

Programm

15 Uhr

**Begrüßung: FOCUS-Chefredakteur Robert Schneider und
Beate Schindler (FOCUS-Weintest)**

Anlässlich unserer Preisverleihung dürfen wir Sie zu zwei exklusiven Gesprächsrunden begrüßen.
Die Panels werden digital übertragen.

Panel 1, 15:15 Uhr

Erleben, schmecken, neu bewerten - was Luxus heute für uns bedeutet

Die Pandemie hat uns bewusst gemacht, wie wertvoll gemeinsame Erlebnisse draußen in der Natur und Urlaub in heimischen Regionen sind. Gute Lebensmittel, Kochen am eigenen Herd, das richtige Weinglas – Bio-Produkte, Luxus-Küchengeräte und geschmackvolles Interieur sind nachgefragt wie selten zuvor.

Es sprechen darüber:

Hannes Bareiss, Inhaber Hotel Bareiss, Ferienresort 5 Sterne superior, Baiersbronn (u.a. 3-Sterne-Restaurant Bareiss, Forellenhof Buhlach und Wanderhütte Sattellei)

Professor Dr. Martin Fassnacht, Lehrstuhl für Strategie und Marketing, WHU – Otto Beisheim School of Management, Vallendar und Düsseldorf

Korbinian Kohler, Philosoph und Unternehmer am Tegernsee (u.a. SPA & Resort Bachmair Weissach). Nun verwandelt er Wildbad Kreuth in ein Mental Retreat

Dr. Caroline von Kretschmann, geschäftsführende Gesellschafterin „Europäischer Hof Heidelberg“ (5 Sterne superior), Vizepräsidentin Verband „Die Familienunternehmer“

Thomas Mack, geschäftsführender Gesellschafter Europa-Park, Rust, mit sechs Themen-Resorts und über 50 Restaurants (u.a. „Ammolite“ mit zwei Sternen)

Julica Renn, Gin-Destillateurin („Mile High 69“), Master of Family Entrepreneurship, Weingut Burgunderhof mit Boutique-Hotel und Destillerie in Hagnau am Bodensee

Marco Tümmler, Geschäftsführer Gaggenau-Hausgeräte, München. Das Unternehmen wurde 1683 vom Haus Baden im badischen Gaggenau gegründet.

Moderation: Jörg H. Rohleder, stellvertretender Chefredakteur FOCUS

Panel 2, 17 Uhr

Sterneküche – wie sehr sie unsere Ess- und Trinkkultur beeinflusst

Spitzenrestaurants prägen Entwicklungen, Trends und die Ess- und Trinkkultur eines ganzen Landes. Bio, regional, nachhaltig – im Fine Dining- Bereich spielen CO₂-Fußabdruck etc. eine Rolle wie nie zuvor. Stil, Ambiente, Gastlichkeit – auch hier geben die besten Adressen den Ton an. Nicht zuletzt deshalb sagen Experten der High-End-Gastronomie eine große Zukunft voraus.

Es sprechen darüber:

Christian Bau, „Victor's Fine Dining by Christian Bau“ (3 Sterne) in Perl/Saarland, erhielt das Bundesverdienstkreuz als „kulinarischer Botschafter Deutschlands“

Viktoria Fuchs, Inhaberin und Küchenchefin im Romantik-Hotel „Spielweg“ im Münstertal/Schwarzwald. Familie Fuchs führt das Hotel in der sechsten Generation

Nancy Großmann, Chef-Sommelière im 3-Sterne-Restaurant „Rutz“ und in der Weinbar „Rutz“ in Berlin, FOCUS-Weintest-Jurorin.

Thorsten Michel, „Schwarzwaldstube“ im Hotel „Traube Tonbach“, Baiersbronn. Seit fast 30 Jahren hält das Restaurant mit kurzer Unterbrechung drei Michelin-Sterne

Simon Tress, Fine-Dining-Restaurant „1950“ in Hayingen auf der Schwäbischen Alb, des weltweit ersten Demeter-Gourmet-Restaurants, SWR-Fernsehkoch

Guido Wolf, Minister für Tourismus und Justiz in Baden-Württemberg und Vorsitzender des Landes-Tourismusverbands

Moderation: Andreas Braun, Geschäftsführer Tourismus Marketing Baden-Württemberg

19:30 Uhr

10. FOCUS-Weintest – Preisverleihung

Begrüßung mit Baden-Württembergs Tourismusminister Guido Wolf,
Monika Reule, Geschäftsführerin Deutsches Weininstitut, und FOCUS-Chefredaktion

**Wir beglückwünschen die Preisträgerinnen und Preisträger der Kategorien
Weißer Burgunder, Riesling, Rotwein Cuvee,
Spätburgunder und Winzersekt aus fast allen deutschen Weinregionen.**

**Anlässlich unseres 10. Geburtstags kürt die FOCUS-Weintest-Finale-Jury
erstmalig verdiente Weingastronomen.**

Die Preisverleihung wird digital übertragen.

dorotheenhütte
Glashütte Wolfach

Verkostungen

Am 26. und 27. April (vormittags) laden wir Sie ein zu sechs geführten Verkostungen mit großartigen Moderatorinnen und Moderatoren. Im Fokus stehen auch Spitzenweine und ihre Erzeuger aus 10 Jahren FOCUS-Weintest.

Erleben Sie außergewöhnliche Tastings zu folgenden Themen:

1. Piwis – längst mehr als ein Versuch: Was man jetzt über diese Zukunftswine wissen sollte
mit Sommeliere **Natalie Lumpp**, Baden-Baden
und Unterstützung des **Staatlichen Weinbauinstituts Freiburg**

2. Riesling – zwischen Genialität und gewagter Winzerphilosophie:
Wie keine andere hat diese Rebsorte ein großes Auf und Ab erlebt. Allerbeste Vertreter, im passenden Glas
mit **Silvio Nitzsche**, Sommelier und Gastgeber **Wein|Kultur|Bar**, Dresden
Präsentiert von **Zieher**, der Glasmanufaktur

ZIEHER

3. Blaufränkisch : Lemberger – eine Rebe, zwei Heimatländer: über Gemeinsamkeiten und Unterschiede
mit Master of Wine **Caro Maurer**, Bonn
Präsentiert von **VDP** und **Österreich Weinmarketing**

ÖSTERREICH WEIN



VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER

4. Stark verwurzelt: Grüner Veltliner & Silvaner – Stile und Charaktere
mit Sommelier und Gastgeber **Gerhard Retter** (u.A. Sterne-Restaurant „Cordo“, Berlin)
Präsentiert von **VDP** und **Österreich Weinmarketing**

5. Perlen deutscher Sektmacher: Spitzenerzeugnisse und ihre Besonderheiten
mit Sommeliere **Ronja Morgenstern**, Köln
und Unterstützung des **Verbands traditioneller Sektmacher**

6. Die Macht der Böden: Wie kein anderer spricht der Spätburgunder über seine Herkunft. Ein tiefgründiger Vergleich
mit Master of Wine **Konstantin Baum**, Baden-Baden
Präsentiert von **Gaggenau**

GAGGENAU

Wir bitten um Rückmeldung zu den einzelnen Programmpunkten bis 22. April 2021 unter weintest@focus-magazin.de