



Genuss MAGAZIN

Frankfurt & Rhein-Main

GUTSCHEIN

10 €

AUF EINEN KOCHKURS
IN DER GENUSSAKADEMIE

Reservierung auf Anfrage und nach Verfügbarkeit. Einlösbar bis zum 31.7.2014 unter 069-97460 666. Gutschein kann nicht ausgezahlt werden, ist nicht kombinierbar mit der Genuss-Card und gilt nicht für CLR.

NUR
1 €

Schöner essen und trinken im Frühling:



FRANKFURTER HOF ON FIRE
Das ultimative BBQ-Festival!



PAOLO CIMINO
bringt das Pizzabacken bei!



DAS GROSSE WM-KOCHDUELL
Titelreifer Genuss

Johann Lafer
kommt nach Frankfurt



4 192214 901009



Atije Rafi | Unternehmerin
Kundin seit 1978

Mein Leben, mein Tempo, meine Frankfurter Sparkasse

„Privat und im Job bin ich immer in Aktion. Die gleiche Motivation erwarte ich nicht nur von meinen Mitarbeitern, sondern auch von meinem Berater.“

So engagiert wie Sie:
das 1822 Private Banking.

 Frankfurter
Sparkasse

1822

Aus dem Vollen schöpfen

Liebe Genießerinnen und Genießer,

nach dem völlig unnötig harten Winter 2012/13 wurden wir diesmal von fiesem Frost und Schnee verschont – und jetzt kommt auch noch der Frühling so früh wie selten zuvor. Da hält der Genießer das Kochbesteck bereit, um Bärlauch & Co. in Topf oder Pfanne zu stecken, und das Team der Genussakademie hat sich anstecken und sommerliche Kursideen sprießen lassen.

So steht das Thema **Grillen** ganz oben auf der Agenda, diesmal mit einem faszinierend abwechslungsreichen Programm von **Spicy BBQ** über **Mix & Grill** bis zu **Oriental Barbecue** oder **Fine Food on Fire**. Außerdem steigt bereits im Mai das große **BBQ-Festival im Ehrenhof des Frankfurter Hofs** gemeinsam mit Patrick Bittner und dem Küchenchef der Genussakademie! Ein weiteres großes Event ist die **WM in Brasilien** – auch in der Genussakademie: Zwei Teams treten an den Kochstationen gegeneinander an und kochen die jeweilige Landesküche der Kontrahenten auf dem Fußballplatz, um anschließend gemeinsam das Spiel zu schauen und die Ergebnisse zu verkosten – **WM-Kochen** können Sie bei drei kulinarisch spannenden Paarungen!



Das größte Highlight des Sommers ist allerdings der Besuch des bekanntesten Küchenchefs der Republik: **Johann Lafer** kommt in die Genussakademie und kocht im Rahmen eines **einmaligen Charity-Events für Human Rights Watch**. Die Redaktion hat Sternekoch **Ludger Helbig** in seiner neuen **Auberge de Temple** einen Besuch abgestattet und ihm bei der Gelegenheit gleich ein paar Termine für wirklich faszinierende Genusswochenenden abgerungen. Zudem waren wir für Sie in **Amsterdam**, haben auch abseits der bekannten Pfade kulinarisch spannende Adressen gefunden und im **Rheingauer Weingut Mohr** viel mehr als nur Riesling verkostet.

Sommerzeit ist Urlaubszeit, und damit die Appetit macht, bringen wir aufregende Landesküchen in die Kochstudios der Genussakademie. So können Sie jetzt die **neue israelische Küche** kennen und kochen lernen, Slim Khanchouch bittet ab sofort zum **Caribbean Dream**, mit **Simply Sushi** ist wieder ein klassischer Sushi-Kurs im Programm, Souad Youssafi präsentiert **1001 Köstlichkeiten aus Marokko**, Saynur Sonkaya-Neher sagt „**Koch dich türkisch**“, und jetzt gibt es ihn wieder: **DEN Pizzakurs!**

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Stöbern und verbleibe

mit genussvollen Grüßen, Ihr

Bastian Fiebig





Ausgabe 2 | 2014

GenussMAGAZIN

Magazin

6 FRANKFURT GEHT AUS!
Was tut sich in den Top Ten?

Besuch beim Küchenchef

8 Zu Besuch bei
Ludger Helbig

Titelthema

14 Johann Lafer kocht für
Human Rights Watch

Kochen/Genießen

20 Neunmalgut: Das Köcheteam
der Genussakademie

Special: Grillen

24 How to Grill

Ihr Genussprogramm in diesem Heft

KOCHEN

► /Genießen

Spitzenköche

- 18** NEU: Kochen wie bei Emmal mit Hannes Ceglaz
- 18** NEU: SchauMahl wie lecker! mit Björn Andreas und Pit Punda
- 18** Manhattan meets Manhattan mit René Stein
- 18** Nebraska liegt am Main mit Marc Schulz
- 18** Tiger-Küche mit Stern mit Andreas Krolik
- 19** Österreich innovativ! mit Mario Lohninger
- 19** Sommer in Piemont mit Carmelo Greco
- 19** Ein Stern für Leib und Seele mit André Großfeld
- 19** Kochen im Lafleur! mit Alfred Friedrich

Trendküche

- 23** Aromatisch, sinnlich, vital: Ayurveda! mit Hagen Schunk
- 23** Klein und fein – Fingerfood mit dem Team der Genussakademie

- 23** Cupcakes mit Ewa Feix
- 23** Cupcakes verzieren mit Ewa Feix
- 23** Aromatisches Doppel – Food & Whisky mit Chris Pepper
- 25** NEU: Frankfurter Hof on Fire mit Patrick Bittner
- 26** NEU: BBQ-Basics mit Thomas Fischer
- 26** NEU: Fine Food on Fire mit David Fischer
- 26** Mix & Grill im Hilton Frankfurt mit Mario Höllein und Anne Glaub
- 26** Oriental Barbecue mit Farrokh Okhovat-Esfehani
- 27** Grillen im Biergarten mit Wolfgang Bauer
- 27** Spicy Barbecue mit Jörg Ludwig

Asien

- 28** NEU: Simply Sushi mit Kazuhiro Yasunaga
- 28** NEU: Geheimnisvolles Kerala mit Ellen Hoffman-Hromek
- 28** Sushi meets Sake mit Yoshiko Ueno-Müller und Toshiyuki Suzuki

- 29** Zauberhaftes Vietnam mit Thanh Thuy Duong
- 29** Authentisch Thailändisch mit Khanitha Ning Röbig

Orient & Afrika

- 30** WIEDER DA: 1001 Köstlichkeiten aus Marokko mit Souad Youssafi
- 30** NEU: Die neue israelische Küche mit Anat Kozlov
- 30** NEU: Koch dich türkisch! mit Saynur Sonkaya-Neher
- 30** Persia-Crossover – Genuss im Taunus mit Farrokh Okhovat-Esfehani
- 30** Culinary Patchwork mit Slim Khanchouch
- 30** Genuss des Orients mit Slim Khanchouch

Europa/Mediterran

- 31** NEU: Griechisch mit Kosta mit Kosta Karamoschidis
- 31** NEU: Pizza Pizza! mit Paolo Cimino
- 31** Reise durch Sizilien mit Dario Cammarata
- 31** La Cucina Italiana mit Maria Lauda

- 31** Rund ums Mittelmeer mit Martino Stirn und Georg Jounan
- 31** Francos perfekte Pasta mit Francesco und Luigi Soletto
- 31** Das gläserne Buffet – Mediterran mit dem Team der Genussakademie
- 32** Die feine südfranzösische Fischküche mit David Fischer
- 32** Das Beste aus dem Élysée-Palast mit Slim Khanchouch
- 32** Plaisirs d'Alsace mit Thomas Fischer
- 32** Mediterraner Fleischgenuss mit Steffen Ott
- 32** Hola Mallorca mit Christoph Dreyer und Daniel Schmitt

Andere genussvolle Regionen

- 33** Caribbean Dream mit Slim Khanchouch
- 33** NEU: In fünf Gängen um die Welt mit dem Team der Genussakademie
- 33** Das gläserne Buffet International mit David Fischer

IMPRESSUM:

Herausgeber: Dr. Jan-Peter Eichhorn, Gerhard Krauß **Geschäftsführer:** Stefan Wolff **Chefredaktion:** Bastian Fiebig (v.i.S.d.P.) **Art-Direktion:** Jörg Niehage **Layout:** Klaus Günter Berger, Petra Bruder, Sabine Zuleger **Chefin vom Dienst:** Sabine Charlotte Naujoks-Petri (SCN Pressebüro Ffm.) **Autoren:** Bastian Fiebig, Florian Fix, Leonie Karn **Korrektur:** Sabine Büsgen **Verlags- und Redaktionsanschrift:** Presse Verlagsgesellschaft für Zeitschriften und neue Medien mbH, Ludwigstraße 33-37, 60327 Frankfurt am Main, Tel. 069 97460-322, Fax 069 97460-8322 (zugleich auch ladungsfähige Anschrift für die im Impressum genannten Verantwortlichen und Vertretungsberechtigten) **Anzeigen:** Antje Kümmerle (Objektleitung), Tel. 069 97460-634, kuemmerle@mmg.de; Susanne Becker, Tel. 069 97460-368, sbecker@mmg.de **Herstellung:** Nicole Bergwein, Monika Kiss, Emir Vučić **Marketing/Vertrieb:** Michelle Weise (Leitung), Tel. 069 97460-332, Patrick Stürtz, Tel. 069 97460-340, vertrieb@mmg.de **Produktion:** Jonas Lohse (Leitung), Tel. 069 97460-455, Klaus Günter Berger **Druck:** Westdeutsche Verlags- und Druckerei GmbH, Kurhessenstraße 4-6, 64546 Mörfelden-Walldorf. Das GenussMAGAZIN kooperiert mit der Genussakademie Frankfurt am Main: Große Bockenheimer Straße 24 (Fressgass'), 60313 Frankfurt am Main, Tel. 069 97460-60 **Online:** www.genussakademie.com, Hotline: 069 97460-666 **Geschäftsbereichsleitung:** Bastian Fiebig, Tel. 069 97460-660, E-Mail: bfiebig@mmg.de **Programmplanung/Marketing:** Leonie Karn, Tel. 069 97460-661, E-Mail: lkarn@mmg.de; Gerichtsstand: Frankfurt am Main am Main. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlags. Es gilt Anzeigenpreisliste Nr. 24b vom 1.5.2013. © 2013 Presse Verlagsgesellschaft für Zeitschriften und neue Medien mbH

Genusskalender

34 Alle Kochkurse bis August auf einen Blick

Porträts

40 Lock & Lock – Multifunktional auf Frische eingestellt

44 Rosenthal:
Die Essenz der Dinge

51 Weingut Mohr:
Steil nach oben

Reisen & Genießen

58 Grachtvolles Amsterdam!

Kolumnen

**13 THOMAS' HAUS-
GESCHICHTEN**
Thomas Haus:
Ganz(heitlich) einkaufen

**29 WOLFGANGS
WEISSE WEIN-NÄCHTE**
Wolfgang Feierfeil:
Silvaner – mehr als nur ein
Zechwein!

**33 PUNDAS ROTE
LEIDENSCHAFTEN**
Pit Punda:
Rheingau-Rotwein-Radeln!

50 OLBRICHS GRÜNE WELT
Franz Olbrich:
Hackenporsche vs. Plastiktüte

**54 PHILIPPUS GADGET-
KELLER**
Philipp Keller:
Mein Lieblingsstück



Lauter Lieblingessen

36 WIEDER DA: Sommer im Löwen mit Volker Hintz

36 Grüne Soße total mit dem Team der Genussakademie

36 König Spargel mit dem Team der Genussakademie

37 Frühlingsfrische Kräuterküche mit dem Team der Genussakademie

37 Die echte Frankfurter Küche mit Danilo Klinke

37 Keims neue Kräuter mit Eckhardt Keim

37 Die lange Nacht der Knödel mit dem Team der Genussakademie

37 Friesisch-Herb: Matjes, Krabben, Jever mit dem Team der Genussakademie

37 Roh! Gehackt! Lecker! – Der Tatarkurs mit dem Team der Genussakademie

38 Die Landlust im Frühling mit Gourmetrio/Hof Eckstein

38 Das perfekte Schnitzel mit Steffen Ott

38 Feinstes Seafood – der Kochkurs mit Marko Richter

38 Feinstes Fleisch – der Kochkurs mit Ullrich Wittur

38 Kreative Odenwälder Landhaus-Küche mit Armin Treusch

41 Exklusive Backstage-Specials

/Lernen

Basics

46 Pasta Basics

46 Fisch Basics

46 Fleisch Basics

47 Geflügel Basics

47 Gemüse Basics

47 So geht Wein mit Bastian Fiebig

47 Absolute Beginners – die komplette Reihe

47 Das Absolute Beginners-Sommerncamp

Gartechniken

48 Dampf- und Niedertemperatur-Garen

48 Kurzbraten

48 Schmorküche

48 Grundsaucen

48 Der Saucenprofi

Feinschliff

49 Selbst Brot backen

49 Patisserie

49 Klein und fein – Fingerfood

49 Schalen- und Krustentiere

49 Klassische Vorspeisen

50 Messer scharf!

50 Ganz schön schnittig!

GENUSS ERLEBEN

/Essen

52 Feinstes Seafood – das Tasting mit Ulrich Wittur und dem Team der Genussakademie

52 Feinstes Fleisch – das Tasting mit Ulrich Wittur und dem Team der Genussakademie

52 Alles Käse in Hungen mit Reiner Wechs

/Trinken

53 So geht Wein mit Bastian Fiebig

53 Perlender Luxus – Das Champagner-Tasting mit Bastian Fiebig

54 Toskana Pur – Tomilaia & Friends A Casa Di Tomilaia

54 Wein & Käse – ein harmonisches Duett mit Bastian Fiebig

54 Die Geheimnisse der Baristas mit Giovanni Burgarella

/Events

22 Das spektakuläre WM-Kochen mit dem Team der Genussakademie

55 Adel am Herd – mit Lisbet II. Windsor

55 Tapas und Wein mit Christoph Dreyer

56 2. Ladies Night – Tapas Deluxe mit Slim Khanouch

56 After-Work Chill-out mit dem Team der Genussakademie!

56 Topf sucht Deckel mit Steffen Ott

56 Das Spargel-Festival 2014 mit Dario Cammarata und Daniel Schmitt

60 Die spanische Nacht! – 19. Küchenparty

GENUSS-REISEN

/Trips, Weekends & Reisen

62 NEU: Die Picknick-Nostalgiebustour durch Rheinhessen

62 Romantik mit Stern mit Sebastian Lühr und dem Team des Kronenschlosschens

64 NEU: Der Genussstempel mit Ludger Helbig

64 Tortellini, Ravioli & Co. mit Hubertus Schultz

66 NEU: Törggelenzeit – Genießerzeit: Koch- und Weinreise durch Südtirol

66 Schlemmerreise ins Piemont

UNSERE PARTNER



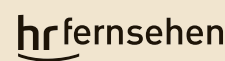
GAGGENAU



HIFI-PROFIS
TV - HIFI - HEIMKINO



KENWOOD
CREATE MORE



FRANKURT GEHT AUS 2014!

Was tut sich in den Top Ten?

Die Tester von FRANKFURT GEHT AUS! und RHEIN-MAIN GEHT AUS! sind das ganze Jahr über im Einsatz. Welche Restaurants sich Feinschmecker aktuell unbedingt einmal auf die Agenda setzen sollten und welche Themen die regionale Gastronomieszene bewegen, lesen Sie hier.

Text: Florian Fix

Unter den besten Köchen der Region scheint die Wanderlust ausgebrochen zu sein: Gleich zwei Zwei-Sterne-Köche der Region schnüren ihr Beutelchen und verlassen ihre Wirkungsstätte im Laufe des Jahres. Dabei weiß Christoph Rainer von der **Villa Rothschild** in Königstein noch gar nicht, wohin die Reise geht: Er möchte erst einmal eine kreative Pause einlegen und mehr Zeit mit seiner Familie verbringen. Den Chefkochlöffel legt er vertrauensvoll in die Hände seines bisherigen Sous-Chefs Christian Eckhardt, von dem er sagt: „Christian verfügt über Leidenschaft und Kreativität und wird unsere Gäste mit seiner eigenen Hand-



André Großfeld

schrift Schritt für Schritt weiterhin überzeugen. Da bin ich mir hundertprozentig sicher.“ Der 32-jährige Eckhardt arbeitete unter anderem unter Dreisternekoch Claus-Peter Lumppe im Restaurant Bareiss in Baiersbrunn und in Sven Elverfelds Aqua in Wolfsburg. Die Villa Rothschild möchte er zunächst mit dem bekannten kulinarischen Konzept weiterführen.

Etwas anders sieht es bei Matthias Schmidt von der **Villa Merton** aus: Insider



Mondnacht

wussten schon länger, dass die innovativen Ideen des Kochs im eher konservativen Umfeld des Unions Club, dem die Villa in Bockenheim gehört, nicht immer für Begeisterungstürme sorgten. Schmidts Kreationen aus Wurzeln, Blättern, Tannennadeln oder Blumen entsprechen häufig nicht gängigen Geschmacksgewohnheiten, sind manchmal gar anstrengend zu probieren – und für manchen Geschmack eben auch nicht geeignet. Jetzt wurde folgerichtig die



Willie James

Trennung vollzogen und die Suche nach einer neuen Location im Raum Frankfurt läuft auf Hochtouren. Bis zum Ende des

Sommers soll der neue Standort verkündet, Eröffnung schließlich 2015 gefeiert werden.

Schmidts Nachfolger in Bockenheim steht indes schon fest: **André Großfeld** wird in der Villa Merton ab 1. Januar 2015 den Herd übernehmen und kündigt schon mal an, zusätzlich zum regulären Restaurantbetrieb auch ein Bistro zu eröffnen. Großfeld, dessen Restaurant in Friedberg-Dorheim seit Jahren mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wird, gehört



Maxie Eisen

zu den besten Köchen der Region.

Doch auch bei den anderen Top-Köchen gibt es viel Bewegung – zumindest, was die Rangfolge in den Top 10 der exklusiven Restaurants in FRANKFURT GEHT AUS! betrifft. Patrick Bittner im **Restaurant Français** dreht mal wieder richtig auf und macht mit frischen Ideen zwei Plätze gut: Rang vier für den hünenhaften Küchenchef! Absteiger der Stunde ist das **Seven Swans**, was jedoch weniger an schlechten Leistungen der Küche liegt, dafür hakt es bisweilen in den Bereichen Service und Restaurantleitung, was einem entspannten Dinner im Wege

stehen könnte. Nunmehr nur Platz 10 für das Restaurant am Mainufer.


Davon spricht die Szene


Welche Restaurants zu den gerade am heißesten gehandelten der Stadt gehören, kann man in den Top 10 Eat & Meet nachlesen. Hier herrscht stets Dynamik, und auch in diesem Quartal drängen gleich vier Neueinsteiger auf eine Platzierung. Ganz am Ende der Liste auf Rang 10 richtet sich das **Mondnacht**  ein, das zu Anfang des Jahres am Merianplatz im Nordend eröffnet hat: Cooles Interieur, legere Küche und ein entspanntes Team sorgen hier für gute Stimmung und ein volles Haus. Auf Platz 6 der neue Laden von Dennis Smith: Mit dem **Willie James** 



Naiv

möchte der DJ und Clubbetreiber an seinen Vater erinnern, deshalb werden hier nur Platten aus dessen Sammlung gespielt, auf der Karte finden sich diverse Lieblingsgerichte des Papas. Eine Besonderheit sind auch die langen Öffnungszeiten: Wer möchte, kann morgens mit einem selbst zusammengestellten Frühstück anfangen und den Tag spät in der Nacht mit Cocktails und Snacks ausklingen lassen – dafür gibt's gleichzeitig Platz 1 in den Top 5 Essen nach Mitternacht!


Auf Platz 2 von Eat & Meet findet sich ein neues Lokal, das es in Rekordzeit nicht nur in Deutschland zu einem enormen Bekanntheitsgrad gebracht hat. Das jüdisch-amerikanische Restaurant **Maxie Eisen**  ist sogar einer der Gründe, warum die New York Times ihren Lesern empfiehlt, ihren Urlaub doch mal in Frankfurt zu verbringen. Hausspezialität ist hier Pastrami, speziell gewürztes und geräuchertes Fleisch.

Noch ein kleines bisschen besser allerdings hat es den Testern im neuen Restaurant **Naiv**  am Fischerplätz-



Ojo de Agua

chen gefallen: Das neue Restaurant der ehemaligen Betreiber des Echt auf der Berger Straße sieht mit seiner Einrichtung aus Beton und Holz nicht nur cool aus, sondern liefert zu jeder Tageszeit Bestleistungen ab, ob samstags und sonntags zum Frühstück oder täglich zum Lunch oder Dinner. Eine Besonderheit des Konzepts ist die klare Bekenntnis zu handgemachtem Craft Beer von kleinen Brauereien.


An dieser Stelle auch noch ein heißer Tipp für Fleischliebhaber: In der Hochstraße lädt seit kurzem Yello-Musiker Dieter Meier im **Ojo de Agua**  zu Roastbeef, Brot und Wein ein. Sowohl die Weine als auch die Rinder stammen von Meiers 20000 Hektar großen Farm in Argentinien; im Restaurant wird das biozertifizierte Fleisch per Niedertemperaturgaren zubereitet, was es besonders zart und aromatisch macht – und ihm Platz 2 unter den Steakhäusern einbringt.

Neue Adressen für Weltenbummler


Weil sich das Restaurant **Max on One** im Jumeirah-Hotel mit seinem neuen Küchenchef Marc Schulz von der österreichischen Ausrichtung der Küche verabschiedet hat,



Café-Restaurant Rosmarin

muss die entsprechende Top 5 künftig ohne es auskommen. Dafür gibt es mit dem **Café-Restaurant Rosmarin**  im Kleinen Biergrund in Offenbach einen spannenden

Neueinsteiger auf Platz 3 unter den Österreichern. Geführt wird das neue Lokal aber nicht etwa von einem Alpenländer – Chef Mohamed El Amir stammt aus dem ägyptischen Hurghada, wo er im Hotel seines Vaters schon in jungen Jahren das eine oder andere Wiener Schnitzel brutzelte. Die Ausbildung zum Koch absolvierte er dann aber in Wien, und mittlerweile kann er sich souverän mit den besten österreichischen Köchen der Stadt messen. Als echtes Halal-Restaurant werden im Rosmarin übrigens weder Schweinefleisch noch Alkohol serviert. Die Gäste sind aber dazu eingeladen, ihren eigenen Wein mitzubringen, ein Korkgeld wird nicht fällig.

In Wiesbaden, wo es schon viele ausgezeichnete französische Restaurants gibt, hat nun noch ein weiteres eröffnet: In der **Brasserie Alexandre**  auf der Rheinstraße werden authentische Spezialitäten serviert, dazu kommen Specials wie zum Beispiel die Hummerwochen.



Koryano

Zurück nach Frankfurt, wo in Eschersheim ein interessantes asiatisches Konzept eröffnet hat: Im Vereinslokal des Turnvereins direkt am S-Bahnhof möchte die koreanische Familie Yoo kulinarisch zwischen ihrer Heimat und Deutschland vermitteln. Auf der Karte finden sich deshalb nicht nur traditionelle koreanische Gerichte, sondern auch Fusion-Food wie Teriyaki-Schnitzel oder asiatische Dampfnudeln mit Roter Grütze. Die Spezialität der Yoos heißt Korean Fried Chicken und wird mit verschiedenen würzigen Saucen serviert. Platz zwei für das **Koryano**  auf der Top 5 der koreanischen Restaurants!

Alle neuen Restaurants und alle neuen Platzierungen finden Sie wie immer in Ihren Smartphone-Apps von FRANKFURT GEHT AUS! und RHEIN-MAIN GEHT AUS!, die pünktlich zum Beginn des neuen Quartals Anfang April aktualisiert werden.

Zu Besuch bei Ludger Helbig



Schon im Klingenberger Alten Rentamt stand er für spannende Gewürzküche mit Stern – nach seinem Wechsel an den Herd der neuen Auberge de Temple rückt Helbig jetzt in den Fokus der Frankfurter Genießer.

Text: Bastian Fiebig, Fotos: Dirk Ostermeier

Man könnte angesichts des Charakterkopfes Helbig durchaus einen lyrischen Zusammenhang zu seinem Geburtsort erdichten. Schließlich ist Elspe im Sauerland Spielort der beliebten Karl-May-Festspiele, und Helbigs so anregende wie fantasievolle Gewürzküche versetzt den einen oder anderen schon mal zumindest am Gaumen in fremde Länder, doch seine Ausbildung genoss der junge Ludger ganz bodenständig bei Hans Buckmann in Oedingen. Kein Zuckerschlecken, doch nachdem er den Schlemmeratlas aus dem elterlichen Regal gezogen hatte, war klar, dass sein Leben nach der Schule a) an einem Herd und b) bitteschön in der gehobenen Gastronomie stattzufinden habe. Gesagt, getan: Ungezählte Bewerbungen an große Häuser wurden verfasst, die Zukunft in rosigen Farben gemalt – aber in leichter Abwandlung einer Zeile aus dem Schaffen eines bekannten deutschen Sängers lässt sich zitieren: Kein Schwein rief ihn an. Andere lassen hier bereits den Kopf hängen, doch Helbig nahm sein Herz in die Hand und wandte

sich auf dem Rückweg von einem erfolglosen Vorstellungsgespräch direkt an Ingo Holland im Klingenberger Winzerstübchen. Glück gehabt, und das gleich mehrfach: Holland erkannte sofort, welches Potenzial in diesem jungen Nachwuchskoch schlummerte, bot ihm die Stelle als Commis an, die Helbig natürlich sofort annahm, und zudem erwartete Helbig hier ein weiterer, vielleicht entscheidender Baustein zu seinem Lebensglück – seine Frau Nicole, mit der er bis heute gemeinsam lebt und arbeitet.

Reisejahre

Doch ein Koch muss auf Reisen gehen, in Helbigs Fall steil nach oben zu Hans Stefan Steinheuer nach Bad Neuenahr, wo er als Chef Pâtissier für die süßen Träume der Gäste zuständig war. Anschließend ging es in den Süden der Republik: Im Münchner Hotel Königshof stand er bereits als Sous Chef am Herd, weiter ging es dann zu Christian Jürgens in den Marstall

und dann nach Pfronten ins Alpenhotel Krone. Doch der Kontakt zu „Gewürzpapst“ Ingo Holland brach nie ab, und so rief das Alte Rentamt Helbig ein zweites Mal – diesmal allerdings als Sous Chef. Während dieser Zeit lernte er nicht nur zahlreiche aromatische Geheimnisse – schließlich gilt Ingo Holland nicht umsonst als absolute Kapazität in Sachen Gewürze und gehört mit seinem florierenden „Gewürzamt“ zu den interessantesten deutschen Einkaufsadressen – sondern entwickelte zusehends seinen eigenen Stil, den er anschließend im Lauterbacher Ringhotel Schubert behutsam weiterentwickelte und schließlich nach der Übernahme des Alten Rentamts konkret auf den Punkt brachte. Lohn war der unverzüglich bestätigte Michelin-Stern, Platz eins in der regionalen Liste von RHEIN-MAIN GEHT AUS!, zahlreiche weitere Auszeichnungen bekannter Restaurantführer und natürlich eine begeisterte Gästeschar, die sich glücklich schätzen konnte, das Werk von Ingo Holland nicht nur fortgesetzt, sondern auf solch elegante Art und Weise weiterentwickelt zu finden.

Auf den Berg

Gäste sind immer ein Segen – manchmal können sie sogar die Richtung fest geplanter Lebenswege schlagartig ändern. Als Helbig gerade mit dem Gedanken spielte, sich noch fester mit dem Alten Rentamt zu verbinden, trat ein solcher auf den Plan. Sein Name: de Temple. Sein Plan: ein kleines Boutiquehotel mit hervorragendem Restaurant und viel Platz für Kunst und Künstler im kleinen Ort Johannesberg oberhalb von Aschaffenburg. Hier stand zuvor mit Friedel Meier über 30 Jahre lang ein echter Individualist am Herd, der im Jahr 2012 jedoch allmählich daran denken musste, in den Ruhestand zu gehen. De Temple war sein Stammgast und fand im romantischen Anwesen den idealen Platz, um seinen Traum zu verwirklichen. Als weitgereister Inhaber einer weltweit agierenden Firma hatte de Temple bis dahin vermutlich mehr Zeit in Hotelzimmern als in seinen



Hier werden Geheimnisse verraten: Helbigs Kochschule

eigenen vier Wänden verbracht und somit eine ganz konkrete Vorstellung vom idealen Hotel. Dazu gehörte selbstverständlich ein entsprechend ambitioniertes Restaurant. Ohne viel Schnickschnack, aber mit jenem kulturellen Atem, der perfekten



Ist die nicht schön? Helbig, Euler und ihre Forelle

Genuss ermöglicht. Während Meier also dazu überging, nur noch ab und an in den Küchen seiner Gäste zu kochen, ging es im ehemaligen Hotel zur Sonne hoch her. Das komplette Haus wurde quasi auf den Kopf gestellt, eine neue, geräumige Küche installiert, der frühere Restaurantbereich zum „Gasthaus“ und die weiter nach hinten liegenden Zimmer zum Fine-Dining-Restaurant ausgebaut. Parallel ging es an die Zimmer, jedes in einer anderen Farbe, mit geräumigem Bad und eines sogar mit eigener Sauna. Die Sonne wurde zur Auberge de Temple.

Die Kunst des Genießens

Ein weiterer Pluspunkt bei diesem Projekt: De Temple ist passionierter Kunstsammler, und an den Wänden seiner Auberge konnte er nun endlich viele Werke zeigen, die bisher in seinem Archiv schlummerten. Das sorgt heute nicht nur für gute Atmosphäre, sondern ergänzt den kulinarischen Genuss um eine wichtige Komponente, macht ihn eigentlich erst vollkommen. So gibt es keine Wand im Haus, an der es nicht etwas zu bestaunen gibt. Das einzige, was in diesem ambitionierten Plan seinerzeit noch fehlte, war der passende Küchenchef. Ein Koch wie ein Künstler, der Tradition mit dem richtigen Gespür für Avantgarde ergänzen kann. Ein Gastgeber ohne große Geste, sondern mit dem richtigen Feinsinn für die besonderen Momente, die de Temple hier erschaffen wollte. Ein Helbig eben. Und der sagte nach kurzer Bedenkzeit und langen Gesprächen mit seiner Frau zu, denn die Argumente für einen Wechsel waren einfach unwiderstehlich. Neben der außergewöhnlich schönen Lage direkt gegenüber der barocken Kirche von Johannesberg wiegt auch die Nähe zur Mainmetropole schwer. Von Frankfurt aus ist der sportliche Autofahrer in knapp 30 Minuten hier, gemütliche Gemüter brauchen höchstens 45 Minuten, und die Anfahrt über Hörstein ermöglicht auch noch wunderschöne Blicke über Streuobstwiesen und Wälder, während



Vollkommener Luxus in sechs individuellen Zimmern

man vom gerade mal vier Kilometer entfernten Aschaffenburg aus die Auberge in kürzester Zeit erreicht. Direkt hinter dem Haus erreicht man nach ein paar Häusern den Wald, davor gibt es Wanderwege über Wiesen mit Blick ins Tal und abends kann man dann völlig ins Ambiente dieses außergewöhnlichen Hauses eintauchen.

Klassische Moderne

Für Helbig bedeutete diese Entwicklung ein stürmisches Jahr 2013: Die Küche und das Restaurant wurden knapp vor dem Besuch der Restauranttester der wichtigsten Gourmetführer fertig, und was solche Auszeichnungen für einen Küchenchef bedeuten, muss an dieser Stelle nicht vertieft werden. Umso beeindruckender die Tatsache, dass Helbig sofort den ersten Michelin-Stern verliehen bekam, Platz eins der Regionalliste in RHEIN-MAIN GEHT AUS! 2014 erstürmte und auch von den anderen Restaurantführern ausgezeichnete Noten bekam. Die entsprechende Reaktion des Publikums blieb nicht aus, und so hatte der sympathische Küchenchef gleich alle Hände voll zu tun, während die Bauarbeiten auf dem Gelände immer noch fortschreiten. Die Zimmer sind unterdessen bezugsfertig, und ein weiteres Highlight steht unmittelbar vor der Fertigstellung: Helbigs eigene kleine Kochschule, in der er auch die Gäste der Genussakademie begrüßen und sein kulinarisches Wissen weitergeben wird. Von hier aus geht es direkt ins Freie, wo gerade ein kleiner Kräutergarten angelegt wird – so sieht wohl das Paradies für kreative Köche aus. Der erste Blick auf Helbigs Karte vermittelt zunächst den Eindruck, als hätte man es mit französischer Hochküche zu tun. Und dieser Eindruck täuscht nicht, doch er ist nicht komplett. So gesellt sich zum Schaumsüppchen von Le-Puy-Linsen-Harissa, wird die Fjord-Forelle mit Miso und schwarzer Knoblauchcreme verfeinert, und wie virtuos der Küchenchef beim „Feintuning“ seiner Gerichte arbeitet, kann man nicht schreiben – das muss man erleben. Für die passende Weinbegleitung sorgt Helbigs Frau Nicole, deren brandneuer, wunderschöner Weinkeller neben zahlreichen europäischen Klassikern auch interessante Trouvaillen enthält, für die mancher Weinfreund schon angerufen haben soll, um

diese käuflich zu erwerben. Keine Chance, die gibt es nur in der Auberge und die ist wirklich der richtige Platz, um beispielsweise große Weine der Domaine Trimbach aus Top-Jahrgängen zu genießen.

Frisch und schnell

Sterneküche ist neben hervorragendem Handwerk vor allem auf gute Produkte angewiesen, und hier braucht es eigentlich keine normalen Händler, sondern vielmehr Vertrauensleute, die genau verstehen, was ein Koch benötigt, der zu den Sternen aufbrechen möchte. Wer könnte da besser sein als ein ehemaliger Koch, der selbst bei den Besten am Herd gestanden hat? Grisha Euler war zu den großen Zeiten der Schweizer Stuben Teil des Küchenteams, bevor es ihn zu Varin nach Fuchsstadt verschlug. Den Gründer der Importfirma Monsieur Varin zog es vor langen Jahren aus amourösem Grunde in den kleinen Ort in der Nähe von Würzburg, doch wie konnte er seine Reisen zur Herzensdame finanzieren? Indem er Austern mitbrachte und diese gewinnbringend weiterverkaufte! Der Rest ist Geschichte, M. Varin sitzt unterdessen an der himmlischen Tafel, und seine Nachfolger beliefern hauptsächlich die Münchner Spitzengastronomie mit Fisch und Geflügel von atemberaubender Qualität. Da ist Helbig im bayrischen Norden fast ein Ausreißer, doch der möchte keinesfalls auf Fisch von kleinen Booten verzichten, der höchstens 48 Stunden an Land verbracht hat, bevor er in seiner Pfanne landet. Euler hat aber auch gute Kontakte zu regionalen Erzeugern, die ihm etwa taufrische Forellen liefern, doch der Schwerpunkt liegt auf dem Heimatland des guten Geschmacks, und so stammt neben Meeresfrüchten oder Täubchen auch der Rohmilchkäseteller hier von Varin.

Genussvolle Zukunft

Große Pläne braucht Helbig nicht, denn in der Auberge de Temple mit ihren wechselnden Ausstellungen und ihrem interessanten Publikum ergeben sich die spannenden Facetten und Projekte fast von selbst. Die Nähe zur Mainmetropole hat sich herumgesprochen, und mit steigenden Temperaturen dürfte auch die Zahl derjenigen Genießer zunehmen, die in der Auberge de Temple die perfekte Sehnsuchtsdestination erkennen. Da heißt es schnell sein, und so konnte die Genussakademie rechtzeitig vor dem Ansturm der Gäste ein paar Genusswochenenden reservieren, an denen Helbig eine kleine Schar von Gästen in einem Kochkurs auf Sternenniveau in seine aromatische Kochkunst einweisen wird – natürlich mit anschließendem gemeinsamen Abendessen im Gasthaus und einer Übernachtung in einem der traumhaft schönen Zimmer!

GENUSSWEEKENDS IN DER AUBERGE DE TEMPLE

Hauptstraße 2, 63867 Johannesburg, Tel. 06021 4548300,
www.auberge-de-temple.de

TERMINE:

Fr, 11.07.14, 14.00 Uhr bis Sa, 12.07.14, 11.00 Uhr
Sa, 20.09.14, 14.00 Uhr bis So, 21.09.14, 11.00 Uhr

ORT: Auberge de Temple

KOSTEN: 199 € | 189 € mit Genuss-Card

LEISTUNGEN: Eine Übernachtung im DZ/Frühstück, Sternekochkurs mit Dreigänge-Menü, inkl. Getränke (Wein, Wasser, Softgetränke, Kaffee)

KULINARISCHE BETRIEBSANLEITUNG

Gebratene Spessart-Lachsforelle mit schwarzem Knoblauchpüree, Bohnencrème und Vinschgauer-Chips

von Ludger Helbig

Zutaten für 4 Personen

Schwarzes Knoblauchpüree

3 Schalotten
50 g schwarzer, fermentierter Knoblauch
2 cl weißer Portwein
2 cl Madeira
20 g kalte Butterwürfel
2 cl Olivenöl
Salz, Pfeffer, Zucker

Bohnencrème

200 g Keniabohnen
50 g Blattspinat
1 cl Olivenöl
20 g kalte Butter
1 Spritzer weißer Balsamicoessig

4 Lachsforellenfilets à 130 g
Shisokresse zum Ausgarnieren
8 hauchdünn geschnittene Scheiben Vinschgauer (bei 50 Grad 1 Stunde im Ofen trocknen)

Zubereitung

Die Schalotten fein würfeln und in etwas Olivenöl anschwitzen. Den schwarzen Knoblauch dazugeben, mit Portwein und Madeira ablöschen und auf die Hälfte einreduzieren.

Die Reduktion mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken, anschließend in einem Mixer fein pürieren und durch ein feines Haarsieb streichen. Nun erwärmen und mit kalter Butter binden.

Die Keniabohnen und den Blattspinat in reichlich Salzwasser weich blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Mixen, durch ein Sieb streichen und mit weißem Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Olivenöl und kalter Butter montieren.

Das Lachsforellenfilet bei mittlerer Hitze in einer Pfanne glasig garen. Auf schwarzem Knoblauchpüree anrichten, mit Bohnencreme angießen und anschließend mit Vinschgauer-Chip und Shisokresse garnieren.



THOMAS' HAUS- GESCHICHTEN



Thomas Haus, seit der ersten Stunde Küchenchef und seit einem Jahr auch Inhaber des Goldman Restaurants, kocht nach seinem Grundsatz „vom Einfachen das Beste“, saisonal geprägt und mit frischen Produkten von vertrauten Händlern aus der Region. Die Erfahrungen, die er in Frankfurt, Hamburg und auf den Weltmeeren sammeln konnte, lebt er nun in seinem eigenen Restaurant aus und verwöhnt damit seine Gäste.

Ganz(heitlich) einkaufen

Die Tatsache, dass man im Verkauf aus Gründen der Bequemlichkeit auch bei Bio-Produkten versucht, es dem Kunden so einfach wie möglich zu machen, führt bei einigen Lebensmitteln zu kuriosen Problemen – beispielsweise bei Hühnchen. Zunächst ein paar Fakten: In der konventionellen „Produktion“ werden pro Tag 200 000 Hühner geschlachtet. Seit der Einführung der heute üblichen Turbomast sanken die Kosten für ein Brathähnchen innerhalb der letzten 50 Jahre um 1 Euro – trotz Inflation und Umstellung auf die neue EU-Währung! Vor 20 Jahren kamen noch 75 Prozent des hierzulande verkauften Geflügels komplett in den Handel. Heute werden selbst von den Biohöfen bis zu 85 Prozent der Tiere zerlegt und kommen als Einzelteile ins Kühlregal. Die Kunden wünschen sich leicht zu verarbeitende Hühnerbrüste und -filets, es gibt jedoch kaum noch Nachfrage nach Keulen und Flügeln oder Innereien wie Herz und Leber. Die Brust macht bei einem Huhn ungefähr 23 Prozent des Gewichtes aus, die Keulen 33 Prozent, die Flügel 12 Prozent und fast ein Drittel des Schlachtgewichts fällt auf die Karkasse mit 32 Prozent. Was bedeutet, dass nur ein Viertel des Schlachtgewichts tatsächlich zum direkten Verzehr in deutschen Haushalten gefragt ist. Was übrig bleibt, wird zu Hundefutter oder Fertiggerichten weiterverarbeitet oder sogar tiefgefroren nach Afrika geschickt, wo es auf Straßenmärkten für kleines Geld verkauft wird und die regionale Geflügelwirtschaft in den Ruin treibt.

Doch was lässt sich nicht alles aus Innereien, Keulen oder Karkassen zaubern?! Zum Beispiel eine Variation zum klassischen Wiener Salon-Beuscherl aus den Innereien, die Keulen ausgelöst, gefüllt und als Ballotine aus dem Ofen auf den Teller gebracht, die Leber gebraten mit einem kleinen Mescluinsalat oder aus den Karkassen/den Knochen eine kräftige Hühnerbrühe. Meine Kinder freuen sich zu Hause am meisten über das beste Stück: Wenn wir das frische Hähnchen im Ganzen mit etwas jungem Knoblauch, Olivenöl und Zitronenthymian in den Ofen schieben und nach etwa einer Stunde bei 180 Grad nur mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt wieder herausholen, bekommen sie das Kaiserstück namens Sot-L'y-laisse – das saftigste Stück aus der Keule, das es in Frankreich auch separat als kleine Nüsschen zu kaufen gibt. Ja, es gibt viel zu entdecken – gleich beim nächsten Einkauf auf dem Markt Ihres Vertrauens!

Ihr Thomas Haus

Zeitlose Eleganz



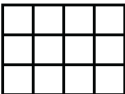
+EDITION

Es gibt Ideen, die nie aus der Mode kommen. Weil sie ihre Wurzeln nicht in vergänglichen Trends haben, sondern in konsequentem Qualitätsanspruch, beispielloser Funktionalität und klassischem Stil. Die +EDITION zeigt immer wieder aufs Neue, was es heißt, eine Luxusküche sein Eigen zu nennen. Mit ihren zeitlosen Rahmentüren-Designs steht sie international für Qualität und ist für ihren Besitzer ein täglicher Grund, stolz zu sein.

poggenpohl.com



Poggenpohl Forum GmbH
Hochstr. 49
60313 Frankfurt
Tel. 069-1338309-0
info@frankfurt.poggenpohl.com
www.frankfurt.poggenpohl.com

poggen
pohl 

Johann Lafer kocht für Human Rights Watch

Der deutsche Botschafter des guten Geschmacks gibt in der Genussakademie Frankfurt ein einmaliges Gastspiel für einen guten Zweck!

Text: Bastian Fiebig

Er war zwar nicht der erste Koch, der den Fernsehbildschirm für sich entdeckte, doch er ist mit Sicherheit sowohl der bekannteste als auch der beliebteste unter den Fernsehköchen, die ja mittlerweile ganz eigenen Kultstatus erreicht haben. Früher konnte man als Gast schon dankbar sein, wenn sich der Küchenchef am Ende eines kulinarisch ereignisreichen Abends mal im Gastraum sehen ließ, und auch heute noch gibt es viele



Pure Eleganz in ungewöhnlicher Präsentation: typisch Lafer

Zeitgenossen am Herd, die sichtbar froh sind, nicht im Rampenlicht stehen zu müssen. Johann Lafer ist da aus anderem Holz geschnitzt. Sein Selbstverständnis endet nicht auf den Tellern der Gäste, sondern sucht immer wieder Kontakt mit einem interessierten Publikum, welches das Thema Kochen und Genießen spätestens in den 90er Jahren aktiv für sich entdeckt hat. Ob TV, Großevent oder intimer Kochkurs in seiner eigenen Kochschule: Lafer weiß ganz genau, wie man die Angst vor dem Kochen nimmt, Wissen anschaulich und mit Spaß vermittelt und natürlich wie man dem Ganzen die notwendige Portion Glamour verleiht.

Leben für den guten Geschmack

Dabei begann seine einzigartige Karriere – und von nichts weniger kann hier die Rede sein – ganz bodenständig in seiner österreichischen Heimat, wo er von 1973 bis 76 im Grazer Restaurant Gösser-Bräu das Kochhandwerk erlernte. Nach dem Wehrdienst ging es dann ins Hotel Schweizer Hof in der heutigen deutschen Landeshauptstadt, bevor die Leiter steiler nach oben zeigte: Vom Hamburger Restaurant Canard unter Josef Viehauser ging es nach einem Jahr zu einer der spannendsten Adressen der Republik: in die Schweizer Stuben, wo Jörg und Dieter Müller gemeinsam für Furore sorgten und Lafer als Chef-Pâtissier süße Träume erschuf. Doch es ging noch weiter nach oben, denn anschließend rief ihn kein Geringerer als Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann nach München in die Aubergine, motivierte Lafer wiederum als Chef-Pâtissier zu Höchstleistungen und band ihn gleichzeitig in verschiedene Buchprojekte ein – hier begann Lafer, über den Tellerrand seiner Arbeit hinauszuschauen, denn Witzigmann gehörte auch auf diesem Gebiet zu den Pionieren und erkannte früh, welches Potenzial in der Vermittlung seines Wissens an Hobbyköche und solche, die es werden wollen, lag und liegt. Zwischen 1982 und 83 arbeitete Lafer dann für Gaston Lenôtre sowohl im

Restaurant als auch bei der Fabrikation hochwertiger Produkte in Zusammenarbeit mit dem Berliner KaDeWe, bevor ihn der Ruf nach Guldental erteilte.

So schmeckt die Liebe

Das Restaurant Le Val d'Or war das Reich von Silvia Buchholz – Johann Lafer war der Prinz, auf den sie gewartet hatte. Aus dem Küchenchef wurde der Ehemann, der die Restaurant GmbH übernahm, auf die heute schon legendäre Stromburg „überführte“ und das Restaurant mit dem angeschlossenen Gashaus Turmstube und dem Stromburg Hotel zu einem Gesamtkonzept verschmolz, dem er kurze Zeit später noch die eigene Kochschule Table d'Or, Forum für Kochkultur und Lebensart sowie ein eigenes Foto- und Fernsehstudio hinzufügte. Quasi zwischendurch kam Tochter Jennifer zur Welt, 2001 folgte Sohn Jonathan, wenige Jahre später war Lafer schon kulinarischer Botschafter der Steiermark und im folgenden Jahr Botschafter des Landes Rheinland-Pfalz für die Fußball-WM 2006 – ein wahrhaft grenzenloses Engagement für Kultur. 2008 öffnet Lafers Outdoor-Kochschule ihre Türen. Fulda berief ihn an seine Hochschule, erteilte einen Lehrauftrag in Kulinaristik, Esskultur und Kochkunst, er wird Österreichs „Mr. Shoe 2009“ und „Bart des Jahres 2013“ – und was in diesem Artikel noch überhaupt keine Erwähnung fand: Lafer betreibt nach wie vor sein erfolgreiches Restaurant, hat zahlreiche Bücher veröffentlicht, die reißenden Absatz finden und steht nach wie vor mit Begeisterung vor der Kamera, um seinen Zuschauern mit viel Spaß an der Sache die Kunst des Kochens zu vermitteln.

Wie macht der das?

Tatsächlich hat auch für Johann Lafer ein Tag nur 24 Stunden, und so ist das Geheimnis seines Erfolges neben der glücklichen Tatsache, dass sich offenbar alles, was Lafer anfasset, zu einem



Tischlein deck' dich!



Immer mittendrin: Lafer in Action!

erfolgreichen Projekt entwickelt, auch die Fähigkeit, ein Team zusammenzustellen und zu führen, das ganz genau weiß, wie dünn die Luft an der Spitze ist und wie man einen solchen Meister seines Fachs perfekt unterstützt. Hinzu kommt der wohl wichtigste Erfolgsfaktor überhaupt: Lafer ist einfach glaubwürdig. Greift man zu einem seiner Kochbücher, so funktionieren die Rezepte – egal welches man gerade herauspickt.

Lafer kreiert und entwickelt zahlreiche Produkte, die dem Hobbykoch das Leben erleichtern oder die einfach schon so den Gaumen erfreuen. Lafer im TV ist immer ein Spaß, selbst wenn man kein Interesse am Kochen hat, und man findet hier kaum einen ehrgeizigeren Küchenchef – er ärgert sich über jeden kleinen Fehler sicht- und hörbar, was allerdings selten genug vorkommt. In seinem Restaurant entfaltet Lafer nicht etwa einen dubiosen Starkult, sondern ist ein charmanter Gastgeber und Teamplayer, der an der Spitze seines Unternehmens nie davor zurückschreckt, Kante zu zeigen, wo es nötig ist. Zum Beispiel bei seinem Engagement für Human Rights Watch, eine Organisation, die sich dem weltweiten Schutz der Menschenrechte widmet.

Für die Menschenrechte

Human Rights Watch setzt sich seit 35 Jahren für den Schutz der Menschenrechte ein. Die Experten von Human Rights Watch beobachten rund 90 Länder weltweit. Sie arbeiten als Journalisten, Ermittler und Fürsprecher der Opfer. Verlässlich und ohne Zeit zu verlieren reagieren sie auf Menschenrechtsverletzungen, indem sie vor Ort recherchieren, Fakten prüfen und abgleichen, Verbrechen aufdecken und über Medien und Lobbyarbeit Druck auf Schlüsselakteure ausüben. Human Rights Watch arbeitet nach dem bewährten Prinzip „untersuchen – aufdecken – verändern“, um Menschenrechtsverletzungen zu beenden, weitere Verbrechen zu verhindern und langfristig tiefgreifende Veränderungen anzustoßen. Durch die Arbeit der Organisation konnten Regierungen, Gesetzgeber, Gerichte, Rebellengruppen, Großkonzerne, regionale Institutionen und die Vereinten Nationen dazu bewegt werden, ihr Verhalten nachhaltig zum Positiven zu verändern.

Erfolge und Unterstützer

Als Gründungsmitglied der Internationalen Koalition für das Verbot von Landminen wurde Human Rights Watch 1997 mit dem Friedensnobelpreis ausgezeichnet. Weitere Ehrungen umfassen den Menschenrechtspreis der Vereinten Nationen, den Theodor-Heuss-Preis und die Geuzen-Medaille, doch selbst derart repräsentative Auszeichnungen können nicht darüber hinwegtäuschen, dass die Arbeit für eine Organisation, die sich in einer sich radikal verändernden Welt für den Schutz und die Verteidigung der Menschenrechte einsetzt, immer weiter zunimmt. Das erfordert auch bei den verfügbaren Mitteln hohen Einsatz: Human Rights Watch nimmt keine Spenden von Regierungen an, wahrt strikte Unabhängigkeit und finanziert sich ausschließlich durch Spenden von unabhängigen, privaten Stiftungen und Privatpersonen. Hier kommen Menschen wie Johann Lafer ins Spiel, die sich neben ihren oft weit gefächerten Aufgabengebieten immer wieder die Zeit nehmen, Human Rights Watch im Rahmen von Charity-Veranstaltungen tatkräftig zu unterstützen und ihre Gage anschließend auf das Konto der Organisation zu überweisen.

Ein außergewöhnlicher Event

So auch gemeinsam mit der Genussakademie: Nachdem Sie ab 18.30 Uhr Ihren Aperitiv genießen, können Sie währenddessen Johann Lafer bei seinen Vorbereitungen über die Schulter schauen, bevor alle nach der offiziellen Begrüßung gegen 19 Uhr an den festlich gedeckten Tischen Platz nehmen und Lafer im Rahmen eines etwa 90-minütigen Showcookings seine ganz persönliche Kochphilosophie und das Menü des Abends erläutert. In diesem Zeitraum entstehen auch die ersten beiden Gänge, die an den Plätzen serviert werden, sodass genug Zeit und Muße bleibt, den Ausführungen des Starkochs zu lauschen. Im Gegensatz zu seinen vielen Fernsehauftritten sind Sie diesmal aber nicht nur live dabei, sondern Sie können seine aufregenden Kreationen auch selbst verkosten. Anschließend öffnet sich die Runde: Sie haben die Gelegenheit, dem Meister und seinen Kollegen direkt an den Kochstationen der Genussakademie auf die Finger zu schauen, während der Hauptgang und das Dessert zubereitet werden, wobei Johann Lafer als Chef des Abends immer mittendrin statt nur dabei ist.

Der Kurspreis der Genussakademie für diesen Abend beträgt nur 74 Euro zur Deckung der anfallenden Kosten, während 125 Euro direkt aufs Konto von Human Rights Watch gehen. Ein klassischer Charity-Abend also, bei dem jeder Gast im doppelten Sinne ein Gewinner ist – so nah kann man Johann Lafer nur ganz selten erleben und gleichzeitig ist man sicher, mit dem Ticket für dieses außergewöhnliche Event eine Organisation zu unterstützen, die einen wichtigen Job macht und jeden Cent gut gebrauchen kann. Zögern Sie nicht mit der Buchung – einen solchen Abend darf man einfach nicht verpassen!

JOHANN LAFER KOCHT FÜR HUMAN RIGHTS WATCH

MENÜ: Johann Lafer überrascht mit einem 4-Gang-Menü!

TERMIN: Fr, 13.06.14, 18.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Medienhaus

KOSTEN: 74 € inkl. Getränke, plus 125 € Spende für Human Rights Watch.

Die Teilnehmer erhalten eine Zuwendungsbestätigung für ihre Steuererklärung.

Original SELTERS ist zertifizierter Weinbegleiter

Zu meiner Rheingau Riesling Spätlese,
„2011er Oestricher Lenchen“,
empfehle ich Original SELTERS Classic.

Désirée Eser
Weingut August Eser
Rheingau



Der Ursprung guten Geschmacks

SELTERS Leicht

Trockene Weißweine mit naturgeprägter Säure und mineralischer Komponente aus z. B. Riesling oder Weißburgunder sowie leichte Rotweine aus z. B. Spätburgunder oder Trollinger werden vom dezent feinperlenden SELTERS LEICHT hervorragend begleitet

SELTERS Naturell

Zu bspw. im Barrique ausgebauten, kraftvollen, körperreichen Weiß- und Rotweinen, ggf. auch mit Vanillinkomponenten und hohem Tanninanteil empfiehlt sich Dank seiner eleganten Stille SELTERS NATURELL

SELTERS Classic

Weine mit fruchtig-leichten und duftigen Aromen aus milderen Rebsorten wie z. B. Gutedel, Grauburgunder und edelsüße Weine werden ideal von SELTERS CLASSIC begleitet



SchauMahl Emma, unsere neuen Spitzenköche!

Es gibt zwei Neuzugänge im Programm der Genussakademie: Hannes Ceglaz lädt als neuer Küchenchef ins Emma Metzler ein, und Björn Andreas öffnet erstmals die Tür zur Küche des SchauMahl, um seinen Gästen am Herd gemeinsam mit Weinen von Sommelier Pit Punda einen spektakulären Abend zu bereiten. Alte Bekannte wie Mario Lohninger, Marc Schulz und Alfred Friedrich sind natürlich weiter dabei, und es gibt sogar noch wenige Restplätze für den Kurs mit Zwei-Sterne-Koch Andreas Krolik!

NEU

Hannes Ceglaz: Kochen wie bei Emma!

Hannes Ceglaz, neuer Küchenchef des Restaurants im Museum Angewandte Kunst, stammt aus einer Kronberger Gärtnerfamilie und übernimmt ab April das Emma Metzler – sein erster Posten als Küchenchef nach der Ausbildung in Restaurants wie dem Schlosshotel Kronberg, Erno's Bistro oder an Deck der MS Europa.

Im Emma Metzler beglückt er seine Gäste mit inspirierter Kräuterküche: Von Dorade royale mit Avocado-Salsa und Melissen-Gremolata bis zum Dessert von weißer Schokomousse, Holunder, Erdbeeren und Honigkresse ist dieses Menü ein frisch-saisonales Glückserlebnis!



WENIGE REST-PLÄTZE

gen, einen Tag „dranzuhängen“ und unseren Gästen eine weitere Gelegenheit zu bieten, seine „New American Beer-Inspired Cuisine“ kennenzulernen, ohne die lange Reise nach New York auf sich nehmen zu müssen. Das sollten Sie sich nicht entgehen lassen!



Björn Andreas und Pit Punda: SchauMahl wie lecker!

Küchenchef Björn Andreas lädt mit Pit Punda, Kolumnist in Sachen Rotwein und „Mundschenk aus Leidenschaft“, zu einem Kochkurs ins SchauMahl ein, der dem Charakter des Restaurants perfekt entspricht: Mediterrane Küche auf hohem Niveau trifft edle Tropfen. Die Weine werden

von einer kleinen Vierergruppe unter Pit Pundas kundiger Führung verkostet, während die anderen vier Kursteilnehmer zwei der vier Menügänge zubereiten – danach wird gewechselt! Zum Genuss des gekochten Menüs mit Weinbegleitung treffen sich alle acht Teilnehmer im Restaurant. Eine ideale Gelegenheit, in einer kleinen Gruppe hinter die Kulissen des SchauMahl zu sehen und interessante Jungwinzer aus Rheinhessen und der Pfalz kennen und schmecken zu lernen!



Marc Schulz: Nebraska liegt am Main

Der neue Küchenchef des Max on One im Jumeirah Frankfurt öffnet die Türen zu seiner offenen Showküche und bereitet mit acht Kursteilnehmern ein Menü zu, das seinen ganz persönlichen Kochstil widerspiegelt: deutsche und regionale Küche mit Pfiff unter dem Motto „Frankfurt meets Nebraska und Trüffel“: Den Auftakt bildet getrüffeltes Carpaccio vom Nebraska-Rind mit Frankfurter Kräutern, gefolgt von Dry-aged Tomahawk-Steak mit Trüffel-Béarnaise und einem Kindheitsklassiker, dem „Armen Ritter 2014“. Freuen Sie sich auf einen Kochkurs mit einem der spannendsten Neuzugänge der Stadt!



Andreas Krolik: Tiger-Küche mit zwei Sternen

Für Andreas Krolik sind zwei Sterne im Guide Michelin nichts Neues, denn die hatte er nämlich bereits, als er seinerzeit Brenner's Parkhotel in Baden-Baden verließ. Doch der Guide Michelin ließ den Küchenchef zunächst lange schmoren, verließ erst mal zögerlich einen Stern – und legte im letzten Jahr nun endlich nach. In seinem spannenden Kurs erlernen Sie, wie man sinnliche Kochkunst mit absoluter Präzision verbindet, ohne dabei in überflüssige Manierismen zu verfallen. Harmonie auf dem Teller: Krolik bringt sie auf den Punkt!



René Stein: Manhattan meets Mainhattan

René Stein, derzeit angesagtester Sternekoch von New York, verlässt im Sommer sein Restaurant „Hospoda“, um in der Genussakademie einen Kochkurs rund um seine ganz persönliche Crossover-Küche zu geben. Der erste Termin ist bereits ausgebucht, zum Glück konnten wir Stein aber davon überzeugen

Mario Lohninger: Österreich innovativ!

Dass Mario Lohninger zu den besten Küchenchefs der Republik gehört, steht außer Zweifel und dass er die Turbulenzen der letzten Monate genutzt hat, um seiner Kreativität noch mehr Schwung zu geben, lässt sich am besten direkt neben ihm am Herd seines Restaurants erleben, wenn Mario anschaulich präsentiert, wie innovativ sich die Küche der Alpenrepublik präsentieren kann.



Carmelo Greco: Sommer in Piemont

Der gebürtige Piemonteser Carmelo Greco bleibt nicht bei Pizza, Pasta und Parmigiano stehen, sondern weiß ganz genau, wie man anspruchsvolle Gäste jeden Abend aufs Neue überrascht und glücklich macht. Das hat ihm neben Michelin-Stern und 17 Punkten im Gault Millau auch 2013 wieder den ersten Platz in der Liste Italian Fine Dining von FRANKFURT GEHT AUS! gebracht, so dass er seit Jahren definitiv der beste italienische Koch Deutschlands ist. Zwischen Gastauftritten in Lisbon mit zahlreichen Veranstaltungen und der Arbeit in seinem Restaurant findet Carmelo Greco zum Glück immer wieder Zeit, neue Termine für Kochkurse in der Genussakademie anzubieten!



André Großfeld: Ein Stern für Leib und Seele

Der dynamische und immer fröhliche Sternekoch startet wieder voll durch, wartet unter seinem bekannten Motto Mit Leib und Seele mit einem köstlichen Menü auf und zeigt angehenden Heim-Starköchen wieder Tipps und Tricks aus der Sterneküche. Wenn André Großfeld eines hat, dann ist es Erfahrung: ein eigenes Restaurant, bereits ein Jahr nach der Eröffnung ein Michelin-Stern, zahlreiche Fernsehauftritte, ein Kochbuch und stets gern gesehener Starkoch in der Genussakademie – Großfeld ist eben Koch mit Leib und Seele!



Alfred Friedrich: Kochen im Lafleur!

Die Geschichte von Alfred Friedrich würde vermutlich ein komplettes Genusmagazin füllen, so viele Stationen hat dieses Bild von einem Sternekoch bereits zurückgelegt. Er hatte schon zwei Sterne im Guide Michelin, als Matthias Schmidt gerade mal die Schultüte in der Hand hielt, hatte jahrelang großen Anteil am Erfolg von Heinz Winkler, kehrte schließlich in die Mainmetropole zurück und ist nun im nagelneuen Restaurant Lafleur im vorbildlich restaurierten Gesellschaftshaus des Palmengartens endlich angekommen. Friedrich hat großen Spaß an der Vermittlung seines umfangreichen Wissens im Rahmen der Kochkurse der Genussakademie!



HANNES CEGLARZ KOCHEN WIE BEI EMMA

MENÜ:

Kumquatshooter/Zitroneneisenkraut

Zwei Mal Dorade Royal, Avocadosalsa und Melis-sengremolata

Lamm vom Mittelgebirge, gegrillte Wassermelone, schwarze Olive, Passe Pierre, Basilikum-Kartoffel-Mousseline und Kräuterjus
Weißes Schokoladenmousse, Holunderblüten, Erdbeergelee und Honigkresse

TERMIN:

So, 15.07.14,
15.30-19.30 Uhr

ORT: Restaurant Emma Metzler, Schaumainkai 17 (MAK), Frankfurt

KOSTEN: 98 € / 88 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

PIT PUNDA UND BJÖRN ANDREAS SCHAUMAHL WIE LECKER!

MENÜ:

Sommerliche Gourmetküche in 4 Gängen mit Weinprobe

TERMINE:

Mo, 16.06.14,
19.00-23.00 Uhr

Mo, 14.07.14,
19.00-23.00 Uhr

ORT: Bismarckstraße 177, 63067 Offenbach am Main
KOSTEN: 98 € / 88 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

RENÉ STEIN:

Manhattan meets Mainhattan!

MENÜ:

Rindertatar / Schnittlauch / Eigelb / Bretzel

Pochiertes Ei / Hummer / Kaffee / Passionsfrucht / Speck

Forelle / Kartoffel / Yuzu / Maitake

Spargel / Rhabarber / Erdbeere

TERMIN:

Mo, 02.07.14,
18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

KOSTEN: 119 € / 109 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

MARC SCHULZ

Nebraska liegt am Main

MENÜ:

Getrüffeltes Carpaccio vom Nebraska-Rind mit Frankfurter Kräutern

Dry-aged Tomahawk Steak, Trüffel-Béarnaise und Frankfurter junges Gemüse

Armer Ritter 2014

TERMIN:

Sa, 20.09.14,
11.00-16.00 Uhr

KOSTEN: 98 € / 88 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

ANDREAS KROLIK

Tigerküche mit zwei Sternen

MENÜ:

4-Gänge-Sternemenü

TERMIN:

So, 11.05.14,
18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

KOSTEN: 169 € / 159 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

MARIO LOHNINGER

Österreich innovativ!

MENÜ:

Schwammerlrisotto, Rucola, Parmigiano reggiano

Wiener Schnitzel, Gurkensalat, spicy Preiselbeeren

Salzburger Nockerl, Himbeeren, Vanilleeis

TERMINE:

Sa, 20.09.14,
14.00-18.00 Uhr

ORT: Restaurant Lohninger, Schweizer Straße 1, Frankfurt

KOSTEN: 98 € / 88 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

CARMELO GRECO

SOMMER IN PIEMONTE

MENÜ:

Drei-Gänge-Überraschungsmenü

TERMINE:

Sa, 24.05.14,
11.00-14.30 Uhr

Sa, 13.09.14,
11.00-14.30 Uhr

Sa, 08.11.14,
11.00-14.30 Uhr

ORT: Ristorante Carmelo Greco, Frankfurt

KOSTEN: 119 € / 109 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

ANDRÉ GROSSFELD

EIN STERN FÜR LEIB UND SEELE

MENÜ:

Sterne-Überraschungsmenü in 4 Gängen

TERMINE:

Sa, 24.05.14,
11.00-16.00 Uhr

Sa, 14.06.14,
11.00-16.00 Uhr

Sa, 12.07.14,
11.00-16.00 Uhr

ORT: Restaurant Gastrum der Sinne, Erbsengasse 16, Friedberg-Dorheim

KOSTEN: 119 € / 109 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

ALFRED FRIEDRICH KOCHEN MIT ALFRED FRIEDRICH

MENÜ:

4-Gänge-Sternemenü

TERMINE

Mo, 12.05.14,
18.30-22.30 Uhr

ORT: Restaurant Lafleur

KOSTEN: 119 € / 109 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke



Alle Menüs inklusive Aperitif, Weiß- und Rotwein, Wasser, Bier, Softdrinks und Kaffee.



David Fischer



Slim Khanchouch



Thomas Fischer

Neunmalgut: das Köcheteam der Genussakademie

Ob Kochkurs, Küchenparty oder Businesssevent: Gerade während der krankheitsbedingten Abwesenheit von Küchenchef Daniel Schmitt zeigt sich, wie wichtig ein gutes Team ist. Die Köche der Genussakademie sind immer zur Stelle, wenn es darum geht, Genuss auf höchstem Niveau zu zelebrieren – deshalb sollen sie an dieser Stelle endlich einmal vorgestellt werden: Neun Gesichter, die Sie sich merken sollten!



Daniel Schmitt

David Fischer ist gebürtiger Frankfurter und kam über ein Schulpraktikum zum Kochberuf. Mit 19 ging es nach Berlin, wo Fischer zunächst drei Jahre lang Geschichte, Politikwissenschaft und Romanistik studierte, bevor er die Ausbildung zum Koch im Hotel Four Seasons und anschließend im The Regent absolvierte. Nach der Lehre lockte die Stadt an der Seine mit einem ganz besonderen Engagement: Fischer arbeitete ein halbes Jahr lang in der Küchenbrigade des französischen Staatspräsidenten im Pariser Elysée-Palast.

Nach insgesamt sieben Jahren kehrte er nach Frankfurt zurück und arbeitete in verschiedenen Restaurants, so bei Juan Amador, in Erno's Bistro und dem Restaurant Heimat. 2009 absolvierte er die Prüfung zum Küchenmeister und ist seitdem als Lehrer für fachpraktischen Unterricht an einer Frankfurter Berufsschule tätig. Seit 2011 gibt Fischer regelmäßige Kochkurse in der Genussakademie. Er hat unterdessen zwei Kinder und kocht nach wie vor sehr gerne auch privat mit Freunden. Seine persönliche Vorliebe gilt – der französischen Küche. Damit die Inspiration nicht zu kurz kommt, geht Fischer aber regelmäßig mit ehemaligen Kollegen bei den großen Köchen Deutschlands und Europas essen.

Slim Khanchouch ist auf Djerba in Tunesien geboren, und der gute Geschmack wurde ihm nicht nur in Sachen Gastronomie offenbar sofort in die Wiege gelegt: Nach seinem Abitur startete der ehrgeizige

Kreativkopf zunächst ein Studium an der Internationalen Modeschule Esmod in Paris und Tunis, wo er schließlich seinen Abschluss als Modeliste/Styliste machte. Schon immer dem Kochen verbunden, ergänzte er sein Studium mit einer Ausbildung zum Koch und Food Stylist. Es folgten zahlreiche Auslandsaufenthalte und Praktika in Frankreich, Italien und der Schweiz, bis er 2007 nach Deutschland kam. Slim arbeitet heute als selbstständiger Koch in Frankfurt in verschiedenen Restaurants und hat zudem sein eigenes Catering-Unternehmen „Genuss des Orients“, zu finden unter www.genuss-desorient-catering.de. Seine außergewöhnlichen Fähigkeiten haben sich unterdessen bis nach Katar herumgesprochen: Das Königshaus ruft ihn regelmäßig an den Herd am Persischen Golf, um an höchster Stelle für ebenso höchsten Genuss zu sorgen!

Thomas Fischer stand in seinem Leben bereits in ausgezeichneten Häusern von Frankfurt bis Straßburg und zudem auch selbstständig im eigenen Betrieb „Fischers Restaurant“ in Oberursel am Herd. Er sammelte zuvor im elterlichen Betrieb, dem Hotel Sonnenhof (die heutige Villa Rothschild) in Königstein wegweisende Erfahrungen in der Küche und entwickelte anschließend im Team namhafter Köche wie etwa Hans Haas seinen eigenen Stil. Neben Haas zählen Antoine Westermann und Jean-Yves Schillinger zu den Vorbildern Fischers. Seine regelmäßige Teilnahme an Festivals mit den elsässischen Sterneköchen Schillinger in Colmar



Reinhardt Thön

und Westermann in Straßburg haben seine Arbeit bis heute geprägt, und so gibt Fischer in der Genussakademie natürlich seinen eigenen Kurs in Sachen Elsass. Neben seiner Leidenschaft für das Kochen schwingt er auch erfolgreich die Schlagzeugstöcke. Der in Leipzig geborene **Reinhardt Thön** machte dort seine Ausbildung als Koch und ging anschließend in die Hotellerie. In den 80er Jahren betrieb er in seinem Geburtsort ein japanisches Restaurant und fand so den Weg zur japanischen Küche, insbesondere zu Sushi: 2000 eröffnete er seine eigene Sushi-Bar, später folgte eine Suppenbar, 2003 kam er schließlich nach Frankfurt, wo er seitdem als freiberuflicher Koch bei großen Events im In- und Ausland arbeitete. Von deutscher Küche mit Grüner Soße, Bauernfrühstück oder Königsberger Klopsen geht es bei Reinhardt in aller Herren Länder, gerne nach Italien mit Risotto, Frittata oder grandioser Bolognese und noch lieber nach Asien, wovon die glücklichen Gäste des Medienhaus Lunch Club jeden Werktag profitieren!



Krischan Löser

Krischan Löser wurde in Göttingen geboren und absolvierte seine Ausbildung

zum Koch von 2006 bis 2009 im Frankfurter Hotel Westin Grand. Nach der Ausbildung ging es direkt in Frankfurter Restaurants wie Erno's Bistro, oder das Holbein's nach Österreich ins Steirereck am Pogusch. 2012 erarbeitete er sich den Ausbildereignungsschein und 2013 absolvierte er mit Erfolg die Prüfung zum Küchenmeister. Der sportliche, sympathische Koch steht auch mit Begeisterung am Herd der Genussakademie, um den Gästen seine Freude am Kochen weiterzugeben.

Tobias Datow stammt aus Rheinhessen, genauer aus dem kleinen Ort Stein-Bockenheim, wo er heute auf dem Bauernhof seiner Freundin und ihrer Familie kocht. Zum Thema kam Tobias bereits über seine Großmutter, der er als Kind immer beim Kochen über die Schulter schaute. Nach der Schulzeit absolvierte er eine dreijährige Kochlehre in einem Hotel und ging anschließend direkt für vier Jahre zu Rolf Straubinger nach Salach – Sternegastronomie, 17 Punkte, ein Stern. Von dort aus ging es in die Ente nach Wiesbaden zu Michael Kammermeier, heute ist



Tobias Datow

Tobias Datow seit drei Jahren mit dem Gourmettrio selbstständig. Sein Stil liegt irgendwo zwischen Sternegastronomie und einfacher Hausmannskost – die Mischung macht's. **Konstantinos (Kosta) Karamoschidis** wurde 1989 in Hanau geboren. Seine Eltern stammen beide aus Griechenland, wo der kleine und später der große Kosta seinen beiden Großmüttern im Gemüsegarten und beim Kochen zur Hand ging. Das blieb nicht ohne Folgen – Kosta absolvierte seine Ausbildung im Frankfurter NH-Hotel, bevor es für vier Jahre an den Herd des Restaurant Medici ging. Heute steht der sympathische Fan der Frankfurter Eintracht immer häufiger am Herd der Genussakademie und hat jetzt auch seinen ersten eigenen Kochkurs im Programm.

Holger Bartkowiak ist in der Szene kein Unbekannter. Sieben Jahre Zusammenarbeit mit Johannes King im Berliner Grand Slam, wo er als Sous-Chef mit ihm gemeinsam den ersten Michelin-Stern erkochte, haben ihn nachhaltig geprägt. Gelernt hat Bartkowiak sein Fach im Berliner Interconti, er sammelte anschließend Erfahrungen in der Schweiz und bezog dann seinen ersten



Konstantinos (Kosta) Karamoschidis

Posten als Küchenchef auf Sylt. Anschließend zog es ihn nach Dresden, dann in die Küche des Steigenberger Grandhotels auf dem Bonner Petersberg und nach Essen zum Weltkulturerbe Zeche Zollverein ins dortige Restaurant Casino Zollverein. Gemäß seiner eigenen, an Goethe angelehnten Philosophie „Erlaubt is(s)t was schmeckt“ stellt er immer wieder seine für ihn typische Kombinier- und Experimentierfreude unter Beweis – auch am Herd der Genussakademie!



Holger Bartkowiak

Auch **Birtan Binici** ist in Hanau geboren, und zwar als Kind türkischer Eltern. Er entdeckte früh seine Leidenschaft für das Kochen, denn seine Mutter wusste genau, wie man Menschen glücklich kocht – das überzeugte Birtan, der nach Abschluss der Schule sofort den Beruf als Koch erlernte und Erfahrungen im Hanauer Hotel Birkenhof und anschließend im Frankfurter Hotel Maritim und dem Restaurant Medici sammelte. Die moderne mediterrane Küche hat es ihm angetan und der osmanischen Kochtradition bleibt er selbstverständlich eng verbunden, doch als versierter Mann am Herd kennt er sich auch in anderen Stilrichtungen bestens aus.



Birtan Binici

Das spektakuläre WM-Kochduell!



PUBLIC VIEWING? PUBLIC COOKING!

FUSSBALLFREUNDE AUFGEPASST: Die olympischen Winterspiele sind vorbei, doch im Sommer folgt gleich das größte Sportevent des Jahres – die **Fußball-Weltmeisterschaft in Brasilien!** Während fünf Wochen im Juni und Juli werden die Straßen leer und die Bars und Public Viewing-Plätze voll sein – und die Genussakademie Medienhaus, denn die hat das perfekte Begleitprogramm zum Gipfeltreffen der Fußballnationen: das **große WM-Kochen im Medienhaus und Atelier 3.0!** Zu drei auch in kulinarischer Hinsicht spannenden Spielen der Vorrunde kochen immer zwei Gruppen die authentische Landesküche der jeweiligen Kontrahenten – und das nicht irgendwie, sondern im **direkten Kochduell!** Die Ergebnisse werden schließlich pünktlich zum Spielbeginn an der großen Tafel serviert und beim gemeinsamen

„Tasty Viewing“ verkostet, während alle zusammen das Spiel gespannt auf dem Fernsehmonitor der Genussakademie verfolgen und ihrem Team die Daumen drücken!

TERMINE:

17.06. BRASILIEN - MEXIKO

MENÜ:

Brasilien: Zôro (Brasilianischer Garneleneintopf), Xinxim de galinha com purê de batata-doce (Hühnerragout mit Süßkartoffelpüree), geeister Caipirinha

Mexiko: Sopa azteca, Burritos, Ananassalat mit Tequila, Chili und Schokoladencreme

13.06. SPANIEN - NIEDERLANDE (IM ATELIER 3.0)

MENÜ:

Spanien: Tomate ajo, Paella Valenciana, Crema Catalana

Niederlande: Matjes á la crème, Satéspieß mit Erdnussauce, Pfannkuchen mit Äpfeln

20.06. SCHWEIZ - FRANKREICH

MENÜ:

Schweiz: Alpines Vorspeisenplateau, Zürcher Geschnetzeltes mit Röstli, Rüblikuchen

Frankreich: Tarte flambée, Steak frites, Crème brûlée

UHRZEIT: 18.00 bis 20.30 kochen

Anpiff 21 Uhr, Ende der Veranstaltung nach dem Spiel gegen 22.45 Uhr

Achtung: Dieser einmalige Spaß kostet nur **49 €** für den Kochkurs und das anschließende Essen; die Getränke können Sie an der Bar kaufen.



729,- €



1.399,- €



4.999,- €

Die Trendküche

Nicht nur im Frühling weht in der Genussakademie frischer Wind: Das Team hat zwölf Monate im Jahr den Finger am Puls der Gastronomie und immer Kurse im Programm, die brandneue Ideen und jahreszeitliche Trends an den Herd ihrer Gäste bringen. So ist es ganz einfach, sich nach einem genussvollen Dinner

rundum wohl zu fühlen – Hagen Schunk zeigt, wie das geht! Kleines, aber sehr feines Fingerfood ist ebenfalls angesagt, Ewa Feix weiß nicht nur ganz genau, wie man hinreißende Cupcakes macht, sondern auch, wie man sie verziert und Chris Pepper verbindet harmonisch Whisky und Food!

AROMATISCH, SINNLICH, VITAL: AYURVEDA!

 **Hagen Schunk**



Ayurveda, eine jahrtausende alte Kochkunst aus Indien, ist durch die Verwendung von frischen Zutaten und Gewürzen wie keine andere auf die Stärkung der inneren Balance ausgerichtet. Entdecken Sie in diesem Kurs die faszinierenden Möglichkeiten,

im typgerechten Umgang mit Lebensmitteln und sorgfältig ausgesuchten Gewürzen sowie Kräutern Ihre Energie durch die Einnahme der Speisen zu erhöhen, so dass Sie sich fit und vital fühlen.

MENÜ:

Agni-Trunk (Gewürz-Cocktail)
Tamarat Toor Daal (Dal mit gebratenen Tomaten)
Hirsebällchen mit frischem Chutney
Stärkendes ayurvedisches Hauptgericht: Paneer in Eigenherstellung mit saisonalem Gemüse und Beilage

TERMINE:

Sa, 10.05.14, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 14.06.14, 11.00-15.00 Uhr

ORT: Die Genussakademie

79 € | 69 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

CUPCAKES

 **Ewa Feix**



Die gebürtige Kanadierin ist auf handgefertigte und maßgeschneiderte „essbare Kunst“ spezialisiert und entwirft wirklich einzigartige Cupcakes. Seit 2013 zeigt sie den Genussakademie-Kunden die Kunst des perfekten Cupcakes und im Folgekurs auch die besten Verzierrungsmöglichkeiten für zu Hause – ein echter Knaller im Kursprogramm!

TERMINE:

So, 06.04.14, 11.00-15.00 Uhr
So, 11.05.14, 11.00-15.00 Uhr

ORT: Die Genussakademie

69 € inkl. Getränke

CUPCAKES VERZIEREN

 **Ewa Feix**

Sie haben schon Ihre ersten Cupcakes gebacken? Dann wird es höchste Zeit, diese auch wunderschön zu dekorieren – eine hohe, filigrane und aufregende Kunst, die Ewa Feix anschaulich erklären wird!

TERMINE:

Sa, 26.04.14, 11.00-15.00 Uhr
So, 15.06.14, 11.00-15.00 Uhr

ORT: Die Genussakademie

69 € inkl. Getränke

KLEIN UND FEIN - FINGERFOOD

 **Das Team der Genussakademie**

Würstchen und Kartoffelsalat, Hackbällchen und Nudelsalat & Co. waren gestern – gestalten Sie Ihre Partys zu Hause abwechslungsreicher! Das Team der Genussakademie zeigt anschaulich, mit welchen Köstlichkeiten Sie Ihre Gäste beim nächsten Anlass in den eigenen Wänden verzaubern können.

MENÜ:

Flammkuchen
Forellentatar auf Pumpnickel
Schweinelachsrollchen mit Kressecreme
Chorizo auf getrockneten Tomaten und Eiermayonnaise
Auberginenröllchen
Garnelen im Tempurategie auf Mangochilli
Mini-Camembert mit Traubenconfit
Niedrigtemperaturgarter Lachs
Tandoori-Hühchenspieß
Mangoshoot
Aprikosenkompott mit Vanillequark
Schokoküchlein

TERMINE:

Sa, 24.05.14, 11.00-15.00 Uhr
Fr, 11.07.14, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

79 € | 69 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke, Begleitperson zum Menü: 39,50 €

AROMATISCHES DOPPEL - FOOD UND WHISKY

 **Chris Pepper**



Hier übersetzt Chris Pepper gemeinsam mit Ihnen im wahrsten Sinne des Wortes die Aromen der ausgewählten Whiskys in eine exakt darauf abgestimmte Menüfolge. Der gelernte Koch kombiniert seit Jahren seine beiden Leidenschaften: schottisches Lebenswasser und kulinarisches Handwerk.

MENÜ:

Birnen-Vanille-Mousse an Trauben-Reis-Salat
Rauchige Fenchel-Sellerie-Suppe mit Limettencreme
Lammrückenfilet auf Pilzragout und Schinken-Kartoffel-Püree
Orangengelee mit Vanilla „Panna Cotta“
Dazu gibt es die folgenden Whiskys:
Tullibardine „Sovereign“, 40 %
Kilchoman „Machir Bay“, 46 %
Ardmore Traditional, 46 %
Glenrothes „Select Reserve“, 43 %
Ab Herbst gibt es ein neues Menü zu neuen Whiskys.

TERMINE:

Mi, 07.05.14, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 13.09.14, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

98 € | 88 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke





How to Grill!

Grillen ist Genuss pur und eine stressfreie Art des Kochens, die viele kulinarische Möglichkeiten bietet. Auf dem Grill kann man alles zubereiten, was auch in der Küche Spaß macht: Fleisch, Fisch, Gemüse, Früchte, Desserts – der Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt.

Qualitativ hochwertige Lebensmittel, ein für den eigenen Bedarf geeignetes Grillgerät und die richtige Portion Kreativität sind die wichtigsten Zutaten für ein genussvolles Grill-Ergebnis. Doch zunächst stellt sich die entscheidende Frage: Kohle, Gas oder Elektro – was ist das Richtige? Grundsätzlich kommt es bei der Wahl des Grillgerätes darauf an, was man damit machen will. Wichtig: Es gibt geschmacklich keinen Unterschied zwischen Kohle-, Gas- oder Elektrogrill. Viele glauben, die typischen Grillaromen seien nur auf dem Kohlegrill möglich, aber das stimmt nicht. Die herrlichen Röstaromen entstehen vielmehr durch die richtige Temperatur – und die wird bei allen Grillarten erreicht. Oft ist es eine Frage der Zeit: Bei einem Kohlegrill dauert es erst mal eine halbe Stunde, bis die Glut bereit ist, mit Gas hingegen geht das „zack-zack“; Gas an, Fleisch drauf, fertig. Letzten Endes hat man die Qual der Wahl und sollte sich vorher eingehend beraten lassen. Die Grillexperten von Schmidt Ambiente in Neu-Isenburg und Hirschberg sind dafür bestens ausgebildet und stehen gerne mit ihrer langjährigen Erfahrung und Leidenschaft fürs Grillen beratend zur Seite. Auch die Grillseminare der Genussakademie sind natürlich eine gute Möglichkeit, sich direkt vom Profi zeigen zu lassen, wie man ein Grillgerät optimal benutzt.

Ist Grillen ungesund?

Im Gegenteil: Vorausgesetzt, man beachtet ein paar Regeln, ist Grillen eine sehr gesunde Zubereitungsart. Das Fleisch sollte rechtzeitig aus dem Kühlschrank genommen werden, damit es Zimmertemperatur annehmen kann. Beim Grillen selbst sollte man darauf achten, dass das Fett des Grillguts nicht direkt in die Glut tropft und verbrennt, denn dabei entstehen tatsächlich

ungesunde Stoffe. Man unterscheidet somit zwischen direktem und indirektem Grillen: Beim indirekten wird die Glut links und rechts zur Seite geschoben, das Grillgut liegt in der Mitte. Wenn man auf diese Art und Weise fettere Fleischstücke wie etwa Schweinebraten grillt, tropft kein Fett auf die Glut, es gibt keinen Fettbrand, und zudem ist das Ganze noch kalorienbewusst. Grillt man direkt über der Glut, sollte man vor allem mageres Fleisch wie beispielsweise Hähnchen auflegen.

Welche Grillhelfer brauche ich wirklich?

Wenn man sich für einen Holzkohlegrill entschieden hat, sollte man über einen Anzündkamin nachdenken. Mit dem bringt man Kohle schneller und gleichmäßiger zum Glühen als mit Anzündflüssigkeit und erspart sich die ganzen Chemikalien. Die Grillzange ist ebenfalls ein Muss, denn Fleisch sollte man nicht mit der Gabel, sondern mit der Zange drehen, damit der Fleischsaft nicht verlorengeht und das Fleisch saftig auf den Teller kommt. Auch eine Grillbürste ist sinnvoll: Der Rost sollte nach jedem Grillen gesäubert werden – nicht nur, weil es schöner aussieht, sondern weil an einem ungereinigten Rost wiederum das Grillgut haften bleibt. Dem Spaß beim Grillen sind also keine Grenzen gesetzt. Ob Schwenksteak, auf dem Zedernbrett gegrillter Lachs oder gegrillte Erdbeeren: Es schmeckt einfach gut, und warum sollte man im Hinblick auf die Fußball-Weltmeisterschaft nicht auch beim Grillen neuen Inspirationen nachgehen und die Erfolge seiner Lieblingsmannschaft genussvoll feiern?!

Schmidt Ambiente GmbH
Frankfurter Straße 42-44, Neu-Isenburg,
Tel. 06102 77820, www.schmidt-ambiente.de



Frankfurter Hof on Fire!



Bereits im letzten Magazin wurde das Megaevent angekündigt – jetzt ist es endlich soweit: Am 16. Mai startet die Genussakademie mit einem fulminanten Auftakt im Ehrenhof des Steigenberger Frankfurter Hof in die Grillsaison!

Fotos: Steigenberger Hotels AG, Dirk Ostermeier, 123RF Stockfotos/roxanabalint

Auf der wunderschönen Ehrenhofterrasse des Grandhotels grillen Patrick Bittner, mit einem Michelinstern geadelter Küchenchef des Restaurant Français, und das Team der Genussakademie gemeinsam an zahlreichen unterschiedlichen Grillstationen was das Zeug hält. Hier können Sie nach Herzenslust alles genießen, was man auf einen Grill legen kann – von Garnele bis Geflügel, von Wutz über feinste Steaks bis Wagyu – und wenn ein Sternekoch schon mal persönlich an den Grill schreitet, bringt er natürlich jede Menge Wissen mit an den Rost, das man sich entweder beim Zuschauen oder im persönlichen Gespräch mit auf die eigene Terrasse nehmen kann. Das gleiche Bild bei den Beilagen, denn aus den Rezepturen und individuellen kreativen Ideen in Sachen Marinaden und Dips macht hier bestimmt niemand ein Geheimnis – im Gegenteil: Jeder Gast soll nicht nur einen tollen Abend erleben, sondern diesen

auch Zuhause im wahrsten Sinne des Wortes am Glühen halten. Hierfür gibt es sogar einen eigenen Stand, an dem die spannendsten Rezeptideen gleich vor Ort umgesetzt werden können.

Das alles macht mächtig Durst – wie gut, dass es an diesem Abend auch korrespondierende Weine, erfrischendes Bier und zudem die bereits legendären Limonadesorten aus der Autorenbar an verschiedenen Getränkestationen gibt, zwischen denen Sie genussvoll hin- und herschlendern können! Natürlich basieren auch die Limonaden auf eigentlich gaaanz geheimen Rezepten, doch bei diesem BBQ-Festival werden auch solche Geheimnisse für einen kurzen Moment gelüftet. Die Arkaden des Frankfurter Hofs bieten den perfekten Rahmen für ein genussliches After Work-BBQ-Treffen der außergewöhnlichen Art, an dem man sich entspannt mit Freunden und Bekannten durch das ungemein reichhaltige Angebot probieren, viel nützliches

für den eigenen Grill erlernen und so genusslich den Sommer einläuten kann. Und die ein- oder andere Überraschung bleibt noch streng geheim – wir sehen uns auf der schönsten Terrasse der Stadt!



Patrick Bittner

FRANKFURTER HOF ON FIRE

TERMIN:

Fr. 16.05.14, 18.00–22.00 Uhr

ORT:

Steigenberger Frankfurter Hof, Am Kaiserplatz 1, 60311 Frankfurt

KOSTEN:

98 € | 88 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

NEU

BBQ-BASICS

 **Thomas Fischer**

Zugegeben, das Angebot im Supermarkt macht es uns schon sehr einfach: Im Sommer türmen sich im Fleischregal die fertig marinierte Nackensteaks neben Rostbratwürstchen und Fleischspießen, die nur noch ausgepackt und auf den Grill gelegt werden müssen. Aber ist das wirklich die Lösung? Für alle, die genug von Fertigware zweifelhafter Qualität haben, sich aber noch nicht ans Deluxe-Grillen wie Fine Food on Fire wagen, hat Thomas Fischer jetzt den perfekten Kurs entwickelt.



MENÜ:

Salat von gegrilltem, mediterranem Gemüse mit konfierten Kirschtomaten und zweierlei Pesto
Knoblauchbaguette vom Grill
Gegrillte Steaks vom Schwein in verschiedenen Marinaden und Folienkartoffeln mit Sauerrahm
Langsam gegrillter Spanferkelbauch mit Honig und Thymian
Gegrillte Mangos mit Calvados-Sabayon

TERMINE:

Fr. 27.06.14, 18.30-22.30 Uhr
Mo. 07.07.14, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Westend

69 € inkl. Getränke

WIEDER DA

FINE FOOD ON FIRE

 **David Fischer**

Kaum steigt das Thermometer um einige Grad, denkt ein Großteil Deutschlands sofort ans Grillen und sehnt sich Würstchen und Steaks herbei.

Doch was legen echte Feinschmecker auf den Rost? Die schauen über den Teller- ... pardon, Grillrand hinaus und entdecken, dass es mit Hilfe von BBQ- und Kugelgrills nicht nur eine große Bandbreite unterschiedlicher Gar-techniken gibt, sondern auch eine Vielzahl an Variationen was die Zutaten betrifft. David Fischer nahm die Genussagenda für den hochwertigen Grillkurs unter die Lupe – und legt nun noch einen drauf!

MENÜ:

Meeresfrüchte vom Grill mit Taboulé, confierten Zitronen und Harissa-Dip
Langsam gegrillte Lammschulter in indischer Marinade und Zucchini-Minz-Salat und Joghurt-Raita
Dickes Rib-Eye-Steak mit baskischem Piperade-Gemüse, Röstkartoffeln und Mojo
Gegrillte Pfirsiche „en papillote“ mit Amaretto-crumble und Vanilleeis

TERMINE:

Mo, 02.06.14, 18.30-22.30 Uhr
Di, 15.07.14, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Westend

98 € | 88 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

NEU

MIX & GRILL IM HILTON FRANKFURT

 **Mario Höllein und Anne Glaub**

Hier ist sie, die perfekte Kombination für einen warmen Sommerabend: Anne Glaub, Barkeeperin im Hilton Frankfurt, zeigt zunächst die wichtigsten Techniken für kühle Sommerdrinks, anschließend heizt Küchenchef Mario Höllein am Grill so richtig ein. Er zeigt am Smoker und am Grill alles, was beachtet werden muss, sei es der frisch geräucherte Lachs oder das Rib-Eye-Steak, perfekt ergänzt mit ungewöhnlichen Beilagen, Salsas und Chutneys. In lockerer Atmosphäre werden



dann die ergrillten Ergebnisse gereicht und gemeinsam genossen. Mix and Grill: Das ist spätestens nach diesem Abend eine perfekte Verbindung!

MENÜ:

Cocktails:
Fruchtig-frischer Begrüßungscocktail (alkoholfreie Variation möglich)
Einführung in die Barkunde durch einen professionellen Barkeeper
Herstellung eines Trader Vic's Mai Tai und eines Grien-Soss-Daiquiri unter professioneller Anleitung (Coconut Kiss als alkoholfreie Variation)
Grill-Menü:

Frischer Smoked Lachs auf Gurkenpappaghettini, Wasabi-Frischkäse und Grill-Crostini mit hausgemachter Knoblauchbutter
Surf & Turf: US Rib Eyes Beef und Schwertfisch in Zitronengras und Chili mit gegrillten Süßkartoffeln und Zucchini-Scheiben, dazu Mango-Paprika-Salsa und Chutney von grünen Tomaten
Gegrillte Ananas und Papaya mit tasmanischem Pfeffer mit Pesto von der Zitronenmelisse und Cashewkerneis

TERMINE:

Fr, 27.06.14, 18.00-22.30 Uhr
Fr, 18.07.14, 18.00-22.30 Uhr

ORT: Hilton Frankfurt, Hochstr. 4, 60313 Frankfurt

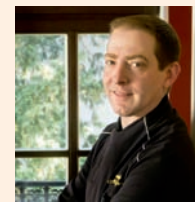
89 € | 79 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke und Cocktailkurs

NEU

ORIENTAL BARBECUE

 **Farrokh Okhovat-Esfehani**

Farrokh Okhovat-Esfehani ist vielen Teilnehmern bereits durch seinen Kurs „Persia Crossover“ bestens bekannt. Jetzt schickt der Küchenchef der Villa Philippe in Kronberg seinen beliebten Klassiker in die Sommerpause und bietet stattdessen den perfekten Sommerkurs.



Auch bei Oriental Barbecue kommt der persische Einfluss nicht zu kurz: So werden hier etwa würzig mariniertes Stubenküken und ein typisch orientalisches Hackfleischspieß mit Rind und Lamm auf den Grill

gelegt, ergänzt durch persische Tapas, Kräutereis und Berberitzen. Die Safran-Reiscreme zum Dessert setzt den genussvollen Schlusspunkt unter das perfekte Menü für jeden, der eine Alternative zu Bratwurst und Nudelsalat sucht. Die keltische Feuerschale im Hof der Villa eignet sich dabei nicht nur bestens zum Grillen, sondern sorgt auch mit ihrem offenen Feuer für Wärme und Licht am Abend im Innenhof der Villa Philippe.

MENÜ:

Persische Tapas
Jujeh Kebab – Mariniertes Stubenküken
Kabab-E-Kubideh – Hackfleischspieß mit Rind und Lamm, mit Kräutereis und Berberitzen
Sholeh Zard – Safran-Reiscreme mit gegrillter Melone

TERMIN:

So, 25.05.14, 11.00-15.00 Uhr

ORT: Restaurant Villa Philippe, Kronberg

89 € | 79 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke





NEU

GRILLEN IM BIERGARTEN

 **Wolfgang Bauer**



Im Biergarten Le Jardin stehen Sie gemeinsam mit Wolfgang Bauer am Barbecue-Grill und bereiten unter hohen Kastanienbäumen alles zu, was ein perfektes Grill-Menü ausmacht: deftige Fleisch- und Fischvariationen, sommerliche Salate und würzige Saucen. Nicht nur das faszinierend vielfältige Menü verspricht Genuss pur, auch die wunderbare Atmosphäre des Biergartens Le Jardin im Herzen Frankfurts lädt zum Verweilen an einem lauen Sommerabend ein.

MENÜ:

Mariniertes Thunfisch-Medaillon mit Paprika-Mango-Chutney und Babysalat
Spieß vom Lammällchen mit Gurken-Joghurt-Minz-Dip und Taboulé
Saltimbocca vom Kalb mit Panzanella-Salat und Aioli
Surf'n'Turf-Spieß: Rind und Garnelen mit Guacamole
Gegrillte Rotbarbe im Bananenblatt
Lammkoteletts mit Knoblauchbutter
Rosmarin-Kartoffeln
Gegrillte Ananas mit Rum und Bergpfeffer, Schokoladen-Brownie und Cranberry-Granatapfel-Eis

TERMIN:

Do, 24.07.14, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Le Méridien Parkhotel, Wiesenhüttenplatz 28-38, 60329 Frankfurt

79 € | 69 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

WIEDER
DA

SPICY BARBECUE

 **Jörg Ludwig**



Auch in diesem Sommer bietet sich mit dem wunderschönen Gartenambiente der legendären Location Gerbermühle die einmalige Gelegenheit, ein paar köstliche Stücke auf den Rost zu legen. Natürlich nicht einfach wie gewohnt, denn wie immer möchte Jörg Ludwig seinen Kursteilnehmern ein paar scharfe Ideen für die eigene Grillparty mit auf den Weg geben. Er kennt nicht nur einige Gewürze, die man normaler Weise nicht direkt mit dem Grillen in Verbindung bringen würde, sondern zaubert aus ihnen auch

geheimnisvolle Marinaden, die in diesem Kurs zum Einsatz kommen. Spicy Barbecue heißt denn logischerweise auch in diesem Jahr der beliebte Kochkurs mit dem Piraten unter den Frankfurter Küchenchefs, der ja seit einem Jahr fest am Herd der legendären Gerbermühle steht. Das „Menü“ bleibt in diesem Falle jedoch geheim, denn Ludwig lässt sich wie auch in seinem kulinarischen Alltag gern vom tagesaktuellen Angebot inspirieren, aber eines ist sicher: Hier kommt nur das Beste auf den Grill!

MENÜ:

Grillmenü deluxe in vielen heißen Gängen

TERMINE:

Sa, 09.08.14, 12.00-17.00 Uhr

Sa, 06.09.14, 12.00-17.00 Uhr

ORT: Restaurant Gerbermühle, Frankfurt

89 € | 79 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

Wer seit 111 JAHREN
Küchenwünsche perfekt erfüllt,
der versteht mich.



..... ≡

Sie haben Ihren unverwechselbaren Stil. Sie möchten eine neue Küche, die all Ihre Ansprüche erfüllt? Erleben Sie Braum – wir planen Küchen mit Design und Technik in unvergleichbarer Qualität.

BRAUM
DER EINRICHTER · DAS KÜCHENHAUS
DER SPITZENKLASSE

Kirdorfer Straße 42 · 61350 Bad Homburg
Tel: 0 61 72/18 98-100 · www.moebelbraum.de
Mo-Fr: 10 – 19 Uhr · Sa: 9:30 – 17 Uhr

Über Asien in die ganze Welt!

Sommerzeit, Fernwehzeit: Die Genussakademie entführt Sie kulinarisch einmal rund um den Globus und hat diesmal besonders Asien im Blick. Die indische Provinz Kerala gilt nicht nur für Insider als Garten Eden und ist für ihre Gewürzküche berühmt, die man jetzt auch mit Ellen Hofman-Hromek erlernen kann. Endlich gibt es wieder einen klassischen Sushi-Kurs und ebenfalls tafrisch im Programm ist ein israelischer Kochkurs, in dem man die faszinierende und vielseitige Küche dieses jungen Landes selbst zubereitet. Außerdem nehmen wir Sie mit von Italien (endlich Pizza!) durch Griechenland und die Türkei nach Marokko, dann schließlich westwärts über den Atlantik an den Herd der Karibik mit ihrer ganz eigenen aromatischen und kreativen Küchentradition. Selbst wenn der Sommer verregnet wird – in der Genussakademie scheint garantiert die Sonne!

NEU

SIMPLY SUSHI

 **Kazuhiro Yasunaga**

Sie wollen die perfekte Zubereitung von frischem Sushi erlernen und dabei jede Menge interessante Informationen zu Japan und seiner Kultur bekommen? Dann sind Sie in diesem Kurs genau

richtig: Hier bereiten Sie gemeinsam mit Sushi-Meister Kazuhiro Yasunaga acht Sushi-Variationen (Ura-Maki, Hosomaki und Nigiri in verschiedenen Ausführungen) zu und erlernen dabei die wichtigsten Handgriffe, die es bei diesem Klassiker der japanischen Küche zu



beachten gilt. Anschließend zaubern Sie die kleinen kulinarischen Wunderwerke im Handumdrehen auch in den eigenen vier Wänden – ein perfekter Einstieg in die kulinarische Vielfalt der japanischen Küche!

MENÜ:

Zubereitet werden acht Variationen von drei Sushi-Grundformen:

Ura-Maki (wie z.B. California Roll)

Hosomaki (wie z.B. die einfache Lachsrolle)

Nigiri (Reisfinger mit Fisch und Meeresfrüchten)

Zum anschließenden gemeinsamen Essen im Restaurant wird neben dem zubereiteten Sushi auch eine japanische Misosuppe gereicht.

TERMINE:

Fr, 13.06.14, 18.00-21.00 Uhr

Fr, 04.07.14, 18.00-21.00 Uhr

Mo, 14.07.14, 18.00-21.00 Uhr

ORT: Hotel Maritim/Restaurant SushiSho

89 € | 79 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

NEU

GEHEIMNISVOLLES KERALA

 **Ellen Hoffman-Hromek**

Die Gewürze, die in der indischen Küche täglich gebraucht werden, strahlen für Europäer noch immer eine magische Anziehungskraft aus.



Lanpfeffer, Zimtblüte und Kardamom sind bei richtiger Verwendung aber weitaus mehr als nur Geschmacksgeber – wie sie ihre heilende, wohltuende Wirkung entfalten können, ist der zweite Schwerpunkt dieses Kurses. Ellen Hoffman-Hromek hat während zahlreicher Rei-



sen nach Indien viel über die Heilkraft der ayurvedischen Küche gelernt und zeigt den Teilnehmern nun die authentische südindische Küche nach ayurvedischem Prinzip.

MENÜ:

Zitronen-Kurkuma-Reis

Mungbohnen-Dal

Gemüse-Korma

Ayurvedisches Tiramisu

Gurken-Granatapfel-Salsa

Ghee

Raita

TERMINE:

Sa, 28.06.14, 11.00-15.00 Uhr

Sa, 20.09.14, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

79 € | 69 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

SUSHI MEETS SAKE

ZUSATZ
TERMIN

 **Yoshiko Ueno-Müller
und
Toshiyuki Suzuki**

Ein außergewöhnlicher Kurs im Doppelpack:



Toshiyuki Suzuki, Küchenchef und Inhaber des japanischen Restaurant T-Style in Bockenheim (aktuell auf Platz 2 der japanischen Restaurants in FRANKFURT GEHT AUS! 2014) erläutert die perfekte

Zubereitung von Nigiri und Maki. Und er kommt nicht alleine: Yoshiko Ueno-Müller, die sich als erste Frau und erster im Ausland lebender Japaner überhaupt „Master of Sake Tasting“ nennen darf, bringt sechs unterschiedliche Sor-



ten japanischen Premium-Sake mit. Die Autorin des Buches „Sake – Elixier der japanischen Seele“ erklärt ausführlich Geschichte und Herstellung von Wein aus Reis und verkostet

diesen selbstverständlich gemeinsam mit den Kursteilnehmern. Ein spektakulärer Kurs für Liebhaber japanischer Koch- und Genusskunst!

MENÜ:

Sake:

1. Die Gabe der Süße: FUKUJU Awasaki Sparkling als Aperitif

2. Die Gabe des Wassers: URAKASUMI „Junmai“

3. Die Gabe der Sinne: RIHAKU „Wanderung Poet“

4. Die Gabe des Aromas: DASSAI 50

5. Die Gabe des Himmels: AMABUKI „Himmelswind“

6. Die Gabe der Süße: FUKUJU Yuzu-Sake, japanischer Limoncello

Dazu verschiedene Sushi-Variationen von Toshiyuki Suzuki

TERMIN:

Di, 06.05.14, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

98 € | 88 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke



ZAUBERHAFTES VIETNAM

 **Thanh Thuy Duong**



In Vietnam treffen unterschiedliche Einflüsse von China über Laos bis Thailand aufeinander und bilden einen einzigartigen kulinarischen Mikrokosmos, den Sie jetzt ganz authentisch in der Genussakademie kennen und kochen lernen können! Thanh Thuy Duong, seit vielen Jahren erfolgreiche Kochkursdozentin, erklärt ihren Gästen anschaulich die Zubereitung und Besonderheiten der vietnamesischen Küche – natürlich mit viel frischem Gemüse und Reis, aber auch mit Rind, Geflügel und den berühmten Sommerrollen.

Dabei erhalten selbst vermeintlich einfache Gerichte durch ungewohnte Gewürze eine ganz eigene, faszinierende Note. Lernen Sie hier diese an filigranen, hochinteressanten Gerichten so reiche Kultur kennen und lieben!

MENÜ:

Hühnersalat
Sommerrollen
Rindfleischspieße
Kochreis
Erdnussauce
süßsaures Gemüse
She Dan



TERMINE:

Fr, 09.05.14, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 05.07.14, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

79 € | 69 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke.

AUTHENTISCH THAILÄNDISCH

 **Khanitha Ning Rößig**



Die echte thailändische Küche ist geheimnisvoll und hat mit dem, was hierzulande über den Tresen diverser Schnellrestaurants geht, nicht viel zu tun. Die richtige Übersetzung dieser thailändischen Originalrezepte auf europäische Gaumen, ohne dass die sie an Authentizität verlieren, ist eine schwere Aufgabe, die Khanitha Ning Rößig jedoch bereits seit vielen Jahren mit bestechender Leichtigkeit löst. Erleben Sie mit ihr die Faszination exotischer Kräuter und Gewürze,



wenn die berühmte Tom Kha Gai oder der gebackene Fisch mit frisch selbstgemachter Chilipaste auf den Tisch kommen!

MENÜ:

Thailändische Küche – einfach und raffiniert!
Tom Kha Gai – Hühnersuppe mit Zitronengras und Galgant in Kokosmilch
Laap Ped – Gehackter aromatischer Salat mit gehacktem Entenfleisch und vielen exotischen Kräutern
Chu Chi Pla – Gebackener Fisch mit typischer thailändischer Chilipaste
Bua Loi Sam Sri – Süße bunte Klebreiskügelchen von Pandanusblättern, Kürbis und Taro-Wurzeln in Kokosmilch

TERMINE:

Sa, 19.07.14, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 23.08.14, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

79 € | 69 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke



WOLFGANGS WEISSE WEIN-NÄCHTE



Wolfgang Feierfeil ist Weinberater, betreibt gemeinsam mit seinem Geschäftspartner Gernot Dorsch das Weinfachgeschäft „Frankfurt/Wein“ und gibt auch Workshops in Sachen Wein.

Silvaner – mehr als nur ein Zechwein!

Heute möchte ich wieder einmal für einen leider etwas in Vergessenheit geratenen Wein die Lanze brechen. Kaum zu glauben, dass der Silvaner bis Anfang der 1960er Jahre noch die am weitesten verbreitete Rebsorte in Deutschland war – ja, selbst der Riesling musste sich damals hinten anstellen. Während der folgenden Jahre, in denen den meisten Winzern leider hohe Erträge wichtiger waren als hohe Qualität, wurde er mehr und mehr durch weniger anspruchsvolle Rebsorten von seiner Spitzenposition verdrängt. Und das fast bis zur völligen Bedeutungslosigkeit, lediglich in Franken und Rheinhessen konnte er sich noch behaupten. Und von diesen beiden Anbaugebieten aus erlebt diese feine Rebsorte heute wieder ihre Renaissance. Der Anspruch der Weingenießer hat sich allerdings geändert, weg von beliebiger Massenware hin zu regionaltypischen Gewächsen, die mit Authentizität überzeugen.

Hier hält der Silvaner alle Trümpfe in der Hand: Wie kaum eine andere Rebsorte ist er in der Lage, den Bodencharakter seines jeweiligen Herkunftsgebietes im Wein darzustellen. Die mineralischen Komponenten sind hierfür ein wesentlicher Faktor und führen zu beeindruckender Finesse und Komplexität. Vorausgesetzt, der Winzer geht engagiert an seine Arbeit. Diese Rebe ist nicht einfach zu handhaben, erfordert viel Mühe und Aufmerksamkeit im Weinberg. Bekommt sie diese nicht, folgt die Strafe auf dem Fuß. Der Silvaner verzeiht nichts. Entsprechend benötigt er auch ein hohes Maß an Sensibilität im Keller.

Wenn man ihn jedoch hegt und pflegt, belohnt er uns mit traumhaften Weinen und faszinierender Vielfalt. Die meisten Silvaner lernen wir frisch und unkompliziert kennen. Gerade jetzt im Frühjahr sind sie gern gesehene Begleiter zum Spargel und zu leichten Fischgerichten. Durch ihre subtilen Aromen von Stachelbeere, Quitte und Heu, feiner Mineralität und zurückhaltender Säure, sind sie dafür förmlich prädestiniert. Aber Silvaner geht auch anders: Lebendige, intensive trockene Spätlesen, extraktreiche Große Gewächse oder auch cremige, im Barrique ausgebaute Varianten sind durch zusätzliche karamellartige und erdige Töne ganz hervorragende Menübegleiter. Dabei müssen Sie selbst vor Kurzgebratenem oder geschmortem Kalb- oder Rindfleisch nicht zurückschrecken. Edelsüß ausgebaut findet sich eine Fülle von Fruchtaromen, durch die mineralischen Anklänge dabei jedoch immer frisch, animierend und niemals fett und klebrig. Sind Sie reif für Silvaner? Probieren Sie es aus!

Ihr Wolfgang Feierfeil

ORIENT & AFRIKA

PERSIA CROSSOVER – GENUSS IM TAUNUS

Farrokh Okhovat-Esfehani

Farrokh Okhovat-Esfehani zaubert mit Ihnen ein exklusives Avantgarde-Menü im mediterranen Stil mit spürbaren Einflüssen aus seiner persischen Heimat. Sein Motto, „Man kann das Kochen nicht neu erfinden, aber immer wieder neu gestalten“, spiegelt sich in den Gerichten wider. Erleben Sie den Zauber des Orients mitten im Taunus!

MENÜ:

Würfel vom Thunfisch mit Gurke, Walnüssen und Rosinen

Selleriesuppe mit Ziegenkäse und Datteln

Lammrücken mit Minzkruste, Berberitzen und Pistazienreis
Schokoladen-Kardamom-Kuchen mit Schwarztee-creme und kandierten Früchten



TERMINE:

So, 18.05.14, 11.00-15.00 Uhr

So, 15.06.14, 11.00-15.00 Uhr

ORT: Restaurant Villa Philippe, Kronberg

89 € | 79 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke, Begleitperson zum Menü: 44,50 €

CULINARY PATCHWORK

Slim Khanchouch

Ganz im Zeichen des Orients steht der sehr beliebte Kurs Culinary Patchwork von Slim Khanchouch. Beim kulinarischen Patchwork geht es um bekannte Gerichte, die mit Zutaten anderer Länder verbunden und verfeinert werden. Eine ausdrucksstarke orientalische Note darf natürlich nicht fehlen – erleben Sie einzigartige Weltküche in der Mainmetropole!



MENÜ:

Arabisches „Rocher“ in australischem Nussmantel auf Büffelmozzarella mit Koriander-Mango-Pesto
Fettuccine in cremiger Salsa Mexicana mit gebratenen Garnelen und Safran-Schaum

Sushi von Lamm und Couscous

In Bangladesh-Tee gebratener, orientalischer Brownie mit Chili-Mango-Frappé

TERMINE:

Sa, 10.05.14, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

79 € | 69 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke, Begleitperson zum Menü: 39,50 €

GENUSS DES ORIENTS

Slim Khanchouch

Orientalische Genüsse sind die Leidenschaft von Slim Khanchouch. Der gebürtige Tunesier und ausgebildete Koch trägt die Rezepte des Nahen und Mittleren Ostens mit seinem erfolgreichen Cateringunternehmen „Genuss des Orients“ in die Welt hinaus und möchte nun auch seine Kursteilnehmer in der Genussakademie mit orientalischen Köstlichkeiten verzaubern.

MENÜ:

Aprikosen-Tomaten-Suppe mit arabischen Brochips

Couscous-Salat mit Minz-Chutney und einer Garnelen-Kichererbsen-Praline

Lammkotelettes im Kräuter-Haselnuss-Mantel auf Kartoffel-Koriander-Püree mit Kümmel-Dattelmüse, dazu eine leichte Curcuma-Soße
Mandel-Kaffee-Crème Brûlée mit karamellisierten Datteln

TERMINE:

Fr, 09.05.14, 18.30-22.30 Uhr

Di, 20.05.14, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

79 € | 69 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke, Begleitperson zum Menü: 39,50 €

WIEDER DA

1001 KÖSTLICHKEITEN AUS MAROKKO

SOUAD YOUSSEFI



Schmackhaft und farbenfroh, mit wohlriechenden Gewürzen und köstlichem Fleisch: Die marokkanische gilt als eine der besten orientalischen Küchen der Welt. Souad Youssafi bereitet mit Ihnen nach langer Pause endlich wieder raffinierte marokkanische

Gerichte zu und verrät dabei zahlreiche Geheimnisse der orientalischen Kochkunst.

MENÜ:

Auberginenmousse

Briouat in Filoteig mit Hähnchen, Zwiebeln und Petersilie

Dattelrolle mit Orangenblütenwasser



TERMINE:

Di, 06.05.14, 18.30-22.30 Uhr

Mo, 02.06.14, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

69 € inkl. Getränke, Begleitperson zum Menü: 34,50 €

NEU

DIE NEUE ISRAELISCHE KÜCHE

Anat Kozlov



Es ist erst etwa 65 Jahre her, dass Menschen aus der ganzen Welt nach Israel kamen. Zuvor lebten Juden über den ganzen Globus verstreut, und jeder von ihnen brachte ein kleines Stück seiner Kultur mit nach Israel. Die einzigartige Mixtur aus Ost und

West, alten Traditionen mit neuer Technologie und die große Auswahl an verfügbaren Zutaten wirken seitdem zusammen und ergeben eine hochinteressante und zudem originelle Küche. Gemeinsam mit dem Bewusstsein für gelebte Traditionen entsteht hier etwas aufregend Neues.

MENÜ:

Pikanter Karottensalat, Israelischer Salat, Geröstete Aubergine mit Tahini

Hühnerkebab auf Zimtstange, Ptitim-Eintopf (Israelischer Couscous) mit Gemüse, Pfannkuchen mit Halwa-Sauce

Malabi-Pudding mit Kompott aus getrockneten Früchten



TERMINE:

Fr, 25.07.14, 18.30-22.30 Uhr

Mo, 08.09.14, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

79 € | 69 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

NEU

KOCH DICH TÜRKISCH!

Saynur Sonkaya-Neher



Saynur Sonkaya-Neher kombiniert gekonnt die Gerichte ihrer türkischen Heimat mit den Weinen des Weinguts, das sie mit ihrem Mann führt, und gibt dieses Wissen nun auch an die Genussakademie weiter. Im Weingut kocht sie

mit ihren Gästen eine Meze-Tafel, also typische türkische Vorspeisen mit Schafskäse, Bulgur und mehr, und reicht dazu die eigenen, korrespondierenden Weine.

MENÜ:

Am 5. Juli:

Lahmacun (türkische Pizza), Kisir (Bulgursalat), Babaganoush (Auberginendip), Cacik (Joghurt-Kräuterdip), Hirtensalat mit Schafskäse

Am 13. September:

Kisir (Bulgursalat), Teigrollchen mit Käsefüllung, Grüne Bohnen in Olivenöl, Selleriesalat mit Joghurt und Walnüssen, Sarma (Gefüllte Weinblätter mit Reis, Kräutern, Korinthen und Pinienkernen)



TERMINE:

Sa, 05.07.14, 15.30-21.30 Uhr

Sa, 13.09.14, 15.30-21.30 Uhr

ORT: Ausschank Weingeist im Weingut Mohr, Rheinstr. 21, 65391 Lorch im Rheingau

79 € | 69 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

EUROPA/MEDITERRAN

REISE DURCH SIZILIEN

Dario Cammarata

Dario Cammarata lädt wieder in seine Küche in der idyllischen Villa Kennedy ein. Unter Anleitung des charmanten Italieners werden Sie dort anschaulich in die sinnliche Vielfalt der sizilianischen Küche eingeführt und bereiten mit seiner tatkräftigen Unterstützung selbst das 3-Gänge-Menü zu.



MENÜ:

Fagottini mit Piacentinu d'Enna, Rosa-Pfeffer-Butter und gebackenen Artischocken

Schwertfisch-Involtni mit Orangen-Stampf und Calamaretti

Schokoladen-Savarin mit kandierten Früchten und Feigen-Nero d'Avola-Sorbet

TERMINE:

So, 01.06.14, 17.30-22.30 Uhr

So, 27.07.14, 17.30-22.30 Uhr

ORT: Hotel Villa Kennedy, Frankfurt

89 € | 79 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke, Begleitperson zum Menü: 44,50 €

LA CUCINA ITALIANA

Maria Lauda

Eine Legende der italienischen Kochkunst ist nach dem Umzug ihres Restaurants nach Frankfurt in die Genussakademie zurückgekehrt: Maria Lauda, jetzt Küchenchefin des Restaurant Volare im neuen Europaviertel, erläutert ihren Kursteilnehmern anschaulich die besonders feine Art der italienischen Kochkunst.



MENÜ:

Oktopus mit Zucchini und Kräutern

Bucatini mit Babycalamari und Gemüseragout

Lammkeule im Ofen

Tiramisu von Birnen mit Vanillemus

TERMINE:

So, 18.05.14, 11.30-15.30 Uhr

So, 15.06.14, 11.30-15.30 Uhr

ORT: Restaurant Volare, Europa-Allee 14, 60327 Frankfurt am Main

89 € | 79 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

FRANCOS PERFEKTE PASTA

Francesco und Luigi Soletto

Die Nudel ... pardon: Pasta hat zwar von China aus die Welt erobert, doch erst die Italiener haben aus ihr die weltweite Lieblingspeise von Millionen gemacht. Das Rezept zum Erfolg verraten den Gästen der Genussakademie jetzt zwei, die sich wirklich damit auskennen: Francos und Luigis Stammkunden lieben die köstlichen Ravioli, Tagliatelle oder Spaghetti der sympathischen Küchenchefs seit der Eröffnung ihres „Pasta e Panini“. Wie schön, dass die zwei ins Medienhaus kommen, um ihren Kursteilnehmern anschaulich zu erklären, wie man echte, authentische Pasta macht!

MENÜ:

Variationen von frischer Pasta: klassisch, grün und schwarz, mit verschiedenen Füllungen

TERMINE:

Mi, 09.04.14, 18.30-22.30 Uhr

Di, 19.08.14, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

79 € | 69 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke, Begleitperson zum Menü: 39,50 €

NEU GRIECHISCH MIT KOSTA

Kosta Karamoschidis



Griechenland ist seit Jahrzehnten ein ungemein beliebtes Urlaubsziel, was sich auch an der Zahl der griechischen Restaurants in Deutschland abzeichnet. Was dort den Gästen geboten wird, hat leider nicht immer etwas mit authentisch griechischer Küche zu tun. Jetzt

gibt es endlich den Kurs zur echten griechischen Küche, die ohne überwürztes, totgebratenes Fleisch auskommt: Kosta Karamoschidis bringt die Gerichte seiner griechischen Großeltern auf höchstem Niveau an an den Herd der Genussakademie und bereitet mit seinen Kursteilnehmern ein köstliches Menü mit Riesengarnelen, Lammkoteletts und griechischem Joghurt zu – typische Beilagen wie Auberginen, Artischocken und Zitronen dürfen natürlich nicht fehlen und machen den Abend zum Hochgenuss!



MENÜ:

Gebratene Riesengarnelen mit Auberginenkaviar und Wildkräutersalat

Lammkoteletts mit tomatisierten breiten Bohnen, Artischockenpüree und Zitrone

Mousse vom griechischen Joghurt mit Rotweifeigen und karamellisierten Walnüssen

TERMINE:

Do, 05.06.14, 18.30-22.30 Uhr

Do, 28.08.14, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

79 € | 69 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

NEU PIZZA PIZZA!

Paolo Cimino

Die Pizza beweist immer wieder aufs Neue, wie komplex die Zubereitung vermeintlich einfacher Gerichte sein kann. Der „Wissenschaft“ von Teig und Sauce geht Paolo Cimino mit einer kleinen Gruppe



von Kursteilnehmern nach – die lebende Frankfurter Pizzalegende verrät in diesem Kurs das sorgsam gehütete Geheimnis seiner perfekten Pizza. In der Küche der Pizzeria Paolo haben allerdings nur fünf Teilnehmer ausreichend Platz zum Kneten, Sauce kochen und Vorbereiten von Belägen – da bleibt viel Zeit mit Paolo zum Plaudern und Genießen!

MENÜ:

Perfekte Pizza mit verschiedenen Belägen

TERMINE:

So, 15.06.14, 11.00-15.00 Uhr

So, 22.06.14, 11.00-15.00 Uhr

ORT: Pizzeria Paolo, Schlossstraße 85, 60486 Frankfurt

59 € inkl. Getränke



RUND UMS MITTELMEER

Martino Stirn und Georg Jounan

Das Restaurant Martino Kitchen in Wiesbaden hat eingeschlagen wie eine Bombe – kein Wunder, stehen mit Martino Stirn und Georg Jounan doch zwei absolute Spitzenköche am Herd, die virtuos die verschiedenen Einflüsse rund ums Mittelmeer zu einem harmonischen Menü



verbinden. Diese aromatische Liaison steht denn auch beim Kochkurs in der taufrischen Location auf der Agenda.

MENÜ:

Kibbeh Taboulé, Hummus

Pulpo, Kartoffel, geräucherte Paprika

Lauwarmes Schokoküchlein mit glasierten Feigen

TERMINE:

So, 06.04.14, 11.00-15.00 Uhr

So, 18.05.14, 11.00-15.00 Uhr

ORT: Restaurant Martino Kitchen, Webergasse 6-8,

65183 Wiesbaden

89 € | 79 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

DIE FEINE SÜDFRANZÖSISCHE KÜCHE

 **David Fischer**



Die südfranzösische Küche ist für viele gleichbedeutend mit typisch mediterranen Speisen sowie der Verwendung frischer Zutaten der Region, von allerlei Meeresfrüchten, frischen Kräutern und bestem Olivenöl. Doch die mediterrane französische Kochkunst steckt gerade im Sommer voller aromatischer Überraschungen – David Fischer hat für seine Kursteilnehmer einige davon an Land gezogen!

MENÜ:

Encornets farcis à la provençale (gefüllte Calamaretti nach provenzalischer Art)

Bouillabaisse

Filet vom Loup de Mer mit Safran-Fenchel-Confit, Kartoffel-Olivenmousseline und Vinaigrette Niçoise

Mandel-Aprikosentarte mit Lavendelblütenparfait

TERMINE:

Do, 22.05.14, 18.30-22.30 Uhr

Mi, 11.06.14, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

89 € | 79 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke, Begleitperson zum Menü: 44,50 €

PLAISIRS D'ALSACE



 **Thomas Fischer**

Hört man den Namen Elsass, so denkt man auf Anhieb an Flammkuchen und Edelzwicker, doch die Küche unserer französischen Nachbarn hat noch weitaus mehr zu bieten!

Thomas Fischer, Mitglied des Köcheteams der Genussakademie, stand bereits in zahlreichen ausgezeichneten Häusern wie auch selbstständig im eigenen Restaurant am Herd, hat unterdessen seinen eigenen Stil entwickelt und regelmäßig an Festivals mit Sterneköchen wie Jean-Yves Schillinger in Colmar oder Antoine Westermann in Straßburg teilgenommen. Sein umfangreiches Wissen gibt er nun gerne an frankophile Frankfurter Hobbyköche weiter. Genießen Sie mit Thomas Fischer einen herrlichen kulinarischen Kurztrip ins Elsass!

MENÜ:

Filet von der Bachforelle auf Rahmsauerkraut mit Eisenkraut und confierten Tomaten

Brust und Keule von der Wachtel mit Steinpilzen und Trüffelsauce

Geschmorter Rinderbug in Spätburgunder mit glacierten Rübchen und Bandnudeln

Herbstfrüchte in Rahmkaramell mit Honigcreme-parfait

TERMINE:

Do, 08.05.14, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

79 € | 69 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke, Begleitperson zum Menü 39,50 €

MEDITERRANER FLEISCHGENUSS

 **Steffen Ott**



Neben Pasta und Paella hat die mediterrane Küche auch unvergleichlich aromatische Fleischgerichte zu bieten, die in der Genussakademie nun endlich

ihren eigenen Kurs bekommen! Steffen Ott brät, schmort und backt mit Ihnen, was das Zeug hält und führt Sie genussvoll einmal quer durch den Mittelmeerraum. Los geht die aromatische Reise auf Mallorca mit feinem Mandelhuhn, dann geht

es über italienische Involtini mit Tomaten und Salbei nach Frankreich, wo saftige Lammhüfte mit Gremolata und Lavendel-Ratatouille auf den Tisch kommt. Krönender Abschluss ist schließlich Vin-Santo-Schaum mit Cantuccini – das ist mediterrane Genussküche vom Feinsten!

MENÜ:

Mallorquinisches Mandelhuhn

Involtini mit getrockneten Tomaten und Salbei an Marsala-Gemüse

Lammhüfte mit Gremolata und Lavendel-Ratatouille

Vin-Santo-Schaum mit Cantuccini

TERMINE:

Mo, 14.04.14, 18.30-22.30 Uhr

Mo, 26.05.14, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

69 € inkl. Getränke, Begleitperson zum Menü: 34,50 €



DAS BESTE AUS DEM ÉLYSÉE-PALAST

 **Slim Khanchouch**

Slim Khanchouch ist nicht nur auf Genüsse des Orients, sondern insbesondere auf französische Küche spezialisiert und kocht mit den Teilnehmern dieses spannenden Kurses ein Vier-Gänge-Menü aus den Lieblingsgerichten vier französischer Präsidenten. Freuen Sie sich auf einen raffiniert-französischen Abend mit dem Besten aus der Präsidentenküche – garantiert unpolitisch und vielleicht genau deshalb so gut!

MENÜ:

Jacques Chirac: Mit Garnelen gefüllte Tomaten auf einer Karotten-Hummer-Emulsion

Charles de Gaulle: Parmesan-Soufflé mit Trüffel-Zitronensauce

François Mitterrand: Karamellisierte Lammkeule mit geschmortem Gemüse und gewürztem Aprikosenbrot

Valéry Giscard d'Estaing: Apfeltarte mit Erdbeeren glacée

TERMINE:

Mo, 19.05.14, 18.30-22.30 Uhr

Fr, 23.5.14, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

89 € | 79 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke, Begleitperson zum Menü: 39,50 €



DAS GLÄSERNE BUFFET - MEDITERRAN

 **Das Team der Genussakademie**

Auch wenn der nächste Urlaub vielleicht noch in weiter Ferne liegt, bringen Sie mit diesem Kurs Ferienstimmung in die eigenen vier Wände! Damit dem Erfolg auch nichts im Wege steht, werden Sie beim Kochen tatkräftig vom Team der Genussakademie unterstützt. Natürlich gibt es wie immer 20 Gläschen pro Person zum Mitnehmen – damit die Party zu Hause direkt weitergeht!

MENÜ:

Italienischer Brotsalat, Gazpacho Andaluz, Tortilla mit Pimientos

Garnelen auf Safranrisotto, Filetes de ternera, Saltimbocca auf Erbsenpüree

Tiramisu, Amarettomousse, Mandelküchlein

TERMIN:

Sa, 24.05.14, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

79 € | 69 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

HOLA MALLORCA!

 **Christoph Dreyer**

Christoph Dreyer gehörte zu den ersten, die sich begeistert mit den ausgezeichneten Produkten unserer liebsten Ferieninsel auseinandersetzen, und bringt für diesen außergewöhnlichen Kurs nun jede Menge eingefangene Sonnenstrahlen in Form mallorquinischer Zutaten mit in die Genussakademie, um gemeinsam mit seinen Kursteilnehmern ein Menü zuzubereiten, das nicht nur vergangene Urlaubsgefühle zurückholt, sondern auch jede Menge Vorfreude aufkommen lässt.



Sobrasada, Bacalao, Rotbarbe mit Sesamkruste, echtes Savannenrind und Mandeleis – nach diesem Kurs scheint die Sonne Mallorcas auch in Ihrer Küche!

MENÜ:

Sobrasada, gratiniert mit süßer Mandelkruste

Bacalao, roh marinierte Zucchini und Röstbrot

Rotbarbe mit Sesamkruste überbacken, mit grüner Mojosauce



und spanischer Kartoffeltortilla

Gulasch vom Savannenrind mit großer getrockneter roter Paprika und Kichererbsen

Mandeleis mit gelben Tomaten

TERMINE:

Fr, 11.04.14, 18.30-22.30 Uhr

Fr, 25.07.14, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

98 € | 88 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke



ANDERE GENUSSVOLLE REGIONEN

IN FÜNF GÄNGEN UM DIE WELT

 **David Fischer**

Immer auf Achse, immer neue Ideen: Die Genussakademie nimmt Sie mit auf eine kulinarische Reise um die Welt!

MENÜ:

- Asien: Sushi mit Thunfischcreme, Wasabi, Sojasauce und eingelegtem Ingwer
- Europa: Gebratene Dorade mit Pimientos de Padrón und Mojosauc
- Afrika: Honig-Minzsorbet mit Granatapfelkernen
- Australien: Lammrücken mit tasmanischem Pfeffer und scharfer Gemüsepfanne
- USA: Gebrannte Marshmallows mit Whisky-Früchten

TERMINE:

- Mi, 28.05.14, 18.30-22.30 Uhr
- Di, 22.07.14, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

89 € | 79 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke, Begleitperson zum Menü: 44,50 €

DAS GLÄSERNE BUFFET INTERNATIONAL

 **David Fischer**

In diesem Kurs zaubern Sie im Handumdrehen kleine Kunstwerke von kalten über warme herzhaftes Gerichte bis hin zu süßen Leckereien. Zu diesem Partykonzept bekommen Sie 20 Gläschen als Grundausrüstung mit auf dem Weg!

MENÜ:

- Hähnchensaté mit knusprigem Thai-Salat, Tomaten-Orangen-Suppe mit Garnelen und Basilikum, Avocadosalat mit Koriander, Tomaten und Tortillachips
- Lachsforelle mit Gurken-Crème-fraîche und Kartoffelchips, Coq au Vin im Glas, Seafood-Curry mit Basmatireis
- Panna cotta mit Erdbeersauce, New York-Cheese-Cake im Glas

TERMINE:

- Mi, 21.04.14, 18.30-22.30 Uhr
- Fr, 27.06.14, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

79 € | 69 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

CARIBBEAN DREAM

 **Slim Khanouch**

NEU

Nur wenige Bilder wecken die Lust auf Urlaub so sehr wie weiße Strände, Kokospalmen, blaues Meer und natürlich ein exotischer Cocktail. Wem dieses Glück im Sommer nicht vergönnt ist, der kann dem Alltag in der Genussakademie wenigstens für ein paar Stunden entfliehen: Slim Khanouch lädt ein zur karibischen Nacht! Dieser neue Kochkurs vereint die besten Gerichte von Kuba bis zu den Bahamas, und das mit Slims typischer Mischung aus edlen Produkten und verrückten Einfällen wie Tabak-Jus und Schoko-Sushi.



MENÜ:

- Scharfes Tomatensalsa-Eis mit karibischem Garnelen-Erdnuss-Salat in knusprigem Tortilla-Cannelloni
- Frita cubana mit Rauchpaprika-Kartoffeln
- In Kaffee geräuchertes Beefsteak mit Süßkartoffelpüree und Rum-Tabak-Jus
- Karibisches Schoko-Sushi mit tropischem Obst und Papaya-Kokos-Schaum

TERMINE:

- Mi, 14.05.14, 18.30-22.30 Uhr
- Di, 15.07.14, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

89 € | 79 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

PUNDAS ROTE LEIDENSCHAFTEN



Pit Punda bezeichnet sich selbst als „Mundschenk aus Leidenschaft“. Seine Ausbildung verlief nach dem Motto „Learning by tasting“, nach Stationen in „Dichtung und Wahrheit“ und „Cyrano“ ist er heute als Sommelier im „Schaumahl“ tätig.

Rheingau-Rotwein-Radeln

Die graue Jahreszeit hat endlich ihr Gastspiel beendet, und der Frühling ruft laut zu Ausflügen in unsere heimischen Weinanbaugebiete. Warum nicht mal wieder einen Trip in den Rheingau wagen? Also schnell die eingestaubten Fahrräder aus dem Keller geholt, einen Tropfen Öl auf die Kette gegeben, und los geht's. Die sportliche Aktivität steht bei solchen Exkursionen natürlich im Vordergrund, aber ans leibliche Wohl sollte natürlich auch gedacht werden.

Die klassischen Anlaufziele sind schnell ausgemacht: Schloss Johannisberg, Kloster Eberbach oder auch Schloss Vollrads stehen seit Jahrzehnten auf der Hitliste der touristischen Attraktionen ganz oben. Doch warum nicht mal etwas Neues wagen? Hat einen der Drahtesel schon bis nach Oestrich-Winkel getragen, liegt mitten in den Weinbergen und direkt unterhalb von Schloss Johannisberg die Ankermühle. Das Weingut wurde 2009 aufwendig renoviert und beherbergt seitdem auch ein Restaurant, in dem man eine anständige Mahlzeit erhält. So gestärkt kann man sich nun dem eigentlichen Ziel der Reise annehmen: den Weinen des Weinguts.

Jörn Goziewski zeichnet für den vergorenen Traubensaft verantwortlich. Natürlich steht der Riesling im Vordergrund seines Schaffens: Gute Durstlöcher sind die beiden Lagenweine des Guts, der „Hase“ Winkler Hasensprung und die „Hölle“ Johannisberger Hölle. Goziewski widmet sich auch dem Thema Orange Wine, also Weißweinen, die gemeinsam mit der Beerenschale vergoren werden. Diese Maischegärung bewirkt, dass mehr Farbstoffe und Tannine aus der Schale extrahiert werden und somit ein recht kräftiger Wein entsteht. Spätburgunder wird von dem Rheingauer Winzer keinesfalls vernachlässigt: Der im kleinen Holzfass ausgebaute „Caspar“ ist ein leichtfüßiger Vertreter seiner Zunft, Aromen von Waldbeeren und einem Hauch von Schokolade und Vanille zeigen sich am Gaumen. Fast schon teuflisch viel Freude hat uns der Spätburgunder „Luzifer“ gemacht: Seine Farbe ist deutlich kräftiger als die seines Vorgängers, in der Nase zeigen sich dunkle Kirschen, auf der Zunge stellt sich kräftige Würze ein. Auch hat das Lagern im Holzfass positive Spuren hinterlassen, leichte Töne von Tabak und Leder runden das Geschmackserlebnis ab. Ja, der Besuch in der Ankermühle ist eine solide Belohnung für den strapazierten Radlerkörper – wir sehen uns auf der Strecke!

Ihr Pit Punda



Genuss

APRIL

| | | |
|----------|---|-------|
| 07.04.14 | Fisch - Basics | S. 46 |
| 09.04.14 | Franco's perfekte Pasta | S. 31 |
| 09.04.14 | Grüne Soße total | S. 36 |
| 11.04.14 | Hola Mallorca! | S. 32 |
| 11.04.14 | Romantik mit Stern | S. 62 |
| 12.04.14 | Kreative Odenwälder Landhaus-Küche | S. 38 |
| 12.04.14 | Schöne Desserts selbst gemacht | S. 49 |
| 13.04.14 | La Cucina Italiana | S. 31 |
| 14.04.14 | Mediterraner Fleischgenuss | S. 32 |
| 15.04.14 | Friesisch-herb: Matjes, Krabben, Jever | S. 37 |
| 17.04.14 | Messer scharf! | S. 50 |
| 25.04.14 | Ganz schön schnittig - Fisch | S. 50 |
| 26.04.14 | Designing Cupcakes | S. 23 |
| 28.04.14 | Absolute Beginners - In 5 Schritten zum Hobbykoch | S. 47 |
| 28.04.14 | Die lange Nacht der Knödel | S. 37 |
| 29.04.14 | In fünf Gängen um die Welt | S. 33 |
| 30.04.14 | Die wunderbare Welt der Schmorküche | S. 48 |

MAI

| | | |
|----------|---|-------|
| 03.05.14 | Ganz schön schnittig - Gemüse | S. 50 |
| 06.05.14 | 1001 Köstlichkeit aus Marokko | S. 30 |
| 06.05.14 | Sushi meets Sake | S. 28 |
| 07.05.14 | After-Work Chill-Out | S. 56 |
| 07.05.14 | Aromatisches Doppel - Food & Whisky | S. 25 |
| 07.05.14 | Grüne Soße total | S. 36 |
| 08.05.14 | Feinstes Seafood - das Tasting | S. 52 |
| 08.05.14 | Plaisirs d'Alsace | S. 32 |
| 09.05.14 | Genuss des Orients | S. 30 |
| 09.05.14 | Zauberhaftes Vietnam | S. 29 |
| 10.05.14 | Culinary Patchwork | S. 30 |
| 10.05.14 | Keims neue Kräuter | S. 37 |
| 10.05.14 | Schlemmerreise ins Piemont - unterwegs zu Barolo, Barbera und Co. | S. 66 |
| 11.05.14 | Cupcakes | S. 23 |
| 11.05.14 | Frühlingsfrische Kräuterküche | S. 37 |
| 11.05.14 | Kochen mit Andreas Krolík | S. 18 |
| 12.05.14 | Die echte Frankfurter Küche | S. 37 |
| 12.05.14 | Kochen mit Alfred Friedrich unter Palmen | S. 19 |
| 12.05.14 | Pasta & Saucen - Basics | S. 46 |
| 13.05.14 | Fisch - Basics | S. 46 |
| 14.05.14 | Caribbean Dream | S. 33 |
| 15.05.14 | Feinstes Fleisch - Das Tasting! | S. 52 |
| 16.05.14 | Frankfurter Hof on Fire | S. 25 |
| 16.05.14 | Tapas und Wein | S. 55 |
| 17.05.14 | 2. Ladies Night - Tapas Deluxe | S. 56 |
| 17.05.14 | Hors d'Oeuvres - klassische Vorspeisen modern inszeniert | S. 49 |
| 17.05.14 | König Spargel | S. 36 |
| 18.05.14 | Aromatische Kochkunst: Niedertemperatur- und Dampfgaren | S. 48 |
| 18.05.14 | Das Spargel-Festival 2014 | S. 56 |

| | | |
|----------|--|-------|
| 18.05.14 | Die Nostalgiebus-Picknicktour | S. 30 |
| 18.05.14 | Libanon mediterran | S. 31 |
| 18.05.14 | Persia cross over - Genuss im Taunus | S. 30 |
| 18.05.14 | Roh! Gehackt! Lecker! - Der Tatarkurs | S. 37 |
| 18.05.14 | Schalen- und Krustentiere | S. 49 |
| 19.05.14 | Das Beste aus dem Elyséepalast | S. 32 |
| 20.05.14 | Genuss des Orients | S. 30 |
| 23.05.14 | Feinstes Seafood - der Kochkurs | S. 38 |
| 23.05.14 | Fürstlich Kochen - Genusswochenende im Schlosshotel Gedern | S. 64 |
| 24.05.14 | Das gläserne Buffet - mediterran | S. 31 |
| 24.05.14 | Das Perfekte Schnitzel | S. 38 |
| 24.05.14 | Ganz schön schnittig - Gemüse | S. 50 |
| 24.05.14 | Grüne Soße total | S. 36 |
| 24.05.14 | Klein und fein - Fingerfood | S. 23 |
| 24.05.14 | Messer scharf! | S. 50 |
| 24.05.14 | Mit Leib und Seele | S. 19 |
| 25.05.14 | Frühlingsfrische Kräuterküche | S. 37 |
| 25.05.14 | König Spargel | S. 36 |
| 25.05.14 | Oriental Barbecue | S. 26 |
| 25.05.14 | Tomilaia & Friends mit Tom Bock | S. 54 |
| 25.05.14 | Wein & Käse - Ein harmonisches Duett | S. 56 |
| 26.05.14 | Mediterraner Fleischgenuss | S. 32 |
| 28.05.14 | In fünf Gängen um die Welt | S. 33 |

JUNI

| | | |
|----------|---|-------|
| 01.06.14 | Reise durch Sizilien | S. 31 |
| 02.06.14 | 1001 Köstlichkeit aus Marokko | S. 30 |
| 02.06.14 | BBQ - Fine food on fire | S. 26 |
| 03.06.14 | Adel am Herd: Kochen mit Lisbet II. Windsor | S. 55 |
| 04.06.14 | After-Work Chill-Out | S. 56 |
| 04.06.14 | König Spargel | S. 36 |
| 05.06.14 | Griechisch mit Kosta | S. 31 |
| 05.06.14 | Schalen- und Krustentiere | S. 49 |
| 10.06.14 | Sommer im Löwen | S. 36 |
| 11.06.14 | Die feine südfranzösische Fischküche | S. 32 |
| 13.06.14 | Johann Lafer kocht für Human Rights Watch | S. 16 |



Kalender



| | | |
|----------|---|-------|
| 14.06.14 | <i>Aromatisch, sinnlich, vital: Ayurveda!</i> | S. 23 |
| 14.06.14 | <i>Authentisch Thailändisch</i> | S. 29 |
| 14.06.14 | <i>Fleisch - Basics</i> | S. 46 |
| 14.06.14 | <i>Keims neue Kräuter</i> | S. 37 |
| 14.06.14 | <i>Mit Leib und Seele</i> | S. 19 |
| 15.06.14 | <i>Designing Cupcakes</i> | S. 23 |
| 15.06.14 | <i>Geflügel - Basics</i> | S. 47 |
| 15.06.14 | <i>Gemüse - Basics</i> | S. 47 |
| 15.06.14 | <i>Kochen wie bei Emma</i> | S. 18 |
| 15.06.14 | <i>Perlender Luxus – das Champagnertasting!</i> | S. 53 |
| 15.06.14 | <i>Persia cross over - Genuss im Taunus</i> | S. 30 |
| 15.06.14 | <i>Pizza Pizza!</i> | S. 31 |
| 18.06.14 | <i>Topf sucht Deckel</i> | S. 56 |
| 20.06.14 | <i>Messer scharf!</i> | S. 50 |
| 21.06.14 | <i>Pasta & Saucen - Basics</i> | S. 46 |
| 22.06.14 | <i>Die Nostalgiebus-Picknicktour</i> | S. 62 |
| 22.06.14 | <i>Pizza Pizza!</i> | S. 31 |
| 26.06.14 | <i>Ganz schön schnittig - Geflügel</i> | S. 50 |
| 27.06.14 | <i>Das gläserne Buffet - international</i> | S. 33 |
| 27.06.14 | <i>Meister der Pfanne: Das Kurzbraten</i> | S. 48 |
| 27.06.14 | <i>Tapas und Wein</i> | S. 55 |
| 28.06.14 | <i>Die Grundsaucen - Seele jedes Gerichts</i> | S. 48 |
| 28.06.14 | <i>Geheimnisvolles Kerala</i> | S. 28 |

JULI

| | | |
|----------|--|-------|
| 02.07.14 | <i>After-Work Chill-Out</i> | S. 56 |
| 02.07.14 | <i>Manhattan meets Mainhattan</i> | S. 18 |
| 05.07.14 | <i>Aromatische Kochkunst: Niedertemperatur- und Dampfgaren</i> | S. 48 |
| 05.07.14 | <i>Koch dich türkisch!</i> | S. 30 |
| 05.07.14 | <i>Zauberhaftes Vietnam</i> | S. 29 |
| 06.07.14 | <i>19. Küchenparty - die spanische Nacht</i> | S. 60 |
| 06.07.14 | <i>So geht Wein</i> | S. 53 |
| 07.07.14 | <i>Feinstes Fleisch – Der Kochkurs</i> | S. 38 |
| 10.07.14 | <i>Die feine südfranzösische Fischküche</i> | S. 32 |

| | | |
|----------|--|-------|
| 11.07.14 | <i>Das gläserne Buffet - international</i> | S. 33 |
| 11.07.14 | <i>Der Genusstempel</i> | S. 64 |
| 11.07.14 | <i>Ganz schön schnittig - Gemüse</i> | S. 50 |
| 11.07.14 | <i>Klein und fein - Fingerfood</i> | S. 23 |
| 11.07.14 | <i>Simply Sushi</i> | S. 28 |
| 11.07.14 | <i>Tapas und Wein</i> | S. 55 |
| 12.07.14 | <i>Das Perfekte Schnitzel</i> | S. 38 |
| 12.07.14 | <i>Die Nostalgiebus-Picknicktour</i> | S. 62 |
| 12.07.14 | <i>Mit Leib und Seele</i> | S. 19 |
| 12.07.14 | <i>Pasta & Saucen - Basics</i> | S. 46 |
| 13.07.14 | <i>Fleisch - Basics</i> | S. 46 |
| 13.07.14 | <i>Schöne Desserts selbst gemacht</i> | S. 49 |
| 14.07.14 | <i>1001 Köstlichkeit aus Marokko</i> | S. 30 |
| 14.07.14 | <i>Simply Sushi</i> | S. 28 |
| 15.07.14 | <i>BBQ - Fine food on fire</i> | S. 26 |
| 15.07.14 | <i>Caribbean Dream</i> | S. 33 |
| 15.07.14 | <i>Sommer im Löwen</i> | S. 36 |
| 17.07.14 | <i>Fisch - Basics</i> | S. 46 |
| 18.07.14 | <i>Mix & Grill im Hilton Frankfurt</i> | S. 26 |
| 19.07.14 | <i>Authentisch Thailändisch</i> | S. 29 |
| 19.07.14 | <i>Die Nostalgiebus-Picknicktour</i> | S. 62 |
| 21.07.14 | <i>Die echte Frankfurter Küche</i> | S. 37 |
| 22.07.14 | <i>In fünf Gängen um die Welt</i> | S. 33 |
| 22.07.14 | <i>Meister der Pfanne: Das Kurzbraten</i> | S. 48 |
| 23.07.14 | <i>Adel am Herd: Kochen mit Lisbet II. Windsor</i> | S. 55 |
| 24.07.14 | <i>Feinstes Fleisch – Der Kochkurs</i> | S. 38 |
| 24.07.14 | <i>Grillen im Biergarten</i> | S. 27 |
| 25.07.14 | <i>Die neue israelische Küche</i> | S. 37 |
| 25.07.14 | <i>Hola Mallorca!</i> | S. 32 |
| 26.07.14 | <i>Das gläserne Buffet - mediterran</i> | S. 31 |
| 26.07.14 | <i>Messer scharf!</i> | S. 50 |
| 27.07.14 | <i>Reise durch Sizilien</i> | S. 31 |
| 28.07.14 | <i>Absolute Beginners - In 5 Schritten zum Hobbykoch</i> | S. 47 |
| 29.07.14 | <i>Sommer im Löwen</i> | S. 36 |

AUGUST

| | | |
|----------|---|-------|
| 02.08.14 | <i>Der Saucenprofi</i> | S. 48 |
| 09.08.14 | <i>Der Saucenprofi</i> | S. 48 |
| 09.08.14 | <i>Spicy Barbecue</i> | S. 27 |
| 12.08.14 | <i>1001 Köstlichkeit aus Marokko</i> | S. 30 |
| 14.08.14 | <i>Geflügel - Basics</i> | S. 47 |
| 18.08.14 | <i>Schalen- und Krustentiere</i> | S. 49 |
| 20.08.14 | <i>Feinstes Fleisch – Der Kochkurs</i> | S. 38 |
| 21.08.14 | <i>Messer scharf!</i> | S. 50 |
| 21.08.14 | <i>Roh! Gehackt! Lecker! - Der Tatarkurs</i> | S. 37 |
| 22.08.14 | <i>Fürstlich Kochen - Genusswochenende im Schlosshotel Gedern</i> | S. 64 |
| 23.08.14 | <i>Authentisch Thailändisch</i> | S. 29 |
| 23.08.14 | <i>Das Perfekte Schnitzel</i> | S. 38 |
| 23.08.14 | <i>Der Saucenprofi</i> | S. 48 |
| 25.08.14 | <i>Die echte Frankfurter Küche</i> | S. 37 |

Lauter Lieblingsessen

Ob Spargel, Bärlauch oder gleich die ganze Grüne Soße: Im Frühling sind vor allem die erfrischenden Klassiker der Kochkunst angesagt. Wie man sie zubereitet und ihnen den kreativen Kick gibt, erfahren Sie in diesen spannenden Kursen!

Zwei Farben herrschen im Frühling bei den Lieblingsessen vor: Grün wie die Soße und zartes Elfenbein – bald ist wieder Spargelzeit! Liebhaber beider Gerichte kommen bei Grüne Soße Total und König Spargel voll auf ihre Kosten, und auch viele andere Kurse strotzen nur vor Frühlingsgefühlen: Die Frühlingsfrische Kräuterküche etwa widmet sich Wild- und Waldkräutern wie Brennnessel und Bärlauch; Keims neue Kräuter, darunter Estragon und Thymian, gesellen sich dagegen ganz

klassisch zu Kaninchen und Rind. Die Lieblinge im Programm sind natürlich weiterhin dabei: Steffen Ott brät auch im Sommer mit seinen Gästen Das perfekte Schnitzel, und Armin Treusch lädt wie gewohnt und geliebt zur kreativen Odenwälder Landhausküche nach Reichelsheim ein. Richtig sommerlich wird der neue Kurs von Volker Hintz, der nach einem Jahr Pause endlich wieder in die Genussakademie zurückkehrt: Er läutet mit einem aromatischen Menü vom Grill den Sommer im Löwen ein!



SOMMER IM LÖWEN

Volker Hintz

Er ist wieder da: Nach einem Jahr Pause lädt Volker Hintz endlich wieder in sein Restaurant Der Löwe in Zeilsheim ein, um mit seinen



Gästen ein köstliches Vier-Gänge-Menü zu kochen. Gab es zuletzt hessische Spezialitäten und die beliebte Martinsgans, widmet er sich nun einem spannenden Sommermenü, das sich perfekt für einen warmen Abend im

Freien eignet: Nach der Lachsforelle mit Zitronen, Kräutern und Kirschtomaten wird das Duroc-Schweinefilet auf dem Grill geräuchert, bekommt mit Melonen-Tomaten-Salsa seine frische Note, und zum Abschluss gibt es cremig-leichte Limonenmousse mit Beeren und Minze – so schmeckt der Sommer!

MENÜ:

In Zitronen gebratenes Filet von der Lachsforelle auf einem Frankfurter Kräuter-Dinkelrisotto mit geschmolzenen Kirschtomaten
Geräuchertes Kotelett vom Duroc-Schwein, dazu ein Kartoffel-Baconspieß und Melonen-Tomaten-Salsa
Buttermilch-Limonenmousse mit frischen Beeren und Minzpesto

TERMINE:

Di, 10.06.14, 17.00-22.00 Uhr
Di, 15.07.14, 17.00-22.00 Uhr

ORT: Restaurant der Löwe

79 € | 69 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke, Menü für Begleitperson 39,50 €

GRÜNE SOSSE TOTAL

Das Team der Genussakademie

Die Grüne Soße ist ein echter Weltenbummler. So ist etwa Salsa Verde keine Unbekannte und auch in vielen anderen Ländern versteht man sich auf die Kunst, verschiedene Kräuter genussvoll zu kombinieren. Alles nur nette Versuche, kommt doch DIE Grüne Soße aus der Maimetropole und höchstens noch aus dem nahegelegenen Umland. Aber weshalb trauen sich so wenige an die Zubereitung der köstlichen, aromatischen, frischen und zudem ungemein gesunden Soße? Zu viel Geschnippel und Gehacke? Keine neuen Rezeptideen? Kommen Sie einfach in diesen Kochkurs und lernen Sie, was man mit diesem Klassiker alles anstellen kann! Das Team der Genussakademie kombiniert die sieben Kräuter – Borretsch, Kerbel, Kresse, Pimpinelle, Schnittlauch, Sauerampfer und Petersilie, sonst nix! – nicht nur mit pochiertem Landei und Kartoffelstampf, sondern auch mit Wildkräutern, Roastbeef oder Garnelen. Selbstverständlich erläutern unsere Köche anschaulich, wie das geht und wie man sich sicher im Kräuterdickicht bewegt. So kann der Frühling kommen, und der Weg zur Bikini- beziehungsweise Badehosenfigur macht auch noch richtig Spaß. 4 Gänge, 7 Kräuter, 1 toller Abend!

MENÜ:

Wildkräutersalat mit Grüne-Soße-Dressing und gebratenen Garnelen
Pochiertes Landei auf Stampfkartoffeln mit Frankfurter Grüner Soße
Roastbeef mir Grüne-Soße-Kräuterbutter, Apfel-Paprikagemüse und Polenta-Sticks
Frankfurter Kirschmichel

TERMINE:

Mi, 07.05.14, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 24.05.14, 11.00-15.00 Uhr

ORT: Die Genussakademie

79 € | 69 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke, Begleitperson zum Menü: 39,50 €

KÖNIG SPARGEL

Das Team der Genussakademie

Das essbare Elfenbein fasziniert jedes Jahr aufs Neue die Feinschmecker dieser Erde und sitzt für kurze Zeit auf dem Thron der Gemüsesorten, doch meistens kommt Spargel nur ganz konventionell auf den Teller – in Begleitung von Sauce Hollandaise und Kartoffeln. Das Team der Genussakademie zeigt Ihnen in diesem Kurs, wie man Spargel auf vielerlei Art und Weise zubereiten kann. Ob roh mariniert, gebraten oder natürlich auch ganz klassisch – neben allerlei Basiswissen rund um das richtige Schälen und die optimale Verarbeitung präsentiert der bodenständige Meisterkoch in seinem Kurs König Spargel erfrischend neue Ideen rund um das frühlingshaft Gemüse.

MENÜ:

Roh marinierter Spargelsalat mit gebackenem Landei und Gartenkresse
Gebratener Spargel-Garnelenspieß mit Orangencreme und Kerbel
Schweinefilet in Kräutern gegart mit Stangenspargel und Sauce Hollandaise
Knall-Erdbeere mit Holundersirup

TERMINE:

So, 25.05.14, 11.00-15.00 Uhr
Mi, 04.06.14, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

89 € | 79 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke, Begleitperson zum Menü: 39,50 €



Fotos: Fotolia/emmi, EXOuisine, Christian Jung

FRÜHLINGSFRISCHE KRÄUTERKÜCHE

Das Team der Genussakademie

Nach der kalten Jahreszeit mit ihren deftig-kräftigen Gerichten packt sie uns jedes Jahr aufs neue: unbändige Lust auf leichte Frühlingsküche mit vielen frischen Kräutern. Die jetzt aus der Erde hervorschießenden grünen Blätter strotzen nur so vor Aromen und vertreiben auch noch den letzten Winterblues. Neben Standards wie Petersilie und Schnittlauch wecken jedoch wenige andere Kräuter so sehr Frühlingsgefühle wie Bärlauch, der ausschließlich in dieser Jahreszeit wächst und nur wild gepflückt so richtig gut schmeckt. Dazu gesellt sich die gern als Unkraut missachtete Brennnessel und zeigt in diesem Kochkurs, dass sie viel mehr kann als nur fies zu brennen. Mit diesen Hauptdarstellern kann der Frühling kommen – das Team der Genussakademie zeigt mit kreativen Rezeptideen und anschaulichen Erklärungen wie's geht!

MENÜ:

Brennnesselsuppe mit konfierten Kirschtomaten
Rehrücken in Kräutern gegart mit Petersilienwurzelcreme
Mango-Tarte mit Schoko-Minz-Pesto

TERMINE:

So, 11.05.14, 18.30-22.30 Uhr
So, 25.05.14, 11.00-15.00 Uhr

ORT: Die Genussakademie

79 € | 69 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke,
Begleitperson zum Menü: 39,50 €

DIE ECHTE FRANKFURTER KÜCHE

Danilo Klinko

Frankfurt bietet sowohl kulturell als auch gastronomisch ein kunterbuntes Potpourri, über dem man die heimische Küche schnell aus dem Blick verliert. In den letzten Jahren hat die echte Frankfurter Küche jedoch viele neue Freunde gefunden – kein Wunder, hat sie doch viele spannende, leicht zu kochende Gerichte zu bieten! Genussakademie-Koch Danilo Klinko präsentiert und erläutert in seinem Kochkurs die ganze kulinarische Urvielfalt der Mainmetropole – jetzt mit einem völlig neuen Menü, in dem sich regionale Produkte und Rezepte wieder ein genussvolles Stelldichein geben! Bereiten Sie mit dem sympathischen Koch köstliche Spezialitäten zu, die anschließend als typisches Frankfurter Menü auf die Teller kommen. Besonders interessant für Neu-Frankfurter!

MENÜ:

Tatar vom Handkäse auf Kümmelbrot
Gegrilltes Lachsfilet mit Grüner Soße
Ebbelwoihinkel mit Kartoffel-Apfelstampf
Frankfurter Pudding mit Schmandeis und Apfelwein-Zabaione

TERMINE:

Mo, 12.05.14, 18.30-22.30 Uhr
Mo, 21.05.14, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

79 € | 69 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke,
Begleitperson zum Menü: 39,50 €

KEIMS NEUE KRÄUTER

Eckhardt Keim



In diesem Kurs ist der Name des Restaurants Programm: Lassen Sie sich von Eckhardt Keim, der über ein profundes Wissen in Sachen Würze und Heilwirkung verschiedenster Kräuter verfügt, in die Geheimnisse der schmackhaften und gesunden Kräuterküche einführen. Neben allerlei Wissenswerten über Geschmack und Wirkung der verwendeten Kräuter und Gewürze erläutert er den Kursteilnehmern anschaulich, wie man diese raffiniert in unterschiedlichen Rezepten umsetzt. Die feinen Aromen wollen wohl dosiert eingesetzt werden, um die gewünschte Geschmacksintensität zu erreichen. Natürlich ziehen Sie bei Keim die Fonds für Saucen auf natürliche Art – ohne Geschmacksverstärker und künstliche Aromen!

MENÜ:

Rauchfischparfait in Kräutergelee
Kaninchenrücken mit Safran-Estragonsauce
Rinderhüfte mit Kräuterkruste gratiniert, Thymiansauce
Lavendelparfait mit karamellisierten Früchten

TERMINE:

Sa, 10.05.14, 12.00-17.30 Uhr
Sa, 14.06.14, 12.00-17.30 Uhr

ORT: Estragon, Jahnstraße 49,
60318 Frankfurt am Main

79 € | 69 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke.

DIE LANGE NACHT DER KNÖDEL

Das Team der Genussakademie

Es soll tatsächlich Zeiten gegeben haben, in denen Menschen noch Folie öffneten, um kreisrundes, wie Knödel aussehendes Convenience-Food in heißes Wasser gleiten zu lassen und naiv zu glauben, so würden echte Knödel schmecken. Damit ist jetzt Schluss: In der langen Nacht der Knödel lernen Sie nicht nur, wie ungemein vielfältig das Thema wirklich ist, sondern auch, wie toll die verschiedenen Variationen – von Nockerl über Auflauf und gratinierte Klöße bis zum Topfenknödel – schmecken und natürlich, wie man die kreativen Formen richtig zubereitet. Da gerät das Coq au Vin fast zur Beilage, aber nur fast! Ein toller Abend voller Überraschungen!

MENÜ:

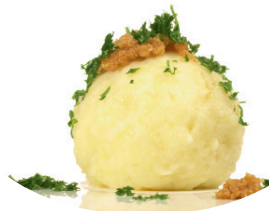
Salbei-Spinat-Nockerl auf Fenchel-Tomatensugo
Gebratene Waldpilze mit Semmelauflauf
Coq au Vin auf glasiertem Spitzkohl mit gratinierten Kartoffelklößen
Topfenknödel auf glasierten Zwetschgen

TERMINE:

Mo, 28.04.14, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

69 € inkl. Getränke,
Begleitperson zum Menü: 34,50 €



FRIESISCH-HERB: MATJES, KRABBen, JEVER

Steffen Ott

Die authentische Nordseeküche lebt von unterschiedlichen Einflüssen: Das Meer liefert feinsten Fisch und Meeresfrüchte, die schwere Arbeit der Fischer verlangt dagegen nach deftigen, wärmenden und stärkenden Gerichten. Genau dieser Kontrast macht das Thema so spannend, also hat sich das Team der Genussakademie ein Menü ausgedacht, das die volle kulinarische Bandbreite abdeckt: Los geht's mit kräftiger Kartoffelsuppe mit Lauch und Räucherlachs: Sie sättigt, wärmt und ist deshalb nicht nur gut für die Arbeit auf hoher See, sondern auch ideal für einen grauen Regentag in der Rhein-Main-Region. Beim Kutterbrot, einem herrlich deftig-genialen Brot mit Ei und Nordseekrabben, machen sich die Gäste dann auf eine Reise entlang der norddeutschen Küste. Das Rührrei gelingt unter der Anleitung des Kochs perfekt, feine Krabben runden den Genuss ab. Sanddorn-Quark bildet den luftig-herben Abschluss eines typischen Menüs direkt von der Waterkant – anbei wird natürlich frisches, korrespondierendes Jever gereicht!

MENÜ:

Nordische Kartoffelsuppe mit Lauch und Räucherlachs
Kutterbrot vom Feinsten
Sanddorn-Quark

TERMINE:

Di, 15.04.14, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

69 €, inkl. Getränke,
Begleitperson zum Menü: 34,50 €

ROH! GEHACKT! LECKER! - DER TATARKURS

Das Team der Genussakademie

Nicht nur Sushi ist derzeit ungemein beliebt, auch Tatar hat insbesondere die Speisekarten der gehobenen Gastronomie im Sturm erobert. In diesem Kurs erlernen Sie zunächst die Zubereitung eines echten Klassikers, denn Lachs eignet sich hervorragend für diese Art der Zubereitung, besonders wenn man ihn mit Kartoffelrösti und Meerrettich ergänzt. Exotisch wird es dann mit gegrilltem Kalbstatar, mit Zitruscreme, Blutampfer und gegrillter Wassermelone vollendet, und weiter geht es nach Asien mit Tatar vom Weideochsen mit Chili, Koriander und Lemon-Crème-Fraîche, bevor Himbeertarte den fruchtigen Punkt hinter ein faszinierend leichtes, aromatisches und abwechslungsreiches Menü setzt.

MENÜ:

Klassisch: Lachstatar mit Dill, frischem Meerrettich und Kartoffelrösti
Exotisch: Gegrilltes Kalbstatar mit Zitruscreme, Blutampfer und gegrillter Wassermelone
Asiatisch: Asia-Tatar vom Weideochsen mit Chili, Koriander und Lemon-Crème-Fraîche
Himbeertarte mit Schokocreme

TERMINE:

So, 18.05.14, 11.00-15.00 Uhr
Do, 21.08.14, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

KOSTEN: 79 € | 69 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke, Begleitperson zum Menü: 39,50 €

LANDLUST IM FRÜHLING

 **Gourmetrio/Hof Eckstein**



Die Sehnsucht nach der heilen Welt auf dem Lande, wo die Kühe noch auf der Weide stehen und die Vögel zwitschern, hat die Bewohner deutscher Metropolen voll im Griff und soll für

viele ihre Fortsetzung auf dem Teller finden. Doch saisonal zu kochen ist schnell gesagt, aber kein leichtes Unterfangen, sind die Hüter kulinarischer Traditionen doch beinahe schon ausgestorben. Da kann man von Glück sagen, dass es engagierte Küchenchefs gibt, die sich des Themas angenommen haben. Das Gourmet-Trio wohnt ja bereits auf dem Lande, bewirtschaftet einen Bauernhof mit etwas Land drumherum und ist somit der perfekte Partner für unsere Reihe „Die Landlust“, die bereits im letzten Jahr mit dem Thema Winter und seinen typischen Produkten begann und jetzt mit dem Frühling fortgesetzt wird. Im Frühling geht's weiter mit Erbsenravioli, Hochrippe und Rhabarber. Lassen Sie sich keinen Teil der Reihe entgehen – zusammengesetzt können Sie sich anschließend hervorragend durch Ihr kulinarisches Jahr kochen!

MENÜ:

Erbsenravioli mit Nussbuttercreme
Hunsrücker Hochrippe mit Bohnen und Rosmarinkartoffeln
Rhabarber mit Vanillecreme

TERMINE:

Di, 01.04.14, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

79 € | 69 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke, Begleitperson zum Menü: 39,50 €

DAS PERFEKTE SCHNITZEL

 **Steffen Ott**

Immer wieder gern genommen: DER Klassiker schlechthin! Ob Kind oder erwachsen: Dem Wiener Schnitzel kann kaum einer widerstehen. Steffen Ott, bekennender Fan der österreichischen Küche, erklärt Ihnen anschaulich das 1x1 eines absolut perfekten Original Wiener Schnitzels, harmonisch eingebettet in ein kaiserlich-königliches Drei-Gänge-Menü!

MENÜ:

Spinatknödel mit Paradeisern und brauner Butter
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat
Marillen-Buchteln mit Vanillesauce

TERMINE:

Sa, 24.05.14, 11.00-15.00 Uhr

Sa, 12.07.14, 11.00-15.00 Uhr

ORT: Die Genussakademie

69 €, inkl. Getränke, Begleitperson zum Menü: 34,50 €

Über 1000 glückliche Schnitzelexperten haben hier gelernt!

FEINSTES SEAFOOD - DER KOCHKURS

 **Marco Richter**

Seafood ist ausgesprochen gesund und zudem sehr vielfältig. Zahlreiche Menschen verbinden damit allerdings immer noch einen bärtigen Kapitän, der in einem fidelen Werbespot merkwürdig eckig aussehende Fische serviert – Fischstäbchen sind das exakte Gegenteil zum Schwerpunkt dieses Kurses, in dem auch unerfahrene Fischgenießer am eigenen Gaumen erleben können, wo der Unterschied zwischen industriell gefischter „Ware“ und nachhaltig und behutsam gefischten Tieren besteht. In diesem spannenden Kurs kann man nicht nur viel über die perfekte Zubereitung von Seafood, sondern auch über seine Herkunft, Qualitätsstufen und die unterschiedlichen Fangbedingungen erlernen.

MENÜ:

Sashimi-Tasting
Tanusforelle in Texturen / Gurke, Meerrettich, Dill
Loup de Mer mediterran in der Salzkruste mit Vanillelauch und hausgemachtem Focaccia
Coppeneur-Schokoschaum mit Eislolly

TERMINE:

Fr, 23.05.14, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

98 € | 88 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke, Begleitperson zum Menü: 49,50 €

FEINSTES FLEISCH - DER KOCHKURS

 **Das Team der Genussakademie**

Der Kochkurs zum Tasting: Das Team der Genussakademie erklärt in diesem Kurs Schritt für Schritt die optimale Verarbeitung und Zubereitung der unterschiedlichen edlen Stücke – von der richtigen Lagerung über Warenkunde, Qualitätsfaktoren und den Reifungsprozess, das Auslösen und Parieren bis zum perfekten Menü.

MENÜ:

Kalbstatar mit Limonencreme, Brunnenkresse und Kartoffelchips
Presa vom Iberico-Bellota-Schwein mit Erdfrüchtecreme und Blutampfer
Dry-Age Tomahawk-Steak vom irischen Weideochsen mit geschmorten Zwiebeln und Räucherpüree
Crème Brûlée mit Zitronengras und ein Mini-Beefeater-Tonic

TERMINE:

So, 25.05.14, 18.30-22.30 Uhr

Di, 10.06.14, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Genussakademie

98 € | 88 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke, Begleitperson zum Menü: 49,50 €

KREATIVE ODENWÄLDER LANDHAUS-KÜCHE

 **Armin Treusch**

Feinste regionale Zutaten, perfekt verarbeitet, clever und ungewohnt kombiniert – das ist die Küche von Armin Treusch. Hier ist der Name Programm: Schnippeln, schneiden und brutzeln Sie hervorragende regionale Zutaten mit viel Spaß gemeinsam an den Herdplatten des Restaurants Treusch im Schwanen. Im Odenwald schon lange eine Institution, arbeitet Armin Treusch bereits seit Jahrzehnten mit regionalen Erzeugern zusammen und pflegt zu diesen ein intensives persönliches Verhältnis – da weiß er, dass die Qualität stimmt, und das schmeckt man anschließend auch auf dem Teller!

MENÜ:

Amuse-bouche: Aufschnitt vom Tafelspitz mit Apfelwein-Senfmarinade und Treuschs Grüne Soße mit Wildkräutern
gefüllte Odenwälder Lachsforelle auf Apfel-Lauch-Ragout in Apfelweinsauce
Odenwälder Lammkeule mit Apfelwein und Wurzelgemüse geschmort
Mousse von Treuschs Apfel-Gerry mit Beeren, Minze und Mandelkrokant

TERMINE:

Sa, 24.05.14, 11.00-16.00 Uhr

Sa, 28.06.14, 11.00-16.00 Uhr

ORT: Treuschs Schwanen, Rathausplatz 2, Reichelsheim (Odenwald)

79 € | 69 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke, Begleitperson zum Menü: 39,50 €



ALLE GETRÄNKE – Aperitif, Weiß- und Rotwein, Wasser, Bier, Softdrinks und Kaffee inklusive.

INFOS UND BUCHUNGEN

ÜBER DIE HOTLINE:

069 97460-666

MO-FR 9.30-17.30 UHR

ODER BEI

WWW.GENUSSAKADEMIE.COM

Eine der erfolgreichsten Erfindungen aus dem **Schwarzwald**.

Und eine Kuckucksuhr.



Der Unterschied heißt Gaggenau.

Manche Dinge aus dem Schwarzwald ändern sich nie. Andere werden seit 1683 immer besser. Denn seit unserer Gründung als „Hammerwerk und Nagelschmiede“ haben Innovationen bei uns Tradition. Bestes Beispiel: unsere Backofen-Serie 400, mit Backofen, Dampfbackofen und Wärmeschublade. Sie vereint modernste Technik und erlesene Materialien mit einzigartigem Design. Schließlich werden unsere Geräte nicht nur immer besser. Sie sehen auch immer besser aus.

Informieren Sie sich unter 089 20 355 366 oder unter www.gaggenau.com.

GAGGENAU

Lock & Lock – Multifunktional auf Frische eingestellt

Ordnung ist das halbe Leben – und selten so elegant und funktional wie die Frischhalteboxen von Lock & Lock!

Frischhaltedosen gibt es viele, doch es lohnt sich, auch hier auf Qualität zu achten, wie der Test im ÖKOTEST Magazin, Ausgabe September 2011 eindrucksvoll beweist: Das Lock & Lock Modell HPL 823 mit 870 ml Fassungsvermögen schnitt bei der Bewertung mit ‚Sehr gut‘ ab. Getestet wurden 15 Frischhaltedosen auf Inhaltsstoffe, Funktionalität, Gebrauchstauglichkeit und Haltbarkeit. Das getestete Modell ist aber nur ein Produkt aus dem umfangreichen Lock & Lock Sortiment, denn es gibt mehr als 80 verschiedene Formen und Größen von 100 ml bis 21 Liter.

Die halten dicht!

Durch die speziell entwickelte Original Doppelkammer-Silikondichtung im Deckel werden Lock & Lock-Dosen hermetisch verschlossen. Der sorgt durch besondere Elastizität dafür, dass die Boxen auch nach längerem Gebrauch noch absolut dicht halten. Geschlossen wird der Deckel mit vier patentierten Sicherheitsverschlüssen, die sich nicht von alleine öffnen können. In der Mikrowelle halten die Dosen Temperaturen bis 120 Grad aus, in der Gefriertruhe sind -20 Grad kein Problem. Die Boxen sind luft- und wasserdicht, aromafrisch, robust, BPA-frei und für Mikrowelle, Gefrierschrank und Spülmaschine unter Berücksichtigung der Gebrauchs- und Pflegehinweise geeignet. In den Boxen der Lock & Lock Boroseal-Serie können Speisen unter anderem auch heiß zubereitet und dekorativ auf dem Tisch platziert werden. Die Unterteile bestehen aus ofenfestem Borosilikatglas, das hohe Temperaturen genauso wie abrupte Abküh-

lung problemlos verträgt. Deshalb kann Boroseal im Ofen bis zu 400 Grad, in der Mikrowelle, im Kühlschrank, im Gefrierschrank und natürlich auch in der Spülmaschine sicher eingesetzt werden.

Schön und zeitgemäß

Neben der Classic und Boroseal Serie umfasst das Sortiment noch die Serie Lock & Lock Bisfree, die durch eine kristallklare, glänzende Oberfläche nicht nur als Vorratsdose, sondern auch ideal als Tischgeschirr nutzbar ist sowie die NEO LOCK & LOCK Serie, die durch frische Farben, ansprechendes Design und hohe Transparenz besticht. Die gutaussehenden Boxen sind neben der Küche auch im Hobbyraum, Kinderzimmer, für die Frühstückspause, das Picknick und vieles mehr einsetzbar. Verschwendung von Lebensmitteln ist heute ein großes Thema, das alle angeht. Dem Verbraucher muss immer wieder nahegebracht werden, dass durch frisches und sinnvolles Lagern von Lebensmitteln viel weniger weggeworfen werden muss, was nicht nur die Umwelt, sondern auch den Geldbeutel schont. Da kommen die praktischen Boxen gerade recht – auch für das Team der Genussakademie Frankfurt, das schon seit längerer Zeit nicht mehr auf die praktischen Frischhaltesysteme von Lock & Lock verzichten möchte!

www.lockandlock.info
www.isi.com/culinary/de



Backstage Specials

Sie kochen leidenschaftlich gern, Ihre eigenen vier Wände sind vor lauter Kochbüchern in den Regalen nicht mehr zu sehen, und Sie wollen endlich live und in Farbe erleben, weshalb die Küchenchefs in den Top-Restaurants der Metropole dennoch besser kochen als Sie?

Dann geben wir Ihnen die Chance, einige Geheimnisse direkt vor Ort zu lüften – machen Sie doch einfach mit, erleben Sie einen Tag als Luxus-Azubi in der Gastronomie und begleiten Sie einen bekannten Koch aus Frankfurt den ganzen Tag bei seiner Arbeit.

Seien Sie dabei, wenn die Frischware gekauft beziehungsweise angeliefert wird und lauschen Sie den kostbaren Warenkunde-Tipps des Profis. Schnuppeln Sie fleißig mit, um das Mise-en-place, die Vorbereitung für den Küchentag zu stellen und erleben Sie eine perfekt abgestimmte Gastronomiemaschine bei der Arbeit. Helfen Sie dann beim Anrichten und erleben Sie rege Betriebsamkeit und präzise Abläufe hautnah. Der Neuzugang bei den Backstage-Kursen ist ein alter Bekannter: **Dario Cammarata** lädt vier interessierte Hobbyköche in die Küche der Villa Kennedy ein und lässt sie hautnah an seiner sizilianischen Kochkunst teilhaben. **Alfred Friedrich** öffnet wieder die Küche des **Restaurant Lafleur** im Palmengarten-Gesellschaftshaus und lässt für einen Tag einen Luxus-Azubi an seinen Molteni-Herd – von einem der erfahrensten Küchenchefs der Republik gibt es mit Sicherheit jede Menge Interessantes zu lernen! Kreativkoch **Thomas Haus** zeigt beim **Backstage Spezial im Goldman**, wie er

traditionelle, authentische Küche neu interpretiert und dabei täglich faszinierende Kompositionen schafft, um den Gaumen seiner Gäste zu überraschen. Regionale Produkte aus artgerechter, nachhaltiger Erzeugung sind grundlegende Zutaten in der Küche des Ausnahmekochs, der Ihnen hautnah einen Einblick in seine tägliche Arbeit gewährt. Herzlich Willkommen heißt es auch wieder in der Küche von **Eckhardt Keim**, der seine Türen exklusiv zum **Backstage Spezial im Estragon** öffnet. Kochen Sie Seite an Seite mit dem routinierten

Küchenchef, der sein Handwerk in der Haute Cuisine erlernte und seit 1999 das gemütliche Restaurant im Frankfurter Nordend zum mediterranen Hotspot macht.

Sie suchen nach einem außergewöhnlichen Präsent? Dann verschenken Sie doch einfach einen Tag hinter den Kulissen eines Restaurantbetriebes – damit gelingt Ihnen mit Sicherheit eine tolle Überraschung!



BACKSTAGE SPEZIAL IN DER VILLA KENNEDY
TERMINE: nach Vereinbarung
ORT: Villa Kennedy, Kennedyallee 70, 60596 Frankfurt am Main
KOSTEN: 149 € (Genuss-Card 139 €)

BACKSTAGE SPEZIAL IM GOLDMAN
TERMINE: nach Vereinbarung
ORT: Goldman 25hours, Hanauer Landstraße 127, 60314 Frankfurt am Main
KOSTEN: 149 € (Genuss-Card 139 €)

BACKSTAGE SPEZIAL IM RESTAURANT LAFLEUR
TERMINE: nach Vereinbarung
ORT: Restaurant Lafleur, Palmengartenstraße 11, 60325 Frankfurt am Main
KOSTEN: 169 € (Genuss-Card 159 €)

BACKSTAGE SPEZIAL IM ESTRAGON
Termine: nach Vereinbarung
Ort: Estragon, Jahnstraße 49, 60318 Frankfurt am Main
Kosten: 129 € (Genuss-Card 119 €)

Foto: fotolia/lolly

FRAU RAUSCHER



APFELWEINWIRTSCHAFT

Öffnungszeiten:
Montag bis Sonntag 11.30 Uhr bis 01.00 Uhr
Warme Küche von 11.30 Uhr bis 22.30 Uhr

Klappergasse 8 Frankfurt /Alt Sachsenhausen
www.frau-rauscher.com



- 10 VERSCHIEDENE APFELWEINE IM AUSSCHANK
- 2 BIERE VOM FASS
- GUTBÜRGERLICHE FRANKFURTER KÜCHE
- TÄGLICHES MITTAGS-MENÜ 6,50 €

Fine Dining in Frankfurt und Rhein-Main



CRON AM HAFEN - RESTAURANT & VINOHEK

Direkt am Westhafen, in unmittelbarer Nähe zur Messe & City, lädt das CRON zu mediterranen Köstlichkeiten mit tagesaktuellen Fisch- und Fleischempfehlungen ein. Die Vinothek offeriert neben

den „Top 10“ offener Weine, eine spannende italienische Weinkarte sowie die „Cronjuwelen“, die das Weinliebhaber-Herz höher schlagen lassen. Ob im ansprechenden Ambiente im Innenbereich oder auf der schönen Sonnenterrasse am Main: das CRON ist einfach ein Ort zum Wohlfühlen.

CRON am Hafen - Restaurant & Vinothek, Speicherstraße 39-45, 60327 FFM, Tel: 069/24009933, Mo-Fr 11.30-14.30/18.30-24 Uhr, Sa 18.30-24 Uhr, So 10.30-24 Uhr (bis 14.30 Brunch), kontakt@cron-am-hafen.de, www.cron-am-hafen.de



LA BOVEDA

Das spanische Restaurant La Boveda gehört seit seiner Eröffnung zu den ersten kulinarischen Adressen Frankfurts. Die Gerichte auf der Karte reichen von A wie Albóndigas (pikante Fleischbällchen) über P wie Pata (Negra-Schinken) bis Z wie

Zarzuela (edle Fischpfanne). Und dass vor allem Köche aus dem nordspanischen Galizien etwas von Fisch und Meeresfrüchten verstehen, beweisen die innovativen und überraschenden Kreationen von Küchenchef Luis Caldas Cifuentes ebenso wie die exzellente Auswahl edler Weine.

Restaurant La Boveda, Feldbergstraße 10, 60323 Frankfurt-Westend, Tel. 069/723220, Mo-Fr 12-14.30 & 18-1 Uhr, Sa/So 18-1 Uhr, la-boveda@arcor.de, www.la-boveda.de



FELLNERS

Gutes Essen mit Liebe zum Detail: Das Fellners versteht sich als Treffpunkt für einen gepflegten Mittagstisch und abends als À-la-carte-Restaurant. Vor allem im Sommer besticht das Fellners durch seine schöne Sommerterrasse. Selbstverständlich wird

die Möglichkeit für Familien- und Firmenveranstaltungen angeboten. Das Restaurant bietet regionale, saisonale und kreative Küche an und legt Wert auf Altbewährtes und Traditionen. Damit passt es perfekt in die geschichtsträchtige Nachbarschaft.

Fellners Restaurant, Eschersheimer Landstraße 158, 60322 Frankfurt am Main, Tel. 069/554733, Mo-Fr 12-15 & 18-23 Uhr, Sa 18-24 Uhr, So 12-15 & 18-22 Uhr, www.fellners-frankfurt.com



RESTAURANT AM PARK

Das Restaurant am Park begrüßt Sie in Hattersheim am Main. Genießen Sie kulinarische Highlights mit Blick auf den Park. Ob gemütliches Abendessen, eine Hochzeit oder einen Geburtstag, das Restaurant am Park steht Ihnen für jeden Anlass mit allerlei Empfehlungen zur Seite. Ab sofort verwöhnen wir Sie auch zu Hause, probieren Sie unseren Cateringservice.

Restaurant am Park, Mainzer Landstraße 33, 65795 Hattersheim am Main, Tel. 06190-89990



DÖPFNER'S

Das Döpfner's im Maingau verbindet gelebte Gastlichkeit aus früheren Zeiten mit modernen Ansprüchen von heute. Ob kleine Mittagsgereichte, Mittagsmenüs, saisonale Abendkarte oder bei einem der beliebten Degustationsabende,

genießen Sie entspannte Momente in familiärem Ambiente bei einem erlesenen Tropfen aus dem Weinkeller und kulinarischen Genüssen aus den Händen des Küchenchefs Jörg Döpfner.

Döpfner's im Maingau, Schifferstraße 38-40, 60594 Frankfurt am Main, Tel. 069/60914-0, Di-Fr 12-14.30 & 18-22 Uhr, Sa 18-22 Uhr, So 12-14.30 Uhr, doepfners@maingau.de, www.doepfners.de



MAASCHANZ

Schon Brillat-Savarin sagte, die Regionalküchen Frankreichs sind „der Teppich, auf dem die Haute Cuisine einherschreitet“. In der Maaschanz führt Patron Bruno Lauffenburger seine Gäste kulinarisch jeden Monat in eine andere

Region seiner Heimat: Im Januar geht's in die Champagne-Ardenne, im Februar ins Savoie-Jura. An Silvester gibt es ein Acht-Gang-Gala Menü, an Neujahr wird ab 12 Uhr bis 22 Uhr gebruncht. Kreative Ideen, frische und hochwertige Zutaten, dazu ausgewählte Weine, lebensfrohe Veranstaltungen, wie die legendäre Beaujolais-Nacht – das alles in gemütlicher Atmosphäre mit Premiumblick auf Main und Skyline.

Restaurant Maaschanz, Färberstraße 75, 60594 Frankfurt am Main, Tel. 069/622886, Mo/Mi-So 17-24 Uhr, reservierung@maaschanz.de, www.maaschanz.de





AMBIENTE ITALIANO

Die Alte Oberförsterei, mit ihrem Gourmetrestaurant und ihrer Trattoria, bietet kreative und traditionelle italienische Küche für jeden Anlass. Genießen Sie unsere leichten mediterranen Gerichte im lichtdurchfluteten Wintergarten mit Blick auf den

Main. So wird jedes Mittag- und Abendessen zu einem köstlichen und kulinarischen Erlebnis. In der Weihnachtszeit sowie an Silvester haben wir besondere Vorschläge, die jeweils im Einklang mit der Philosophie unseres Restaurants stehen. Mittags bieten wir Ihnen zusätzlich ein Business Lunch. Wir sind in direkter Nähe vom Flughafen Frankfurt.

Ristorante Ambiente Italiano - Alte Oberförsterei, Staufenstraße 16, 65451 Kelsterbach, Tel. 06107/9896840, www.ambienteitaliano.de



CHAMPIONS

„Good food. Good times. Good sports.“ ist das Motto des Champions – The American Sportsbar & Restaurant! Hier können zahlreiche sportliche Highlights auf 18 HD-Monitoren und 5 HD-Großleinwänden

verfolgt werden. Hautnah und mitreißend – fast wie im Stadion! Dazu bieten wir Leckereien aus der amerikanischen Küche und die besten Cocktails der Stadt. Ein Ort für Sportfreunde, die gemeinsam dem Sieg entgegenfiebern oder sich auf ein entspanntes Bier nach Feierabend treffen – unkompliziert und einzigartig!

Champions - The American Sportsbar & Restaurant, Hamburger Allee 2, 60486 Frankfurt, Tel.: 069/7955 2307, info.frankfurt@marriott-hotels.com, www.champions-frankfurt.de.



VILLA PHILIPPE - KRONBERG

In der Villa Philippe, in Kronbergs Altstadt, können Sie in einem besonders stilvollen Ambiente genussvolle Stunden erleben.

Als Inhaber und Küchenchef liegt mir die mediterrane Küche mit feinen Aromen, Frische und Leichtigkeit am Herzen.

Ein beliebter Treffpunkt ist die stimmungsvolle Bar im Erdgeschoss, die zu prickelnden Cocktails und interessanten Gesprächen einlädt. Ihr Farrokh Okhovat-Esfehani

Restaurant & Bar Villa Philippe, Hainstraße 3, 61476 Kronberg im Taunus, Tel. 06173/993751, jeden Tag von 12 bis 14.30 Uhr und von 18 bis 1 Uhr (außer So. und Mo. bis 23 Uhr), info@villa-philippe.de, www.villa-philippe.de



ESCHENHEIMER TURM CAFE BAR

Genießen Sie vorzügliche Speisen inmitten 600 Jahre alter Geschichte. Das älteste Hochhaus Frankfurts erwartet Sie mit exklusiven Lava-stein-Gerichten, hervorragenden Weinen und vielen weiteren Specials.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Eschenheimer Turm, 60318 Frankfurt, Tel. 069/292244, So-Do 12-1 Uhr, Fr & Sa 12-3 Uhr, www.eschenheimer.de



GIOIA IST FREUDE AM GENUSS

Pizza aus dem Holzfeuer, selbst-gemachte Pasta – das ist authentische italienische Küche zu moderaten Preisen. Mit makelloser italienischer Küche macht sich das Gioia auf, einer der besten Italiener der Stadt zu werden. Und dazu gehört viel Liebe zum Detail.

Paradiesgasse 67, 60594 Frankfurt, Tel. 069/6199 5004, Mo-Mi 11-24 Uhr, Do 11-1 Uhr, Fr & Sa 11-4 Uhr, So 12-24 Uhr, www.gioia-frankfurt.de



VOLARE

Seien Sie unser Gast und genießen Sie unsere Gastfreundschaft. Das Volare bietet klassische und kreative, gehobene italienische Küche in einem gemütlichen Ambiente. Unsere Gerichte, ob à la carte, aus unserer Vitrine oder Businesslunch, werden mit

Liebe aus tagesfrischen Produkten zubereitet. Den passenden italienischen Wein zu Ihrem Essen empfehlen wir Ihnen aus unserer umfangreichen Weinkarte. Gerne richten wir auch Ihre Feiern und Veranstaltungen aus.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Restaurant Volare, Europa-Allee 14, 60327 Frankfurt am Main, Tel. 069/69764987, Fax 069/69764988, info@restaurant-volare.de, www.restaurant-volare.de





Die Essenz der Dinge

Rosenthal steht wie kein anderer deutscher Porzellanhersteller für die Verknüpfung von Form, Funktion, Handwerk und technischem Know-how. Lange bevor Design in aller Munde war, arbeitete das Unternehmen bereits mit zeitgenössischen Künstlern, Architekten und Designern, förderte junge Talente und setzte immer wieder neue Trends.

Begonnen hatte alles mit einer Porzellanmalerei in Schloss Erkersreuth bei Selb. 1879 legte Philipp Rosenthal den Grundstein für ein Unternehmen, das mit technischen Entwicklungen und zeitgemäßer Gestaltung auf sich aufmerksam machte. Der Firmengründer suchte fortwährend nach neuen Ideen – getreu seinem Motto „Wer nur so weit sieht, wie ein Gartenzaun lang ist, den kann ich nicht gebrauchen.“ Was der Firmengründer begonnen hatte, setzte Sohn Philip fort: Die Porzellanfabrik wandelte sich in ein Unternehmen für gehobene Wohn- und Tischkultur.

Radikaler Neuanfang

Dieses Konzept bedeutete in den Sechzigern einen radikalen Bruch mit der traditionellen Porzellangestaltung. Anfangs bestenfalls belächelt, war Rosenthals Idee so erfolgreich, dass das Porzellansortiment der studio-line um die Bereiche Glas und Besteck ergänzt wurde. Begonnen hatte der Weg Richtung Design, als Raymond Loewy und Richard Latham 1954 mit der Form 2000 einen Verkaufsschlager landeten. Philip Rosenthal, der über ein gutes Formgefühl verfügte, begeisterte sich insbesondere für skandinavisches Design. Inbegriff einer klaren und funktionalen Formensprache, schufen die finnischen Gestalter Tapio Wirkkala und Timo Sarpaneva unzählige, zu Klassikern avancierte Stücke für Rosenthal. Das Unternehmen suchte neben gestalterischen zugleich immer auch technische Herausforderungen. Als Björn

Wiinblad die Idee hatte, Mozarts Oper „Die Zauberflöte“ in Porzellan umzusetzen – nicht einfach als Dekor, sondern vielmehr als aufwendiges Porzellanrelief – wurde dafür eigens eine spezielle Brenntechnik entwickelt.

Made in Germany: Ideen & Experimente

Bis heute haben über 150 Künstler, Designer und Architekten Produkte für die studio-line entworfen – darunter Walter Gropius, Ettore Sottsass, Jasper Morrison, Patricia Urquiola und Christophe de la Fontaine. Dass sich Rosenthal fortwährend entwickelt, an neuen Ideen tüfelt und noch immer experimentierfreudig ist, beweist die neue Kollektion mit Stücken von Sebastian Herkner, BIG und Kilo Design, Federica Capitani und Inesa Malafej. Besonders erfreulich daran: Porzellan von Rosenthal ist noch immer made in Germany, wird in Selb und Speichersdorf in hochmodernen Produktionsanlagen gefertigt. Rosenthal ist jetzt neuer Partner der Genussakademie und hat die Genussakademie Medienhaus mit der Porzellanserie Nendoo ausgestattet – so werden geschmackvolle Ergebnisse erfolgreicher Kochkurse stilvoll in Szene gesetzt!

Rosenthal GmbH
Philip-Rosenthal-Platz 1, 95100 Selb, Tel. 09287 720, www.rosenthal.de
Lorey – Rosenthal Shop
Schillerstraße 16, 60313 Frankfurt, Tel. 069 2999 570, www.lorey.de
Mo–Sa 10.00–19.00 Uhr

Fine Dining in Frankfurt und Rhein-Main



FRANKFURTER BOTSCHAFT

Nach dem Motto: „Ein Stück Heimat, ein Stück Welt“ bietet das À-la-carte-Restaurant eine internationale Küche mit regional inspirierten Gerichten. Unvergleichlich ist auch der Panoramablick auf Main und

Westhafen. Die überdachte Terrasse und der hauseigene Strand bieten dazu eine beeindruckende Kulisse und laden zum Verweilen ein. Das junge und inspirierte Team rund um Küchenchef Frederik Schmidt freut sich auf Sie.

Frankfurter Botschaft, Westhafenplatz 6-8, 60327 Frankfurt, Tel: 069/24004899, willkommen@frankfurter-botschaft.de, www.frankfurter-botschaft.de, facebook.com/frankfurterbotschaft



RESTAURANT CRYSTAL

Kulinarische Highlights zwischen Roulette, Black Jack und Poker? Die Spielbank Bad Homburg beweist, dass darin kein Widerspruch liegt: Das hauseigene Restaurant zaubert den Gästen nicht nur raffinierte Spezialitäten auf den Teller, sondern immer auch ein Lächeln ins Gesicht. Zu einem anschließenden Nachtisch der besonderen Art lädt das Klassische Spiel im Nebenraum ein, das mit seinem geschichtsträchtigen Ambiente nur durch eine Glasscheibe vom Restaurant getrennt ist.

Restaurant Crystal in der Spielbank Bad Homburg, Kisseleffstraße 35 / Im Kurpark, 61348 Bad Homburg v. d. Höhe Ihre Reservierung nehmen wir gern täglich ab 14 Uhr unter der Telefonnummer 06172/170170 entgegen.



RESTAURANT MEDICI

Kulinarischer Genuss zum Wohlfühlen ... Exklusive, mediterrane Speisen und Getränke, neu inspiriert als „modern european cuisine“, machen den Besuch im Feinschmecker- und Fischrestaurant Medici (Gault Millau: 13 Punkte, Feinschmecker: 2F) zu einem

Erlebnis. Genießen Sie kreative Gerichte und raffinierte Desserts. Die Vielfalt an ausgesuchten, edlen Tropfen in unserer Weinkarte wird Sie begeistern, und unser freundliches Service-Team entführt Sie kompetent in eine Welt der Köstlichkeiten.

Restaurant Medici, Weißadlergasse 2, 60311 Frankfurt am Main, Tel. 069/21990794, info@restaurantmedici.de, www.restaurant-medici.de



DINE & DANCE IM BEEF SALOON

Kommen Sie zum Essen und bleiben Sie zum Tanzen! Oft geht man mit Freunden zuerst zum Essen und irrt im Anschluss durch die halbe Stadt, um in einen Club zu gehen. Warum nicht beides miteinander kombinieren? Wir bieten Ihnen ein neues Konzept in einer außergewöhnlichen Location, in der man sehr gut essen und anschließend in Clubatmosphäre feiern kann!

Beef Saloon Dine & Dance Restaurant, Deutschherrnrufer 29/30, 60594 Frankfurt am Main, Tel: 069/66058066, Fax: 069/66058067, kontakt@beefsaloon.de, www.beefsaloon.de



RESTAURANT PANINO

In unmittelbarer Nähe des Hauptbahnhofes befindet sich das Panino. Entdecken Sie „Die andere Art, das Leben zu genießen“ wie das Motto des Paninos lautet. Lassen Sie sich verwöhnen. Ob im Sommer auf einer der großzügigen Sonnen-

terrassen oder im Winter im stillvollen Inneren. Der Schwerpunkt der Küche liegt im mediterranen Bereich. Mit einer wöchentlich wechselnden Mittagskarte, einer Saisonkarte und Gerichten à la carte wird jeder Gast individuell verwöhnt. Ein Besuch im Panino lohnt sich. Probieren Sie es aus!

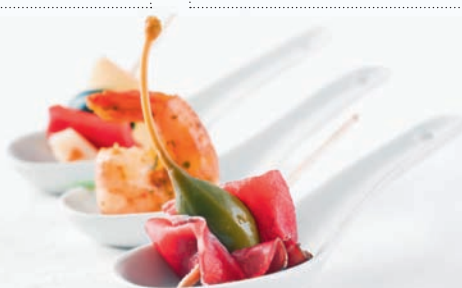
Panino - Lounge, Restaurant, Bar, Ludwigstraße 7, 60327 Frankfurt, Tel. 069/94942355, Mo-Fr 9-1 Uhr, Sa-So + Feiertag 11.30-1 Uhr, ab Sept.: Sa 10-1 Uhr, info@panino-frankfurt.de, www.panino-frankfurt.de



DAS ROMANTISCHE SCHLOSSHOTEL IM TAUNUS

Das Schlosshotel Rettershof liegt idyllisch zwischen Frankfurt & Wiesbaden nahe Königstein. Vom original Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren über unseren Klassiker, die Ochsenbäckchen, sowie saisonale Gerichte findet jeder etwas Passendes auf unserer Speisekarte. Regelmäßig wechselnde Menüs und Aktionen runden das Angebot ab und bieten so eine Vielfalt an Gaumenfreuden. Genießen Sie die romantische Atmosphäre und private Gastlichkeit entweder in unserem Restaurant oder im Sommer auf unserer Sonnenterrasse.

Schlosshotel Rettershof, Rettershof 5, 65779 Kelkheim, Tel. 06174/29090, www.schlosshotel-rettershof.de, facebook.com/Rettershof





Unser Kochkurssystem: Systematisch kochen lernen

Das Schöne an einem Kochkurs in der Genussakademie ist die Verbindung von Spaß und einem echten Lerneffekt. Beides können Sie bei jeder unserer Veranstaltungen erleben. Wir mischen aber die beiden Zutaten Spaß und Lernen bei jedem Kurs neu. Bei den Bausteinen unseres neuen Kurssystems steht ganz klar das Lernen im Vordergrund. Aber keine Sorge: Der gemeinsame Spaß am Kochen kommt auch hier nicht zu kurz, und besonders bei der Absolute-Beginners-Reihe sind schon viele Freundschaften entstanden ...

Es ist lange her, dass wir uns noch darauf verlassen konnten, die Kochkunst quasi in die Wiege gelegt zu bekommen. Heute spricht das riesige Angebot an Fertigmahl in den Supermarktregalen eine deutliche Sprache, doch nicht erst mit dem Beginn der „Kochshowschwemme“ im Fernsehen begann die allmähliche Rückbesinnung auf das Kochen als gemeinsames Vergnügen und zugleich gesunde Form der Ernährung – ja, selbst Kochen ist wieder angesagt,

aber was tun, wenn man es nicht kann? Der Weg vom Aufreißen einer Tüte oder dem Entfernen der Folie auf einer Aluminiumwanne für die Mikrowelle ist ganz kurz, denn das Kochkursprogramm der Genussakademie bietet systematische Hilfe, und zwar mit Genussgarantie und der tröstlichen Gewissheit, dass Fury nur dann Ihre Lasagne verfeinert, wenn Sie es selbst hineingetan haben.

1. Absolute Beginners oder: die Basics!



PASTA BASICS
FISCH BASICS
FLEISCH BASICS
GEFLÜGEL BASICS
GEMÜSE BASICS
SO GEHT WEIN

Frisch überarbeitet und verbessert präsentieren wir unseren Klassiker. In den letzten Jahren haben wir im Rahmen dieser Reihe aus über 500 „Absolute Beginners“ stolze Hobbyköche gemacht – jetzt sind Sie dran. Die einzelnen Formate können sowohl als Einzelkurse als auch als komplette Reihe gebucht werden – klar, bei so viel Engagement geben wir natürlich einen kleinen Preisnachlass: Der Spaß kostet dann zusammen nur 295 Euro! Das Highlight dieser Serie ist nicht

einzel buchbar: Das erste eigene Menü, das die Teilnehmer am fünften Termin gemeinsam mit dem Küchenchef der Genussakademie Daniel Schmitt selbst zubereiten werden!

ACHTUNG: Wer Lust auf einen ganz besonderen Ferienspaß hat, der bucht einfach das **Absolute-Beginners-Sommercamp!** Hier belegen Sie innerhalb von nur einer Woche das volle Basics-Programm – intensiv, effektiv und ein Rieservergnügen!

PASTA BASICS

Das Team der Genussakademie

Getrocknete Nudeln kochen ist nicht schwer – wie sieht es aber mit frischen Nudeln aus? Kaum einer traut sich an den hausgemachten Nudelteig, mit den richtigen Rezepten und der perfekten Technik wird dieses Angstthema aber zum Kinderspiel, und der Kreativität ist bei dieser Formen- und Farbenvielfalt keine Grenze gesetzt! Dazu statt Tütensaucen eine frische Tomatensauce oder eine cremige Carbonara, und fertig ist der Nudelgenuss.

MENÜ:

Nudelteig selbst herstellen!
Verschiedene Nudelsorten
Saucen: Tomatensauce, Bolognese-Sauce, Carbonara Sauce
Basilikum-Pesto
Schokoladenmousse

ORT: Die Genussakademie

59 € inkl. Getränke

FISCH BASICS

Das Team der Genussakademie

Fisch ist ein sensibles Produkt, das man trotzdem auf völlig unkomplizierte Art und Weise zu kulinarischen Köstlichkeiten verarbeiten kann. Vorausgesetzt man weiß, wie es geht! Nach diesem Kurs wissen Sie nicht nur, wie man einen Fisch filetiert, sondern lernen zudem viel Nützliches über Meeres- und Flussgetier – und bereiten anschließend selbst Ihr kleines Fischmenü zu!

MENÜ:

Lachs-Sashimi mit Zitrus-Hüttenkäse und frischem Wildkräutersalat
Kross gebratenes Doradenfilet auf Fenchel-Tomatensugo und gezupftem Estragon
Konfierter Saibling mit Fenchel-Orangensalat
Mokka-Mousse mit Macadamia-Schnee

ORT: Die Genussakademie

79 € inkl. Getränke

FLEISCH BASICS

Das Team der Genussakademie

Wie mache ich aus einem guten Stück Fleisch ein kulinarisches Highlight? Es gibt zahlreiche wichtige Grundregeln, die man beim Kochen mit Fleisch beachten sollte und die man natürlich in diesem Kurs erlernt. Von allgemeiner Warenkunde über die richtige Vorbereitung und eine Einführung in unterschiedliche Garmethoden geht es schließlich an den Herd, wo anregende Theorie in köstliche Praxis umgesetzt wird!

MENÜ:

Braten, Schmoren, Dünsten: US-Bürgermeisterstück, Schweine- oder Kalbsbacken, Schweinefilet und viele verschiedene Fleischsorten zum Verkosten
Beilagen: Rosmarinkartoffeln, Kräutersalat, Selleriepüree
Portwein-Crème-brûlée

ORT: Die Genussakademie

79 € inkl. Getränke

GEFLÜGEL BASICS

Das Team der Genussakademie

Huhn ist nicht gleich Huhn, das weiß man spätestens seit den letzten Lebensmittelskandalen. In diesem Kurs lernen Sie nicht nur, woran man gute, frische Ware erkennt, sondern selbstverständlich auch, wie man sie in zauberhafte Gerichte verwandelt!

MENÜ:

Geflügel-Tasting:

Wachtel im Ganzen, Taubenbrust rosa, Entenbrust rosa, Perlhuhnbrust

Gefülltes Maishühnchen mit zweierlei Sellerie und gebackener La Ratte Kartoffel

Grand-Marnier-Creme mit Cassis-Sauce

ORT: Die Genussakademie

69 € inkl. Getränke

GEMÜSE BASICS

Das Team der Genussakademie

Man muss kein Vegetarier sein, um Spaß an leichter und aromatischer Gemüseküche zu haben – da reicht ein Urlaub am Mittelmeer, um sich von fleischloser Kost begeistern zu lassen. Nach diesem Kurs verblüffen Sie auch eingefleischte Karnivoren mit ihrem ersten kleinen Gemüsemenü oder zaubern faszinierende Beilagen zu Braten & Co.

MENÜ:

Gemüse richtig schneiden und garen
Himbeer-Gazpacho mit gebackenem Staudensellerie

Gedämpftes Landei mit Frankfurter Grüner Soße

Lauwarmer Rüblikuchen mit Minzhonig und Orangenfilets

ORT: Die Genussakademie

59 € inkl. Getränke



ABSOLUTE BEGINNERS - DIE KOMPLETTE REIHE!

Das Team der Genussakademie

Die komplette Reihe in fünf spannenden Kursen – hier machen wir jeden noch so unbeholfenen Anfänger komprimiert innerhalb von ein paar Wochen zum Chef am Herd. Und das auch noch zum Sonderpreis!

EXKLUSIV NUR MIT DIESER REIHE:

Mein erstes eigenes Menü (mit Daniel Schmitt!)

ORT: Die Genussakademie

295 € für alle fünf Termine, inkl. Getränke

DAS ABSOLUTE-BEGINNERS-SOMMERCAMP

Das Team der Genussakademie

Langeweile im Sommer? Fehlanzeige: Das Sommercamp ist der ultimative Ferienspaß für alle, die in einem Rutsch das komplette Programm erlernen wollen. Ein tolles Event, bei dem schon viele Freundschaften am Herd entstanden sind – inklusive spannender Einkaufstour mit dem Team der Genussakademie.

ORT: Die Genussakademie

295 € für alle fünf Termine, inkl. Getränke

SO GEHT WEIN

Bastian Fiebig

Bastian Fiebig hat für diesen Abend ein kunterbuntes Programm zusammengestellt, an dessen Ende jeder Teilnehmer mit dem sicheren Gefühl nach Hause gehen wird, in Zukunft schneller seinen ganz persönlichen Lieblingswein zu finden.

MENÜ:

Frankreich: Bordeaux, Languedoc, Champagne

Spanien: Rioja, Cava

Deutschland: Rheingau, Pfalz

Italien: Toskana, Sizilien

Kalifornien – Australien – Südafrika

TERMINE:

So, 06.07.14, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

79 € inkl. Getränke



ALLE GETRÄNKE – Weiß- und Rotwein, Wasser, Bier, Softdrinks und Kaffee inklusive.

INFOS UND BUCHUNGEN

ÜBER DIE HOTLINE:

069 97460-666

MO-FR 9.30-17.30 UHR

ODER BEI

WWW.GENUSSAKADEMIE.COM

DIE TERMINE:

| | Pasta | Fisch | Fleisch | Geflügel | Gemüse |
|-----------------------------------|--|--|--|--|----------------------------------|
| Einzeltermine | Mo, 12.05.14, 18.30-22.30 Uhr Sa, 21.06.14, 11.00-15.00 Uhr Sa, 12.07.14, 11.00-15.00 Uhr | Mo, 07.04.14, 18.30-22.30 Uhr Di, 13.05.14, 18.30-22.30 Uhr Do, 17.07.14, 18.30-22.30 Uhr | Mi, 14.05.14, 18.30-22.30 Uhr Sa, 14.06.14, 11.00-15.00 Uhr So, 13.07.14, 11.00-15.00 Uhr | So, 15.06.14, 11.00-15.00 Uhr Do, 14.08.14, 18.30-22.30 Uhr | So, 15.06.14, 11.00-15.00 Uhr |
| Als Reihe „Absolute Beginners“ | Mo, 28.04.14, 18.30-22.30 Uhr | Mo, 05.05.14, 18.30-22.30 Uhr | Mo, 12.05.14, 18.30-22.30 Uhr | Mo, 19.05.14, 18.30-22.30 Uhr | |
| Sommercamp | Mo, 28.07.14, 18.30-22.30 Uhr | Di, 29.07.14, 18.30-22.30 Uhr | Mi, 30.07.14, 18.30-22.30 Uhr | Do, 31.07.14, 18.30-22.30 Uhr | |

2. Stufe: Die Gartechniken

DAMPF- UND NIEDER-
TEMPERATURGAREN
KURZBRATEN
SCHMORKÜCHE
GRUNDSAUCEN
SAUCENPROFI

Wer einmal mit dem Kochen angefangen hat, den lässt es nicht mehr los. Also geht die genussvolle Reise mit der Frage weiter, wie man denn unterschiedliche Produkte auf die beste Art und Weise zubereiten kann. Die Genussakademie beantwortet diese Frage mit der Reihe „Die Gartechniken“. Ab dieser Station der „Ausbildung“ werden die Ansprüche eines Nachwuchskochs bereits individueller, und die Genussakademie hat ihr Programm entsprechend angepasst:

Auch „Die Gartechniken“ kann man entweder als einzelnen Kurs oder als Paket buchen. **ACHTUNG:** Diese Kurse bauen nicht aufeinander auf, daher können Sie die Reihenfolge und die Termine selbst festlegen: Suchen Sie sich hier einfach fünf Termine Ihrer Wahl aus den unterschiedlichen Themenbausteinen mit Ihren Wunschterminen aus – und buchen diese dann im 5er-Bundle zum **Vorzugspreis von 349 Euro inkl. Getränke!**

DAS DAMPF- UND NIEDER-TEMPERATURGAREN

Das Team der Genussakademie

Das Team zeigt Ihnen alle notwendigen Tipps und Tricks rund um diese Zubereitungsweisen.

MENÜ:

Niedertemperaturgarete Lachswürfel an gelbem Karotten-Apfel-Salat

Gedämpftes Landei mit Frankfurter Grüner Soße
Perlhuhnbrust im Vakuum gegart mit Maiscreme und Zuckerschoten

Niedertemperaturgareter Schokokuchen

ORT: Die Genussakademie

79 € | 69 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

MEISTER DER PFANNE: DAS KURZBRATEN

Das Team der Genussakademie

TECHNIK:

Tasting: Erläuterung der Kerntemperaturen

MENÜ:

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet auf asiatischem Duftreissalat

Das perfekte Steak mit hausgemachter Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Grillgemüse

Mokka-Mousse mit Macadamia-Schnee

ORT: Die Genussakademie

79 € | 69 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

DIE WUNDERBARE WELT DER SCHMORKÜCHE

Das Team der Genussakademie

Der Bräter wird in die Röhre geschoben, und das kostbare Produkt verwandelt sich in einen kulinarischen Traum – mit Sicherheit nach diesem Kurs!

MENÜ:

Coq au Vin im Töpfchen

Geschmorte Schweinebäckchen mit Vanillekarotten

Kalbsschaufelbraten mit Macaire-Kartoffeln

Litschi-Parfait mit gebackenen Mangoröllchen

ORT: Die Genussakademie

79 € | 69 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

DIE GRUNDSAUCEN – SEELE JEDES GERICHTS

Das Team der Genussakademie

Hier erlernen Sie die sichere Zubereitung der wichtigsten Grundsaucen, die anschließend auch am eigenen Herd garantiert gelingen!

MENÜ:

Currymayonnaise mit gebackenem Tempuragemüse

Sauce Hollandaise zu grünem Spargel

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Stielmus und eingelegten Perlzwiebeln

Quittensabayone

ORT: Die Genussakademie

59 € inkl. Getränke

DER SAUCENPROFI

Eckhardt Keim

Eckhardt Keim erklärt Schritt für Schritt, wie man ohne Lebensmittelchemie und Geschmacksverstärker Fonds aus natürlichen Produkten zieht.

MENÜ:

Doradenfilet mit Schalotten-Butter-, Rosmarin- und Olivensauce

Maispoulardenbrust mit Gnocchi und Andalusischer, Estragon- und Trüffelsauce

Tranchen von der argentinischen Rinderhüfte am Stück „sous vide“ gegart auf Italienischer, Bordeaux-, Basilikum-Pfeffersauce und Sauce Hollandaise/Béarnaise

Crème bavaroise mit Früchten

ORT: Restaurant Estragon, Jahnstraße 49, Frankfurt

79 € | 69 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke



DIE TERMINE:

| | Das Dampf- und Niedertemperaturgaren | Kurzbraten | Schmorküche | Grundsaucen | Saucenprofi |
|---------------|--|--|----------------------------------|----------------------------------|--|
| Einzeltermine | So, 18.05.14, 18.30-22.30 Uhr Sa, 05.07.14, 11.00-15.00 Uhr | Fr, 27.06.14, 18.30-22.30 Uhr Di, 22.07.14, 18.30-22.30 Uhr | Mi, 30.04.14, 18.30-22.30 Uhr | Sa, 28.06.14, 11.00-15.00 Uhr | Sa, 23.08.14, 12.00-17.30 Uhr Sa, 06.09.14, 12.00-17.30 Uhr Sa, 13.09.14, 12.00-17.30 Uhr |

3. Stufe: Der Feinschliff

SELBST BROT BACKEN
SCHÖNE DESSERTS
KLEIN UND FEIN - FINGERFOOD
SCHALEN- UND KRUSTENTIERE
HORS D'ŒUVRES
MESSER SCHARF!
GANZ SCHÖN SCHNITTIG!

Es ist gar nicht so einfach, aus kleinen Häppchen ein großes Event zusammenzustellen – wir geben bei Klein und fein - Fingerfood nicht nur Ihnen, sondern auch Ihren Gästen alles in die Hand und lassen bei Patisserie - schöne Desserts süße Träume wahr werden. Es gibt nichts Verlockenderes als den Duft selbst gebackenen Brotes, und mit der richtigen Anleitung ist es einfach und schnell gemacht – aus Zutaten, die jeder zu Hause hat. Schalen- und Krustentiere sind nur was für Spezialisten? Bei uns werden Sie einer! Gutes Arbeits-

gerät ist wichtig für Spaß und Erfolg - und nichts ist wichtiger als scharfe Messer sowie der schnittige Umgang mit dem scharfen Werkzeug. Holen Sie sich den Feinschliff für Küche und Messer mit den Kursen unserer Feinschliff-Reihe! ACHTUNG: Auch hier besteht die Möglichkeit, den Feinschliff als Reihe zu buchen. Wiederum suchen Sie sich fünf Termine aus den Themenbausteinen mit Ihren Wunschterminen aus und buchen diese dann im 5er-Bundle zum Vorzugspreis von 279 Euro!

SELBST BROT BACKEN

 **Jürgen Hellmuth**

Ist selbst Brot zu backen nicht viel zu aufwendig und funktioniert das überhaupt am heimischen Ofen? Jürgen Hellmuth, „Hausbäcker“ der Genussakademie, räumt sämtliche Bedenken aus dem Weg und zeigt Ihnen, wie das funktioniert, und zwar vom rohen Teig bis zum fertigen „Gebäck“!

MENÜ:

- Hefezopf
- verschiedene Focacciasorten
- Vollkornbrot mit Nüssen
- Italienisches Weißbrot

ORT: Die Genussakademie

59 € inkl. Getränke

SCHÖNE DESSERTS, SELBST GEMACHT

 **Das Team der Genussakademie**

Die Teilnehmer dieses sinnlichen Kurses arbeiten sich von typischen Grunddesserts über Crème brûlée und Erdbeer-Sorbet bis hin zu einem Quarksoufflé vor!

MENÜ:

- Saisonales Fruchtsorbet mit Vanillequark
- Grand-Marnier-Creme mit Cassis-Sauce
- Quarksoufflé mit Kumquats
- Zitronengras-Crème-brûlée

ORT: Die Genussakademie

59 € inkl. Getränke

KLEIN UND FEIN - FINGERFOOD

 **Das Team der Genussakademie**

Würstchen und Kartoffelsalat, Hackbällchen und Nudelsalat & Co. waren gestern – gestalten Sie Ihre Partys zu Hause abwechslungsreicher! Das Team der Genussakademie zeigt anschaulich, mit welchen Köstlichkeiten Sie Ihre Gäste beim nächsten Anlass in den eigenen Wänden verzaubern können.

MENÜ:

- Flammkuchen, Forellentatar auf Pumpernickel, Schweinelachsrollchen mit Kressecreme, Chorizo auf getrockneten Tomaten und Eiermayonnaise, Auberginenrollchen, Garnelen im Tempurateig auf Mangochili, Mini-Camembert mit Traubenconfit, Niedergegarter Lachs, Tandoori-Hühchenspieß, Mangoshoot, Aprikosenkompott mit Vanillequark, Schokoküchlein

ORT: Die Genussakademie

79 € | 69 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

SCHALEN- UND KRUSTENTIERE

 **Das Team der Genussakademie**

Frischer Fisch, Hummer oder Muscheln, wie gerne genießt man all die Köstlichkeiten. Doch traut man sich auch an die Könige der Meere, wenn man am heimischen Herd steht? Das Team der Genussakademie nimmt Ihnen alle Vorbehalte, wenn es an die wunderbaren Leckerbissen mit harter Schale und weichem Kern geht und erläutert ausführlich, woran Sie frische Produkte erkennen und was Sie bei der Lagerung beachten sollten.

MENÜ:

- Miesmuscheln mit Wurzelgemüse im Weißweinsud mit Thai-Basilikum
- Hausgemachte Safran-Tagliatelle mit Crevetten und grünem Butterspargel
- Schweinefilet Surf'n Turf mit King Prawn, glasierten Salatherzen, Parmesan und Croutons
- Kokos-Panna-cotta auf Carpaccio von Papaya und Mango mit Zitronengrassauche

ORT: Die Genussakademie

79 € | 69 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

HORS D'ŒUVRES - KLASSISCHE VORSPEISEN MODERN INSZENIERT

 **Eckhardt Keim**

Schon wieder eine tolle Kursidee von Eckhardt Keim: Mit klassischen Vorspeisen wie etwa Terrinen, Paté, einer Vitello Tonnato-Variation und vielem mehr widmet er sich absoluten Klassikern, die er mit seinen Kursteilnehmern gekonnt entstaubt!

MENÜ:

- Gewürzlachs mit Erbsencreme
- Meeresfrüchteterrine
- Meeresfrüchtesalat
- Kalbstafelspitzrollchen mit mariniertem Thunfisch und Thunfisch-Kaperncreme
- Geschichteter Gelee von Frankfurter Kräutern, Kalbstafelspitz und Roter Bete im Glas
- Pâté de Campagne mit Cumberlandsauce
- Rauchfischörtchen mit Preiselbeermeerrettich und als Dessert: Ziegenkäsepirogge mit Riesling-sabayon

ORT: Restaurant Estragon, Jahnstraße 49, Frankfurt

79 € | 69 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

DIE TERMINE:

| | Selbst Brot backen | Schöne Desserts | Fingerfood | Schalen- und Krustentiere | Hors D'Œuvres |
|---------------|-------------------------------|--|--|---|-------------------------------|
| Einzeltermine | Di, 09.09.14, 18.30-22.30 Uhr | Sa, 12.04.14, 11.00-15.00 Uhr So, 13.07.14, 11.00-15.00 Uhr | Sa, 24.05.14, 11.00-15.00 Uhr Mi, 11.07.14, 18.30-22.30 Uhr | So, 18.05.14, 18.30-22.30 Uhr Do, 05.06.14, 18.30-22.30 Uhr Mo, 18.08.14, 18.30-22.30 Uhr | Sa, 17.05.14, 12.00-17.00 Uhr |

OLBRICHS GRÜNE WELT



Von der Kartoffel bis zur Jackfrucht: **Franz Olbrich** kann's und bringt Frankfurter Sterne- und Hobbyköchen jeden Tag feinstes Gemüse und reife Früchtchen an seinen Stand in der Kleinmarkthalle!

Hackenporsche vs. Plastiktüte

Immer häufiger bekomme ich in den letzten Wochen und Monaten beim Verkauf in der Frankfurter Kleinmarkthalle, wenn es daran geht, die ausgewählten Waren transportfähig zu verpacken, von meinen Kunden zu hören: Bitte keine Plastiktüten! Anschließend zücken die meisten mit nicht mäbigem Stolz im Blick den mitgebrachten Korb, das sich zur Einkaufstasche entblätternde Kunststoffknäuel oder zeigt auf seinen Hackenporsche. Das Thema Umweltverschmutzung durch Plastikverpackung ist Gesprächsthema und mehr als das: Eine zunehmend größere Anzahl meiner Kunden handelt auch und setzt die gewonnene Erkenntnis sofort um. Dafür an dieser Stelle ein großes Lob! Mich erinnert das an die in den 80er Jahren beginnende Mülltrennung in Privathaushalten, die alte Gewohnheiten derart revolutionierte, dass sich schnell ein eigener Wirtschaftszweig etabliert hat. Erinnert sich heute noch jemand an Otto Waalkes Ökologen-Sketch, in dem er einen aufgebrühten Teebeutel in seine Bestandteile zerlegte, das Papierschildchen von der Metallklammer und der Baumwollschnur, vom Gazebeutel und dessen Inhalt trennte? Einhergehend mit der Ablehnung unnötiger Verpackung ist in der Kleinmarkthalle ein weiterer Trend zu beobachten: Immer mehr meiner Kunden nutzen neben traditionellem Korb und wiederverwendbaren Kunststofftaschen den bisher verschmähten Hackenporsche. Rund ums Mittelmeer längst als nützliches Gefährt für die wöchentlichen Einkäufe geschätzt, ist er hierzulande hauptsächlich als kunstlederne Schleppehilfe der älteren Generation verpönt. Geht man aber in Barcelona, Mailand oder Istanbul über die dortigen Märkte, sieht man vom Studenten über die Hausfrau und den Familienvater dieses Gefährt weit verbreitet. Das gibt es inzwischen in unterschiedlichsten Klassen und Ausstattungen: mit eigenen Kühlfächern für Fisch oder Fleisch, Teleskophaltegriff auf die individuelle Körpergröße einstellbar, Etagenabteile im Inneren, Halterungen im Außenbereich für Blumen und Pflanzentöpfe – manchmal habe ich fast den Eindruck, es könnte auch internetfähig sein und eine E-Mail-Funktion besitzen! Neben den kunstledernen, etwas altbackenen Modellen gibt es sie natürlich auch zunehmend in schickerem Design. Für mich als Händler sind die Kosten für Verpackungsmaterial in den vergangenen Jahren nicht kleiner geworden, und zwischen der Notwendigkeit einer sachgemäßen Verpackung, damit die Waren auch unbeschadet im Haushalt ankommen, und der Absicht, die Kosten dafür nicht aus dem Ruder laufen zu lassen, ist dieser Trend auch aus kaufmännischer Sicht ein guter – und ein umweltfreundlicher und gesunder!

Einen schönen Frühling wünscht Ihnen

Ihr Franz Olbrich

MESSER SCHARF!

Kirsteen Altgassen

Kirsteen Altgassen öffnet die Türen des Zwilling-Shops für einen spannenden Messerschleifkurs. Die Fachfrau erklärt, worauf es beim Schärfen ankommt. Hier werden die Klingen gekreuzt – Sie erfahren alles über die hohe Kunst des richtigen Messerwetzens!

ORT: Zwilling J.A. Henckels AG, Neue Kräme 21, Frankfurt

29 € | 24 € mit Genuss-Card, inkl. Snacks und Getränke

GANZ SCHÖN SCHNITTIG!

Kirsteen Altgassen

Schneiden, würfeln, hacken, filetieren: Zum perfekten Kochen gehören nicht nur Leidenschaft für die Zubereitung und das richtige Handwerkzeug, sondern auch der professionell erlernte Umgang mit Koch-, Santoku- und Filetmesser.

Bei diesem Kurs gibt es drei Bausteine, in denen die richtigen Schneidtechniken sukzessive vermittelt werden:

Teil 1 – Gemüse

Teil 2 – Fisch

Teil 3 – Geflügel

LERNEN Sie von Kirsteen Altgassen den perfekten Umgang mit Kochmesser & Co. und entdecken Sie gemeinsam die schnittigen Geheimnisse der Profi-Köche!

ACHTUNG:

Es gibt nur Platz für 6 Personen!

ORT: Zwilling J.A. Henckels AG, Neue Kräme 21, Frankfurt

45 € inkl. Fingerfood und Getränke



DIE TERMINE:

| | Messer scharf! | Ganz schön schnittig |
|---------------|---|---|
| Einzeltermine | Do, 17.04.14, 18.00-19.30 Uhr Sa, 24.05.14, 14.00-15.30 Uhr Fr, 20.06.14, 18.00-19.30 Uhr | Fr, 25.04.14, 18.00-20.30 Uhr (Fisch) Sa, 03.05.14, 15.00-17.30 Uhr (Gemüse) Do, 26.06.14, 18.00-20.30 Uhr (Geflügel) Fr, 11.07.14, 17.00-19.30 Uhr (Gemüse) |

Fotos: Dirk Ostermeier, fotolia/isatori

Steil nach oben

Selbstverständlich ist auch im kleinen Lorcher Familienweingut Mohr Riesling die Königin – doch der Hofstaat anderer Rebsorten wird immer interessanter!

Text: Bastian Fiebig

Vier Generationen, bald 140 Jahre Weinbau bei Familie Mohr: Mittlerweile sind es sechs Hektar Weinbergslagen, die man am westlichen Zipfel des Rheingaus bewirtschaftet. Hier ist alles steil, die Arbeit hart und langwierig, aber das Ergebnis jeder Mühe wert. So stehen die Rebstöcke in perfektem Winkel zum Rhein, der hier ganz eng zwischen hoch aufsteigenden Felsen fließt und nachts dafür sorgt, dass die tagsüber erwärmten Schieferböden nicht auskühlen. Eine Bilderbuchlandschaft für Romantiker und natürlich für Weinfreunde, die bei den Mohrs im Sommer eine Straußenwirtschaft vorfinden, wie sie dem Lagenwanderer nach langer Strecke nur allzu willkommen ist.

Riesling – und mehr!

Große Erträge lassen sich in Lorcher und Assmannshäuser Steillagen kaum erwirtschaften, doch das ist auch nicht die Absicht von Jochen Neher und seiner Frau Saynur, die für die aktuelle Generation Nummer vier im Weingut stehen. Dichte, komplexe Weine voller Frucht und mit langanhaltendem Finale, die schon jung gefallen, aber nach ein paar Jahren Reifezeit zu Hochform auflaufen, sind das Ziel der Arbeit eines Jahres, und das wird hier so, wie es das jeweilige Wetter zugelassen hat, auf die Flasche gebracht. Riesling steht an erster Stelle, doch früh hat man sich im Weingut Mohr auch anderen Sorten zugewandt, die noch vor ein paar Jahrzehnten im Rheingau eine wichtige Rolle spielten. So ist etwa der grüne Silvaner eine ausgezeichnete Ergänzung zum säurebetonten Riesling. Scheurebe macht sich auch in Lorcher Steillagen bestens, und der seit 1997 von Jochen Neher gepflanzte Weißburgunder hat mit seiner erfrischenden und unkomplizierten Art viele Freunde gefunden. Neher ließ sich von Praktika in Kalifornien und Neu-

seeland inspirieren – Weißburgunder ist ebenfalls eher säurearm und lässt sich gut im Barrique ausbauen. Schließlich finden sich in Neher's Weinbergen noch ein paar Stöcke gelber Muskateller. Zu wenige, denn von diesem expressiven Tropfen mit seinem faszinierenden Aromenspektrum gibt es kaum 400 Flaschen pro Jahr.

Der Assmannshäuser Höllenberg ...

... sollte eigentlich eher Himmelspforte heißen, so zart und einzigartig würzig sind die hier entstehenden Spätburgunder. Auch hier hat das Weingut Mohr Anteil an den besten Parzellen und bringt einen Rotwein auf die Flasche, der den Charakter dieser einzigartigen Lage hundertprozentig widerspiegelt. Feinster Duft von Cassis, seidige Textur und tiefgründige, langanhaltende Aromen von Pfeffer, Minze oder eine dezente Rauchnote machen den Höllenberg zu einem ganz besonderen Weinerlebnis. Wer es nicht so intellektuell mag, genießt den Spätburgunder Blanc de Noir, einen goldgelben, süffigen weiß gekelterter Wein aus Rotweintruben, der perfekt mit Fisch im Kräutermantel oder Pasta harmoniert. Wie wenig man im Weingut Mohr auf Scheuklappen gibt, zeigt sich beim Blanc de Blancs: Die duftige, vielseitige Cuvée aus 30 Prozent Muskateller, 20 Prozent Weißburgunder, 20 Prozent Riesling und 30 Prozent Silvaner ist alles andere als typisch Rheingau – und schmeckt genau wie die Zukunft dieser wunderschönen Region!

Weingut Mohr
Rheinstraße 21, 65391 Lorch, Tel. 06726 9484
www.weingut-mohr.de

Feine Speisen, große Tropfen & genussvolle Events

Sie haben viel Spaß am Probieren und Genießen, wollen beste Produkte und faszinierende Weine kennen und verstehen lernen und sich rundum verwöhnen lassen, anstatt den Kochlöffel zu schwingen? Dann sollten Sie sich mal bei einer dieser spannenden Veranstaltungen einbuchen.

Alles Käse in Hungen? Aber sicher doch, denn Sie erfahren in diesem Kurs nicht nur alles über die Herstellung köstlicher Käsesorten, sondern machen sich außerdem einfach selber welchen! **Tapas und Wein** passen gut zusammen – welche die besten Partner sind, erläutert Christoph Dreyer im Rah-

men eines genussvollen Abends, bei dem im Handumdrehen aus hochwertigen Zutaten aromatische „Deckelchen“ entstehen. Beim Streifzug auf dem Wochenmarkt steht man oft ratlos vor der Theke: Haben die Tiere ein artgerechtes Leben geführt, bevor sie die Weide Richtung Schlachthof verlassen haben? Das gleiche

Bild bei Seafood: Wo kommt es her, wie wurde es gefangen, und woran erkenne ich qualitative Unterschiede? Solche Fragen werden in den Kursen **Feinstes Fleisch – Das Tasting** und **Feinstes Seafood – Das Tasting** ausführlich beantwortet und natürlich mit faszinierenden Kostproben in bester Qualität untermalt.



FEINSTES SEAFOOD – DAS TASTING

Ulrich Wittur & das Team der Genussakademie

Die perfekte Ergänzung zum Thema feinstes Fleisch: das ultimative Tasting in Sachen Seafood! Hier kommt nur erstklassige Ware an den Start: Reisen Sie genussvoll am Gaumen durch die Weltmeere und lernen Sie dabei zahlreiche interessante Facts zu Fangmethoden, Frische und Verarbeitung!

MENÜ:

Sashimi-Tasting
Austern-Tasting: Sylter Royal, Kumamoto, Gillardon
Flying-Fish-Menü: Rochen, Meerbarbe, Dorade Grise, Seeteufel
Rhabarber-Cake mit Lavendelsabayon

TERMINE:

Do, 08.05.14, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

98 € | 88 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

FEINSTES FLEISCH – DAS TASTING

Ulrich Wittur & das Team der Genussakademie

Auf diesen Abend mit außergewöhnlich schmackhaftem und qualitativ hochwertigem Fleisch, wie es sonst meist nur in der Sternegastronomie verarbeitet wird, kann man sich wirklich freuen: Pata-Negra-Schinken, Simmentaler Rind und argentinisches Campo Beef sind nur einige Hauptdarsteller des exklusiven Specials Feinstes Fleisch – Das Tasting. In der Genussakademie haben Sie nun die Möglichkeit, die saftigsten, schmackhaftesten und zartesten Fleischprodukte kennen und genießen zu lernen.

MENÜ:

Schinken-Tasting, Pata Negra, Serrano, Parma, Bayonner, Tomaten-Ciabatta, Grissini, Baguette

TASTING:

Filet vom Simmentaler Rind und Filet vom Iberico-bellota-Schwein

FLYING MENÜ:

Onglait vom spanischen Savannenrind aus der Extremadura a la plancha
Bürgermeisterstück vom argentinischen Campo Beef aus der Röhre
OSFP-Maisente

DESSERT:

Interpretation vom Apfelstrudel im Glas

TERMINE:

Do, 15.05.14, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

129 € | 119 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

ALLES KÄSE IN HUNGEN

Reiner Wechs

In Hungen gibt es für neugierige Gourmets etwas ganz Besonderes zu entdecken: die Hungener Käsescheune! In einem grundsanierten Fachwerk-Ensemble sind eine einsehbare Schaukäserei, Käseschule, Gasträum, GenussLaden, Seminarräume für Verkostungen und Reifekeller sowie der Erlebnisraum „Schaf und Natur – unterwegs in den Wetterauer Hutungen“ entstanden. Der moderne, im Neubau untergebrachte Käseerbetrieb bietet Besuchern die Möglichkeit, den Prozess der Käseherstellung in handwerklicher



Tradition aus nächster Nähe zu beobachten. Sie wollen nicht nur zusehen, wie Käse entsteht, sondern zum ersten Mal selbst Ihren eigenen produzieren? Reiner Wechs begleitet Sie von der Milch bis zum fertigen Käse bei Ihrer aufregenden Arbeit als Käser! Die duftenden Früchte der Arbeit genießt man am besten mit hervorragendem Brot, das vor Ort vom Hausbäcker gebacken wird. Außerdem führt Reiner Wechs durch die Schaukäserei und erläutert anschaulich Grundlagen, Herstellung und Affinage verschiedener Käsesorten – na klar, auch dieser Begriff wird vor Ort erklärt. Schließlich genießen alle gemeinsam eine breite Palette unterschiedlicher Käsesorten aus der Wetterau mit begleitenden Weinen und können als Souvenir den selbst gemachten Käse mit nach Hause nehmen!

TERMINE:

Sa, 04.05.14, 12.00-15.00 Uhr

ORT:

Hungener Käsescheune, Brauhofstraße 3-7, 35410 Hungen

59 € inkl. Getränke

Wein ist eine feine Sache, doch wenn man nichts davon versteht, ist der nächste Reifall beim Einkauf vorprogrammiert. Damit Sie in Zukunft souverän die richtige Wahl treffen, gibt es jetzt den Kurs

So geht Wein, in dem Bastian Fiebig an einem Abend kompakt alles Wichtige zum Thema Wein vermittelt. Die Weine von Tomilaia haben schon Kultstatus und können jetzt wieder im gemütlichen Rahmen der frisch umgezogenen „Casa“ zusammen mit typisch toskanischen Produkten verkostet werden. Champagner gehört zur Party wie gute Gäste, doch eigentlich steckt viel mehr in diesem herrlich luxuriösen Getränk, was Sie im Kurs **Perlender Luxus - Das Champagner-tasting** erleben können. Sie haben eine Espressomaschine und träumen davon, den besten Espresso aller Zeiten zu machen? Giovanni Burgarella verrät die **Geheimnisse der Baristas** im gleichnamigen Kurs! Außerdem probieren Sie mit Bastian Fiebig **Käse und Wein - ein harmonisches Duett**.

SO GEHT WEIN

Bastian Fiebig

Sie trinken gerne Wein, wissen aber so gut wie nichts über dieses faszinierende Getränk und wollen endlich mal klare Antworten auf Fragen wie „warum sind einige Weine irrsinnig teuer, und sind die ihren Preis wert“, „was macht einen guten Wein eigentlich aus“ oder „welcher Wein passt zu Rinderbraten“? Dann sollten Sie diesen Termin nicht verpassen, denn hier geht Fiebig der Sache von Anfang an auf den Grund - natürlich mit dem Glas in der Hand und vielen anschaulichen Verkostungsproben!

Und das wird verkostet:

Frankreich: Bordeaux, Languedoc, Champagne
Spanien: Rioja, Cava
Deutschland: Rheingau, Pfalz
Italien: Toskana, Sizilien
Kalifornien - Australien

TERMINE:

So, 06.07.14, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

79 € | 69 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

PERLENDER LUXUS - DAS CHAMPAGNERTASTING!

Bastian Fiebig

Champagner ist von einem Hauch von Luxus umgeben. Doch was ist der Grund für die großen qualitativen Unterschiede? Kann man ein komplettes Menü mit Champagner gestalten? Wie das geht, zeigt das Team der Genussakademie, indem es zu diesem spektakulären Champagnertasting Häppchen reicht. Im Mittelpunkt des Abends steht jedoch das luxuriöse Getränk selbst. Acht Varianten werden verkostet, vom günstigsten Einstieg aus dem Discounter über Winzerchampagner, Rosé, Blanc de Blanc, Moët Chandon, Heidsieck Monopole und Veuve Clicquot bis zum ultimativen Highlight: Die Grande Cuvée von Krug!

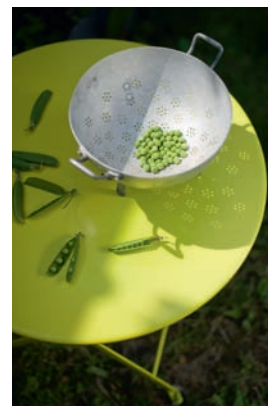
TERMIN:

So, 15.07.14, 17.00-21.00 Uhr

ORT: Die Genussakademie

139 € | 129 € mit Genuss-Card

Voilà!



Gartenmöbel aus Frankreich

Viele Modelle in frischen Farben!

Möbel
Design

Möbel+Design · Leipziger Straße 5 · 60487 Frankfurt (Bockenheim)
Montag – Freitag 10 – 19 Uhr · Samstag 10 – 16 Uhr
Tel: 069.773615 · www.moebel-design-frankfurt.de

PHILIPPS GADGET-KELLER



Philipp Keller ist Geschäftsführer von Lorey und weiß ganz genau, welche kleinen oder großen Helfer das Kochen einfacher machen.

Mein Lieblingsstück

Aus der Fülle an guten und praktischen Produkten für Haus und Küche gibt es einige, die eher unauffällig sind, aber meine besondere Wertschätzung genießen. Eines dieser Lieblingsstücke ist das große, 0,4 Liter fassende doppelwandige Trinkglas aus dem Hause Bodum. Es hat einige Eigenschaften, die ich nicht missen möchte. An erster Stelle steht für mich die Isolierfunktion. Der Doppelwandeffekt sorgt dafür, dass kalte Getränke länger kalt und heiße länger warm bleiben und man das mundgeblasene Glas problemlos anfassen kann, ohne sich dabei die Finger zu verbrennen – ein großer Vorteil gegenüber herkömmlichen Bechern.

Darüber hinaus sieht man durch das transparente Glas, was man zu sich nimmt. Ein leckerer Latte Macchiato, ein frischer Fruchtcocktail oder ein gut duftender Tee sehen durch das doppelwandige Glas verführerisch aus. Doch das Material Glas bietet eine weiteren, nicht zu unterschätzenden Vorteil: Es passt zu allen Geschirren und Tischdekorationen, weil es neutral ist. Die Form des Glases ist schlicht und zeitlos, es liegt durch den leicht bauchigen Corpus angenehm gut in der Hand.

Zudem ist das vom Designer Masato Yamamoto entworfene doppelwandige Glas leicht und gleichzeitig robust. Es ist spülmaschinengeeignet und darf sowohl in die Mikrowelle als auch in den Backofen oder in das Tiefkühlfach. Unter dem Glasboden befindet sich eine hydrophobe Silikon-Membran, die dem Druckausgleich zwischen den Glaswänden dient. Sie lässt das Glas „atmen“. Bei Kaltgetränken bildet sich somit kein Kondenswasser an der Glasoberfläche, und das Glas hinterlässt keine unschönen Wasserkränze.

Die doppelwandigen Gläser gibt es in verschiedenen Größen. Die kleineren Modelle sind ideal zum Servieren von Speiseeis und anderen Desserts. Ich bevorzuge das große Glas zum Frühstück oder für den Tee zwischendurch, weil es mit 0,4 Litern ein deutlich größeres Fassungsvermögen hat als ein normaler Henkelbecher oder eine Teetasse. Somit muss ich nicht ständig neuen Tee aufbrühen. Außerdem: Viel Trinken ist gesund!

Ihr Philipp Keller

TOSKANA PUR - TOMILAIA & FRIENDS

A Casa di Tomilaia

Die Tastings in Tom Bocks „Casa“ haben unterdessen eine große Fangemeinde. In den zurückliegenden Monaten ist in der toskanischen Weinwelt von Tomilaia einiges passiert: Tom Bock hat ein neues Weingut namens Fathers Pride gegründet, dessen erste Weine bald auf den Markt kommen werden. Außerdem werden auch Weine seines guten Freundes Stefano Amerighi verkostet, es gibt neue Jahrgänge, und selbstverständlich wird dieser faszinierende Abend wieder durch wunderbare Gerichte aus der Küche des A Casa di Tomilaia ergänzt – ein Abend wie mitten in der Toskana.

MENÜ:

Hausgemachte Antipasti und Wurst- und Käsevariation aus Norditalien
Spaghetti Tommasino
Kürbis-Cappellacci mit Ragout
Gegrillter Wolfsbarsch auf Linsen
Wildschweinragout auf Polenta mit Fontina aus dem Aosta-Tal und Salbeibutter
In Rotwein geschmorte Schulter und Tagliata vom Weideochsen mit Thymianjus
Pecorino Romano mit Orange und Honig
Tiramisu / Panna Cotta mit Himbeeren
Hausgebackene Cantuccine

TERMINE:

So, 25.05.14, 18.00-21.00 Uhr

ORT: A Casa di Tomilaia, Frankfurt

69 €, inkl. Getränke

WEIN UND KÄSE - EIN HARMONISCHES DUETT

Bastian Fiebig



Bastian Fiebig wird in diesem sehr aromatischen Kurs nicht nur Käse und Wein harmonisch miteinander vermählen, sondern auch noch genau erklären, worauf bei dieser sensiblen Verbindung zu achten ist, wie die unterschiedlichen Käse- und Weinsorten entstehen und wie die Dramaturgie eines perfekten Abends mit den beiden Protagonisten aussehen sollte. Ein Abend voller kulinarischer Überraschungen, die bis zum Kurstermin geheim bleiben!

Verkostet werden acht unterschiedliche Käsesorten sowie korrespondierende Weine aus Europa.

TERMINE:

So, 25.05.14, 18.00-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

79 € | 69 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke



DIE GEHEIMNISSE DER BARISTAS

präsentiert von **Giovanni Burgarella**

Sie haben eine brandneue espressomaschine und sind dennoch nicht zu hundert Prozent mit dem Ergebnis zufrieden? Ob Vollautomat, Siebträger oder schlicht die Espressokanne auf dem Herd: Oft kommt es auf kleine, aber wichtige Details an, die man leider in keinem Buch erklärt bekommt. Hier braucht es den Fachmann, der von unterschiedlichen Kaffeesorten bis zum letzten kleinen Rädchen alles so anschaulich vermittelt, dass die eigene Küche anschließend zur italienischen Espresso-Bar wird. Neugierig? Dann sollten Sie diesen Kurs nicht verpassen, den die Genussakademie gemeinsam mit ihrem Partner illy durchführt!

TERMINE:

Fr, 19.09.14, 18.00-22.00 Uhr

ORT: Die Genussakademie Medienhaus

59 €, inkl. Getränke



ADEL AM HERD **Lisbet II Windsor - Bäppi LaBelle kocht englisch**

Lisbet II Windsor zeigt sich von der Begeisterung ihrer Untertanen beeindruckt: Sie kommt ein weiteres Mal in die Genussakademie und bereitet mit Unterstützung des Köcheteams der Genussakademie und ihres geliebten Volkes (die Kursteilnehmer) ein britisches Menü in vier Gängen zu!

MENÜ:

Mulligatawny-Suppe Lisbet-Style

Mini-Yorkshire-Puddings mit Räucherforellencreme

Beef Wellington mit irischem Kartoffelpüree

Sponge Cake

TERMINE:

Di, 03.06.14, 18.30-22.30 Uhr

Mi, 23.07.14, 18.30-22.30 Uhr

Ort: Die Genussakademie Medienhaus

98 € | 88 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

**TAPAS UND WEIN** **Christoph Dreyer**

DREYER bringt zusammen, was zusammen gehört: Tapas & Wein! Er weiß ganz genau, wie man traumhafte Tropfen mit den passenden „Deckelchen“ versieht und präsentiert zu spanischen Weinen eine Auswahl einfach herzustellender Tapas, die man im Handumdrehen selbst zubereiten kann. Ein Tasting, in dem Christoph Dreyer der idealen Kombination perfekter Grundprodukte und faszinierender Weine auf den Grund geht – und wer das Ganze anschließend in den eigenen vier Wänden zelebrieren möchte, braucht dafür definitiv keine großen Kochkenntnisse, denn die von Dreyer präsentierten Tapas leben beinahe ausschließlich von der herausragenden Qualität der verwendeten Grundprodukte und benötigen kaum Aufwand.

MENÜ:

AMETLLA+ - Butter

Crostini, Jamón Iberico bellota 5@, Lomito bellota

Mariposas von der Sardelle

Salat aus weißen Bohnen, Atun claro und Kräutern

Gegrillte Gamba mit FLOR DE SALSA

Pimientos de Piquillo mit Käsefüllung

Pluma bellota vom Iberischen Schwein mit Mandelsauce

Carrilleras bellota vom Iberischen Schwein geschmort

Spanische Rohmilchkäse mit Membrillo (Quitte)

Kaffee mit Rabitos (Schokofeige mit Brandy)

TERMINE:

Fr, 27.06.14, 18.30-22.30 Uhr

Fr, 11.07.14, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

79 € | 69 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke



EINFACH. KLASSE: DAS NEUE

Max
ON ONE

Im Max on One haben wir nur das Beste für Sie kombiniert.
Entdecken Sie Frankfurts neues kulinarisches Highlight.
Die neue Karte im Max on One.

AB APRIL 2014

Max on One im Jumeirah Frankfurt | Thurn-und-Taxis-Platz 2 | Frankfurt
Reservieren Sie unter 069/297 237 0

Das Spargel-Festival 2014



Alle Jahre wieder rufen Dario Cammarata, Küchenchef der Villa Kennedy, und Daniel Schmitt, Chef de cuisine der Genussakademie zum ultimativen Spargelevent in die Villa Kennedy – diesmal am 18.05.2014!



Am Sonntag, den 18. Mai 2014 sollten sich alle Gäste früh ihren Wecker stellen, denn das Festival beginnt bereits um Punkt 8.30 Uhr auf dem Spargelfeld des Spargelhof Merlau in Darmstadt-Arheilgen. Natürlich sind auch die beiden Küchenchefs **Dario Cammarata** und **Daniel Schmitt** vor Ort und begrüßen jeden Teilnehmer, bevor Georg Merlau persönlich eine ausführliche Einführung in sein Metier gibt. Eine Feldmaschinenchau und die Erklärung solch spezieller Maschinen wie Spargelpflug oder Spargeldammfräse gehören genauso dazu wie die Beantwortung sämtlicher wichtiger Fragen rund um das essbare Elfenbein. Dann nehmen alle Spargelstechmesser, Spargelkelle und einen Korb für die frisch gestochenen Stangen in die Hand und begeben sich auf die „Spargelhatz“.



Die hart erarbeitete Beute darf anschließend mit an den heimischen Herd genommen werden, doch nach getaner Arbeit wartet in der Villa Kennedy noch weitaus reicherer Lohn: Gegen 12 Uhr empfangen dort Dario Cammarata und Daniel Schmitt die fleißigen Spargelernter zu einer kurzen Kochdemonstration. Anschließend nehmen alle Gäste an den schön eingedeckten Tischen Platz, und es heißt „Spargel satt“: Das herzliche Serviceteam der Villa Kennedy verwöhnt seine Gäste mit einem Vier-Gänge-Menü, korrespondierenden Weinen aus deutschem Anbau und selbstverständlich viiiiiiel Spargel! Achtung: Die Nachfrage dürfte wiederum die Anzahl der vorhandenen Plätze übertreffen, sichern Sie sich also rechtzeitig Ihren Platz auf dem Feld und am Tisch!

DAS SPARGEL-FESTIVAL 2014

DARIO CAMMARATA, DANIEL SCHMITT

MENÜ:

Amuse-bouche
Langostino-Carpaccio mit roh mariniertem Spargel und Orangenöl
Szechuan-Erdbeer-Ravioli mit dreierlei Spargel
Spargel satt, Sauce Hollandaise & Béarnaise, geklärte Butter, Rinderfilet, Lachs, Kalbsschnitzel, Parmaschinken
Dessertbuffet

TERMIN:

18.05.14, 08.30-16.00 Uhr

TREFFPUNKT:

Ab 8.30 Uhr: Spargelhof Merlau, Röntgenstraße 2, 64291 Darmstadt-Arheilgen
ab 12 Uhr: Rocco Forte Hotel Villa Kennedy, Kennedyallee 70, 60596 Frankfurt am Main

KOSTEN:

98 Euro pro Person inklusive Spargelstechen und 4-Gänge-Spargelmenü mit korrespondierenden Getränken, Kinder bis einschl. 5 Jahre kostenfrei, zwischen 6-12 Jahren 50 Prozent Rabatt

HINWEIS:

Für das Spargelstechen empfehlen wir bequeme Kleidung. Später besteht die Möglichkeit, sich in der Villa Kennedy umzuziehen.

2. LADIES NIGHT - TAPAS DELUXE

Slim Khanchouch

Nach dem bahnbrechenden Erfolg der ersten Ladies Night heißt es im Mai zum zweiten Mal „Ladies only“ in der Genussakademie – die Herren der Schöpfung müssen leider draußen bleiben, wenn Slim Khanchouch zu Tapas Deluxe einlädt. Wiederum steht leichte, modern interpretierte Küche auf dem Programm: Sie feiern gemeinsam in entspannter Atmosphäre mit Ihren Freundinnen in den Abend hinein, schlendern an den Kochstationen vorbei und haben danach noch genug Zeit, um das Frankfurter Nachtleben unsicher zu machen!

MENÜ:

Passionsfrucht-Sangria – Enten-Rillettes in Brik-Teig auf Seeigel-Cremesuppe – Lachs-Garnelen-Tatar in knusprigen Cannelloni mit Limonenmayonnaise – Sardellen, gefüllt mit Cumin-Erbseppüree in Sepia-Bierteig mit Safran-Aioli – Lamm-Sandwich mit Koriander-Mango-Dip und Zimt-Chili-Pommes – Paella à la Slim – Sous-vide gegarter Schweinebauch auf Mousseline von Kichererbsen und Chana-Masala – Nougat-Crema Catalana – Rosmarineis mit schwarzem Oliven-Schoko-Crunchy

TERMIN:

Sa, 17.05.14, 18.00-22.00 Uhr

ORT: Die Genussakademie

69 €, inkl. Getränke

AFTER-WORK CHILL-OUT

Das Team der Genussakademie

Haben Sie Lust auf einen genussvollen Feierabend? Beim kulinarischen After-Work Chill-out haben Sie Gelegenheit, in lockerer Runde und bei bester Stimmung den wohlverdienten Feierabend mit einem frisch gekochten Essen und einem guten Glas Wein einzuläuten. Während der Koch aus dem Team der Genussakademie Ihr Überraschungsmenü zubereitet (Achtung: Es wird absolut tagesfrisch gekocht, so dass keine Rezepte verteilt/verschickt werden können), haben Sie Gelegenheit, sich den einen oder anderen Tipp zu holen, vielleicht auch mal selbst mit dem Kochlöffel ans Werk zu gehen, können aber auch einfach nur entspannt den Abend genießen – DER Klassiker, bei dem man nette Leute kennenlernt!

MENÜ:

Jeden ersten Mittwoch im Monat erwartet Sie ein Überraschungsmenü.

TERMINE:

Mi, 07.05.14, 18.00-21.00 Uhr
Mi, 04.06.14, 18.00-21.00 Uhr
Mi, 02.07.14, 18.00-21.00 Uhr

ORT: Die Genussakademie

49 €, inkl. Getränke

TOPF SUCHT DECKEL

Steffen Ott

Alleine Kochen ist doof! Sie suchen Gleichgesinnte mit Interesse am Kochen, Genießen und guter Laune? Dann seien Sie dabei, wenn neun Single-Frauen und neun Single-Männer gemeinsam unter Anleitung von Steffen Ott ein aufregendes Drei-Gänge-Menü zaubern. Vielleicht finden Sie ja ganz nebenbei den richtigen Partner für einen gemeinsamen Herd?!

MENÜ:

Rote Curry-Suppe mit Belugalinsen und Garnele
Gebratener Seebarsch mit Erbsenpüree und Mohnschaumsauce
Zitronen-Tarte mit Schokolade

TERMINE:

Sa, 18.06.14, 17.30-21.30 Uhr
Sa, 29.08.14, 17.30-21.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

69 €, inkl. Getränke



HÖCHSTE QUALITÄT

UNSER ANSPRUCH: ABSOLUTE FRISCHE!

Über 8.000 Delikatessen aus der ganzen Welt in absoluter **Spitzen-qualität** und Frische erwarten Sie im FrischeParadies.

Fisch, Seafood, Fleisch, Geflügel, Obst & Gemüse sowie Käse, Weine, Öle & Essige sowie Pasta, Saucen, Schokolade und vieles mehr finden Sie in unserem Abholermarkt. Und an unserem Cash&Carry Tag, jeden ersten Montag im Monat, erhalten Sie auch noch **15% Rabatt***.
(z.B. 07.04., 05.05., 02.06., 07.07.2014)

* Angebote und Aktionen, sowie bereits reduzierte Artikel sind von Cash&Carry Rabatten ausgenommen.

Öffnungszeiten: Mo-Mi 8.00 - 18.00 Uhr |
Do+Fr 8.00 - 19.00 Uhr | Sa 8.00 - 16.00 Uhr

FRISCHEPARADIES FRANKFURT
Lärchenstraße 101 | 65933 Frankfurt
Fon 069 380323-44

www.frischeparadies.com



Das Beste von allem.



Grachtvolles Amsterdam!

In der größten Stadt der Niederlande verdichtet sich die Welt auf wenige Quadratkilometer – ein perfektes Terrain für Entdecker und Genießer!

Text: Bastian Fiebig, Wolfgang M. Neumann, Jan-Peter Eichhorn

Die größte zusammenhängende Altstadt Europas mit ihrem Grachtengürtel, eine Vielzahl Museen von Weltruf, außergewöhnlich spannende Ladengeschäfte – es gibt so viele Gründe, nach Amsterdam zu reisen, dass sie kaum in diesen Artikel passen. Als passionierte Seefahrer achten die Niederländer auf ihren Reisen jedoch nicht nur auf gute Geschäfte, sondern schauen auch gern in fremde Töpfe und bringen immer wieder frische kulinarische Ideen mit nach Hause. Über Jahrhunderte entstandene Verbindungen insbesondere nach Fernost schlagen sich auch in der faszinierend bunten Restaurantlandschaft der Hauptstadt nieder: Philippinische Küche ist genauso beliebt wie die chinesische, das Gleiche gilt für indische Kost, und der Einfluss südafrikanischer und südamerikanischer Küche ist ebenfalls spürbar. Dabei geht man in Amsterdam mit dem Thema Gastronomie durchaus unkomplizierter um, als man das aus anderen europäischen Metropolen gewöhnt ist.

Zurück zu den Wurzeln

Wer über den touristischen Tellerrand hinausschaut, findet schnell interessante Konzepte, die sich nicht auf eine Landes-

oder Konzeptküche festlegen lassen und spannende Entdeckungen für den neugierigen Genießer bereithalten. So serviert man etwa im **New Dorrius** Alt-Niederländische Küche, die hier im modernen Bistro-Kleid an den Tisch kommt und von der herzhaften Erbsensuppe bis zu einer Platte, die im Elsass als „Choucrouste garni“ bezeichnet würde, durchwegs ausgezeichnet gelingt. Gleichzeitig bereitet man hervorragende Fischgerichte zu und man scheut auch vor klassischen Steaks nicht zurück, was nach kulinarischem Durcheinander klingt, aber vom kreativen Küchenchef souverän mit eigener Handschrift versehen wird. Die Atmosphäre quasi in der Lobby des Crowne Plaza ergibt genau jene Quirligkeit, die man sich von einem eleganten Großstadtbistro wünscht – der Service ist immer wieder damit beschäftigt, neue Sitz- und Tischkombinationen zu stellen, um die eintreffenden Gruppen ideal zu platzieren. Die traditionell engen Beziehungen zu Frankreich lebt man im **Hemelse Modder**, dessen Name wohl auf ein Buch des Autors Jan Willem Hofstra zurückgeht und der übersetzt übrigens „Himmlicher Schlamm“ bedeutet. Von dem kann auf dem Teller keine Rede sein, himmlisch schmecken die Geflügelleberpralinen im

Wildkräutersalat aber allemal, und auch der Kaninchenschenkel passt so recht ins Bild eines Restaurants, das bereits 1984 mit seinem regionalen Produkten verpflichteten Konzept für Furore sorgte, damit auch heute bestens in die aktuelle Restaurantlandschaft passt und in dem man seine 30-Jahre-Geschichte nun bis Ende 2014 mit einem monatlichen Best-of-Menü feiert. Voll ist es hier immer, die Küche ist offen, die Einrichtung schlicht und dennoch gemütlich. Die Besucher sind die Attraktion, man braucht Geduld, da alles frisch zubereitet wird, der beste Tipp, um die erste Wartezeit zu überbrücken, sind die hier angebotenen, ausgezeichneten Austern.

Genuss fast rund um die Uhr

Von 9.30 bis 1 Uhr kann man sich in einem der schönsten Cafés der Stadt aufhalten – im **Café de Jaren** sind die Croissants der vierte Aggregatzustand von Butter, der Blick von der Terrasse aufs Wasser ist einfach wunderschön, das Angebot an Tageszeitungen dehnt den Tag und weitet den Horizont, es gibt ein interessantes Programm mit DJs und Livemusik und abends serviert die Küche in der ersten Etage kunterbunte Weltküche nach Saison. Erstaunlich ist die eigentlich durchschnittlich aussehende Salatbar, die einige hinreißend gewürzte Überraschungen bereithält. Natürlich findet man in Amsterdam auch am obersten Ende der Genuss-Skala nicht nur spannende, sondern auch rundum beglückende Adressen.

Die beste Kombination aus cool gestyltem Ambiente und hervorragender innovativer Küche findet man aktuell im **Restaurant Tunes**. Das gehört zum Conservatorium, einem



Tunes Restaurant im Conservatorium Hotel

anzutreffende Grand-Cru-Champagner von André Clouet zu einem ausgesprochen fairen Preis in Glase, und die Weinkarte kann insgesamt überzeugen. Der Service ist typisch holländisch herzlich und nett, die Qualität der Küche ist hervorragend. In der Küche wird mutig euro-asiatisch kombiniert, aber mit Stil und Können. Kein Element zu viel auf dem Teller, die Aromen schön kombiniert und alles einwandfrei gegart und zubereitet. Am Samstag gibt es einen Brunch – und ohne Reservierung geht hier gar nichts.

Das beste Restaurant in Amsterdam ist das mit nur einem Michelin-Stern unterbewertete **Vinkeles Restaurant**. Es liegt idyllisch ander Keizerskracht im Dylan Hotel, das auch eine wunderschöne Terrasse im Innenhof zu bieten hat. Das Restaurant spiegelt die gleiche Atmosphäre wider, die auch im ganzen Hotel vorherrscht – es ist idyllisch, es gibt viele kleine verwinkelte Räume und einen sehr persönlichen Service. Zehn Tische hat das Restaurant, auch hier gilt also: unbedingt reservieren, um innovative und kreative Sterneküche vom Feinsten erleben zu können. Das Gourmetmenü von Küchenchef Dennis Kuipers kann man von drei bis sieben Gänge selbst variieren, und der Sommelier stellt dazu eine ausgezeichnete Weinauswahl zusammen. Präsentation und Qualität sind vom Feinsten, mit viel Kreativität und Liebe zum Detail.

Die Preise für einen Restaurantbesuch in Amsterdam sind generell etwas höher als in Deutschland, aber keinesfalls mit Paris oder London, sondern eher mit Frankfurt vergleichbar. Für den mittäglichen „Snack zwischendurch“ bietet sich der Erwerb einer Tüte Pommes an – die können die Niederländer nämlich fast so gut wie die Belgier! Angst vor überflüssigen Pfunden muss man in Amsterdam nicht haben: Die kilometerlangen Wege entlang des Grachtengürtels sorgen für eine Laufleistung, die mit einem Urlaub in den Bergen mithalten kann.

New Dorrius Restaurant und Bar, Nieuwendijk 60, 1012 Amsterdam, Tel. 0031 205211750, www.amsterdam-citycentre.crowneplaza.com

Hemelse Modder, Oude Waal 11, 1011 Amsterdam, Tel. 0031 206243203, www.hemelsemodder.nl

Café de Jaren, Nieuwe Doelenstraat 20–22, 1012 Amsterdam, Tel. 0031 206255771, www.cafedejaren.nl

Tunes Restaurant im Conservatorium Hotel, 1071 Amsterdam, Van Baerlestraat 27, Tel. 0031 205700000, www.conservatoriumhotel.com

Vinkeles Restaurant im Dylan Hotel, 1016 Amsterdam, Keizersgracht 384, Tel. 0031 205302010, www.vinkeles.com



Café de Jaren

angesagten 5-Sterne-Hotel im Museumsdistrikt mitten in der Stadt. Den neogotischen Palast, der im 19. Jahrhundert als Amsterdams Musikschule gebaut wurde, hat man 2011 zum Hotel umgebaut – auch die neue Architektur rund um den jetzt verglasten Innenhof beeindruckt. Der große, hohe Gastraum des Restaurants mit dem riesigen Flaschenregal und der komplett offenen Küche ist dem italienischen Stararchitekten Pietro Lissoni gelungen. Essen kann man à la carte oder eines der zwei Degustationsmenüs in acht kleinen Gängen wählen. Auf Wunsch perlt der vorzügliche und nur in der Top-Gastronomie

Die spanische Nacht!

Viva España – So lautet das Motto der 19. Küchenparty, die die spanische Julisonne ins Medienhaus bringt! Vier Köche bringen beste Zutaten wie Iberico-Fleisch, Pulpo und große spanische Weine mit und feiern mit ihren Gästen eine spanische Nacht.



Der Sommer kommt, und mit ihm eine Küchenparty, die wirklich perfekt zum Klima passt: Wir entführen Sie gemeinsam mit iberischen Top-Köchen, Christoph Dreyer und dem Küchenchef der Genussakademie nach Spanien! Christoph Dreyer, Inhaber der Firma 3er Weine und Tapas, bringt neben köstlichen Tapasvariationen auch seine hervorragenden spanischen Weiß- und Rotweine mit, und das Frankfurter Restaurant La Boveda kommt mit den Zutaten für ein komplettes nordspanisches Menü ins Medienhaus. Für Fleisch in bester Qualität ist das Budenheimer Restaurant Asador del Toro bekannt – für die Küchenparty hat Inhaber Klaus Staaden zum Einstieg Bellota 5J, Lomo 5J

und Chorizo bellota im Gepäck, bevor er mit Jakobsmuschel auf Kartoffel-Bacon-Strudel mit Erbsenpüree, überbacken mit Idiazabal und Mini Hamburguesa mit Fleisch vom Iberico Schwein, Txogitxu und Pulpo so richtig loslegt. Der unaussprechliche Name Txogitxu steht für baskisches Rindfleisch, das nichts mit industrieller Massenzucht zu tun hat – diese Kühe dürfen bis zu 16 Jahre lang auf der Weide stehen, und das schmeckt man! Natürlich lässt sich der Küchenchef der Genussakademie da nicht lumpen und bringt sein eigenes spanisches Menü auf den Tisch, doch was es gibt, bleibt wie immer bis zu diesem Abend ein gut gehütetes Geheimnis. Vier kulinarische Highlights, die die ganze spanische

Bandbreite kulinarisch auf den Punkt bringen – hier können Sie in gewohnter Küchenpartymanier von Station zu Station schlendern und nach Herzenslust die verschiedenen Spezialitäten probieren. Im lockeren Austausch mit den Köchen lässt sich natürlich auch etwas über die echte spanische Küche lernen, die sich hier von ihrer besten Seite präsentiert!

DIE SPANISCHE NACHT!

MENÜ: Vier Küchenchefs bringen an vier Stationen Spanien in die Genussakademie Medienhaus.

TERMIN: So, 06.07.2014, Einlass 18.00, Beginn 18.45, Ende gegen 22.30 Uhr

ORT: Genussakademie Medienhaus

KOSTEN: 98 € / 88 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

Das 3 x 3 der guten Adressen



NICHT NUR FÜR DEN DORNBUSCH

Lenau, die freundliche Weinhandlung in der Siedlung Höhenblick in Frankfurt-Ginnheim bietet eine gute Auswahl von leckeren Weinen, Schaumweinen und Spirituosen. Infos zu Sortiment und Veranstaltungen im Internet unter www.lenau-wein.de.

Kostenfreier Lieferservice für Frankfurt-Mitte/Nord

Lenau (Weinhandlung),
Höhenblick 1/Ecke
Kurahessenstraße, 60431 Ffm,
Tel. 069/40155951,
Fax 069/40155953,
info@lenau-wein.de,
www.lenau-wein.de



Di-Do 15-19 h, Fr 11-20 h, Sa 10-15 h



FISCH FRANKE – GENUSSVOLLE VIELFALT RUND UM FISCH & FEINKOST

Unsere Fisch- und Feinkosttheke bietet ein vielfältiges Sortiment an frischen Fischen, Meeresfrüchten und Delikatessen – von Austern bis Zander – alles in einem hohen Maß an Frische und Qualität!

Fisch Franke, Domstraße 9-11, 60311 Ffm,
Tel. 069/296261, Mo-Fr 9-20, Sa 9-17 Uhr,
www.fischfranke.de



DER SPEZIALIST

... für die/den anspruchsvolle/n Köchin/Koch. Unser umfangreiches Sortiment enthält von A wie Alfi über F wie Fissler und K wie KitchenAid bis Z wie Zassenhaus alles, was in der bodenständigen, klassischen oder außergewöhnlichen und innovativen Küche an Werkzeug gebraucht wird.

Besuchen Sie unsere Erlebniswelt mit Produkten, die durch Qualität, Funktionalität und Design überzeugen.

Cookmal Frankfurt, Nidacorso 4 im Nord-West-Zentrum, 60439 Ffm, Tel. 069/57608927, Fax 069/57608928, frankfurt@cookmal.de



LECKER, GESUND UND EINZIGARTIG IN FRANKFURT

Einzige produzierende Naturland Biometzgerei im Rhein-Main-Gebiet: Über 120 Bio-Wurst- und Schinkensorten. Frische Bio-Feinkost: Salate, Braten, Gegrilltes, Platten- sowie Partyservice. Eigene Bio-Angus-Rinderherde, Schwäbisch Hallisches Sattelschwein und Rhönlämmer nur aus eigener Schlachtung. Aus der Region für die Region. Alle Wurst- und Schinkensorten sind gluten- und laktosefrei, beste Versorgung mit Bio-Frischgeflügel aller Art. Bio ... einfach lecker!!!

Bio-Metzgerei Spahn,
Berger Straße 222, 60385 Ffm, Tel. 069/455481,
Fax 069/94592790, biospahn@t-online.de,
Mo-Fr 7.30-19, Sa 7.30-16 Uhr



SCHLEMMER-CARRÉE

Das Frankfurter Schlemmer-Carrée in der Kleinmarkthalle hat sich zum Mekka für Feinschmecker und Kochbegeisterte entwickelt. Hier bleibt kein Wunsch zum Thema Wild und Geflügel offen. Genießen Sie auch die selbst zubereiteten Delikatessen aus unserer offenen Küche.

Schlemmer-Carrée, Kleinmarkthalle Ffm,
Tel. 069/20385, Mo-Fr 8-18, Sa 8-16 Uhr,
Neu Isenburg, Wernher-von-Braun-Straße 1,
www.schlemmer-carree.de, www.wildgrosshandel.de



FRANKFURTER SENFGALERIE

Besuchen Sie die *Sensfation* in der Schweizer Str. 18. Entdecken Sie ein außergewöhnliches und exzellentes Sortiment, bestehend aus über 150 Sensorten & vielem mehr. Unsere Spezialitäten: Frankfurter Apfelwein Senf, Frankfurter Grüne Soße Senf, Sachsenhäuser Biersenf, Main Feigen-senf, Festtagssenf. NEU: Frankfurter Römer Senf, scharfer Dribbdebacher und unsere feurig scharfe Grill- und Pastasauce. Eine Auswahl an individuellen Geschenkverpackungen erwartet Sie.

Mit Probierstation in der Schweizer Straße 18, 60594 Ffm, Di-Fr 10-18.30, Sa 10-16 Uhr, Tel. 069/36604435, www.frankfurter-senfgalerie.de



IHRE VINOHEK & WEINSTUBE IM NORDEND

Wir begeistern unsere Gäste mit regionalen Weinspezialitäten, saisonaler Speisekarte, ideenreichen Veranstaltungen, entspanntem Ambiente, herzlichem Service und fachkundiger Beratung.

Unsere Passion bringt Sie auf den Geschmack, z. B. bei einer **Weinlounge** (1. Samstag im Monat), **Bierlounge** (3. Samstag im Monat) oder beim **Grie Soß Essen** (Grundonnerstag) und **Fischtag** (Karfreitag). Alle Neuigkeiten erfahren Sie unter www.weinbaecher.de.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

WeinBäcker, Nibelungenallee 29, 60318 Ffm
Telefon (069) 36 60 76 47
Mo. bis Fr. 17:30- 24 Uhr, 1.+3. Sa. 18:30- 24 Uhr



AUSTRALIEN SHOP FRANKFURT

Hier finden Sie die beliebtesten australischen Lebensmittel-Produkte wie Vegemite sowie Gewürze, Delikatess-Saucen aus Queensland, Ingwer-Produkte und vieles mehr. Auch Känguru- und Krokodil-Fleisch tiefgefroren. Große Auswahl an australischen Biersorten. Präsentkartons erhältlich.

Australien Shop Frankfurt, Berliner Straße 33, 60311 Frankfurt, Tel. 069/90028437, Mo-Fr 10-14 & 15-18.30, Sa 10-16 Uhr, www.australien-shop-frankfurt.de



GAUMENFREUDE PUR IM FRANKFURTER FASS

Wir füllen für Sie ab: ausgefallene Essige, Öle, Spirituosen und Tee aus aller Welt. Als ausgefallene Geschenkidee oder einfach zum Selbstgenießen.

Kommen Sie zum Verkosten unserer großen Produktauswahl. Unser Hit sind vor allem die Frankfurter Produkte, wie z. B. Schoppepetzer Uffstrich oder auch der Scharfe Frankfurter.

Frankfurter Faß, Töngesgasse 38, 60311 Ffm, Tel. 069/91395622, Mo-Fr 10-18.30, Sa 10-18 Uhr, zu Hause weiter shoppen unter www.frankfurter-fass.de

Die Picknick-Nostalgiebustour durch Rheinhessen



Picknicken ist angestaubt? Von wegen! Mit dem richtigen Kult-Gefährt und genussvoller Verpflegung wird daraus der perfekte Ausflug!

Dieser Trip ist jedes Mal ein Riesenerfolg – jetzt können Sie sich ein weiteres Mal im Nostalgiebus durch die romantische Hügellandschaft Rheinhessens kutschieren lassen und diesmal ein



Picknick mit köstlichen Speisen genießen. Start- und Endpunkt der Rundreise ist das Best-Western-Hotel Alzey. Fahrer Guido

fährt seine Genusspicknicker mit seinem Setra S8 vom Rhein bis tief in die Rheinhessische Schweiz. Zur Mittagszeit wird ein Picknickstopp inmitten der Weinberge eingelegt: Das Küchenteam um Küchenmeister Jörg Schlick hat sich wieder Picknickköstlichkeiten für die Mittagsrast einfallen lassen, rheinhessischer Wein oder Traubensaft und Wasser runden das kulinarische Paket ab. Die Übernachtung im Hotel kann wahlweise von Samstag auf Sonntag oder Sonntag auf Montag gebucht werden. Im Juli setzt das Best Western sogar noch einen drauf: Nach der Rundfahrt durch Rheinhessen wird der Grill im „Dautenheimer Himmelacker“ angefeuert. Den lauen Abend verbringen die Gäste mitten im Weinberg und lassen die Sterne mit der Grillkohle um die Wette glühen. Es wird ein feines Grillmenü mit korrespondierenden rheinhessischen Wei-

nen serviert, bevor es mit einem kleinen Spaziergang wieder zurück ins Hotel geht, wo jeder Gast satt und glücklich in sein komfortables Bett fallen kann.

DIE PICKNICK-NOSTALGIEBUSTOUR

TERMINE DER PICKNICK-BUSFAHRTEN:

So, 18.05.14, 11.00-17.00 Uhr
So, 22.06.14, 11.00-17.00 Uhr

Inbegriffen ist eine Übernachtung, wahlweise von Samstag auf Sonntag oder Sonntag auf Montag.

TERMINE DER PICKNICK-BUSFAHRTEN MIT ABENDLICHEM GRILLEN:

Sa, 12.07.14, 11.00 Uhr bis So, 13.07.14, 12.00 Uhr
Sa, 19.07.14, 11.00 Uhr bis So, 20.07.14, 12.00 Uhr

KOSTEN:

Picknick-Busfahrt ohne Grillen: 159 € p.P./DZ
Picknick-Busfahrt mit Grillen: 195 € p. P./DZ

LEISTUNGEN:

1 Übernachtung mit Frühstück, Nostalgiebusfahrt durch Rheinhessen, Picknick mit begleitenden Weinen, Traubensaft und Wasser, Am 12.07. und am 19.07. zusätzlich ein Grillmenü an einer Grillhütte im Weinberg mit begleitenden Weinen, Traubensaft und Wasser

Romantik mit Stern

Premiere: Sternekoch Sebastian Lühr lädt zum Genussweekend ins romantische Hotel Kronenschlösschen – selbstverständlich inklusive Kochkurs!

Beinahe direkt am Rhein gelegen ist das Kronenschlösschen der Inbegriff eines romantischen Hotels, in dem man wirklich auf keinerlei Komfort verzichten muss und dennoch tief ins Lebensgefühl des 19. Jahrhunderts eintauchen kann. Hier stand für Jahrzehnte Patrick Kimpel am Herd und verteidigte den hervorragenden Ruf des Hauses, bevor nun Sebastian Lühr in seine Fußstapfen trat. Und wie! Bei allen Restaurantführern schlug sein harmonisch zwischen Tradition und Moderne variierender Küchenstil wie eine Bombe ein, der Michelin-Stern wurde beinahe selbstverständlich

bestätigt, Platz eins der Liste „Genuss mit Glanz und Gloria“ in RHEIN-MAIN GEHT AUS! 2014 ebenfalls, und so lag es nahe, im Traditionshaus wegen eines Genusswochenendes nachzufragen. Zu unserer großen Freude sagte Inhaber H.B. Ullrich sofort zu, und so können wir nun einen spannenden Kochkurs mit anschließendem Galadinner und Übernachtung im traumhaften Ambiente des Kronenschlösschens anbieten. Die Anzahl der Plätze ist allerdings begrenzt, so dass wir allen Romantikern nur raten können, sich schnell zu entscheiden. Das ideale Geschenk für Paare und alle, die es



ROMANTIK MIT STERN

SEBASTIAN LÜHR UND DAS TEAM DES KRONENSCHLÖSSCHENS

MENÜ: Sterne-Überraschungsmenü

TERMINE:

Fr, 11.04.14, 16.00 Uhr bis
Sa, 12.04.14, 11.00 Uhr

KOSTEN: 199 € pro Person im Doppelzimmer
224 € pro Person im Einzelzimmer

LEISTUNGEN: Kochkurs mit Sebastian Lühr, VierGänge-Menü mit Weinbegleitung, 1 Übernachtung im DZ oder EZ inkl. Frühstück

Alle Reiseleistungen auf
www.genussakademie.com

Das 3 x 3 der guten Adressen



GENUSS-TOUR DE FRANCE IN FRANKFURT

Wer aus Frankreich kommt, der kennt auch „seine“ geliebten und vermissten Produkte des Alltags, die hier oft schwer zu bekommen sind, aber: WIR HABEN SIE! Außer Wein, Champagner und Crémant, Käse, Jambon und Saucissons finden Sie in unserem Laden Tapenaden, Sardinen, Senf, Fleur de Sel, Walnussöl etc., aber auch Chocolat, Biscuits und Accessoires. Zudem bieten wir täglich frische Baguettes. Französischer Ursprung garantiert authentische Produkte.

Les Donadel, Epicerie Française, Berger Straße 171, 60385 Ffm, Tel. 069/98660312, Di-Fr 11-19, Sa 10-15 Uhr, www.lesdonadel.de



FEINKOST & TISCHKULTUR - VON ALLEM DAS BESTE ZU ERSCHWINGLICHEN PREISEN

Unser „Kleeblatt“ verspricht nicht nur, sondern hält auch die besten Standards ein. Wir bieten frische Produkte an Fleisch, Wurstwaren und Käse aus der Region und importieren direkt aus Spanien die besten Schinken „Iberico“ – vom schwarzen Schwein – und „Serrano“, diverse Spirituosen, Essigsorten und natürlich auch beste Öle sowie den echten Paella-Reis. Natürlich können Sie auch jederzeit einen individuellen Geschenkkorb bestellen. Wochentags gibt es von 11.00–14.00 Uhr frische Mittagsmenus zu günstigen Preisen. Die Speisepläne ersehen Sie unter www.meister-kleeberg.de.

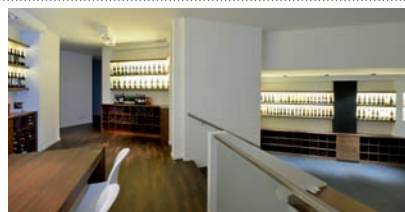
Meister Kleeberg GmbH, Eschersheimer Landstr. 426, 60433 Ffm, Mo-Fr 7.30-18.30, Sa 7.30-13 Uhr, Tel. 069/952023-44, Fax -45



FAMILIENTRADITION SEIT 1914

Seit Generationen der Treffpunkt für Kaffeegenießer! Seit über 95 Jahren stehen wir als Familie mit unserem Namen „Wacker's Kaffee“ für Genuss und allerhöchste Qualität. Bei uns erhalten Sie die feinsten und köstlichsten Kaffeespezialitäten im Ausschank und im Verkauf.

**Wacker's Kaffee, Kornmarkt 9, (Stammhaus / vis-à-vis Parkhaus Hauptwache), 60311 Ffm, Tel. 069/287810, Mo-Fr 8-19, Sa 8-18 Uhr
Café Wacker's, Mittelweg 47, Tel. 069/550242;
Café Wacker, Berger Straße 185 (am Uhrtürmchen), Tel. 069/46007752, www.wackers-kaffee.de**



FRANKFURT / WEIN

Wir freuen uns darauf, Ihr Wegweiser durch die Welt des Weins zu sein – mit einer breiten Palette an Produkten, Ideen und Serviceleistungen. In unserer Weinhandlung finden Sie ausgesuchte Weine. Bei Weinproben und anderen Veranstaltungen treffen Sie Winzer und Weinexperten.

Wir beraten Sie ausführlich.

Frankfurt / Wein, Wittelsbacher Allee 153, 60385 Ffm, Tel. 069/40353086, Di & Mi 12-20, Do u. Fr 12-22, Sa 10-18 Uhr, www.frankfurt-wein.com



DAS PARADIES FÜR GENIESSER!

Fisch, Seafood, Fleisch, Geflügel, Obst & Gemüse sowie Käse, Weine, Öle & Essige sowie Pasta, Saucen, Schokolade und vieles mehr finden Sie in unserem Abholermarkt. Feinste Vielfalt aus der ganzen Welt und regionale Spezialitäten – bei uns bekommen Sie alles. Und an unserem Cash&Carry-Tag, jeden ersten Montag im Monat, auch noch 15% Rabatt.

FrischeParadies, Lärchenstraße 101, 65933 Ffm, Tel. 069/380323-44, marktleitung-frankfurt@frischeparadies.de, Markt: Mo-Mi 8-18, Do & Fr 8-19, Sa 8-16 Uhr, Bistro: Di-Fr 11.30-15, Sa 11.30-14 Uhr



METZGEREI MIT TRADITION SEIT 1894

Natürlich schmeckt unsere Gref-Völsings am besten dort, wo sie gemacht wird, frisch aus dem Kessel und direkt aus der Hand.

Gref-Völsings, Hanauer Landstraße 132, 60314 Ffm, Tel. 069/433530, Fax 069/90436710, Mo 7-14, Di-Fr 7-18, Sa 7-13 Uhr, www.gref-voelsings.de

REINING & WERTH GENUSSHAUS

GENUSS IST UNSERE LEIDENSCHAFT

Bei Reining & Werth erwartet Sie ein handverlesenes Sortiment an Köstlichkeiten und schönen Dingen aus kleinen Manufakturen – Ausgewähltes zum Essen und Trinken, Genießen, Verwöhnen und Dekorieren: Wohnaccessoires & Tischkultur – Naturkosmetik & Raumduft – feine Lebensmittel & Delikatessen – Kaffee – Tee – Confiterie ...

Lassen Sie sich von unseren regelmäßig wechselnden Themendekorationen inspirieren und tauchen Sie in immer wieder neue Genusswelten ein.

Bei einem Einkaufswert von 10 € bekommen Sie mit dieser Anzeige einen Kaffee aufs Haus!

Reining & Werth Genusshaus, Berger Straße 39, 60316 Ffm, Tel. 069/17506650, U4 Merianplatz, www.reiningwerth.de



KLEIN, FEIN, FRISCH UND FREUNDLICH ...

Unser Ziel ist es, Sie zu verwöhnen. Erfreuen Sie sich an unseren Backwaren, an Käse und Wein, an unseren edlen Schokoladen und Süßigkeiten, unserem Sortiment an hochwertigen Olivenölen und Feinkostkonserven, der Kochliteratur und feinen Gourmet-Präsenten für Ihre Lieben.

Petersen Gutes Essen, Eppsteiner Str. 26, 60323 Ffm, Tel. 069/71171536, www.petersen-gutes-essen.de



PROBIEREN SIE DOCH MAL, WIE DER SÜDEN SCHMECKT.

Im Öldorado in Frankfurt-Sachsenhausen gibt es Native Olivenöle Extra aus Kreta, Italien, Spanien, Portugal und der Provence zum Verkosten und Verlieben. Von mildfruchtig bis intensiv-fruchtig, nussig oder grasig – finden Sie Ihren Favoriten. Viele Kostbarkeiten rund um die Olive runden das Sortiment ab.

Öldorado, Elke Finger, Mörfelder Landstraße 109a, 60598 Ffm, Tel. 069/61992433, Fax 069/61992432, Di-Fr 12-19, Sa 11-16 Uhr, www.oeldorado.de

Der Genusstempel



So nah, und doch so fern: Die neueröffnete Auberge de Temple bietet alles, was man von einem Genussweekend erwartet: viel Ruhe, frische Luft, und kulinarischen Hochgenuss – und das kaum eine Stunde von Frankfurt entfernt!

Als Ludger Helbig im Sommer als Küchenchef vom Alten Rentamt in die Auberge de Temple wechselte, hielt man in der Genussakademie die Luft



an – und als im Dezember endlich die Nachricht kam, die Zimmer seien fertig, war klar: Hier muss es Genussweekends geben! Dass Ludger Helbig ein begnadeter

Koch ist, ist hinreichend bekannt, neu ist allerdings die komplette Ausstattung des ehemaligen Hotel Sonne (siehe auch ab Seite 8 „Besuch beim Küchenchef“) inklusive Kochschule im Untergeschoss mit direkter Öffnung zum Kräutergarten, wo Helbig ab Juli Kochkurse für die Kunden der Genussakademie geben wird. Hier werden unter der Anleitung des sympathischen Sternekochs mit modernstem Equipment zwei köstliche Menüs gekocht, im Juli mit Schwerpunkt auf der perfekten Sauce, im September dreht sich alles um Krustentiere. Nach einer kurzen Pause, die sich zum Ausruhen in einem der sechs individuell eingerichteten Zimmer eignet, treffen sich die Teilnehmer zum gemeinsamen Genuss des zubereiteten Menüs im Gasthaus und lassen den Abend mit einem guten Glas Wein ausklingen. In den luxuriösen Zimmern hat der alltägliche Stress keine Chance, so dass sich die Gäste

nach einem erholsamem Schlaf und ausgiebigen Frühstück wieder frisch gestärkt für die nächste Woche auf den Heimweg machen können.



DER GENUSSTEMPEL

LUDBER HELBIG

MENÜ: siehe Text

TERMINE:

Fr, 11.07.14, 14 Uhr bis Sa, 12.07.14, 11.00 Uhr
Sa, 20.09.14, 14 Uhr bis So, 21.09.14, 11.00 Uhr

KOSTEN:

199 € pro Person im Doppelzimmer

ORT:

Auberge de Temple, Hauptstraße 2,
63867 Johannisberg

LEISTUNGEN:

Eine Übernachtung mit Frühstück im Doppelzimmer, Sternekochkurs mit Drei-Gänge-Menü und Getränken (Wein, Wasser, Softgetränke, Kaffee)

Tortellini, Ravioli & Co.

Fürstlich residieren und genießen – so lautet das Motto von Hubertus Schultz im Schlosshotel Gedern.

Ein weiteres Ma(h)l interpretiert der sympathische Küchenchef mit seinen Teilnehmern kreativ die deutsche Küche. Sie zaubern gemeinsam mit Hubertus Schultz ein wunderbares



Vier-Gänge-Menü und bekommen dabei zahlreiche interessante Tipps für die heimische Küche. Wer keinen Spaß am Kochen hat, der findet im wunderschönen Umfeld des Schlosses zahlreiche Möglichkeiten, den Tag zu genießen. Nicht nur die tolle Lage des Schlosshotels, sondern auch das wunderschöne historische Ambiente lassen jeden noch so hektischen Gast sofort entspannen. Am Abend treffen sich dann Hobbyköche und ausgeruhte Begleitpersonen an einer großen Tafel wieder, um gemeinsam das frisch gekochte Menü zu genießen! Süße Träume finden alle schließlich in einem der wunderschön eingerichteten Zimmer.

HUBERTUS SCHULTZ

TORTELLINI, RAVIOLI UND ANDERE TEIGTASCHEN IM SCHLOSSHOTEL GEDERN

MENÜ:

Fazzoletti - gefüllte Nudelblätter mit Champignon-spinat, Mozzarella, Ofentomaten und Lachs

Poulardenravioli mit Marsala-Orettana-Schmorzwiebeln und Parmesan-Speck-Erbesen mit confiierten Tomaten

Schokoladen-Cannelloni-Bonbon mit Mascarpone-Mohn-Marzipanfüllung und Orangen-Vanille-Kompott

TERMIN:

23.05.2014, 15.30 Uhr bis 24.05.2014, 11.00 Uhr

ORT: Schlosshotel Gedern

KOSTEN:

1 Person im DZ mit Kochkurs und Übernachtung
129 Euro (mit Genuss-Card 119 Euro)

Das 3 x 3 der guten Adressen

Rausch's
Konditorei & Bäckerei



ECHTE BACKTRADITION IN DER VIERTEN GENERATION

Traumhafte schöne Hochzeitstorten, originell gestaltete Geburtstagstorten, herzhaft Partykränze – bei Rausch wird noch selbst gebacken!

Übrigens: Wahre Genießer besuchen unser klimatisiertes Café und lassen sich – bei freiem WLAN – mit einem Stück Torte oder Kuchen verwöhnen. Wir freuen uns auf Sie!

Rausch's Konditorei, Wiesenstraße 30,
60385 Frankfurt, Tel. 069/461091,
Mo-Fr 6.30-18 Uhr, Sa 7-16 Uhr,
www.rauschs-konditorei.de

home by ASA

simple things are beautiful

KÜCHE & GEDECKTER TISCH & WOHNACCESSOIRES

Kochen und Genießen ist Lebensqualität. Eine Quelle der Freude und Harmonie. Sonne für jeden Tag. Design ist die Poesie des Alltäglichen. Im home by ASA Shop finden Sie trendige Produkte aus Porzellan und Keramik, die Ihren Alltag bereichern.

Purer Genuss in purer Form. Die schlichten Dinge sind oft die besten.

Home by ASA Shop, Saalburgstraße 17/Ecke
Berger Straße, 60385 Frankfurt, Mo-Fr 10-13/
14-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr, Tel. 069/94599955,
www.asa-selection.com

Bouquet Garni

Florales & Interieur - Genuss & Geselligkeit

BOUQUET GARNI

In unseren seit November neu gestaltetem Geschäft finden Sie nun außer Blumen und floralen Geschenken auch Weine, Liköre, Pesto, Marmelade & einiges mehr.

Kleine private Feste mit bis zu 10 Personen organisieren wir gerne & professionell nach Ihren Wünschen für Sie.

Außerdem bieten wir täglich Kaffee, Tee Kuchen etc. anschauen Sie doch einfach mal auf unsere Seite BOUQUET GARNI in Facebook!

Bouquet Garni, Alt-Rödelheim 25, 60489 Ffm,
Tel. 069/787250, Mo-Sa 9-14 und 16-18.30 Uhr,
Mi und Sa nachmittags geschlossen.

SEIT **DOTZERT** 1879
WAFFEN
MÜLLER

FÜR ALLES SCHARFE IN DER KÜCHE

Große Auswahl an Schleifsteinen zum Messer scharf halten sowie unterschiedlichste Messer für Küche und Freizeit aus der ganzen Welt.

Klassische Carbonstähle, Keramikklingen sowie modernste High Tec Stähle. Kneipchen, Kochmesser, Yanagiba, Scheren u.v.m.

Gerne schleifen wir in unserer Messerschmiedewerkstatt Ihre Messer, Scheren und Bestecke oder reparieren Ihre Silberwaren.

Dotzert seit 1879
Töngesgasse 21, 60311 Frankfurt
Mo-Fr 9.30-13.30, 14.30-18.30 Uhr,
Sa 9.30-16.00 Uhr
Tel. 069/283224, Dotzert@t-online.de



Geflügel Dietrich
Frischgeflügel & Wildspezialitäten

GEFLÜGEL DIETRICH

ist der Spezialist für exquisites Wild und Geflügel sowie bekannt für seine Oldenburger Gänse. Der Treffpunkt für Hobbyköche und Feinschmecker auf der Galerie in der Kleinmarkthalle bietet exzellente Qualität, rezeptgerechte Zuschnitte und eine fundierte Fachberatung für die Zubereitung.

Geflügel Dietrich, Kleinmarkthalle Ffm,
Galerie 11-13 Uhr, Tel. 069/281330, Di-Fr
8-18, Sa 8-16 Uhr, www.geflügel-dietrich.de



Winebed
by Frank Lange

GENUSSKOMBINATIONEN AUS HOLZ

Lassen Sie sich von einer neuen Art der Weinpräsentation inspirieren und entdecken Sie die Vielfalt der eleganten und stilvollen Kombinationsmöglichkeiten von Genuss in Verbindung mit Holz. Sollten Sie Interesse an individuell gefertigten Produkten haben, zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren.

Winebed – Ein Produkt von Frank Lange,
Tel. 06103/977119, info@winebed.com,
www.winebed.com

OIL &
VINEGAR

IHR KULINARISCHER GESCHENKE-SHOP

Wenn Sie die guten Dinge des Lebens zu schätzen wissen, werden Sie einen Besuch bei Oil & Vinegar genießen. In unserem Shop für geschmackvolle Geschenke bieten wir Ihnen außergewöhnliche kulinarische Köstlichkeiten aus allen Ecken der Welt.

Sie brauchen noch ein Geschenk für Familie, Freunde, Mitarbeiter oder Geschäftspartner? Ihre Geschenke sind unsere Leidenschaft! Wir beraten Sie ausführlich und ganz individuell.

Oil & Vinegar, Einkaufszentrum Skyline Plaza
(EG 0.61), Europa-Allee 6, 60327 Frankfurt,
Tel. 069/76809521, Mo-Mi 9.30-20, Do-Sa 9.30-
22 Uhr, frankfurt-skylineplaza@oilvinegar.de,
www.oilvinegar.de



AROMATISCHES DOPPEL: WHISKY & FOOD

Die Aromen übersetzt auf dem Teller: Whiskykoch in Darmstadt ist Whiskyfachgeschäft und Heimat unzähliger Tastings und Whisky Dinner. Dabei gibt es genau auf die Aromen der Whiskys abgestimmte Menüs, bei denen nicht mit, sondern ZUM Whisky gekocht wird. Eine Idee für private und geschäftliche Anlässe.

Whiskykoch, Marion & Chris Pepper, Weinbergstr. 2,
64285 Darmstadt, Tel. 06151/9927105,
willkommen@whiskykoch.de, www.whiskykoch.de,
Di-Fr 16-20 Uhr, Sa 10-16 Uhr



EIN ECHTES MULTITALENT: 12 KÜCHENGERÄTE IN EINEM!

Der Thermomix TM31 kann kochen, wiegen, rühren, zerkleinern, dampfgaren, mahlen und noch viel mehr – alles ohne Umbauen und Umrüsten mit nur einem Topf und einem Messer. Durch diese überlegene Technik können Sie einfach, schnell, frisch und energiesparend kreative Delikatessen für Ihre Familie oder Gäste im Handumdrehen zubereiten. Möchten Sie den TM31 live erleben? Für eine qualifizierte Beratung stehe ich Ihnen als Ansprechpartnerin vor Ort gerne zur Verfügung:

Melanie Czмок 0173/7003975,
Vorwerk Thermomix Repräsentantin

Törggelenzeit – Genießerzeit: Koch- und Weinreise durch Südtirol



Junger Wein, ausgezeichnete Speisen und eine spektakuläre Landschaft: In Südtirol lebt es sich ausgezeichnet. Wir bringen Sie hin!

Südtirol ist immer eine Reise wert. Der Herbst gilt jedoch für viele als die schönste Reisezeit für Südtirol, denn dann ist hier Törggelenzeit.



Die wunderschöne Landschaft ist in herbstliche Farben getaucht, und überall in den Weinstuben gibt es neben den typischen Südtiroler Spezialitäten die

für das Törggelen typischen gerösteten Kastanien sowie den ersten Jungwein der Saison. Von unserem 4-Sterne Hotel „Haus am Hang“ in Kaltern aus unternehmen wir Tagesausflüge, die Ihnen die Vielfalt der kulinarischen Landschaft Südtirols präsentieren werden. So stehen unter anderem Weingutsbesichtigungen renommierter Erzeuger im Eisacktal, im Vinschgau sowie an der Südtiroler Weinstraße auf dem Programm, abgerundet durch Besichtigungen in Brixen, Bozen und Meran sowie Abendessen in ausgesuchten Restaurants. Sie haben außerdem die Möglichkeit, unter Anleitung von Küchenchef Luis Agostini des Condito in Bozen die landestypischen Spezialitäten selbst mit- beziehungs-

weise nachzukochen. Selbstverständlich kommt an allen Reisetagen auch die Freizeit nicht zu kurz. Genießen Sie das gemütliche, inmitten von Weinbergen in unmittelbarer Nähe zum Kalterer See an der Südtiroler Weinstraße gelegene Hotel – neben einem schönen Wellnessbereich stehen Ihnen auch Mountainbikes für eine Tour durch die Obstplantagen rund um den Kalterer See zur Verfügung.

KOCH- UND WEINREISE DURCH SÜDTIROL

TERMIN:

So, 26.10.14 bis Sa, 01.11.14

PREIS: 1260 €

Das komplette Programm dieser wunderbaren Reise finden Sie auf www.genussakademie.com

Schlemmerreise ins Piemont

Bei kaum einer anderen Region Italiens kommen Genießer mehr ins Schwärmen, ist das Piemont doch Heimat von Barolo und Trüffel.

Neben dem weltberühmten Barolo haben dort auch viele andere interessante Weine wie etwa Barbera, Barbaresco, aber auch bemerkenswerte Weißweine wie Gavi und Arneis ihre Heimat. Bleiben Sie mit **Thomas Köster dem Wein auf der Spur** und lassen Sie sich von einzigartigen Weinen sowie der hervorragenden Küche dieser Region begeistern.



In einem Kochkurs mit dem innovativen Jungkoch Stefano Paganini haben Sie die Möglichkeit, einige piemontesische Rezepte am Herd kennenzulernen!

Wohnen werden Sie im pittoresken Ort Cherasco innerhalb der Weinbauregion der Langhe. Das kleine Hotel Soma-schi, eine ehemalige Klosteranlage, verfügt über wunderschöne, stilvolle und geräumige Zimmer, die modern eingerichtet sind, und wird Sie mit seinem Charme begeistern. Ein Besuch der Enoteca Regionale in Grinzane Cavour, der Kochkurs mit Stefano Paganini, eine Führung durch die Landeshauptstadt Turin mit ihren wunderschönen historischen Cafés und Feinkostgeschäften und anschließendem Abendessen in einer regionaltypischen Osteria, eine Barbara-Probe im Weingut



Alfieri, Stadtbummel und Dinner in Alba, die Trüffelsuche zusammen mit einem „Tartufo“ und seinem Hund, der Besuch des Weinmuseums in Barolo mit Weinprobe in La Morra und viele weitere faszinierende Stationen machen diese Reise zu einem Fest für Weinfreunde! Neugierig? Auf www.genussakademie.com finden Sie interessante Details sowie Reiseplan und alle Leistungen!

SCHLEMMERREISE INS PIEMONTE!

TERMIN:

Sa, 10.5.– Sa, 17.05.2014

KOSTEN:

1375 € pro Person

DAS komplette Programm dieser wunderbaren Reise finden Sie auf www.genussakademie.com



*Nur das Beste
für Sie.*

PRIMADONNA

www.primadonna.eu

ANN-MARIE · City-Carree-Ernst-Ludwig-Straße 3 · 64283 Darmstadt | STRUMPFHAUS GEPPERT · Ludwigplatz 2 · 64283 Darmstadt
WAESCHE MAEDER · Frohsinnstraße 3 · 63739 Aschaffenburg | BODY & BEACH ELKE WEISS · Montmelianer Platz 1 · 64739 Höchst
BODY & BEACH ELKE WEISS · Bahnhofstraße 18 · 64720 Michelstadt | KAUFHAUS BRAUN · Bahnhofstraße 101-107 · 63225 Langen
SIE & ER MODE UND WAESCHE · Remerwillstraße 5-7 · 61184 Kerben

Ausgezeichnet! Der Genuss reiner Natur

frisch aus dem Biosphärenreservat

- ✓ Ausgewogen mineralisiert
- ✓ Natriumarm
- ✓ Für Babynahrung geeignet



ÖKO-TEST
RICHTIG GUT LEBEN
RhönSprudel
Mineralwasser "NATURELL"
sehr gut
Fragen und Antworten
Kinderernährung 2013

**RHÖN
SPRUDEL**

SEIT  1781

Der Genuss reiner Natur – aus den Tiefen des Biosphärenreservats.