



GRAND OPENING I ZUR POST I ODENTHAL I 31.10.2023

Seit über 20 Jahren von Michelin und Gault & Millau ausgezeichnet, präsentieren die Brüder Wilbrand eine exquisite Küche auf Gourmet-Niveau. Die bergischen Wurzeln nicht verleugnend, nehmen Christopher & Alejandro die Gäste mit auf eine kulinarische Fine Dining Reise. Immer spannend, kreativ, überraschend und mit ganz viel Geschmack.



CHAMPAGNER DEGUSTATION I SCHLOSS AUDEL I LOHMAR I 1.11.2023

Das Haus Laurent-Perrier überzeugt seit vielen Jahren mit Spitzenbewertungen in den Kategorien Vintage, Brut Nature und Prestige Cuveé. Finesse, Frische und Körper: ein prickelndes Erlebnis. Dazu wird exquisites Finger-food gereicht.



BERGISCH – AUTHENTISCHE LANDHAUSKÜCHE I RESTAURANT EIMERMACHER I 2.11.2023

Feines Küchenhandwerk bergische inspiriert bietet Matthias Eimermacher und sein Team.

Das schöne Ambiente des Landhauses wird durch den perfekten Service seiner charmanten Frau Carmen abgerundet.

Ein echter Geheimtipp!



WOLFGANG BOSBACH CDU-URGESTEIN

Der bundesweit beliebte Politiker aus Bergisch Gladbach ist ein wahrer Genussmensch. Vor allem mag „WoBo“ die feine Küche des Bergischen Landes und zählt zu den Stammgästen in vielen Lokalen der Region. Er freut sich sehr, die Bergischen Genussstage unterstützen zu können:

„Da BIN ich nicht nur sehr gerne dabei, da MUSS ich dabei sein!“

HERZLICHE EINLADUNG INFOS & TICKETS

Sie möchten mit tollen Köchen, fantastischen Winzern, bergischen Manufakturen und exzellenten Produkten einen unvergesslichen Abend verbringen? Oder selbst Partner der Bergischen Genussstage werden?

Dann freuen wir uns auf Ihre Anfrage. Reservierungen nur über uns direkt.

RESERVIERUNG PER TELEFON ODER MAIL:

Ausführliche Informationen, Preise und Konditionen auf:
www.Bergische-Genussstage.de
Markus Bartha
Bonner Str. 32 | 53797 Lohmar
Fon: +49 (0) 22 06/60 84 989
Mail: info@bergische-genussstage.de



DIETER MÜLLER 3-STERNE KOCH

Er ist der Grand Seigneur der deutschen Kulinarik und setzt mit großer Leidenschaft für exquisites Essen das Bergische Land auf die Landkarte der Feinschmecker aus aller Welt.

„Ich freue mich sehr, Genussbotschafter der Bergischen Genussstage zu sein. In diese wunderbare Region Deutschlands lohnt es sich immer wieder zu reisen, vor allem wegen der fantastischen Gastronomen.“



BERGISCHE GENUSSSTAGE

ERLEBEN. SCHMECKEN. SPÜREN.



WIR FREUEN UNS AUF SIE!

2ND EDITION 2023 | BERGISCHE-GENUSSSTAGE.DE





FINE DINING | GASTHAUS SCHEIDERHÖHE | LOHMAR | 3.11.2023

Längst kein Geheimtipp mehr: Daniel Lengsfeld ist als ehemaliger Küchenchef von 2-Sterne-Koch Tim Raue nicht nur sehr erfahren im Umgang mit Top-Produkten, er ist auch ein Verfechter der regionalen, nachhaltigen Gastronomie. Seine Stilistik ist modern und sehr fein - also exklusive Gasthausküche. Perfekt im Service: seine fachkundige und äußerst herzliche Frau Stephanie.



UNSERE WINZER | AUSSERGEWÖHNLICH GUT

Die ausgewählten Winzer, die ihre Weine zu den besonderen Menüs der Küchenchefs präsentieren, sind uns persönlich bekannt und stehen für absolute Passion für ihr Produkt. Ausgezeichnete Qualität, Authentizität und Nachhaltigkeit sind ihr Markenzeichen. Da bleibt kein Glas leer und kein Fass voll! Wir freuen uns u.a. auf Rainer Schnaitmann und Christian Peth.

WILLKOMMEN IM BERGISCHEN!

Liebe Gäste, Genießer und Feinschmecker rund um das Bergische Land, die **BERGISCHEN GENUSSTAGE** feierten 2022 erfolgreiche Premiere: alle Veranstaltungen waren restlos ausverkauft! Nun haben die Gastgeber, Köche, Winzer und Produzenten erneut viel Herzblut, Leidenschaft und Liebe zum Detail in die zweite Ausgabe gesteckt, um Ihnen liebe Gäste, wieder ein kulinarisches Festival der besonderen bergischen Art präsentieren zu können.

Es geht uns vor allem um Genuss, spannende Begegnungen, neue Entdeckungen und interessante Produkte in herausragenden Locations. Sie sind persönlich von ganzem Herzen eingeladen, uns auf dieser Reise durch die bergische Kulinarik zu begleiten.

Wir freuen uns auf Sie!

Herzlichst Ihr,
Markus Bartha

Initiator der BERGISCHEN GENUSSTAGE

UNSER TEAM FÜR SIE

Alle Veranstaltungen werden exklusiv begleitet von:

- Deutschlands einzigem Austernsommelier
- Champagne De Saint-Gall
- Live-Musik-Duo „Mo Peacock“
- Bergisch Spirit – Gin
- Ausgewählten Winzern



WEINLOKAL IM BERGISCHEN | PIEMONTECA | OVERATH | 4.11.2023

Simone Lux ist leidenschaftliche Gastgeberin und Köchin. Aus dem zauberhaften bergischen Fachwerkhaus wurde eine echte „Oase des guten Geschmacks“. Das gemütlich-feine Weinlokal bietet seinen Gästen nicht nur fantastische Weine, sondern eine richtige Wohlfühl-Küche – inspiriert von der Slow Food Bewegung. Bei vielen Stammgästen sehr geschätzt!



EINZIGER AUSTERNSOMMELIER DEUTSCHLANDS

Peter Richter ist bei allen Veranstaltungen mit am Start und verwöhnt unsere Gäste mit der „Königin der Meere“: der Auster. Sein Austerngürtel verzückt jeden – die Sylter Royal immer am Mann! Egal ob pur, mit Zitrone oder einer Bloody Mary, frischer nur unter Wasser!

Buchbar für Ihre Events:
www.austernsommelier.de



FINALE IM FACHWERKHAUS | RESTAURANT MOHN | MUCH | 5.11.2023

In idyllischer Lage im bergischen Land genießen Sie hochwertige, bodenständige Küche aus verantwortungsvoller Produktion. Die Basis sind ausgewählte Zutaten aus verantwortungsvoller Produktion. Zum Namen Mohn inspiriert uns die umgebende Landschaft, wo dieser allgegenwärtig ist. Unser zweiter Geheimtipp!



LIVE-MUSIK | MO PEACOCK

Moritz und Sören sind das Duo „Mo Peacock“ und präsentieren ein extra zusammengestelltes Musikprogramm: live!

Bei allen Veranstaltungen spielen die Musiker für die Gäste: mal jazzig, mal lounge, mal chillig – und immer vom Feinsten!