



Musikalische Grüße aus den schottischen Highlands: In der Nacht zieht eine zehnköpfige Dudelsack-Combo durch die Menge



Hinter jedem Mann steht eine starke Frau: Die „Foodrock“-Veranstalter Peter und Claudia Scharff sind beruflich wie privat ein echtes Power-Paar!

Pfälzer FOODROCK Open-Air-Festival 2025

Classic Rock & Grill Genüsse

... an einem der exklusivsten Orte Deutschlands!

Culinary Explosions treffen Natur-Adventure im alten Natursteinbruch! Vom 8. bis 10. August 2025 steigt im Pfälzer Wald das wohl coolste, entspannteste, verrückteste und zugleich exklusivste Outdoor-Spektakel des Jahres: das Pfälzer FOODROCK Open-Air-Festival 2025. Gastgeber ist der bekannte STERNE- & TV-Koch Peter Scharff. TOP MAGAZIN SAARLAND freut sich, als Medienpartner dabei zu sein. ■



Fernsehkoch Ralf Zacherl mit Sternekoch und Vegan-Botschafter Patrick Maus



Sternekoch Martin Scharff

Camper, Grill-Liebhaber, Biker, Rock-Fans, Besser-Esser, Abenteurer, Wein-Genießer & Party-People aufgepasst: Vom 8. bis 10. August steigt die mittlerweile 5. Runde des legendären Pfälzer FOODROCK Open-Air-Festivals in der Nähe von Kaiserslautern – das wohl verrückteste, außergewöhnlichste und hochkarätigste Gourmet-Spektakel der Republik. Ein Open-Air, das ganz im Zeichen köstlicher Gaumenfreuden, professioneller Koch-, Back- und Grillworkshops, toller Live-Bands, leckerer Food- und Bar-Erlebnisse, köstlicher Grill-Eskapaden, süßer Dessert-Sünden, knuspriger Backfreuden sowie zahlreicher Tastings steht. Yoga-, Kletter- und Outdoor-Workshops runden das All-Inclusive-Angebot ab.

Doch Achtung: Um live dabei zu sein, lohnt es sich, lieber jetzt als gleich zu buchen, da die Besucherzahl auf 450 Gäste limitiert ist und der Vorverkauf bereits seit wenigen Tagen auf vollen Touren läuft. Im Ticketpreis von 875 Euro ist das kulinarisch-musikalische Komplettpaket von Freitag bis Sonntag enthalten. Es können aber auch – zum entsprechend günstigeren Tarif – nur einzelne Tage gebucht werden.

So hochkarätig das Event, so abgefahren ist die Location: der 18 Millionen Jahre alte Natursteinbruch „Picard“, 10 Kilometer südlich von Kaiserslautern!



Live-Cooking hautnah: An allen drei Tagen erleben die Besucher unterhaltsame Koch-Shows



Boogie-Woogie-Pianist Harald Krüger („KRÜGER RÖCKT!“) sorgt für Party-Stimmung

Apropos Event: Fernsehkoch Ralf Zacherl ist bereits seit mehreren Jahren Feuer und Flamme für das Outdoor-Spektakel: „Mein absolutes Sommer-Highlight“, so Zacherl. „Es gibt viele tolle Food-Festivals, aber kein vergleichbares wie dieses in einem uralten Steinbruch. Das hat eine besondere Energie, und ich freue mich jedes Jahr aufs Neue auf diese Location und die coolen Gäste.“

Dazu gesellen sich einige von Deutschlands bekanntesten Sterneköchen, zum Beispiel Kolja Kleeberg und Martin Scharff, der 30 Jahre lang mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet war ...

und natürlich der Organisator höchstselbst: TV-Koch Peter Scharff („Kaffee oder Tee“, SWR), langjähriger Sternekoch, Konditor, Pâtissier, Sachbuchautor, Gewürzspezialist und einer der gefragtesten Spitzen-Caterer der Republik („Bambi“, „Goldene Kamera“, „Ball der Sterne“ etc.). Heute betreibt Peter Scharff in Kaiserslautern ein gastronomisches Bildungszentrum samt Kochschule, Catering und Eventlocation – und seit Neuestem eben auch das Festival: „FOODROCK im Pfälzer Wald ist einzigartig! Es gibt es nur einmal in Deutschland – und dann auch noch in unserer Region!“



Christian Münz in Aktion: In seiner Manufaktur bei Aschaffenburg baut er Smoker, Feuerschalen und Grillplatten



Wie romantisch! TV-Koch Kolja Kleeberg, Inhaber des bekannten Sternelokals „VAU“, bringt „Grillfluencerin“ Bettina Licht („Grill it like a Girl“) ein Ständchen



Zum Wohl auf die Pfalz! Im Steinbruch kommen nur beste Rebenschätze ins Glas



Camper-Glück: Zahlreiche Besucher reisen mit ihren „eigenen vier Wänden“ in die Pfalz



Enjoy Your Meal! Beim „Pfälzer Foodrock Festival“ erwarten uns kulinarische Hochgenüsse

Gekocht und gegrillt wird an vielerlei Ständen – natürlich nur auf dem Grill, im Smoker oder über offenem Feuer. Neben jeder Menge feinsten Köstlichkeiten der BBQ-Experten versorgt eine hochkarätige Riege von Winzern, Sommeliers, Barbecue-Champions, Whisky-, Gin- und Craft-Beer-Spezialisten sowie Konditoren-Weltmeistern die Gäste. Dazu zählen bekannte Namen der Szene wie Giuseppe Messina, Christian Münz, Gerhard Volk, Bernd Siefert und viele mehr. Auch Vegetarier und Veganer kommen voll auf ihre Kosten – durch ein eigens für sie zusammengestelltes Special-Forces-Team!

Ein Erlebnis für alle Sinne – auch für die Ohren: An drei Tagen sorgen Live-Bands mit Klängen der 70er- und 80er-Jahre für den passenden Soundtrack. Angekündigt haben sich bereits die Toto-Tribute-Band „Totomaniac“ und die Rock-'n'-Roll-Formation „KRÜGER ROCKT!“ mit dem legendären, bundesweit bekannten Boogie-Woogie-Pianisten Harald Krüger.

Im Laufe der Samstagnacht wird traditionell eine über zehnköpfige Dudelsackband den Steinbruch – inmitten von 15 Feuerstellen – mit schottischen Highland Classics wie Amazing Grace zum Klingen bringen.

Davor, danach und währenddessen werden die Gäste von Star- und Spitzenköchen verwöhnt.

Natürlich ist der Aufwand, der dafür betrieben werden muss, jedes Jahr aufs Neue eine Herausforderung. Jahr für Jahr macht das Team um die Veranstalter Claudia und Peter Scharff das Unmögliche möglich: „Im Steinbruch gibt es keine Infrastruktur. Wir müssen alles, was man braucht, eigens dorthin transportieren – für eine Rundumversorgung in einem Ambiente, das dies eigentlich gar nicht zulässt“, betont Peter Scharff. „Wir stemmen das Event mit einer rund 150-köpfigen Crew. Diese Manpower ist jedoch absolut notwendig, um das durchgängig hohe Niveau an Bars und Kochständen mit Kochteams aus ganz Deutschland zu garantieren.“

Der Erfolg gibt den Machern recht: Wer einmal dabei war, kommt jedes Jahr wieder ... ■

Weitere Infos und Tickets unter www.foodrock-festival.de



Steil bergauf: Der Kletter-Workshop ist bei Besuchern sehr beliebt



Feuer & Flamme für feinstes Fleisch: Grillweltmeister Heiner Haseidl



Fisch-Experte Najib El-Ahmad



Ommm! Ein Yoga-Workshop sorgt für innere Balance



Bäckermeister Paul Carra mit Konditorweltmeister Bernd Siefert



Giuseppe Messina ist einer der gefragtesten Avantgarde-Köche Deutschlands



Mitten ins Schwarze: Beim Bogenschießen beweisen die Besucher ihre Treffsicherheit



Grill-Meister Gerhard Volk



„Fleischflüsterer“ Christoph Grabowksi