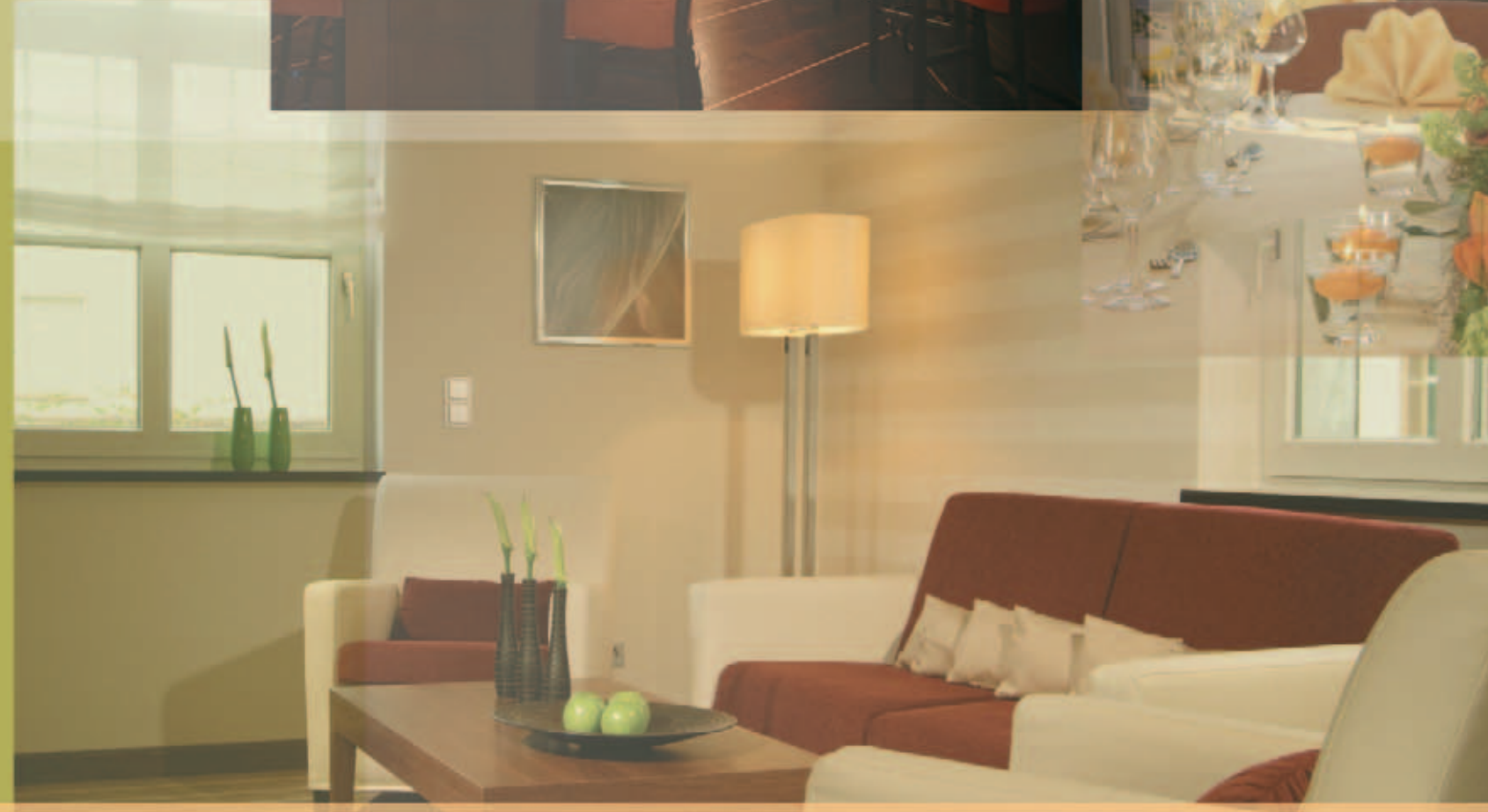




BASF Wirtschaftsbetriebe – Die erste Wahl für unsere Kunden
Restaurants, Hotel und Kellerei



BASF Aktiengesellschaft
Wirtschaftsbetriebe
Anilinstraße 12
67063 Ludwigshafen
Germany
E-mail: service-center.wirtschaftsbetriebe@basf.com
www.wirtschaftsbetriebe.basf.de

SERVICE-LINE +49 621 60-78888
Die Wirtschaftsbetriebe sind zertifiziert nach DIN ISO 9001

Oktober 2007

BASF
The Chemical Company

Herzlich willkommen
A warm Welcome





Die erste Wahl für unsere Kunden

Ideenreiche Küche, freundlicher Service, stilvolles Feiern, kreatives Tagen, modernes Wohnen sowie der Keller erlesener nationaler und internationaler Spitzenweine ... „alles aus einer Hand“.

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Restaurants, des Hotels, der Kellerei, des Catering und des Veranstaltungsmanagements der BASF-Wirtschaftsbetriebe versprechen Ihnen

- Genüsse auf hohem kulinarischem Niveau: exklusive Gastlichkeit im Gesellschaftshaus,
- ein modernes gastronomisches Angebot: Kochkunst im Feierabendhaus,
- Entspannung und „Wohlfühl-Atmosphäre“: Wohnen im Business-Hotel René Bohn,
- beste Bouteillen aus aller Welt: Kellerei mit Weinfachgeschäft und Versand,
- Service vor Ort: Catering für den kleinen Hunger und den großen Appetit,
- professionelles Beraten, Konzipieren und Durchführen von Veranstaltungen,
- einen stilvollen Rahmen für betriebliche und private Feiern: glanzvolle Atmosphäre für anspruchsvolle Veranstaltungen.

Lassen Sie sich von den gastfreundlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Wirtschaftsbetriebe begeistern.

Our customers' first choice

Imaginative cooking, friendly service, stylish celebrations, creative meetings, modern accommodation and a cellar packed with exquisite national and international wines ... all from a single source.

The restaurant, hotel, wine cellar, catering and event management staff promise you:

- *High-quality food: exclusive hospitality in the Gesellschaftshaus*
- *Modern catering: culinary art in the Feierabendhaus*
- *Relaxation and a feel-good atmosphere: staying at the Business-Hotel René Bohn*
- *The best wines from all over the world: cellars specializing in selling and dispatching wine*
- *On-site catering service: both small snacks and larger meals*
- *Professional event consulting, design and implementation*
- *Stylish setting for both business and private parties: glamorous atmosphere for events*

You'll really be thrilled by the hospitable service provided.



Gesellschaftshaus



Aufgenommen
in den Restaurantführer Gault Millau

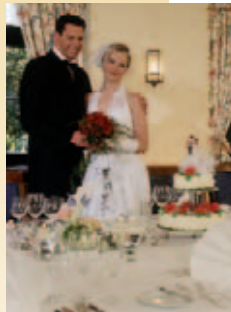
Genießen in stilvollem Ambiente

Ein Mittag oder Abend im Gesellschaftshaus der BASF ist ein Erlebnis zwischen Tradition und Moderne. Sie erleben ein Ensemble aus Eleganz, Stil und unnachahmlichem Ambiente. Wo bei exklusiver Gastlichkeit, Traditionen und Innovationen gelebt werden, dürfen Sie Besonderes erwarten.

Kreative Küchenchefs verwöhnen Ihren Gaumen mit kulinarischen Köstlichkeiten.

Für betriebliche und private Feiern bietet das Haus einen individuellen Rahmen.

- À la carte-Restaurant mit nationaler und internationaler Küche
- Individuelle Menü- oder Buffetvorschläge
- Banketträume für Festlichkeiten bis 180 Personen
- Tagungsräume für bis zu 300 Personen
- Beratung rund um Ihre Veranstaltung
- Geöffnet von Montag – Freitag ab 18.00 Uhr und nach Vereinbarung, selbstverständlich auch für externe Gäste
- Kostenfreie Parkmöglichkeiten in unmittelbarer Nähe
- 5 Gehminuten zum Business-Hotel René Bohn



Relax in the stylish setting

A midday or evening in the BASF Gesellschaftshaus is an experience that combines tradition with modern trends. You will encounter a mixture of elegance, style and an unbeatable atmosphere. With our exclusive hospitality that revolves around both tradition and innovation, you can really expect something special.

Creative chefs will tickle your taste buds with culinary delights.

The building offers a unique setting for both business and private parties.

- À la carte restaurant with national and international cuisine
- Individual menu or buffet recommendation
- Banquet rooms for up to 180 people
- Conference rooms for up to 300 people
- Event consulting service
- Open from 6:00 p.m. Monday-Friday and subject to agreement, also for external guests
- Free parking in direct proximity
- 5-minute walk to the Business-Hotel René Bohn

Gesellschaftshaus der BASF
Wöhlerstraße 15
67063 Ludwigshafen

Tel. +49 621 60-78888
Fax +49 621 60-6678888
E-mail: service-center.wirtschaftsbetriebe@basf.com
www.wirtschaftsbetriebe.basf.de



Das freundliche Tagungs- und Kommunikationszentrum mit der innovativen Gastronomie

Große Veranstaltungen, kleine Feiern, wunderbare Konzerte oder einfach ein schöner Abend zu zweit ... das Feierabendhaus verwöhnt mit kreativer Kochkunst und aufmerksamem Service in einfallsreich schönem Ambiente.

- À la carte-Restaurant „Lu-Kullus“ mit nationaler und internationaler Küche
- Wintergarten mit großer Parkterrasse
- Geöffnet von Montag – Freitag ab 18.00 Uhr und nach Vereinbarung, selbstverständlich auch für externe Gäste
- Viel Raum für jeden Anlass
- Moderne Bankett- und Tagungsräume mit Flair
- Festsaal in stilvollem Ambiente für 1.300 Besucher
- Kammermusiksaal für 250 Gäste
- Kostenfreie Parkmöglichkeiten rund um das Haus
- In unmittelbarer Nachbarschaft zum Business-Hotel René Bohn

Feierabendhaus



The friendly conference and communication center with innovative gastronomy

Whether you are holding major events, small parties, splendid concerts, or simply enjoying a pleasant evening with your partner, the Feierabendhaus will spoil you with its creative cuisine and attentive service in a beautiful and imaginative setting.

- “Lu-Kullus” à la carte restaurant with national and international cuisine
- Winter garden with large park terrace
- Open from 6:00 p.m. Monday-Friday and subject to agreement, also for external guests
- Plenty of space for every occasion
- Modern banquet and conference rooms with flair
- Ballroom with stylish atmosphere for 1,300 visitors
- Chamber music room for 250 guests
- Free parking surrounding the building
- In direct proximity of the Business-Hotel René Bohn

Feierabendhaus der BASF
Leuschnerstraße 47
67063 Ludwigshafen

Tel. +49 621 60-78888

Fax +49 621 60-6678888

E-mail: service-center.

wirtschaftsbetriebe@basf.com

www.wirtschaftsbetriebe.basf.de



Service is our Success

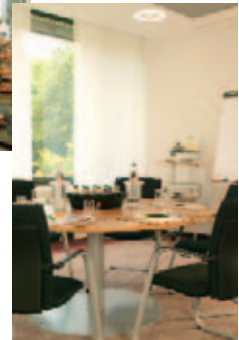
Erleben Sie Business von seiner schönsten Seite und genießen Sie die neue Dimension von Tradition und Moderne, verbunden mit einzigartigem Service.

- ◆ Exklusiver Club-Bereich
- ◆ Komfortabler Business-Bereich
- ◆ Täglich wechselndes Gourmet-Frühstücksbuffet
- ◆ Nutzung der Minibar ohne Berechnung
- ◆ 24-Stunden-Zimmerservice
- ◆ Business Corner und Wireless LAN im gesamten Haus
- ◆ „Travel-Less“-Service
- ◆ VIP-Treatment mit flauschigem Bademantel und Frotteeslippers
- ◆ Edelste Badeaccessoires
- ◆ Kopfkissenconcierge und Turn-Down-Service
- ◆ Shoe-Shine-Service
- ◆ Kostenfreies Parken
- ◆ Entspanntes Tagen in angenehmer Atmosphäre

Business-Hotel René Bohn



VDR geprüftes Business-Hotel ausgezeichnet von:
 – Marcellino, als eines der 15 besten Business-Hotels in Deutschland
 – von Guide Michelin empfohlen



Service is our success

Mix business and pleasure and enjoy the combination of both the traditional and the modern, together with unique service.

- ◆ Exclusive club area
- ◆ Comfortable business area
- ◆ Gourmet breakfast buffet that changes daily
- ◆ Complimentary use of the mini bar
- ◆ 24-hour room service
- ◆ Business corner and Wireless LAN throughout the building
- ◆ "Travel-less" service
- ◆ VIP treatment including fluffy bathrobe and toweling slippers
- ◆ High-class bathing accessories
- ◆ Pillow concierge and turn-down service
- ◆ Shoe-shine service
- ◆ Free parking
- ◆ Relaxing, pleasant atmosphere for conferences

Business-Hotel René Bohn
 René-Bohn-Straße 4
 67063 Ludwigshafen

Tel. +49 621 60-99100
 Fax +49 621 60-99200
 E-mail: business-hotel.rene-bohn@basf.com
www.wirtschaftsbetriebe.basf.de



Die Adresse für Freunde edler Weine

Das Weinfachgeschäft der 1901 gegründeten BASF-Kellerei steht allen Weinfreunden offen.

Sie finden edle Pfälzer Tropfen ebenso wie das Beste aus aller Welt. Regelmäßig finden Degustationen statt, die einen Überblick über das reichhaltige Angebot geben.

Spezielle Veranstaltungen wie z. B. Weinprobiertage, kulinarische Weinproben oder Weinkollegs vermitteln interessantes Wissen über das Zusammenspiel von Wein, Speisen, Genuss und Lebensfreude.

Für externe und interne Kunden ist das Weinfachgeschäft von Montag – Freitag von 10.00 – 18.30 Uhr und jeden 1. Samstag im Monat von 10.00 – 14.00 Uhr geöffnet.

Die Kellerei der BASF bietet:

- ◆ Über 1000 verschiedene Spitzenweine aus deutschen und internationalen Anbaugebieten
- ◆ Information und kompetente Beratung
- ◆ Versandservice
- ◆ Weinprobier- und Aktionstage
- ◆ Auf Wunsch Zusenden der Weinliste mit Veranstaltungskalender
- ◆ Präsente und Accessoires rund um den Wein
- ◆ Attraktive Geschenkverpackungen
- ◆ Kostenfreie Kundenparkplätze gegenüber dem Weinfachgeschäft

Keine Zeit, um direkt bei uns vorbeizuschauen? Bestellen Sie bequem per Telefon oder via Internet.

Gerne senden wir Ihnen die gewünschten Weine nach Hause oder an Ihre Wunschadresse.

Kellerei Wine Cellar



The place to go for lovers of exquisite wines

The BASF Wine Cellar, founded in 1901, includes a wine store that is open to all wine-lovers.

In addition to exquisite local wines, you will find the best wines from all over the world. Regular wine-tasting events are held, providing an overview of the broad range on offer.

Special events such as wine-tasting days, culinary wine-sampling and wine lectures provide interesting information about the interaction between wine, food, enjoyment and joie de vivre.

The wine store is open to both external and internal customers from 10:00 a.m. to 6:30 p.m. Monday to Friday, and from 10:00 a.m. to 2 p.m. every 1st Saturday in the month.

The BASF Wine Cellar offers:

- ◆ More than 1,000 different top wines from both German and international wine-growing areas
- ◆ Information and expert advice
- ◆ Shipping service
- ◆ Wine-tasting and promotional days
- ◆ Wine list and event calendar sent upon request
- ◆ Wine-related presents and accessories
- ◆ Attractive gift packaging
- ◆ Free customer parking spaces opposite the wine store

If you don't have time to come and visit us directly, you can order by phone or over the Internet.

We will be happy to send the wines requested to your home or any other address as required.

Kellerei der BASF
Anilinstraße 12
67063 Ludwigshafen

Tel. +49 621 60-42744
(Weinfachgeschäft)

Tel. +49 621 60-48055 (Versand)

Fax +49 621 60-21801

www.wirtschaftsbetriebe.basf.de



Vinothek



Weinpräsentationen der besonderen Art

Exklusive Degustationen für Gruppen bis 20 Personen

Kommentierte Weinproben aus dem umfangreichen Sortiment der Kellerei der BASF mit verschiedenen Schwerpunkten:

- ◆ Apéritifproben
- ◆ Repräsentative Verkostungen mit Fokus auf eine Rebsorte oder Region
- ◆ „Virtuelle“ Weinreisen rund um den Globus
- ◆ Weinerlebniswochen
- ◆ Individuelle Weinproben
- ◆ Sensorik-Weinproben

Der „Community Table“ bildet das Zentrum des Erlebens und bietet durch den eingearbeiteten Lichtstreifen die Möglichkeit, Farbe und Klarheit des Weines optimal zu beurteilen.

Sie haben die Möglichkeit, im Anschluss an die Degustation das Restaurant des Gesellschaftshauses zu besuchen. Wir stellen Ihnen gerne ein individuelles, auf Ihre Weinprobe abgestimmtes Menü zusammen.



Wine presentations with special flair

Exclusive wine-tasting for groups of up to 20 people

Commented sampling of wines from the extensive selection at the BASF Wine Cellar with various themes:

- ◆ Aperitif-tasting
- ◆ Representative wine-tasting focusing on a particular variety of vine or a particular region
- ◆ “Virtual” wine trips round the globe
- ◆ Wine experience weeks
- ◆ Individual wine-tasting
- ◆ Sensory wine-tasting

The core of this experience is our “Community Table”. A strip of light running through the center of the table provides guests with an ideal opportunity to assess the color and clarity of the wine.

Following the wine-tasting, you have the option of visiting the restaurant in the Gesellschaftshaus. We will be happy to provide you with an individual menu, designed especially to compliment the wines you have tasted.

Vinothek
 im Gesellschaftshaus der BASF
 Ihre Ansprechpartnerin/
 Your contact person:
 Jasmin Hammel
 Dipl.-Betriebswirtin (FH) der Weinwirtschaft

Tel. +49 621 60-97831
 jasmin.hammel@basf.com



Ihr kulinarischer Partner bei Konferenzen, Tagungen und Seminaren

Leckerer für den kleinen Hunger oder den großen Appetit – ganz gleich ob Sie für das ausgedehnte Meeting einen leichten Imbiss brauchen, für Gäste vor Ort eine angemessene Bewirtung wünschen, ein Jubiläum feiern möchten, oder, oder, oder ... ein Anruf genügt.

Wir beraten Sie auch gerne im Vorfeld von Betriebsfeiern, Partys, Tagungen, Events, Seminaren oder repräsentativen Bewirtungen Ihrer Gäste. Auf Wunsch suchen wir für Sie den passenden Rahmen für Ihre Veranstaltungen oder Präsentationen z. B. im Feierabendhaus, im Gesellschaftshaus, im Business-Hotel René Bohn oder in der Kellerei.

Unser Team unterstützt Sie natürlich auch bei der Organisation und Bereitstellung des kompletten Equipments (z. B. Geschirr, Bestecke, Wärmebehälter, ...)

Rufen Sie uns einfach an!
Auf Wunsch schicken wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.



Your culinary partner for conferences, meetings and seminars

We provide delicacies for both small and large appetites. Regardless of whether you need a small snack for an extended meeting, want to cater appropriately for guests visiting the company, have an anniversary to celebrate, or require catering for any other reason, all you need to do is call.

We will also be delighted to advise you when organizing business parties, private celebrations, conferences, events, seminars, or catering to impress your guests. Upon request, we can find a suitable venue for your events or presentations, for instance in the Feierabendhaus, in the Gesellschaftshaus, in the Business-Hotel René Bohn or in the Wine Cellar.

It goes without saying that our team will also assist you in organizing and providing all the equipment required (including dishes, cutlery and chafing dish).

*Just give us a call!
We will be happy to send you an individual offer.*

Tel. +49 621 60-78888
Fax +49 621 60-25090
E-mail: service-center.wirtschaftsbetriebe@basf.com



Veranstaltungen Events



Konzeption und Organisation von Veranstaltungen à la carte

Sie planen eine Außendiensttagung, eine Produkteinführung, einen internationalen Kongress, ein Seminar, ein Kundenevent, einen festlichen Abend oder eine private Feier – was gibt es Besseres als alle Leistungen unter einem Dach zu finden.

Das Feierabendhaus, Gesellschaftshaus und Business-Hotel René Bohn bieten eine Auswahl unterschiedlicher Seminar-, Tagungs- und Veranstaltungsräume. Ob für 10 oder 1.300 Personen, Sie finden die geeigneten Räume.

Dazu bieten wir Ihnen moderne Veranstaltungstechnik, zum Beispiel Ton- und Lichttechnik, Video- und Datenprojektion, ...

Um Ihr leibliches Wohl kümmern wir uns auch. Kleine Schmankerln oder exklusive Menüs bereichern Ihre Veranstaltung. Besuchen Sie eines unserer Restaurants im Feierabendhaus oder Gesellschaftshaus. Gerne unterstützt Sie auch das Catering-Team mit individuellem Service.

Unsere Häuser liegen zentral und sind durch die gute Autobahnbindung auch für externe Gäste oder Geschäftspartner gut erreichbar. Parkplätze sind in der Nähe ausreichend vorhanden.

Eindrücke aus gelungenen Veranstaltungen arbeiten nachhaltig für Sie und wirken somit weit in die Zukunft – Wir sorgen dafür, dass dies so bleibt.



À la carte event design and organization

Whether you're planning a field sales conference, a product launch, an international congress, a seminar, a customer event, a festive evening, or a private party, nothing beats obtaining all services from a single supplier.

The Feierabendhaus, Gesellschaftshaus and Business-Hotel René Bohn offer a selection of different seminar, conference and event rooms. Regardless of whether you're inviting 10 or 1,300 guests, you'll find the ideal venue here.

To accompany your event we offer modern technology such as sound and lighting engineering, and video and data projection.

We also take care of your well-being, enriching your event with tasty little snacks or exclusive menus as required. Visit one of our restaurants in the Feierabendhaus or Gesellschaftshaus. Our Catering team will be delighted to provide you with individual service.

Our buildings are located centrally and, thanks to the good motorway connection, are also easily accessible for external guests and business partners. There are plenty of parking spaces nearby.

Impressions given at successful events can work for you in the long term and benefit you way into the future – we can help you create the right impression.

Leuschnerstraße 47
67063 Ludwigshafen

Tel. +49 621 60-78888

Fax +49 621 60-6678888

E-mail: service-center.

wirtschaftsbetriebe@basf.com

Gesellschaftshaus

- 2008/2009** Aufgenommen in den Restaurantführer Pfalz
- 2006/2007** Aufgenommen in den Restaurantführer Pfalz
- 2007** Ausgezeichnet vom Restaurantführer Gault Millau mit 13 Punkten und einer Kochmütze
- 2006** Ausgezeichnet durch den Restaurantführer Pfalz
- 2006** Ausgezeichnet vom Restaurantführer Gault Millau mit 13 Punkten und einer Kochmütze
- 2005/2006** Empfohlen vom Internationalen Gourmet-Journal Feinschmecker
- 2005** Empfohlen vom Restaurantführer Marcellino's
- 2002/03/04** Empfohlen vom Internationalen Gourmet-Journal Feinschmecker

Feierabendhaus

- 2004** Restaurant Lu-Kullus wurde zu den 100 besten Lokalen der Metropolregion Rhein-Neckar gewählt (Gastroführer Espresso)

Business-Hotel René Bohn

- 2007** Dehoga – Auszeichnung Gastgeber 2007 – Sonderpreis für exzellenten Service auf internationalem Niveau
- 2007** Ausgezeichnet durch den Aral Schlummer Atlas
- 2007** Aufgenommen in den ADAC Autoatlas
- 2007** Aufgenommen in den Aral Schlummer Atlas
- 2007** Marcellino's Hotelführer (als eines der 15 besten Business-Hotels in Deutschland)
- 2007** Varta Tipp 2007 als einziges Hotel in der Metropolregion Rhein-Neckar
- 2006/2007** Varta Führer (erstmalig als besondere Adresse ausgewiesen)
- 2006/2007** Goldene Servicekrone vom Excelsior Business Club als führendes Tagungshotel
- 2007** Guide Michelin (als führendes Business-Hotel in der Metropolregion Rhein-Neckar)
- 2007** Verband der deutschen Reisemanager – ausgezeichnet als führendes Business-Hotel in Deutschland (Höchstpunktzahl)
- 2006** Dehoga – Verleihung 4 Sterne Superior, bestätigt bis 2009
- 2006** Marcellino's Hotelführer (als eines der 15 besten Business-Hotels in Deutschland)
- 2006** Goldene Servicekrone vom Excelsior Business Club als führendes Tagungshotel 2006
- 2006** Guide Michelin (als führendes Business-Hotel in der Metropolregion Rhein-Neckar)
- 2006** Dehoga – Auszeichnung als Gastgeber 2006 – 3. Platz
- 2006** Auszeichnung durch Aral Schlummer Atlas
- 2005/2006** Beliebtestes Hotel Deutschlands unter den Top Ten
- 2005/2006** Aufgenommen in den ADAC Autoatlas
- 2005/2006** Varta Führer (als besondere Adresse ausgewiesen), Varta Tipp als einziges Hotel in der Metropolregion
- 2005** Aufgenommen in den Aral Schlummer Atlas
- 2005** Dehoga – 4-Sterne-Klassifizierung bis 2007 bestätigt
- 2005** Marcellino's Hotelführer (als eines der 15 besten Business-Hotels in Deutschland)
- 2005** Verband der deutschen Reisemanager – ausgezeichnet als führendes Business-Hotel in Deutschland (Höchstpunktzahl)
- 2004** Dehoga – Verleihung 4 Sterne
- 2004** Marcellino's Hotelführer (als eines der 15 besten Business-Hotels in Deutschland)
- 2004** La Cuisine (ausgewiesen als Top Adresse)
- 2004** Varta Führer (erstmalig als besondere Adresse ausgewiesen)
- 2004** Excelsior Business Club (als führendes Tagungshotel in Deutschland)
- 2004** Guide Michelin (erstmalig als führendes Business-Hotel in der Metropolregion Rhein-Neckar)
- 2003/2004** Verband der deutschen Reisemanager – ausgezeichnet als führendes Business-Hotel in Deutschland (Höchstpunktzahl)





Wirtschaftsbetriebe

- 2007** „Bester Ausbilder für Champagneweine 2007“ – Thomas Peters, Weinfachgeschäft der Kellerei belegt 3. Platz, Nominierung zum deutschen Finale
- 2007** Sommelier-Wettbewerb 2007 – Kerstin Giczi, Auszubildende zur Trainee International Hotelmanagement gewinnt Junior-Sommelier Wettbewerb in Wien, Susann Löbe, Auszubildende zur Restaurantfachfrau, erreicht 4. Platz
- 2007** Peterstaler Cup – Susann Löbe, Auszubildende zur Restaurantfachfrau erreicht 3. Platz und wird für den kompetentesten Service ausgezeichnet
- 2007** Teamwettbewerb „Cook & Serv“ im Rahmen der Gastronomiemesse HOGATRENDS – Laura Kühn, Auszubildende zur Restaurantfachfrau und Marina Kraft, Auszubildende zur Köchin erreichen den 1. Platz
- 2007** Landesjugendmeisterin Rheinland-Pfalz im Restaurantfach, Susann Löbe, Auszubildende zur Restaurantfachfrau, Nominierung zum Bundeswettbewerb
- 2006** Landesjugendmeister Rheinland-Pfalz im Hotelfach (Dehoga), Tobias Schneider, Trainee International Hotelmanagement, Nominierung zum Bundeswettbewerb
- 2006** Verleihung des DGE-Logos für den Bereich Gemeinschaftsgastronomie, als erste Gemeinschaftsgastronomie in Deutschland
- 2006** „Genussreich BASF“ erhält die Silbermedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V.
- 2006** „Genussreich BASF“ wird mit dem „Gourmand World Cookbook Award“ in der Kategorie Bestes Corporate Buch ausgezeichnet
- 2005** Landesjugendmeister Rheinland-Pfalz im Hotelfach (Dehoga), Ulrich Rauner, Trainee International Hotelmanagement, Nominierung zum Bundeswettbewerb
- 2005** Top-Ausbilder im Bereich Individual-Gastronomie
- 2005** Peterstaler Cup – Ulrike Stiehl, Trainee International Hotelmanagement erreicht den 3. Platz
- 2004** Frankfurter Preis (höchste nationale Auszeichnung für Gemeinschaftsverpflegung)
- 2004** Axel-Bohl-Preis (Nachwuchsförderung der deutschen Gemeinschaftsverpflegung)
- 1999** Palatina (europäischer Juniorenwettbewerb für die Gastronomie)
- seit 1998** Zertifiziert nach DIN EN ISO 9001

Kellerei

- 2007** Die Besten Deutschen Weinläden 2007, Sieger von Rheinland-Pfalz (Fachzeitschrift „Wein Gourmet“ – Das internationale Weinmagazin)
- 2007** Top 10 des Facheinzelhandels (Fachzeitschrift Weinwirtschaft, Meininger Verlag)
- 2005** Als sechstgrößte Weinhandlung Deutschlands ermittelt (Fachzeitschrift Weinwirtschaft, Meininger Verlag)
- 2004** TOP 10 des Facheinzelhandels (Fachzeitschrift Weinwirtschaft, Meininger Verlag)
- 2004** „Dieses Weinfachgeschäft ist empfehlenswert“ (Fachzeitschrift Wein Gourmet – Das internationale Weinmagazin)
- 2003** „Rieslingförderpreis 2003“ in der Kategorie Fachhandel (Vereinigung Pro Riesling)
- 2002** „Weinfachhändler des Jahres 2002“ in der Kategorie: Sonderpreis für herausragendes deutsches Weinsortiment (Fachzeitschrift Weinwirtschaft, Meininger Verlag)
- 1999** Feinschmecker-Auszeichnungen als beste Adresse für italienische, spanische und Bordeaux-Weine

So finden Sie zu uns How to find us



Sie haben Fragen oder Wünsche?
 Sie möchten reservieren?
 Sie interessieren sich für
 eine Veranstaltung?
 Zögern Sie nicht, uns anzurufen.
 Sie erreichen uns unter der
SERVICE-LINE
+49 621 60-78888

*Do you have any questions or
 requests?
 Would you like to book?
 Are you interested in holding an
 event?
 Please don't hesitate to call us.
 You can reach our
SERVICE LINE on
+49 621 60-78888.*



Herausgeber/Publisher:
 BASF Aktiengesellschaft, Wirtschaftsbetriebe
 Konzept/Concept:
 Stefanie Hinkel, Marketing Wirtschaftsbetriebe
 Fotos/Photos: DH STUDIO, Köln; Fotoarchiv BASF
 Gestaltung/Design: GRAPHIC DESIGN Beikert
 Druck/Printing: PRINTEC Repro-Druck Vertriebs-GmbH
 © Wiedergabe nur mit Genehmigung des Herausgebers/
 Reproduction only with publisher's permission

Gesellschaftshaus

Genießen in
stilvollem Ambiente
*Relax in
the stylish setting*



5

Feierabendhaus

Das freundliche Tagungs- und
Kommunikationszentrum mit der
innovativen Gastronomie
*The friendly conference
and communication center
with innovative gastronomy*



6

Business-Hotel René Bohn

Service is our Success
Service is our success



7

Kellerei/Wine Cellar

Die Adresse
für Freunde edler Weine
*The place to go for lovers
of exquisite wines*



8

Vinothek

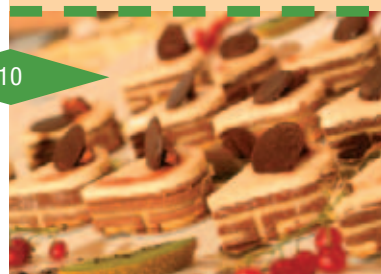
Weinpräsentationen der
besonderen Art
*Unique wine
presentations*



9

Catering

Ihr kulinarischer Partner
bei Konferenzen, Tagungen
und Seminaren
*Your culinary partner for
conferences, meetings
and seminars*



10

Veranstaltungen/Events

Organisation und Konzeption
à la carte
*À la carte event design
and organization*



11