



Live-Musik, edle Weine, handverlesene Gäste: Beim Internationalen Wein- und Sommerfest in Deidesheim herrschte beste Stimmung



Jana Seeger, Inhaberin Ketschauer Hof Hotel & Restaurant GmbH



Ralf Ole Leidner (Geschäftsführer Ketschauer Hof Hotel & Restaurant GmbH) mit Stephan Nitzsche (Chef-Sommelier des Drei-Sterne-Restaurants L. A. Jordan)

Diese Reben muss man erleben!

Sterne-Küche, Live-Musik und Spitzenwinzer aus aller Welt:

250 Gäste feierten das Internationale Wein- und Sommerfest im Ketschauer Hof in Deidesheim.

Es gibt Feier-Tage, die man sich schon Monate im Voraus mit einem dicken, roten Edding im Kalender markiert, um sie ja nicht zu verpassen. Bestes Beispiel: das Internationale Wein- und Sommerfest, zu dem sich Jahr für Jahr rund 250 „Wein Lovers“ im Ketschauer Hof einfinden, um die Welt der Genüsse mit mediterraner Leichtigkeit zu zelebrieren. Im Schatten knorriger Korkleichen hatten sich diesmal mehr als 30 Spitzenwinzer aus der Pfalz, Österreich, Italien, Frankreich und Kalifornien postiert, um den Gästen ihre Rebenschatze zu präsentieren. „Das heutige Sommerfest verbindet erstmals unsere Pfälzer Heimat mit der weiten Welt des Weins. Damit schlagen wir ein neues Kapitel auf – eine Ausrichtung, die wir künftig weiterentwickeln und weiter mit Leben füllen möchten“, so Geschäftsführer Ralf Ole Leidner bei der Begrüßung. Sogleich ploppten die Korken, klangen die Gläser, kreisten Big Bottles durch die fröhliche Runde – begleitet von erstklassigen Fine-Dining-Genüssen und mitreißenden Livemusik-Klängen. Ein Extra-Anlass zum Feiern gab es obendrein: Nur wenige Tage zuvor hatte Daniel Schimkowitsch vom hoteleigenen Gourmet-Restaurant L.A. Jordan den 3. Michelin-Stern errungen. Wer nächstes Jahr dabei sein mag: Tickets für den 4. Juli 2027 gibt es schon jetzt unter www.ketschauer-hof.de ■



Janina Huber (Geschäftsführerin VDP Pfalz)



Augenweide & Genuss-Erlebnis: So traumhaft wurden die Teller angerichtet



Küchen-Chefs in Aktion: Siegfried Gebhart & Christian Meier vom Leopold Restaurant, Deidesheim



Cooler Brille, große Flasche: VDP-Winzer Philipp Kuhn aus Laumersheim mit erstklassigem Pinot Noir „Steinbuckel“



Betreiben das bekannte Sterne-Restaurant „Landhaus Feckl“ im schwäbischen Ehingen: Manuela und Franz Feckl



Die Küchen-Brigade des Feinschmecker-Restaurants „1718“ sorgte für unvergessliche Genuss-Momente



Tim Reuter (Assistant Manager, Ketschauer Hof GmbH), Christine Rubick (Marketingleiterin, Ketschauer Hof GmbH) mit Maria Friedrich und Lars Wolf (Hanse Stube, Excelsior Hotel Köln)



Keine Feier ohne Saarländer! Unternehmer Harald Getrey und TOP-Chefredakteur Sylvio Maltha genossen den Tag.



Beste Laune: Spitzenkoch Daniel Schimkowitsch feierte den frisch verliehenen dritten Michelin-Stern seines Restaurants L. A. Jordan