

> um wirklich tiefe Einblicke in ihre Arbeitsweise und in ihr Denken zu geben.

Auch in Zahlen war es ein außergewöhnliches Ereignis: es wurden über 1000 verschiedene Weine im Gesamtwert von 400.000 Euro ausgeschenkt. Die Sterneköche gaben über 2000 Teller zur Verkostung aus. Zahlreiche Masterclasses waren ausgebucht, ebenso die Abendveranstaltungen. Natürlich blieb auch die Arbeit nicht aus: Es wurden ca. 240 Paletten bewegt, 15.000 Teller und 12.000 Gläser gespült.

Das »Baden-Baden Wein- & Gourmet-Festival by Falstaff« hat bewiesen, warum es zu den führenden Veranstaltungen seiner Art gehört und warum es sich seinen Platz in dem Kalender eines jeden Foodies und Genießers redlich verdient hat. Die einzigartige Kombination aus erlesenen Weinen, exquisiter Küche und einer idyllischen Kulisse in Baden-Baden machte das Festival zu einem unvergesslichen Erlebnis für alle Teilnehmer und ist ein absolutes Muss für jeden Feinschmecker und Weinliebhaber. Das Festival müsse zu einer wichtigen Veranstaltung für alle Wein- und Genussmenschen werden, das jährlich stattfindet. <



Internationale Topwinzer präsentierten in der deutschen Kurstadt ihre feinsten Kreszenzen.



Tolle Teamleistung: erschöpfte, aber auch zufriedene Helfer am Ende der Veranstaltung.



WACKENHUT
 PERFECT DRIVE

TESDORPF
 FINE WINE. SINCE 1678.

Fine Dinings und Erneuerer der italienischen Küche, Thomas Gschwendtner, Daniel Gottschlich, Anthony Sarpong, Maria Groß und mit Paul Ivić sogar ein prominenter Vertreter der vegetarischen und veganen Küche. Sein Restaurant »Tian« in Wien ist das einzige vegetarische Restaurant in Österreich mit einem Michelin-Stern. Sie diskutierten bei aufregenden Vorträgen zu spannenden Themen wie dem persönlichen Anspruch, Sternrestaurants nachhaltig und umweltbewusst zu führen, oder was die Zukunft für die Sterneküche bereithält. Um den Hunger zwischen all diesen Aktivitäten zu stillen, wurde selbstredend täglich für besondere Genussmomente gesorgt: mit fantastischem Fleisch von Otto Gourmet, feinstem Käse von Comté, Trüffelkreationen von Taub'art, Schokolade von Maasz, Zitronenkaviar von Perla di Giove, herrlich cremigem Kaffee von Illy, verboten feiner Lakritzschokolade von Lakrids by Bülow, Pistazien von Sciara und knusprigem Brot von Pains & Tradition SAS, dem natürlichen Umami-Boost von Tomami und mit gustiösen Delikatessen von **Di Gennaro**



177 renommierte Winzer aus aller Welt stellten ihre edlen Tropfen in einem Ambiente vor, das deutschlandweit wohl einzigartig ist, und luden Gäste zu Verkostungen ein. Mit dabei unter anderem Marchesi Antinori, Mazzei und Frescobaldi aus der Toskana, Pio Cesare aus dem Piemont, San Leonardo und Cantina Terlan aus Südtirol sowie die österreichischen Legenden F. X. Pichler, Franz Hirtzberger und Bründlmayer, die aktuelle Jahrgänge und seltene Raritäten präsentierten. Ein besonderer Schwerpunkt stellte außerdem der regionale Weinbau Badens dar.

Hochqualifizierte Sommeliers standen den Interessierten zur Seite, um ihre Erfahrungen zu teilen und die perfekte Weinbegleitung für jedes Gericht zu empfehlen. Von frischen Weißweinen bis hin zu kräftig-würzigen Rotweinen gab es für jeden Geschmack etwas zu entdecken.

Das Resümee der Beteiligten fiel einhellig begeistert aus: Das Publikum hat dem Namen des Tasting-Formats »Masterclass« wirklich alle Ehre gemacht. Die Teilnehmenden waren auf eine ganz unverkrampfte Weise neugierig und interessiert – und die Winzer haben diese freundliche Stimmung genützt,



Gourmeterlebnisse auf drei Etagen: »Baden-Baden Wein- & Gourmet-Festival by Falstaff«.



Die Festivalkoche Maria Groß (Kreis) und Mario Löhniger (Mitte) verwöhnten die anwesenden Gäste mit erlesenen Gaumenfreuden.

ÜBERWÄLTIGENDE PREMIERE FÜR DAS FALSTAFF-GENUSSFEST IN BADEN-BADEN

Das »Baden-Baden Wein- & Gourmet-Festival by Falstaff« lockte bei seiner diesjährigen Premiere Feinschmecker und Weinliebhaber aus der ganzen Welt in die charmante Kurstadt. Ein unvergleichlicher Erfolg.



Falstaff-Herausgeber Wolfgang Rosam gemeinsam mit dem italienischen Spitzenkoch Massimo Bottura (Mitte) und Nora Waggerhauser, Geschäftsführerin der Baden Baden Kur & Tourismus GmbH, bei der Eröffnung des Festivals.

Massimo Bottura, Drei-Sterne-Koch aus Italien und einer der weltweit besten seines Handwerks, durchschnitt gemeinsam mit Falstaff-Herausgeber Wolfgang Rosam feierlich das rote Band zum Eingang ins Wein- und Gourmetparadies, dem Baden-Baden von 19. bis 21. Mai glück. Weit über 5000 Besucher aus ganz Europa lockte das »Baden-Baden Wein- & Gourmet-Festival by Falstaff« ins Kongresshaus der kleinen Kurstadt im Herzen des Schwarzwalds. Ein Erfolg, der für sich steht und sich nicht zuletzt der

OB
»EIN
ERLEBNIS DER
EXTRAKLASSE,
FÜR ALLE DIE
TEILNAHMEN.«
OD

Unterstützung von Kreuzfahrtanbieter Hapag-Lloyd Cruises, des italienischen Feinkosthändlers Di Gennaro des Weinguts Maison Saint Aix und des Mobilitätspartners Wackenbut verdankt, die alle gemeinsam die Vision teilten, ein Festival der Extraklasse nach Baden-Baden zu holen, gemäß der Devise: »Große Kunst braucht eine Bühne«.

An der Kochstation im Obergeschoss stellten Küchenkünstler auf eindrucksvolle Weise ihre Virtuosität live unter Beweis – unter ihnen die Größten der Größten: Der Superstar der deutschen Spitzenköche, Thomas Bühner, Massimo Bottura, der Rockstar des