



Ressort: Lokale Nachrichten

## 15 High und Champagner Club feiern 2. Champagner Festival

Heidelberg, 16.10.2026 [Champagner Club]

15 High und Champagner Club

feiern 2. Champagner Festival und ein Jahrzehnt  
prickelnde Lebensfreude.

Zehn Jahre Champagner Club, zehn Champagnerhäuser und ein Abend über den  
Dächern Heidelbergs: Das zweite Festival im ATLANTIC Hotel Heidelberg setzt  
neue Maßstäbe.

Termin für 3. Champagner Festival 2027 steht!

Wenn die Premiere im November 2025 ein

Versprechen war, dann wurde es am 10. Oktober eingelöst und noch übertroffen. Rund  
250 Gäste und Medienvertreter feierten beim zweiten 15 High x Champagner Club  
Festival einen Abend, der die Erwartungen weit hinter sich ließ: hoch oben im 15 High  
Restaurant & Bar des ATLANTIC Hotel Heidelberg, mit einem atemberaubenden  
Ausblick, mit Winzerinnen und Winzern aus der Champagne und einer Stimmung, die  
bis zum letzten Glas ausgelassen blieb.

Das ATLANTIC Hotel Heidelberg und das 15 High haben sich als Festivalbühne fest  
etabliert. Die Kombination aus Atmosphäre, Panoramablick über Stadt und einer Küche,  
die Champagner nicht nur begleitet, sondern bereichert, ist im Südwesten Deutschlands  
einzigartig. Das 15 High bot einmal mehr den Rahmen für einen Abend, der Genuss,  
Gastlichkeit und Lebensfreude auf besondere Weise zusammenbrachte. Für  
Hoteldirektor Stephan Sporer und sein Team war die Fortsetzung nach dem ersten  
Festival keine Frage des Ob, sondern des Wann.

Zusätzlichen Glanz erhielt das Festival durch ein Jubiläum: Der Champagner Club feiert  
in diesem Jahr sein zehnjähriges Bestehen. Die Gründer Corinna Dosch und Rafael  
Mittmann nutzten den Abend, um gemeinsam mit Mitgliedern, neuen Gästen und  
Winzern anzustoßen. „10 Jahre Champagner Club! Ein Jubiläum, in dem wir viel erlebt, gelernt, gelacht  
und natürlich Champagner genossen und entdeckt haben. Wir  
zelebrieren die Vielfalt der Champagne“, freuen sich die beiden Gründer.  
Auch von offizieller Seite kamen Glückwünsche. Christian Josephi vom Comité

---

### Redaktioneller Programmdienst: European News Agency

Annette-Kolb-Str. 16  
D-85055 Ingolstadt  
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660  
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661  
Email: [contact@european-news-agency.com](mailto:contact@european-news-agency.com)  
Internet: [european-news-agency.com](http://european-news-agency.com)

### Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit  
oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern  
stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und  
den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt  
der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.



..... International Press Service.....

Champagne (CIVC) würdigte den Club: „Zum 10-jährigen Jubiläum gratuliere ich dem Champagner Club sehr herzlich.

Der Club hat in den vergangenen Jahren mit großem Engagement einen wichtigen Rahmen für Austausch und das gemeinsame Erleben von Champagner geschaffen. Dass sich ein solches Format über ein Jahrzehnt etabliert und weiterentwickelt, verdient Anerkennung. Es ist schön zu sehen, wie hier Menschen zusammenkommen, die sich für die Vielfalt des Champagners interessieren und diese gemeinsam genießen."

Im Mittelpunkt standen wie immer die Champagner selbst, persönlich vorgestellt von den Gewinnerinnen und Gewinnern, oder deren deutschen Vertretungen, die für Fragen und Einblicke hinter die Kulissen der Champagnerherstellung zur Verfügung standen. Champagne Abelé 1757 präsentierte den Brut und den Blanc de Blancs, Champagne Franck Bonville den Unisson Blanc de Blancs Grand Cru und den Champagne Odyssée 319 Blanc de Blancs Grand Cru. Champagne Jacques Chaput kredenzte L'Excellence Extra Brut und Le Mythic Brut Nature, Champagne Pol Couronne den Brut 1887 sowie den Blanc de Blancs Extra Brut Grand Cru.

Champagne Duménil schenkte Noirs de Montagne Premier Cru und Blanc de Blancs Premier Cru aus, Champagne Nicolas Feuillatte die Réserve Exclusive Extra Brut Premier Cru und die Réserve Exclusive Brut Rosé. Champagne Philippe Fourrier stellte den Blanc de Noirs und den Exception Chardonnay 2018 vor, Champagne Frerejean Frères den Blanc de Blancs Premier Cru und Rosé Premier Cru. Champagne Gosset brachte die Grande Réserve und den Grand Rosé mit, Champagne Michel Mailliard die Cuvée Prestige 2018 Premier Cru und den Blanc de Noirs 2016 Premier Cru.

Die Küche des Restaurant 15 High unter der Leitung von Ledio Mija und Tolga Özkan sowie F&B Manager Konstantin Mehrwald sorgte dafür, dass auch kulinarisch keine Wünsche offenblieben. Zum Empfang gab es Flying Fingerfood: Pâté von Schwein und Hirsch mit Senfcrème, Stockfischkroketten mit Chorizomayo und Kaffirlimette, vegane Crostini mit Kürbis und Blumenkohl-Mousse sowie Portobello Sliders mit Cheddar. An den Live-Cooking-Stationen warteten Ceviche mit Limettengelee, Rinder-Tataki mit Kimchi, Surf & Turf vom Grill mit Iberico-Bauch und Pulpo, Carbonara im Parmesanlaib mit Guanciale und Onsen-Ei (auch vegetarisch) sowie frische Austern mit Yuzu-Ponzu.

**Redaktioneller Programmdienst:  
European News Agency**

Annette-Kolb-Str. 16  
D-85055 Ingolstadt  
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660  
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661  
Email: [contact@european-news-agency.com](mailto:contact@european-news-agency.com)  
Internet: [european-news-agency.com](http://european-news-agency.com)

**Haftungsausschluss:**

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.



## International Press Service.....

Zum Finale servierte das Team eine Auswahl an Mini-Tartes und eine große Sélection französischer Käse mit Chutneys, Nüssen, ofenfrischem Baguette und französischer Salzbutter. Ein Ende, das ganz im Zeichen der Champagne stand. Für die musikalische Begleitung während des Tastings sorgte DJ Radio Bergheim vom internationalen Festivals Enjoy Jazz aus Heidelberg und brachten die anwesenden Gäste so richtig in Stimmung. Auch das WinterVarieté überraschte die Gäste mit einer Künstlerin, gekleidet mit einer Robe aus Champagner-Gläsern. Aber damit nicht genug: Jeder Gast nahm automatisch an einer Verlosung mit exklusiven Gewinnen teil.

Der

Champagner Club Partner „edeltravel Luxusreisen“ verlost zwei Nächte im Botanic Sanctuary Antwerp, inklusive Frühstück für zwei Personen, das ATLANTIC Hotel Heidelberg eine Hotelübernachtung mit zwei Eintrittstickets für das kommende 3. Champagner Festival und das WinterVarieté zwei Tickets für die beliebte DinnerShow in der neuen Location in Leimen. Der Champagner Club sorgte für den prickelnden Abschluss mit dem Preis einer Jahres-Club-Mitgliedschaft: Sechs Überraschungspakete und die vielfältigen Vorteile des Clubs, wie bspw. die Teilnahme an exklusiven Events, Festivals und Reisen. Die Freude des Gewinners Kai Koczulla war ihm ins Gesicht geschrieben.

Ich bin noch immer ganz aus dem Häuschen und freue mich riesig auf viele weitere spannende Champagner-Momente.“

„Was als Idee begann hat sich zum festen Bestandteil unseres kulinarischen Kalenders entwickelt. Deshalb verkünden wir bereits heute die dritte Ausgabe unserer prickelnden Fête de Champagne!“, so Nadiya Bölek, stellvertretende Hotel-Direktorin. Am 09. Oktober 2027 werden das 15 High und der Champagner Club im ATLANTIC Hotel Heidelberg seine 3. Ausgabe gebührend feiern.

Freuen Sie sich

auch im nächsten Jahr wieder auf ein spannendes und prickelndes Programm mit einer Vielzahl an Top-Winzern und Champagnerhäusern kombiniert mit einem hervorragenden Foodpairing des 15 High Restaurantteams.

Wer sich schon jetzt eines der begehrten Tickets sichern möchte, der kann sich diese reservieren unter: [dosch@champagner-club.de](mailto:dosch@champagner-club.de).

Bericht online lesen:

[https://sbt.en-a.eu/lokale\\_nachrichten/15\\_high\\_und\\_champagner\\_club\\_feiern\\_2\\_champagner\\_festival-945](https://sbt.en-a.eu/lokale_nachrichten/15_high_und_champagner_club_feiern_2_champagner_festival-945)

### Redaktioneller Programmdienst: European News Agency

Annette-Kolb-Str. 16  
D-85055 Ingolstadt  
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660  
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661  
Email: [contact@european-news-agency.com](mailto:contact@european-news-agency.com)  
Internet: [european-news-agency.com](http://european-news-agency.com)

### Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.



..... International Press Service.....

74/

Redaktion und Verantwortlichkeit:

V.i.S.d.P. und gem. § 6 MDStV: Tanja Obermann

---

**Redaktioneller Programmdienst:  
European News Agency**

Annette-Kolb-Str. 16  
D-85055 Ingolstadt  
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660  
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661  
Email: [contact@european-news-agency.com](mailto:contact@european-news-agency.com)  
Internet: [european-news-agency.com](http://european-news-agency.com)

**Haftungsausschluss:**

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.