je 0,05 l.).

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

## Vielfalt im Glas!

Natürlich können Sie Weinführer aller Art studieren und sich dann für einen bestimmten Winzer entscheiden. Doch Geschmäcker sind verschieden. Darum laden wir Sie im Rahmen unserer Weinprobiertage ein, ausgewählte Weine bei uns kennenzulernen. Ab Januar 2023 werden wir unser beliebtes Sommerkonzept der Weinprobiertage auch im Winter umsetzen - im BASF Feierabendhaus.

Im Januar steht alles unter dem Motto „Veganuary“. Auch in der Weinbranche steigt die Nachfrage nach veganen Weinen. Erfahren Sie mehr über die Herstellung und kosten Sie faszinierende Weine, die komplett vegan produziert wurden, sowie alkoholfreie Alternativen.

Im Februar geht es mit dem Thema „Best value“ weiter. Guter Wein und ausgezeichnete Qualität muss nicht immer gleich kostspielig sein. Wir haben ehrliche Weine mit dem bestmöglichen Preis-Genuss-Verhältnis gefunden.

# Weinerlebnistage

## Pilzwiderstandsfähige Rebsorten



### Weinprobe inkl. Wasser und Grissini

---

<b>Termin</b>	Mi. 11.01.2023   Do. 12.01.2023   Fr. 13.01.2023
<b>Uhrzeit</b>	jeweils 18:30 – 21:00 Uhr
<b>Ort</b>	Vinothek im Gesellschaftshaus
<b>Preis</b>	55,00 € pro Person & Veranstaltungstag

## PiWis!

Die sogenannten pilzwiderstandsfähigen Rebsorten sind Spezialzüchtungen, die in der Weinwelt erst seit einigen Jahren für Aufsehen sorgen. Dabei gibt es diese kuriosen Kreuzungen aus *vitis vinifera* (der europäischen Weinrebe) und Resistenzpartnern asiatischer und amerikanischer Weinreben schon seit Jahrzehnten.

Die „PiWis“ könnten ein Teil der agrikulturellen Antwort auf die drastischen klimatischen Veränderungen in der Weinwelt sein. Viele haben eine Meinung zu „PiWis“, die wenigsten haben aber umfangreich probiert.

Wir zeigen Ihnen, was der aktuelle Stand der Diskussion ist und halten einige Überraschungen bereit!

# Lesung & Signierstunde

## Mit Jürgen Mathäb



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

---

<b>Termin</b>	Fr. 20.01.2023
<b>Uhrzeit</b>	18:30 – 21:00 Uhr
<b>Ort</b>	Fasskeller   Treffpunkt: Weinfachgeschäft, Anilinstraße
<b>Preis</b>	55,00 € pro Person

### Einfach zuhören und genießen!

Jürgen Mathäb, eigentlich studierter Volkswirt, entdeckte schon früh seine Schreibkraft und hat sich seit über dreißig Jahren als Weinjournalist hervorgetan.

Als Chefredakteur begleitete er die deutschsprachige Ausgabe der Vinum sowie die Zeitschriften Weinfreund und Weinwirtschaft. Vielleicht kennen Sie Jürgen Mathäb aus seiner Rheinpfalz-Kolumne oder als Schöpfer der beliebten Weinkrimis mit Kommissar Badenhop. Und wenn nicht, lernen Sie ihn bei uns kennen.

Freuen Sie sich auf eine Weinprobe der besonderen Art mit hochkarätigen pfälzischen Weinen aus den Weinlagen der Krimis!

## Stationsweinprobe

### In 5 Stationen durch den Weinkeller



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

---

<b>Termin</b>	Mi. 25.01.2023
<b>Uhrzeit</b>	18:00 – 20:00 Uhr
<b>Ort</b>	Weinkeller   Treffpunkt: Weinfachgeschäft, Anilinstraße
<b>Preis</b>	25,00 € pro Person

### In den Tiefen des Weinkellers!

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

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

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

# Virtuelle Weinprobe

## Schaumweine



**Virtuelle Weinprobe**  
**inkl. 5 Schaumweine á 0,375 l (dt. Versand)**

<b>Termin</b>	Mi. 15.02.2023
<b>Uhrzeit</b>	19:00 – 21:00 Uhr
<b>Ort</b>	bei Ihnen zu Hause
<b>Preis</b>	85,00 € pro Weinpaket

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

Der Kartenverkauf endet am 06.02.2023.

### “... und recht moussierend soll er sein!“

Seit etwa 350 Jahren bringt ein besonderer Wein die Weinliebhaber um den Verstand: Goethe, Mark Twain, Oscar Wilde, Churchill und Napoleon waren große Freunde des prickelnden Weines und seit Dekaden umgibt den Schaumwein eine geradezu mystische Aura von Luxus, ausschweifenden Nächten und Extravaganz.

In unserer virtuellen Weinprobe stellen wir Ihnen mit fünf Beispielen und Stilen die internationale Welt aller moussierender Weine vor.

# Whisk(e)y Tasting

## Whisk(e)y-Kolleg



**Whisk(e)y-Kolleg Basic**  
**inkl. Vesperteller, Brot & Wasser**

<b>Termin</b>	Fr. 24.02.2023
<b>Uhrzeit</b>	18:30 – 21:00 Uhr
<b>Ort</b>	Feierabendhaus
<b>Preis</b>	69,00 € pro Person

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

### Die Welt des Hochprozentigen entdecken!

Whisk(e)y kann Horizonte eröffnen und ist so vielfältig wie die Liste schottischer Tartans. In diesem Kolleg steigen wir tief ein in die Geschichte und Herstellung des Whisk(e)ys.

Unsere Experten des Weinkellers erläutern Details zu den Grundprodukten, Herstellungsverfahren sowie Stilen und schenken die ein oder andere Rarität aus.

Besonderes Augenmerk legen wir an diesem genussreichen Abend, mit theoretischem Hintergrund und praktischer Feldforschung, auf die detaillierte Erläuterung des Brennvorgangs sowie der Grundprodukte und ihrer Unterschiedlichkeit.



# Ausblick März

## Hausmesse



### Weinverkostung

<b>Termin</b>	Sa. 25.03.2023
<b>Uhrzeit</b>	11:00 – 17:00 Uhr
<b>Parkplatz</b>	gegenüber des Weinfachgeschäfts
<b>Hausmesse</b>	BASF Feierabendhaus (500 m ausgeschilderter Fussweg)
<b>Einkauf</b>	Weinfachgeschäft
<b>Kellerrundgang</b>	Treffpunkt Weinfachgeschäft (11 bis 16 Uhr, stündlich)
<b>Preis</b>	25,00 € pro Person (Tickets vorab online oder an der Tageskasse im Weinfachgeschäft)

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

### Erstmals im Feierabendhaus!

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

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

### Sie waren noch nie bei uns im Weinkeller und möchten gerne einmal einen Blick hineinwerfen? Kein Problem!

Wir bieten von 11 – 16 Uhr stündlich einen kurzen Kellerrundgang an.

**Kennen Sie schon unsere Social Media Kanäle?**

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

Lassen Sie sich inspirieren - viel Spaß beim Entdecken!

  @basfweinkeller  
@basfgastronomie

# Service und Kontakt

## Wir sind für Sie da!

### Kartenverkauf

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

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

**Beginn des Kartenverkaufs: Dezember 2022**

### Datenschutz

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

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

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

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

### AGB

#### Auszug aus den allgemeinen Geschäftsbedingungen der Gastronomie

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

#### Verbraucherstreitbeilegung

BASF SE nimmt nicht an Streitbelegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle teil.

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

Telefon: 0621/60-29569  
Mail: [kartenverkauf-gastronomie@basf.com](mailto:kartenverkauf-gastronomie@basf.com)

