

Tradition auf Höhe der Zeit - Der Badische Hof

Am 30. und 31. März dient der malerische „Badische Hof“ in Mannheim-Seckenheim als Filmkulisse. Das Filmsyndikat (UG) aus Baden-Baden dreht mehrere Szenen für den von der Baden-Württembergischen Filmförderung unterstützten Film „Der Brand“. Seit dem der „Badische Hof“ unter der Führung des jungen und dynamischen Teams „cook & more“ steht, entwickelt sich das traditionsreiche Haus mit seiner besonderen Atmosphäre zum beliebten Ort für Tagungen und Events. Das stilvolle Restaurant, die „Vinothek“, der Gewölbekeller und der Jugendstilsaal „Palü“ bieten den außergewöhnlichen Rahmen für Veranstaltungen aller Art.

Tradition verpflichtet. Einst öffnete der heutige „Badische Hof“ als Brauerei Pfisterer seine Pforten. Heute fühlt sich ein junges und leidenschaftliches Team namens „cook & more“ der Tradition des Mannheimer Gasthauses verpflichtet, ohne dabei auf den neuesten Standard zu verzichten. Das stilvolle Restaurant, in dem Küchenchef Klaus Peter Wamich feinste Speisen unter anderem der regionalen und mediterranen Küche präsentiert, ist weit über die Region hinaus bekannt.

Im Jahr 2009 ergänzte „cook & more“ das Angebot durch die Renovierung des **Gewölbekellers** aus dem 19. Jahrhundert und schuf damit ein Ambiente für außergewöhnliche Tagungen und Events für Gesellschaften bis zu 100 Personen. Auch der **Jugendstilsaal „Palü“** bietet sich für unterschiedliche Veranstaltungen ab 50 Personen an. Der Saal besticht mit seinem außergewöhnlichen Flair und ist mit modernster Tagungstechnik ausgestattet. Zu den Kunden, die den „Badische Hof“ gerne für Konferenzen und Events buchen, gehören unter anderem **Mobilcom** oder die **Deutsche Telekom**. Tagungskunden wissen zu schätzen, dass der Saal „Palü“ eine angenehm andere Atmosphäre bietet, als die meisten Tagungshotels.

Kleinere Gruppen fühlen sich in der „Vinothek“ sehr wohl. An einer langen Tafel können bequem 26 Personen gemeinsam speisen. In lockerer Sitzordnung finden bis zu 40 Personen für private oder geschäftliche Anlässe Platz.

Das hohe Niveau der Küche bietet „cook & more“ auch als deutschlandweiter Catering-Spezialist an. Ob es die kleine aber feine Veranstaltung ist, bei der es gilt, zwei Dutzend Gäste zu verwöhnen. Ob es Messecatering oder ein großes Event ist, bei dem viele Besucher auf hohem Niveau gut essen sollen. Als Fullservice-Dienstleister kümmert sich „cook & more“ um alles von der Logistik über die punktgenaue Zubereitung bis hin zum professionellen Service.

cook & more services GmbH

Seckenheimer Hauptstrasse 114

68239 Mannheim

T: + [49] 62 1 – 97 86 14 30

F: + [49] 62 1 – 97 86 14 31

E: [info\(at\)cookandmore.net](mailto:info@cookandmore.net)

Geschäftsführende Gesellschafter:

Klaus-Peter Wamich

Nicolas Neumeister

Informationen zu dem Filmprojekt „Der Brand“ unter www.brand-film.de.

Hintergrund:

Bereits in den 1950er Jahren sorgte die Mannheimer Musikerin Ricca Corell, die den Badischen Hof bewirtschaftete, für Aufsehen, wenn Sie Stars wie Zarah Leander nach Seckenheim lockte. Nach Ricca Corell wurde der „Badische Hof“ als Familienbetrieb von der Familie Schmidt über zwei Jahrzehnte geführt. Dann übernahm das „cook & more“ Team im Jahr 2009 das Haus und brachte die Eventlocation passend zum heutigen Zeitgeist auf den neuesten Stand.