

## MEDIENINFORMATION

---

# Bergische Genussstage 2024 – Das junge Genussfestival für Feinschmecker

**Eine Region präsentiert zum dritten Mal exzellente Restaurants, Hotels, Produzenten und Lieferanten.**

**Bergisch Gladbach | Odenthal | Engelskirchen | Much | Overath | Wipperfürth 1. Juli 2024**

Vom 27. Oktober bis zum 3. November 2024 steht das Bergische Land wieder voll im Zeichen des Genusses im Rahmen der Bergischen Genussstage. Nach zwei restlos ausverkauften Jahren 2022 und 2023, erweitert das Organisationsteam das Festival auf eine komplette Woche und nimmt neue Restaurants, Locations sowie Hotels ins Programm.



Erstes Bild vlnr: Sterneköche Christopher und Alejandro Wilbrand, Initiator Markus Bartha, Restaurantleiterin Sonja Wilbrand, Richard Vivier (Laurent-Perrier) und Journalist Helmut Gote | Zweites Bild 2-Sterne Koch Johannes King

7 Tage, 6 Restaurants, 6 Städte, 2 Hotels und rund 450 Gäste: das einwöchige Festival für Feinschmecker startet am 27. Oktober 2024 in seine dritte Ausgabe und das direkt mit einem „kulinarischen Knaller“ der Extraklasse!

**Exklusive Auftaktveranstaltung „Bergisch trifft Sylt“ mit 2-Sterne Koch Johannes King**

Los geht es mit einem furiosen „Exclusive Opening“: kein Geringerer als der „King“ kommt ins Bergische! 2-Sterne Koch Johannes King wird mit Küchenchef Marius Sprenger vom Restaurant „Der Hof“ in Bergisch Gladbach-Schildgen, Kulinarik der Spitzenklasse auf den Teller und in das Glas zaubern. Regionale und saisonale Köstlichkeiten im Rahmen eines von den Plätzen für Gäste streng limitierten Champagner-Lunchs.

# MEDIENINFORMATION



Dazu gesellt sich der einzige Austernsommelier Deutschlands, der den Gästen die Königin der Meere – die Auster – nahebringen möchte sowie ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm mit Live-Musik. Moderiert wird die Veranstaltung von Foodjournalist und Gastrokritiker Helmut Gote – bekannt aus der WDR-Sendung „Alles in Butter“.

Das ist aber längst noch nicht alles: in der gesamten Region finden unterschiedliche Veranstaltungen in ganz unterschiedlichen Locations statt: ob vom Guide Michelin ausgezeichnet, alteingesessen oder raffinierte Landhausküche: die Bergischen Genussstage bieten für jeden Geldbeutel etwas. U.a. macht das Festival für Feinschmecker Station in Wipperfürth, Overath, Engelskirchen, Schildgen, Much und Odenthal.

Aber den Veranstaltern gelang es nicht nur, exzellente Gastronomiebetriebe oder Top-Köche wie die Michelin ausgezeichneten Wilbrand-Brüder, zu gewinnen, auch zwei prominente Persönlichkeiten aus dem Bergischen stehen als Genussbotschafter zur Seite:



Erstes Bild vlnlr: CDU-Urgestein Wolfgang Bosbach und 3-Sterne-Kochlegende Dieter Müller stoßen auf die Region an. Zweites Bild: Markus Bartha hat mit den Bergischen Genussstagen seiner Heimat einen kulinarischen Fußabdruck verschafft.

Wolfgang Bosbach liess es sich nicht nehmen, Genussbotschafter der Bergischen Genussstage zu werden: „Da BIN ich nicht nur sehr gerne dabei, da MUSS ich dabei sein“, freute sich das CDU-Urgestein.

Auch 3-Sterne Kochlegende und Grand Signeur der deutschen Kulinarik Dieter Müller konnte schnell überzeugt werden: „Ich freue mich sehr, Genussbotschafter dieser wunderbaren Region zu sein. Es lohnt sich immer wieder ins Bergische zu reisen, vor allem wegen der fantastischen Gastronomen.“

An jedem Tag der Festivalwoche haben die Gäste und Besucher die Möglichkeit, die große kulinarische Vielfalt der Region zu entdecken und sich vor Ort von den bergischen Kreationen überraschen und verwöhnen zu lassen. Jedes Restaurant ist anders, jedes Hotel ist anders und alle bieten ein einzigartiges Erlebnis für die Besucher, neue Geschmacksmomente und Genusserlebnisse zu entdecken.

# MEDIENINFORMATION



Gabi Wilhelm, Geschäftsführerin der Tourismusorganisation „Das Bergische“, stellt heraus: „Die Bergischen Genusstage stehen ganz im Zeichen der bergischen Kochkunst. Sie sind ein absolutes Highlight mit besonderem Anspruch im Rahmen unterschiedlicher bergischer Gaumenerlebnisse. Neben der Haute Cuisine bietet Das Bergische zusätzlich eine vielfältige traditionsreiche Küche, die Besucher und Einheimische begeistert! Mit den Bergischen Genusstagen ‚on top‘ schaffen wir es, die großartige Kulinarik unserer Region besonders erlebbar, ja fast schon zu einem kulinarischen Abenteuer zu machen!“

Schnell wurden regionale Partner gefunden: die Tourismusorganisation „Das Bergische“ war sofort mit an Bord und so unterstützen auch die Metzgerei Sonnenschein aus Wuppertal, Messerschmiede GÜDE aus Solingen, WAGYU Wipperfürth, Pralinen Zauber Manufaktur oder Bergisch Spirit Gin aus Bergisch Gladbach das junge Festival. Darüber hinaus veredeln die Maison Champagne Laurent-Perrier, die Privatkellerei Van Nahmen, Caviar House & Prunier und verschiedene Winzer alle Veranstaltungen. Tickets gibt es nur direkt über den Veranstalter ab EUR 139,-- inklusive aller angebotenen Speisen und Getränke pro Person.

„Wir wollten das Bergische Land auf die Landkarte der Kulinarik unseres Landes setzen. Das ist uns sicher mit der neuen Ausgabe gelungen. Diese Region bietet so viele tolle Genussmomente, so unendlich viele Produzenten und leidenschaftliche Gastronomen, so dass es für jeden Besucher ein spannendes Erlebnis darstellt, die Vielfalt des Bergischen zu erkunden.“, erläutert Initiator Markus Bartha.

## Die Termine:

27.10.2024 | Exklusive Eröffnung | Der Hof | Bergisch Gladbach-Schildgen | AUSVERKAUFT |  
Warteliste

29.10. 2024 | Am Markt | Wipperfürth

30.10.2024 | Restaurant Eimermacher | Engelskirchen

31.10.2024 | Sterne über Bergisch Land | Hotel Restaurant Zur Post | Odenthal

02.11.2024 | piemonteca | Overath

3.11.2024 | Großes Finale | Restaurant Mohn | Much

Weitere Informationen finden Sie unter [www.Bergische-Genusstage.de](http://www.Bergische-Genusstage.de)

**Für rechtfreies Bildmaterial oder exklusive Statements bitte direkt an uns wenden.**

## Kontakt:

Bergische Genusstage c/o inMedias Kommunikation GmbH

Markus Bartha

Tel.: 02206 / 6084-989

Mobil: 0178 / 5360567

Mail: markus.bartha@inmedias-kommunikation.com